



**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](http://www.isismattei.edu.it) - E-mail: [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) - PEC: [liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)

**DOCUMENTO DEL  
CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO**

**2023/2024**

---

**Classe V B ENO**

*Il presente Documento, composto da pagg. 86 , approvato e sottoscritto da tutti i componenti del  
Consiglio di classe, viene affisso all'albo dell'Istituto in data 15 maggio 2023.*

**Anno Scolastico 2023/2024**

**CLASSE 5 sez. B ENO**

**Indice**

Frontespizio	pag. 1
Indice	pag. 2
Presentazione della scuola ed obiettivi del corso	pag. 3-6
Presentazione del Consiglio di Classe e Commissione	pag. 7
Presentazione della classe	pag. 8-11
Attività di Alternanza Scuola Lavoro	pag. 12-13
Cittadinanza e costituzione/educazione civica	Pag. 14-17
Attività integrative	pag. 18-19
Simulazioni	pag. 20-30
Programmi delle singole materie e rispettive griglie di valutazione	pag. 31-86

*Il documento è stato approvato dal Consiglio di Classe in data 06/05/2024*

**Il Coordinatore**



**Il Dirigente Scolastico**

**Daniela Tramontani**

## Obiettivi cognitivi del corso e quadro orario

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella

produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

### RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di **competenze**:

#### **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.

#### **Competenze-pecup-professionali-area-generale**

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

- 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.
- 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.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- 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.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

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	Eeguire 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.

**QUADRO ORARIO BIENNIO**

<b>DISCIPLINE DI AREA GENERALE</b>		
<b>INSEGNAMENTI</b>	<b>1' anno</b>	<b>2' anno</b>
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
<b>Totale ore area generale</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>DISCIPLINE DI INDIRIZZO</b>		
<b>INSEGNAMENTI</b>	<b>1' anno</b>	<b>2' anno</b>
Seconda lingua straniera spagnolo	1	2
Scienza della Terra	2	1
Scienza dell'alimentazione	2*	2*
T.I.C. (Tecniche Informatiche e Comunicazione)	1 (Con accoglienza)	2 (1 con accoglienza)
Laboratorio 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 Scienze degli alimenti)	3 (1 con Scienze degli alimenti)
Laboratorio Enogastronomia Sala e vendita	3 (1 con Scienze degli alimenti)	3 (1 con Scienze degli alimenti)
Laboratorio tecniche informatiche	2*	2*
<b>Totale ore area indirizzo</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\* Da non considerare nella somma perché in copresenza

**QUADRO ORARIO TRIENNIO**

<b>DISCIPLINE DI AREA GENERALE</b>			
<b>INSEGNAMENTI</b>	<b>3' anno</b>	<b>4' anno</b>	<b>5' anno</b>
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
<b>Totale ore area generale</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>13</b>
<b>DISCIPLINE DI INDIRIZZO</b>			
<b>INSEGNAMENTI</b>	<b>3' anno</b>	<b>4' anno</b>	<b>5' anno</b>
Seconda lingua straniera spagnolo	3	3	3
Scienza e Cultura Alimentazione	2	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
Laboratorio Enogastronomia <u>Sala e vendita</u>	2	2	2
Laboratorio Enogastronomia <u>Cucina</u>	5	5	5
Arte e Territorio	2	2	2
Scienza e cultura alimentazione/cucina	1	0	0
Sala e vendita/Cucina	1	1	1
<b>Totale ore area indirizzo</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>19</b>
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

**CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>DOCENTE CDC</b>	<b>MATERIA/E</b>
BERNARDESCHI ALESSANDRO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
GIOLI ALESSANDRO	2' LINGUA STRANIERA - SPAGNOLO
CARRAI FAUSTA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
PUCCIO CALOGERO	ENOGASTRONOMIA CUCINA
FENZI ROBERTO	ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
PANTUOSCO GIADA	1' LINGUA STRANIERA - INGLESE
GIORDANI SIMONE	ARTE E TERRITORIO
TARSITANO MARIA FRANCESCA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
BRUNO SALVATORE	MATEMATICA
ZUCHELLI DONATELLA	ITALIANO E STORIA
MASSIMO GIUSEPPINA	SOSTEGNO
REITANO DOMENICO	RELIGIONE
CENATIEMPO FEDERICA	MATERIA ALTERNATIVA

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

<b>DISCIPLINA</b>	<b>A.S. 2021/2022</b>	<b>A.S. 2022/2023</b>	<b>A.S. 2023/2024</b>
MATEMATICA	Maricanola Enrico	Bruno Salvatore	Bruno Salvatore
ARTE E TERRITORIO	Corsetti Silvia	De Cola Claudia	Giordani Simone
SCIENZE MOTORIE	Iacomucci Michela	Iacomucci Michela	Carrai Fausta
LAB. SALA	Saponara Serena	Fenzi Roberto	Fenzi Roberto
<b>Coordinatore della classe</b>	Zucchelli Donatella	Fenzi Roberto	Fenzi Roberto

**MEMBRI INTERNI DELLA COMMISSIONE DI ESAME:**

<b>PROF.SSA/PROF.</b>	<b>Materia di insegnamento</b>
PUCCIO CALOGERO	ENOGASTRONOMIA CUCINA
FENZI ROBERTO	ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
BERNARDESCHI ALESSANDRO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

*Classe V Sezione B ENO*

**Numero alunni: 19**

**Ripetenti: N° 2**

**Provenienti da altro Istituto: N° 1**

**Abbandoni e/o ritiri durante l'anno scolastico: N° 3**

**Presentazione della classe**

La classe 5 B ENO è composta da 19 alunni, di cui 15 effettivamente frequentanti. 3 alunni si sono ritirati nel corso dell'anno scolastico (), mentre uno non ha mai frequentato () ma la famiglia non ha provveduto al ritiro ufficiale.

1 alunno con certificazione.

3 gli alunni con BES DSA

Gli alunni non hanno mai creato problemi di carattere disciplinare; la partecipazione alle lezioni è stata buona per alcuni, meno per altri. In particolare in questo ultimo a.s., alcuni alunni hanno evidenziato qualche difficoltà nel seguire il ritmo delle lezioni. In laboratorio di cucina hanno mostrato interesse e partecipazione altalenanti raggiungendo comunque risultati in generale sufficienti.

**La storia della classe:**

La attuale classe 5 B ENO deriva dalla classe 3 B ENO, poi diventata 4 B ENO. Nella classe 3 B ENO sono confluiti gli alunni delle diverse classi 2<sup>^</sup>.

In 3<sup>^</sup> gli alunni erano 18, dei quali 2 non hanno raggiunto la promozione in 4<sup>^</sup>.

In 4<sup>^</sup> gli alunni erano quindi 18 (2 provenienti da altro Istituto) di cui 2 non hanno raggiunto la promozione in 5<sup>^</sup>.

In 5<sup>^</sup>, ai 16 alunni promossi dalla 4<sup>^</sup> si sono aggiunti 2 ripetenti () e 1 alunno proveniente da altra scuola () ritiratosi in data 07/11/2023 per un totale di 19 alunni. Di questi, 1 alunno ripetente () non ha mai frequentato durante questo a.s e un'alunna () si è ritirata ufficialmente in data 06/09/2023.

La partecipazione alle lezioni è risultata sempre accettabile nella maggior parte delle discipline.

La classe, tranne alcune eccezioni, è risultata sempre vivace con uno spiccato spirito critico, cosa che ha creato nel triennio, alcune situazioni di contrasto con alcuni docenti, comunque sempre risoltisi positivamente. Il livello della classe è generalmente medio, con un ritmo di lavoro in linea di massima adeguato alle richieste. Il clima instaurato tra gli allievi e tra questi e i docenti è generalmente sereno.

La classe appare nel complesso omogenea per l'impegno e la partecipazione: infatti solo in pochi casi vi è uno scarso interesse alle attività proposte.

Nel corso dell'a.s. 2021/2022 la classe ha sostenuto l'esame di qualifica nell'ambito del progetto lefp di Regione Toscana per ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME, PREPARAZIONE PASTI

**Prospetto dati della classe**

<b>A. S.</b>	<b>n. iscritti</b>	<b>n. inserimenti</b>	<b>n. trasferimenti</b>	<b>n. ammessi alla classe success.</b>
<b>2021/22</b>	18		1 alunno si è ritirato	16
<b>2022/23</b>	18	2 alunni provenienti da leFP		16
<b>2023/24</b>	19	2 alunni ripetenti 1 alunno proveniente da altra scuola	2 alunni non hanno mai frequentato 1 alunno proveniente da altra scuola si è ritirato	

**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**

Gli Obiettivi cognitivi trasversali minimi di apprendimento vengono così definiti dal CDC:

- saper individuare, in un testo-in una tabella-in un grafico, le informazioni principali;
- saper analizzare e sintetizzare, in modo essenziale, le varie conoscenze e competenze acquisite in contesti diversi;
- saper esporre le conoscenze acquisite con l'utilizzo di un linguaggio semplice e del lessico specifico della disciplina (almeno nelle forme e modalità essenziali);
- essere in grado di portare a termine il lavoro assegnato nei tempi stabiliti e in modo ordinato;
- acquisire un metodo di studio personale che sia comprensivo di un uso corretto degli strumenti di lavoro (manuale, testi, supporti informatici) e di altri supporti didattici (quali mappe concettuali, schede, riassunti);
- acquisire nell'ambito delle varie discipline (per le quali si rimanda alle singole programmazioni) almeno i contenuti fondamentali dei vari moduli affrontati.

**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 appropriata, in forma abbastanza corretta.	Sintetizza correttamente le conoscenze ed ha, in alcuni casi, un'autonomia di giudizio.
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 errori	Non riesce ad applicare le conoscenze e commette errori	Non riesce a sintetizzare le proprie conoscenze né a rielaborare i contenuti

Livello di preparazione raggiunto

La classe si divide in 3 gruppi:

Il primo formato da 5 alunni che hanno raggiunto risultati buoni/ottimi

Il secondo formato da 4 alunni che hanno raggiunto risultati sufficienti o più che sufficienti

Il terzo composto da 6 alunni che alla data odierna mostrano ancora fragilità in diverse discipline, pertanto il profitto complessivo non risulta ancora del tutto sufficiente soprattutto nelle lingue straniere, matematica e diritto e tecniche amministrative.

**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

**Tabella valutativa certificazione delle Competenze PCTO del Collegio dei Docenti**

		Ha partecipato ai percorsi PCTO negli a.a. s.s. _____ conseguendo le competenze delle sottostanti macroaree ai livelli indicati										
		COMPETENZE TRASVERSALI		INDICATORI DI LIVELLO					PUNTI EGGI	LIV. COMP		
		DESCRITTORI		E	D	C	B	A				
		1	2	3	4	5						
M A C R O A R E A  1	COMPETENZE CHIAVE EUROPEE  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 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	SAPER E SAPER FARE COMPETENZE DI POSING/SOLVING = DIAGNOSTICHE/RISOLUTIVE	Capacità di decodificare la consegna in insiemi di dati del campo cognitivo 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 organizzazioni e funzioni, di individuare gli elementi disfunzionali 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 argomentarne la validità e affidabilità	○	○	○	○	○	○	●		5	
		Capacità di validare procedure risolutive e standardizzarle, 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 ai 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 metodologica, resilienza	○	○	○	○	○	○	●	5	A	
		Capacità di motivare gli altri alla collaborazione produttiva alla partecipazione attiva, al gusto della ricerca e all'impegno come stile di vita del <i>longlife learning</i>	○	○	○	○	○	○	●	5		
	Portare responsabilmente un valore aggiunto al lavoro di gruppo partecipato, 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	SAPER SAPER FARE SAPER AGIRE PERCORSO PROGETTUALE AUTONOMIA CREATIVITA', SPIRITO DI IMPRENDITORIALITA'	concettuali, ipotesi, teorie, materiali e strumenti mirando alla sintesi e integrazione coerente degli elementi disponibili	○	○	○	○	○	○	●	5	A	
		Capacità di rispondere alla 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 prodotto	○	○	○	○	○	○	○	●		5
		Capacità di argomentare e motivare in modo logico e consequenziale intorno alle scelte progettuali e 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 autoregolazione e autovalutazione rispetto al progredire 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 soluzione a problemi tecnici unendo manualità, senso pratico e intuizione	○	○	○	○	○	○	○	●	5			
SOMMA MACROAREA									35			
M A C R O A R E A  5	SAPER SAPER FARE SAPER AGIRE RESPONSABILITA' PRODOTTO E 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									20			
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
		:pecup liceo SA AREA MATEMATICO SCIENTIFICA DLGS 89/2010	○	○	○	○	○	○	○	●		5
		pecup ITI IPSIA IPSAR 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*

Tabella riepilogativa delle attività.

1. PROGETTO BENI COMUNI OLIVETA (3 alunne)
2. INCONTRI CAMERA DI COMMERCIO LIVORNO GROSSETO ARTI E CENTRO IMPIEGO: INCONTRI DI INFORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE SUI FABBISOGNI DELLE IMPRESE
3. PROGETTO "NUOVI RITMI A SCUOLA": Riciclo e sostenibilità ambientale
4. PROGETTO "NUOVI RITMI A SCUOLA" Seminario su biodiversità, alimentazione sana per lo sportivo e sostenibile per il pianeta
5. GIORNATA DELLA MEMORIA - PROIEZIONE DEL FILM SCHINDLER'S LIST

### EDUCAZIONE CIVICA (Progetto A.S 2023/2024 da PTOF – Curricolo Educazione Civica )

Nel corso dell'anno scolastico sono stati trattati una varietà di temi così come tracciati nel progetto di seguito:

ALLEGATO SINTESI PIANO TRIENNALE OFFERTA FORMATIVA  
PROGETTO di EDUCAZIONE CIVICA

A.S. 2023-24 classe V B enogastronomia

MACROAREE – FINALITA' PER I PECUP  
classe QUINTA di tutti gli indirizzi

• **ULTIMO ANNO DIMENSIONE VERTICALE COSTANTE**

da sviluppare in ambito giuridico se presente, oppure storico.  
Conoscenza dei contenuti della Costituzione italiana: Titolo VI –

• **MACROAREA DI RIFERIMENTO - DIMENSIONE ORIZZONTALE - PROGETTI ATTUABILI A SCELTA DEL CDC**

• **SOSTENIBILITÀ ECONOMICA:**

Il Lavoro, sicurezza, sfruttamento del lavoro, inclusione di genere nel mondo del lavoro. Macroeconomia Evoluzione del lavoro e le Relazioni internazionali, vulnerabilità sociale (povertà) dalla prima rivoluzione industriale alla post-globalizzazione.

**Denominazione progetto:**

**“Lo Stato e le organizzazioni sovranazionali, la tutela del territorio e del patrimonio culturale materiale e immateriale per uno 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 e le Relazioni Internazionali.

**Finalità**

- Svilappare 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 nel 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.

**Obiettivi specifici**

Il progetto si sviluppa in due moduli: uno verticale e uno orizzontale per un totale di ore 36

**MODULO 1 VERTICALE PRIMO PERIODO**

Lo Stato e gli Enti sovranazionali, ONU, EU, organizzazioni non governative;

I diritti dell'uomo e nascita dell'Agenda 2030, le competenze delle istituzioni nazionali e internazionali.

**Discipline coinvolte: Diritto e tecniche amministrative, Storia, Spagnolo, Inglese tot ore 14**

<p>Conoscenze, abilità, competenze per i contenuti di cui al biennio/anno di riferimento</p>	<p><b>Competenze:</b> compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello nazionale e comunitario</p> <p><b>Conoscenze e abilità:</b>                      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,                      Comprendere I processi storici</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><b>UDA storia 6 ore</b>                      Agenda 2030 in riferimento all' obiettivo 2 "Sconfiggere la fame":                      Il rapporto tra fame e guerra.                      Programma alimentare mondiale ( WFP). Le ragioni dell' attribuzione del premio Nobel per la pace.</p> <p><b>UDA Diritto tec. amm. 6 ore primo periodo</b>                      Principi costituzionali, lo stato democratico, enti sovranazionali, garanzie costituzionali, ONU, UNESCO, FAO, la dichiarazione Universale dei diritti Umani, UE, agenda 2030</p> <p><b>Spagnolo: 2 ore</b>                      l'ONU e l' UE</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><b>Relazione dell'alunno da esporre alla classe</b></p>	

### Scheda di valutazione

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

#### **Modulo 2 ORIZZONTALE secondo periodo**

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

**Materie coinvolte: cucina, scienze dell'Alimentazione, Sala e vendita, arte e territorio, storia, Scienze Motorie**

**Tot ore 26**

<p>Conoscenze, abilità, competenze per i contenuti di cui all'anno di riferimento</p>	<p><b>COMPETENZE:</b>                      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><b>CONOSCENZE E ABILITA':</b>                      Conoscere i prodotti enogastronomici in funzione della sostenibilità ambientale, della tutela delle tradizioni culturali, delle eccellenze territoriali.                      Conoscere 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 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>	<p><b>UDA cucina ore 6</b>                      agenda 2030 obiettivo 12 Consumo e produzione responsabili                      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><b>UDA Scienza dell'Alimentazione ore 3</b>  <u>agenda 2030 obiettivo 3 salute e benessere</u>                      Alimentazione e sostenibilità ambientale, Patrimonio culturale immateriale: la dieta mediterranea</p> <p><b>UDA Sala e vendita ore 2</b>                      I marchi di qualità                      Patrimonio culturale immateriale</p> <p><b>UDA storia 4 ore</b>                      Il made in Italy. L'immagine dell'Italia nel mondo nel settore agroalimentare nell'era della globalizzazione</p> <p><b>UDA Arte e territorio 4 ore</b>                      UNESCO Global Geoparks e il Geoparco delle colline metallifere.</p>
---	---	---

		<p><b>UDA Scienze Motorie 2 ore</b>          Agenda 2030 OBIETTIVO 3 Salute e benessere:          -Promuovere la salute attraverso l'attività motoria secondo le direttive dell'OMS.          -Progetti territoriali della Regione Toscana in accordo con l'ASL</p> <p><b>UDA INGLESE 5 ORE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● The UN 2030 Agenda pag. 310</li> <li>● Definition of "sustainability" pag. 312</li> <li>● "Hunger" according to FAO pag. 314</li> <li>● Two institutions fighting hunger: FAO and WFP pag. 315</li> </ul>
Mezzi strumenti	libri di testo, ricerca di informazione in internet. fotocopie e materiale multimediale	
Modalità di verifica	Presentazione multimediale individuale	

#### Scheda di valutazione

INDICATORI DI VALUTAZIONE	DESCRITTORI
Capacità di riferimento costante alle norme e ai principi costituzionali	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lacunoso e inefficace, con linguaggio aspecifico</li> <li>● Inadeguato, con linguaggio solo a tratti specifico</li> <li>● Adeguato e adeguatamente specifico nel linguaggio</li> <li>● Pertinente e coeso, con linguaggio complessivamente specifico</li> <li>● Ricco e argomentato con linguaggio specifico</li> </ul>
Capacità di ricerca delle fonti e contestualizzazione coerente	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lacunoso e inefficace, con linguaggio aspecifico</li> <li>● Inadeguato, con linguaggio solo a tratti specifico</li> <li>● Adeguato e adeguatamente specifico nel linguaggio</li> <li>● Pertinente e coeso, con linguaggio complessivamente specifico</li> <li>● Ricco e argomentato con linguaggio specifico</li> </ul>
Capacità di stendere relazioni anche multimediali e esporle	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lacunoso e inefficace, con linguaggio aspecifico</li> <li>● Inadeguato, con linguaggio solo a tratti specifico</li> <li>● Adeguato e adeguatamente specifico nel linguaggio</li> <li>● Pertinente e coeso, con linguaggio complessivamente specifico</li> <li>● Ricco e argomentato con linguaggio specifico</li> </ul>
Capacità di valutare criticamente gli sviluppi, le proiezioni, le conseguenze degli argomenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lacunoso e inefficace, con linguaggio aspecifico</li> <li>● Inadeguato, con linguaggio solo a tratti specifico</li> <li>● Adeguato e adeguatamente specifico nel linguaggio</li> <li>● Pertinente e coeso, con linguaggio complessivamente specifico</li> <li>● Ricco e argomentato con linguaggio specifico</li> </ul>

#### Tempi

Primo periodo: modulo 1 tot ore 14

Secondo periodo: modulo 2 tot ore 26

totale **40 totali**

#### Risorse umane e mezzi materiali ulteriori

Laboratorio di informatica, videoproiettore e strumenti informatici a disposizione della scuola

#### Coordinamento

prof.ssa Tarsitano MFrancesca

## ATTIVITÀ INTEGRATIVE

### Attività di Orientamento

Attività	Discipline coinvolte	Alumni partecipanti
13/10/2023 UNIPIORIENTA – CIRC 70	ITALIANO	11
15/12/2023 SCUOLA TESSIERI	ENOGASTRONOMIA CUCINA	Tutta la classe
08/02/2024 INCONTRI CAMERA DI COMMERCIO LIVORNO GROSSETO ARTI E CENTRO IMPIEGO: INCONTRI DI INFORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE SUI FABBISOGNI DELLE IMPRESE	DIRITTO E TECNICHE AMM.VE ENOGASTRONOMIA CUCINA	Tutta la classe
01/03/2024 AZIENDA SELECT: incontro per il reclutamento di personale all'estero	ENOGASTRONOMIA CUCINA	Tutta la classe
08/03/2024 Incontro d'orientamento in uscita per presentazione del progetto HOTEL PROGRAMME	ENOGASTRONOMIA CUCINA	Tutta la classe

### Partecipazione ad attività culturali, progetti e concorsi:

Attività/Progetto/concorso	Discipline coinvolte	Alumni partecipanti
<b>TERZO ANNO</b>		
PROGETTO "NUOVI RITMI A SCUOLA": Riciclo e sostenibilità ambientale, incontro di 2 ore con esperto esterno, anche in modalità remoto	SCIENZE MOTORIE/ED. CIVICA	
<b>QUARTO ANNO</b>		
Visita d'istruzione a Roma		
Cura e Rigenerazione dell'Oliveta	ED. CIVICA	CAPRAI, CIULLI, SPINELLI
PROGETTO "NUOVI RITMI A SCUOLA" Prof.ssa Carrai con docente interno e collaboratore Prof.ssa Iacomucci: seminario su biodiversità, alimentazione sana per lo sportivo e sostenibile per il pianeta	SCIENZE MOTORIE/SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE/ED. CIVICA	TUTTA LA CLASSE
<b>QUINTO ANNO</b>		
PROGETTO "GRANA PADANO"	CUCINA/ED. CIVICA	
26/01/2024 GIORNATA DELLA MEMORIA - PROIEZIONE DEL FILM SCHINDLER'S LIST	ITALIANO/STORIA/ED. CIVICA	Tutta la classe

08/02/2024 Circolare n. 330 del 16 Gennaio 2024 CALENDARIO INCONTRI CAMERA DI COMMERCIO LIVORNO GROSSETO ARTI E CENTRO IMPIEGO: INCONTRI DI INFORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE SUI FABBISOGNI DELLE IMPRESE - 9:00-10:30 ONLINE –	DTA	Tutta la classe
13/02/2024 Circolare n. 330 del 16 Gennaio 2024 CALENDARIO INCONTRI CAMERA DI COMMERCIO LIVORNO GROSSETO ARTI E CENTRO IMPIEGO 9:00-11:00: 5^AENO-5^BENO AULA BIBLIOTECA - ORIENTAMENTO POST DIPLOMA –	DTA/CUCINA	Tutta la classe
27/02 /2024 CIRC. 449 del 21 Febbraio: in orario 10.00/12.00 SECONDO INCONTRO UNICOOP TIRRENO PROGETTO OLIVETA PRESSO BIBLIOTECA IPSAR	ED. CIVICA	(CAPRAI, CIULLI, SPINELLI)
01/03/2024 ORIENTAMENTO IN USCITA- SELECT: incontro con la società SELECT per il reclutamento di personale all'estero in aula biblioteca. Circolare n. 400 del 8 febbraio 2024 –	DTA/CUCINA	Tutta la classe
05/03/2024 Circolare n. 330 del 16 Gennaio 2024 CALENDARIO INCONTRI CAMERA DI COMMERCIO LIVORNO GROSSETO ARTI E CENTRO IMPIEGO: INCONTRI PER LA PREPARAZIONE DEL CV- ARTI 9:00-11:00	ITALIANO/DTA	Tutta la classe
08/03/2024 Circolare n. 418 del 13 Febbraio 2024. Incontro d'orientamento in uscita per presentazione del progetto HOTEL PROGRAMME –		Tutta la classe
21/03/2024 Circolare n. 504 del 20 Marzo 2024: PROGETTO LANTERNE MAGICHE - PROIEZIONE FILM "ALLA LUCE DEL SOLE" presso cinema Solvay.		Tutta la classe
PROGETTO "ESAMI SENZA ANSIA" Progetto non PCTO Esami senza Ansia- Prepariamoci insieme all'esame di Stato Referente Prof.ssa Mara Bonucci 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 setting del colloquio orale. L'obiettivo è stato quello di creare uno spazio di esercitazione per la preparazione alla prova finale.		Partecipazione volontaria
VISITA GUIDATA PRESSO "FATTOIRA DEI BARBI" CANTINA VITIVINICOLA IN MONTALCINO (SI)	SALA/CUCINA	Tutta la classe
PROGETTO "NUOVI RITMI A SCUOLA"	SCIENZE MOTORIE	Tutta la classe

**SIMULAZIONI DI PRIMA E SECONDA PROVA**

**PRIMA PROVA:**

<b>Data di svolgimento</b>	<b>Tempo assegnato</b>	<b>Testi prove</b>	<b>Griglie di valutazione utilizzate</b>
28 febbraio 2024	6 ore	Testi della prova ordinaria Esame Stato 2022  <a href="https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202122/Italiano/Ordinaria/P000_ORD22.pdf">https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202122/Italiano/Ordinaria/P000_ORD22.pdf</a>	Griglie di Stato con i descrittori così come declinati nei Dipartimenti
16 aprile 2024	6 ore	Testi della prova ordinaria Esame Stato 2023  <a href="https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202223/Italiano/Ordinaria/P000_ORD23.pdf">https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202223/Italiano/Ordinaria/P000_ORD23.pdf</a>	Come sopra

**SECONDA PROVA:**

<b>Data di svolgimento</b>	<b>Tempo assegnato</b>	<b>Materie coinvolte</b>	<b>Griglie di valutazione utilizzate</b>
1^ SIMULAZIONE DI 2^ PROVA Parte scritta 6/03/24	4	ENOGASTRONOMIA/ ALIMENTAZIONE	Griglie di Stato con i descrittori così come declinati nei Dipartimenti
1^ SIMULAZIONE DI 2^ PROVA Parte pratica 15/03/24	4	ENOGASTRONOMIA / ALIMENTAZIONE	Griglie di Stato con i descrittori così come declinati nei Dipartimenti
2^ SIMULAZIONE DI 2^ PROVA Parte scritta 10/04/24	4	ENOGASTRONOMIA / ALIMENTAZIONE	Griglie di Stato con i descrittori così come declinati nei Dipartimenti
2^ SIMULAZIONE DI 2^ PROVA Parte pratica 12/04/24	4	ENOGASTRONOMIA / ALIMENTAZIONE	Griglie di Stato con i descrittori così come declinati nei Dipartimenti

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE SIMULAZIONI**

Inserire le griglie di stato di prima e seconda prova (si ricorda che soltanto i descrittori sono declinabili, non gli indicatori; inserire la griglia con i descrittori così come declinati nei Dipartimenti)

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

**Tipologia A: Analisi del testo letterario**

CANDIDATO: \_\_\_\_\_

Indicatori generali	1. Competenze testuali	Ideaione 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
			<b>semplice, con incertezze</b>	<b>12</b>
			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
			corretto, appropriato, efficace	18
			corretto e appropriato	16
			complessivamente corretto	14
			<b>generalmente corretto, con alcune incertezze</b>	<b>12</b>
			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
			approfondite e articolate	18
			pertinenti e adeguate	16
			pertinenti	14
			<b>essenziali e sufficientemente motivate</b>	<b>12</b>
			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
			pertinente e abbastanza esauriente	9
			pertinente, ma non del tutto esauriente	8
			pertinente e, nel complesso, corretto	7
			<b>sufficientemente pertinente e corretto</b>	<b>6</b>
			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
			<b>nei nuclei essenziali</b>	<b>6</b>
			riconoscendo solo alcuni nuclei essenziali	5

			<table border="1"> <tr><td>in modo parziale e superficiale</td></tr> <tr><td>in minima parte e/o fraintende</td></tr> <tr><td>gravemente inadeguato/nulla</td></tr> </table>	in modo parziale e superficiale	in minima parte e/o fraintende	gravemente inadeguato/nulla	<table border="1"> <tr><td>4</td></tr> <tr><td>3</td></tr> <tr><td>2</td></tr> </table>	4	3	2												
in modo parziale e superficiale																						
in minima parte e/o fraintende																						
gravemente inadeguato/nulla																						
4																						
3																						
2																						
		<b>Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.</b>	<b>Analizza il testo in modo:</b> <table border="1"> <tr><td>puntuale, ampio e articolato</td></tr> <tr><td>puntuale, ampio e abbastanza articolato</td></tr> <tr><td>puntuale, corretto, ma poco articolato</td></tr> <tr><td>abbastanza chiaro e corretto</td></tr> <tr><td><b>sostanzialmente chiaro e corretto</b></td></tr> <tr><td>parziale, generico e poco corretto</td></tr> <tr><td>semplificistico, superficiale e scorretto</td></tr> <tr><td>lacunoso e scorretto</td></tr> <tr><td>gravemente inadeguato/nulla</td></tr> </table>	puntuale, ampio e articolato	puntuale, ampio e abbastanza articolato	puntuale, corretto, ma poco articolato	abbastanza chiaro e corretto	<b>sostanzialmente chiaro e corretto</b>	parziale, generico e poco corretto	semplificistico, superficiale e scorretto	lacunoso e scorretto	gravemente inadeguato/nulla	<table border="1"> <tr><td>10</td></tr> <tr><td>9</td></tr> <tr><td>8</td></tr> <tr><td>7</td></tr> <tr><td><b>6</b></td></tr> <tr><td>5</td></tr> <tr><td>4</td></tr> <tr><td>3</td></tr> <tr><td>2</td></tr> </table>	10	9	8	7	<b>6</b>	5	4	3	2
puntuale, ampio e articolato																						
puntuale, ampio e abbastanza articolato																						
puntuale, corretto, ma poco articolato																						
abbastanza chiaro e corretto																						
<b>sostanzialmente chiaro e corretto</b>																						
parziale, generico e poco corretto																						
semplificistico, superficiale e scorretto																						
lacunoso e scorretto																						
gravemente inadeguato/nulla																						
10																						
9																						
8																						
7																						
<b>6</b>																						
5																						
4																						
3																						
2																						
		<b>Interpretazione del testo.</b>	<b>Contestualizza e interpreta in modo:</b> <table border="1"> <tr><td>pertinente, approfondito e personale/originale</td></tr> <tr><td>pertinente, esauriente e abbastanza approfondito</td></tr> <tr><td>pertinente ed esauriente, con qualche approfondimento</td></tr> <tr><td>pertinente e abbastanza esauriente</td></tr> <tr><td><b>sostanzialmente pertinente e corretto</b></td></tr> <tr><td>parziale, generico e poco corretto</td></tr> <tr><td>semplificistico, superficiale e scorretto</td></tr> <tr><td>lacunoso e scorretto</td></tr> <tr><td>gravemente inadeguato/nulla</td></tr> </table>	pertinente, approfondito e personale/originale	pertinente, esauriente e abbastanza approfondito	pertinente ed esauriente, con qualche approfondimento	pertinente e abbastanza esauriente	<b>sostanzialmente pertinente e corretto</b>	parziale, generico e poco corretto	semplificistico, superficiale e scorretto	lacunoso e scorretto	gravemente inadeguato/nulla	<table border="1"> <tr><td>10</td></tr> <tr><td>9</td></tr> <tr><td>8</td></tr> <tr><td>7</td></tr> <tr><td><b>6</b></td></tr> <tr><td>5</td></tr> <tr><td>4</td></tr> <tr><td>3</td></tr> <tr><td>2</td></tr> </table>	10	9	8	7	<b>6</b>	5	4	3	2
pertinente, approfondito e personale/originale																						
pertinente, esauriente e abbastanza approfondito																						
pertinente ed esauriente, con qualche approfondimento																						
pertinente e abbastanza esauriente																						
<b>sostanzialmente pertinente e corretto</b>																						
parziale, generico e poco corretto																						
semplificistico, superficiale e scorretto																						
lacunoso e scorretto																						
gravemente inadeguato/nulla																						
10																						
9																						
8																						
7																						
<b>6</b>																						
5																						
4																						
3																						
2																						
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>				<b>/100</b>																		
Valutazione in ventesimi (    / 5 )			Punteggio finale _____ / 20																			

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**  
**Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo**

**CANDIDATO:** \_\_\_\_\_

<b>Indicatori generali</b>	<b>1. Competenze testuali</b>	<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.</b>	<b>Sviluppa il testo in modo:</b> <table border="1"> <tr><td>coerente, coeso, personale</td></tr> <tr><td>ben organizzato, coerente e coeso</td></tr> <tr><td>chiaro e adeguato</td></tr> <tr><td>in complesso chiaro lineare</td></tr> <tr><td><b>semplice, con incertezze</b></td></tr> <tr><td>meccanico</td></tr> <tr><td>incerto e poco lineare</td></tr> <tr><td>molto confuso</td></tr> <tr><td>del tutto inadeguato</td></tr> </table>	coerente, coeso, personale	ben organizzato, coerente e coeso	chiaro e adeguato	in complesso chiaro lineare	<b>semplice, con incertezze</b>	meccanico	incerto e poco lineare	molto confuso	del tutto inadeguato	<table border="1"> <tr><td>20</td></tr> <tr><td>18</td></tr> <tr><td>16</td></tr> <tr><td>14</td></tr> <tr><td><b>12</b></td></tr> <tr><td>10</td></tr> <tr><td>8</td></tr> <tr><td>6</td></tr> <tr><td>4</td></tr> </table>	20	18	16	14	<b>12</b>	10	8	6	4
coerente, coeso, personale																						
ben organizzato, coerente e coeso																						
chiaro e adeguato																						
in complesso chiaro lineare																						
<b>semplice, con incertezze</b>																						
meccanico																						
incerto e poco lineare																						
molto confuso																						
del tutto inadeguato																						
20																						
18																						
16																						
14																						
<b>12</b>																						
10																						
8																						
6																						
4																						

	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<b>Si esprime in modo:</b> corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto <b>generalmente corretto, con alcune incertezze</b> 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.	<b>Esprime conoscenze e valutazioni:</b> approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti <b>essenziali e sufficientemente motivate</b> 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 e di un testo argomentativo	4. Competenze testuali specifiche Analisi e produzione di un testo argomentativo	Comprensione del testo	<b>Comprende il testo:</b> in tutti i suoi snodi argomentativi in quasi tutti i suoi snodi argomentativi individuandone i temi portanti individuando nel complesso i temi portanti <b>nei nuclei essenziali</b> riconoscendo alcuni nuclei essenziali riconoscendo solo la linea generale dell'argomentazione riconoscendo l'argomentazione in modo parziale e superficiale in minima parte e/o fraintende	10 9 8 7 6 5 4 3 2
		Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo	<b>Individua tesi e argomentazioni in modo:</b> completo, consapevole e approfondito completo, consapevole e abbastanza approfondito completo e abbastanza consapevole abbastanza completo e abbastanza approfondito <b>essenziale e sintetico</b> parziale e non sempre corretto parziale e per lo più confuso confuso e disorganico gravemente inadeguato	10 9 8 7 6 5 4 3 2
		Percorso ragionativo e uso di connettivi pertinenti	<b>Struttura l'argomentazione in modo:</b> chiaro, congruente e ben articolato chiaro, congruente e articolato chiaro, congruente e abbastanza articolato abbastanza chiaro e abbastanza congruente <b>globalmente chiaro e congruente</b> 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	<b>I riferimenti culturali risultano:</b> <table border="1"> <tr><td>ampi, precisi e funzionali al discorso</td><td>10</td></tr> <tr><td>ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso</td><td>9</td></tr> <tr><td>ampi e abbastanza precisi</td><td>8</td></tr> <tr><td>abbastanza ampi e abbastanza precisi</td><td>7</td></tr> <tr><td><b>sostanzialmente chiari e corretti</b></td><td><b>6</b></td></tr> <tr><td>parziali, generici e poco corretti</td><td>5</td></tr> <tr><td>semplificistici, superficiali e scorretti</td><td>4</td></tr> <tr><td>limitati e per lo più scorretti</td><td>3</td></tr> <tr><td>poco pertinenti o assenti</td><td>2</td></tr> </table>	ampi, precisi e funzionali al discorso	10	ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso	9	ampi e abbastanza precisi	8	abbastanza ampi e abbastanza precisi	7	<b>sostanzialmente chiari e corretti</b>	<b>6</b>	parziali, generici e poco corretti	5	semplificistici, superficiali e scorretti	4	limitati e per lo più scorretti	3	poco pertinenti o assenti	2	
ampi, precisi e funzionali al discorso	10																					
ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso	9																					
ampi e abbastanza precisi	8																					
abbastanza ampi e abbastanza precisi	7																					
<b>sostanzialmente chiari e corretti</b>	<b>6</b>																					
parziali, generici e poco corretti	5																					
semplificistici, superficiali e scorretti	4																					
limitati e per lo più scorretti	3																					
poco pertinenti o assenti	2																					
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<b>/100</b>																			
Valutazione in ventesimi (    / 5 )			Punteggio finale _____ / 20																			

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**  
**Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo**

**CANDIDATO:**

<b>Indicatori generali</b>	<b>1. Competenze testuali</b>	<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.</b>	<b>Sviluppa il testo in modo:</b> <table border="1"> <tr><td>coerente, coeso, personale</td><td>20</td></tr> <tr><td>ben organizzato, coerente e coeso</td><td>18</td></tr> <tr><td>chiaro e adeguato alla tipologia</td><td>16</td></tr> <tr><td>chiaro e lineare</td><td>14</td></tr> <tr><td><b>semplice, con alcune incertezze</b></td><td><b>12</b></td></tr> <tr><td>meccanico</td><td>10</td></tr> <tr><td>incerto e poco lineare</td><td>8</td></tr> <tr><td>molto confuso</td><td>6</td></tr> <tr><td>del tutto inadeguato</td><td>4</td></tr> </table>	coerente, coeso, personale	20	ben organizzato, coerente e coeso	18	chiaro e adeguato alla tipologia	16	chiaro e lineare	14	<b>semplice, con alcune incertezze</b>	<b>12</b>	meccanico	10	incerto e poco lineare	8	molto confuso	6	del tutto inadeguato	4	
	coerente, coeso, personale	20																				
	ben organizzato, coerente e coeso	18																				
	chiaro e adeguato alla tipologia	16																				
	chiaro e lineare	14																				
	<b>semplice, con alcune incertezze</b>	<b>12</b>																				
	meccanico	10																				
	incerto e poco lineare	8																				
	molto confuso	6																				
del tutto inadeguato	4																					
<b>2. Competenze linguistiche</b>	<b>Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.</b>	<b>Si esprime in modo:</b> <table border="1"> <tr><td>corretto, personale</td><td>20</td></tr> <tr><td>corretto, efficace</td><td>18</td></tr> <tr><td>Corretto, appropriato</td><td>16</td></tr> <tr><td>corretto</td><td>14</td></tr> <tr><td><b>corretto e incerto</b></td><td><b>12</b></td></tr> <tr><td>non del tutto corretto, con alcuni errori</td><td>10</td></tr> <tr><td>poco corretto e appropriato</td><td>8</td></tr> <tr><td>scorretto e inappropriato</td><td>6</td></tr> <tr><td>del tutto errato</td><td>4</td></tr> </table>	corretto, personale	20	corretto, efficace	18	Corretto, appropriato	16	corretto	14	<b>corretto e incerto</b>	<b>12</b>	non del tutto corretto, con alcuni errori	10	poco corretto e appropriato	8	scorretto e inappropriato	6	del tutto errato	4		
corretto, personale	20																					
corretto, efficace	18																					
Corretto, appropriato	16																					
corretto	14																					
<b>corretto e incerto</b>	<b>12</b>																					
non del tutto corretto, con alcuni errori	10																					
poco corretto e appropriato	8																					
scorretto e inappropriato	6																					
del tutto errato	4																					
<b>3. Competenze ideative e rielaborative</b>	<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</b>	<b>Esprime conoscenze e valutazioni:</b> <table border="1"> <tr><td>approfondite articolate e originali</td><td>20</td></tr> <tr><td>approfondite articolate</td><td>18</td></tr> <tr><td>pertinenti e adeguate</td><td>16</td></tr> <tr><td>pertinenti</td><td>14</td></tr> <tr><td><b>essenziali e sufficientemente motivate</b></td><td><b>12</b></td></tr> <tr><td>superficiali</td><td>10</td></tr> <tr><td>incerte e frammentarie</td><td>8</td></tr> <tr><td>scarse e prive di spunti critici</td><td>6</td></tr> <tr><td>del tutto inadeguate</td><td>4</td></tr> </table>	approfondite articolate e originali	20	approfondite articolate	18	pertinenti e adeguate	16	pertinenti	14	<b>essenziali e sufficientemente motivate</b>	<b>12</b>	superficiali	10	incerte e frammentarie	8	scarse e prive di spunti critici	6	del tutto inadeguate	4		
approfondite articolate e originali	20																					
approfondite articolate	18																					
pertinenti e adeguate	16																					
pertinenti	14																					
<b>essenziali e sufficientemente motivate</b>	<b>12</b>																					
superficiali	10																					
incerte e frammentarie	8																					
scarse e prive di spunti critici	6																					
del tutto inadeguate	4																					

Indicatori specifici Tip. C: Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo	4. Competenze testuali Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo	Pertinenza del testo rispetto alla traccia (Coerenza del titolo e dell'eventuale paragrafazione)	Sviluppa la traccia (eventualmente titola e paragrafa) in modo: <table border="1"> <tr><td>pertinente, esauriente e personale</td><td>20</td></tr> <tr><td>pertinente ed esauriente</td><td>18</td></tr> <tr><td>pertinente, ma non del tutto esauriente</td><td>16</td></tr> <tr><td>pertinente e nel complesso corretto</td><td>14</td></tr> <tr><td><b>sostanzialmente pertinente corretto</b></td><td><b>12</b></td></tr> <tr><td>superficiale</td><td>10</td></tr> <tr><td>parziale e poco preciso</td><td>8</td></tr> <tr><td>lacunoso e impreciso</td><td>6</td></tr> <tr><td>gravemente incompleto</td><td>4</td></tr> </table>	pertinente, esauriente e personale	20	pertinente ed esauriente	18	pertinente, ma non del tutto esauriente	16	pertinente e nel complesso corretto	14	<b>sostanzialmente pertinente corretto</b>	<b>12</b>	superficiale	10	parziale e poco preciso	8	lacunoso e impreciso	6	gravemente incompleto	4	
		pertinente, esauriente e personale	20																			
		pertinente ed esauriente	18																			
pertinente, ma non del tutto esauriente	16																					
pertinente e nel complesso corretto	14																					
<b>sostanzialmente pertinente corretto</b>	<b>12</b>																					
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: <table border="1"> <tr><td>ordinato, lineare e personale</td><td>10</td></tr> <tr><td>ordinato e lineare</td><td>9</td></tr> <tr><td>ordinato e complessivamente lineare</td><td>8</td></tr> <tr><td><b>sostanzialmente ordinato e lineare</b></td><td><b>6</b></td></tr> <tr><td>poco ordinato e poco lineare</td><td>5</td></tr> <tr><td>semplice e confuso</td><td>4</td></tr> <tr><td>disorganico</td><td>3</td></tr> <tr><td>inadeguato rispetto alla tipologia</td><td>2</td></tr> </table>	ordinato, lineare e personale	10	ordinato e lineare	9	ordinato e complessivamente lineare	8	<b>sostanzialmente ordinato e lineare</b>	<b>6</b>	poco ordinato e poco lineare	5	semplice e confuso	4	disorganico	3	inadeguato rispetto alla tipologia	2					
ordinato, lineare e personale	10																					
ordinato e lineare	9																					
ordinato e complessivamente lineare	8																					
<b>sostanzialmente ordinato e lineare</b>	<b>6</b>																					
poco ordinato e poco lineare	5																					
semplice e confuso	4																					
disorganico	3																					
inadeguato rispetto alla tipologia	2																					
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali richiesti	I riferimenti culturali risultano: <table border="1"> <tr><td>ampi, precisi e funzionali al discorso</td><td>10</td></tr> <tr><td>ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso</td><td>9</td></tr> <tr><td>ampi e abbastanza precisi</td><td>8</td></tr> <tr><td>abbastanza ampi e abbastanza precisi</td><td>7</td></tr> <tr><td><b>sostanzialmente chiari e corretti</b></td><td><b>6</b></td></tr> <tr><td>parziali, generici e poco corretti</td><td>5</td></tr> <tr><td>semplificistici, superficiali e scorretti</td><td>4</td></tr> <tr><td>limitati e per lo più scorretti</td><td>3</td></tr> <tr><td>poco pertinenti o assenti</td><td>2</td></tr> </table>	ampi, precisi e funzionali al discorso	10	ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso	9	ampi e abbastanza precisi	8	abbastanza ampi e abbastanza precisi	7	<b>sostanzialmente chiari e corretti</b>	<b>6</b>	parziali, generici e poco corretti	5	semplificistici, superficiali e scorretti	4	limitati e per lo più scorretti	3	poco pertinenti o assenti	2			
ampi, precisi e funzionali al discorso	10																					
ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso	9																					
ampi e abbastanza precisi	8																					
abbastanza ampi e abbastanza precisi	7																					
<b>sostanzialmente chiari e corretti</b>	<b>6</b>																					
parziali, generici e poco corretti	5																					
semplificistici, superficiali e scorretti	4																					
limitati e per lo più scorretti	3																					
poco pertinenti o assenti	2																					
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<b>/100</b>																			
Valutazione in ventesimi (    / 5 )		Punteggio finale _____ / 20																				

Di seguito i testi della PRIMA simulazione di seconda prova:



**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](http://www.isismattei.edu.it) - E-mail: [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) - PEC: [liis006001@pec.istruzione.it](mailto: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 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 panierino messo a disposizione.

**Panierino**

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

Di seguito i testi della SECONDA simulazione di seconda prova:



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**  
**LICIALE 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](http://www.isismattei.edu.it) - E-mail: [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) – PEC: [liis006001@pec.istruzione.it](mailto: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 cancerogene 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 cancerogene di tipo 1, ovvero esistono prove sufficienti che il consumo di questi prodotti aumenta 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](http://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](http://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.

12/04/2024

#### **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.

**GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA**

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA</b>				
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>Numero competenza ALL. 2G</b>	<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio assegnato</b>
<b>COMPRESIONE</b> della tematica proposta o della consegna prevista	Comprensione difficoltosa con risposta approssimativa e superficiale		1	
	<b>Comprensione adeguata con risposta essenziale e qualche errore interpretativo</b>		2	
	Comprensione completa del testo introduttivo con risposta precisa e pertinente		3	
<b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/e disciplina/e	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	
	<b>Conoscenza adeguata ed essenziale dei contenuti</b>		4	
	Conoscenza completa ed approfondita con argomentazione precisa e pertinente dei contenuti		5	
	Conoscenza completa ed approfondita rielaborazione critica e personale dei contenuti		6	
<b>PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali</b> evidenziate nella rilevazione di problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	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	
	<b>Individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e soluzioni pertinenti senza motivarle</b>		4	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo esauriente, soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione		5	
	Individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera adeguata la tesi sostenuta		6	
	Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi		7	
	Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi		8	
<b>CAPACITA'</b> di argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Terminologia presente ma spesso inesatta, logica presente ma discontinua, analisi parziale e sintesi approssimativa. Forma espressiva modesta, caratterizzata da qualche errore		1	
	<b>Terminologia pertinente e precisa, logica valida, analisi quasi completa, sintesi coerente e corretta. Forma espressiva linguisticamente corretta</b>		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	

**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.

## PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

**Materia: ITALIANO**

**CLASSE: 5BENO**

**Docente: DONATELLA ZUCHELLI**

**A.S. 2023/2024**

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

Il programma è stato svolto, tenendo conto delle disposizioni ministeriali contenute nelle Linee Guida dei Professionali, seguendo un percorso modulare, in linea con lo svolgimento dei contenuti della classe IV.

Per l'ultimo anno sono state proposte le seguenti UdA concordate in sede di Dipartimento:

#### **UdA 5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE**

In riferimento alla competenza 2 - Area Generale- secondo la numerazione dell'Allegato 1 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92 relativo all'indirizzo di riferimento.

#### **MODULO N°1 "STORICO-CULTURALE"**

##### **L'età del Verismo e del Realismo**

AUTORI E TESTI	ARGOMENTI, TEMATICHE E CONTESTO STORICO CULTURALE
Il positivismo e la teoria dell'evoluzione pag.26	Il metodo della scienza applicato alla letteratura
Il romanzo realista: le tecniche letterarie pag.27	L'impersonalità dello scrittore
Il romanzo naturalista di Zola pag.28	Rappresentazione fedele della realtà sociale
<b>E. Zola:</b> Gervasia all'ammazzatoio pag.41	
Il verismo. Caratteri generali pag.32	L'opera deve sembrare essersi fatta da sé
<b>G. Verga :</b> Cenni biografici pag.69	La degradazione delle classi umili
La visione della vita nella narrativa di Verga pag.75	Accettazione fatalistica di una realtà immutabile Il ciclo dei vinti
Tematiche fondamentali di I Malavoglia	Visione pessimistica della condizione umana.
Trama pag. 86	
Prefazione pag 89	La <u>strega</u> che affascina con gli <u>occhi</u>
La visione della vita: "L'ideale dell'ostrica" fotoc.	
Dalle Novelle: lettura e analisi di La Lupa pag.81	<b><u>Ambito storico di riferimento: I problemi dell'Italia post-unitaria</u></b>

#### **MODULO N°2 "STORICO-CULTURALE"**

##### **Dal Simbolismo al Decadentismo**

<b>Il decadentismo</b> pag.137 e seg.	Caratteri generali del decadentismo; origine del termine. Le ragioni storiche. Le caratteristiche dell'artista decadente. I poeti maledetti
<b>C. Baudelaire</b>	
Corrispondenze, pag.157	L'importanza del simbolo. La natura come foresta di simboli, il nuovo ruolo del poeta come veggente (colui che vede oltre la realtà.)
L' albatro (fotoc.)	
Il romanzo decadente estetizzante pag.144	Il poeta-albatro e l'incomprensione della società
<b>O. Wilde.</b>	

<p>Cenni biografici pag.171</p> <p>Il ritratto di Dorian Gray: La trama e i temi pag.</p> <p>Il vero volto di Dorian pag.172</p> <p>Il finale del romanzo</p> <p><b>G. D'Annunzio</b> Cenni biografici pag.263</p> <p>La pioggia nel pineto pag.292</p> <p>Il piacere pag.273 Il ritratto di un esteta. Andrea Sperelli</p> <p>La teoria del superuomo</p> <p>Confronto con Giovanni Pascoli</p> <p>X Agosto pag.218 Lavandare pag.216</p>	<p>L'estetismo: il mito della bellezza. Vivere la vita come un'opera d'arte.</p> <p>Le stravaganze dell'eroe decadente</p> <p>Il ritratto come specchio della coscienza</p> <p><b>Ambito storico di riferimento;</b> il colonialismo di fine secolo.</p> <p>La sinfonia dei suoni prodotti dalla pioggia, la metamorfosi del poeta e di Ermione; il panismo.</p> <p>Il culto dell' arte e della bellezza".</p> <p>L'aspirazione al superuomo, il disprezzo delle masse.</p> <p><b>Ambito storico di riferimento</b> D' annunzio e il suo atteggiamento interventista. La fine della guerra e l'impresa di Fiume.</p> <p>Il simbolismo, La teoria del fanciullino</p> <p>Il tema del nido Il senso di solitudine e abbandono</p>
--	---

**MODULO N°3 "INCONTRO CON UN' OPERA"**  
**La coscienza di Zeno –Italo Svevo**

<p><b>I. SVEVO;</b> cenni biografici pag. 395</p> <p>da <u>La coscienza di Zeno pag.407-8</u></p> <p>-Prefazione e Preambolo pag.411</p> <p>-L 'ultima sigaretta pag.414</p> <p>-Un rapporto conflittuale pag.419</p> <p>-Un salotto mai più interdetto pag.429</p> <p>-Una catastrofe inaudita fotoc.</p>	<p>Svevo e la psicanalisi; il flusso di coscienza.</p> <p>La figura dell'inetto.</p> <p>Il rapporto con il padre. Lo schiaffo e il senso di colpa.</p> <p>Il fidanzamento e la nevrosi di Zeno.</p> <p>"Profezia di un'apocalisse cosmica" L'unico modo per <i>guarire</i> un universo "malato".</p> <p><b>Ambito storico di riferimento:</b> La questione di Trento e Trieste nella prima guerra mondiale</p>
--	--

**MODULO N°4 "RITRATTO D' AUTORE":**  
**Luigi Pirandello**

<p><b>L.PIRANDELLO</b> Cenni biografici pag. 447</p> <p>Il testamento di Pirandello: le disposizioni per il suo funerale</p>	<p>" Sia lasciata passare in silenzio la mia morte..."</p>
--	--

Il saggio sull' umorismo: " Il sentimento del contrario" pag. 469	L' arte umoristica è basata sul sentimento del contrario.
La patente pag.492	La maschera dello iettatore .
Il treno ha fischiato pag.500	La ribellione alle convenzioni della società viene scambiata per follia.
Il Fu Mattia Pascal pag.458	L'impossibilità di uscire dalla forma: la famiglia e la società come "trappole".
Premessa pag.462	Il desiderio di evadere dalla propria realtà.
Il finale del romanzo	L'impossibilità di ritrovare un posto nella vita dopo la ribellione.
	<b><u>Ambito storico di riferimento:</u></b> L'ideologia fascista

**MODULO N.°5 "STORICO-CULTURALE"**  
**Giuseppe Ungaretti e le poesie della Guerra**

<b><u>G. UNGARETTI</u></b> Cenni biografici pag. 545 e seg.  da "L'allegria" pag.552  -Veglia pag.554  -Soldati pag.571  -I fiumi pag.561  -San Martino del Carso fotoc.	La poesia ermetica. Il linguaggio essenziale  Il poeta-soldato. La stretta vicinanza alla morte scatena un forte attaccamento alla vita.  La precarietà dell'esistenza  Sul fronte di guerra il poeta ripercorre le tappe della propria vita attraverso i suoi fiumi  La perdita degli affetti; le atrocità della guerra.  <b><u>Ambito storico di riferimento:</u></b> La prima guerra mondiale, guerra di trincea
---	--

**MODULO N.°6 "STORICO-CULTURALE"**  
**Il Neorealismo - Primo Levi: "Se questo è un uomo"**

Caratteristiche del romanzo neorealista pag.720  <b>Primo Levi</b>  Cenni biografici, in particolare la prigionia ad Auschwitz, pag.739  Se questo è un uomo: la trama pag.739  Considerate se questo è un uomo pag.740 I sommersi e i salvati pag.742	L' esigenza di ricordare, l' impegno politico, la letteratura come documento    Un libro-documento  Il dovere della memoria storica La disumanità della vita nel lager  <b><u>Ambito storico di riferimento:</u></b> La seconda guerra mondiale, in particolare gli anni 1943-1945
---	--

## **UdA 5.2 AVANGUARDIA SOCIAL GOURMET**

In riferimento alle competenze 2,4 ,6,7- Area Generale-

- Le avanguardie artistiche del primo '900: il Simbolismo, il Futurismo
- Marinetti e il Manifesto del futurismo pag.352
- Il manifesto della cucina futurista (fotoc. e classroom)

## **UdA 5.3 MATTEI OUTDOOR**

In riferimento alle competenze 2,4 ,7- Area generale-

- La percezione del Made in Italy (fotoc. e classroom )

### **METODI UTILIZZATI**

Pur conservando la lezione frontale, si è scelto di attuare un metodo partecipativo che potesse stimolare e guidare gli alunni. Per le tematiche proposte e, quando possibile, si sono stabiliti rapporti con l'attualità e con le esperienze e il vissuto degli studenti in modo da favorire il dialogo educativo.

Per ogni modulo si è cercato sempre di collegare le tematiche della letteratura con le cornici storico- cronologiche utili per inquadrare il contesto storico- letterario. Pertanto, come si ricava dal programma, italiano e storia sono stati spesso considerati un'unica materia, privilegiando della storia solo i nodi concettuali e le ideologie di riferimento.

Infine, rendendosi necessario curare le competenze linguistico–espressive, si è continuamente posto impegno a rafforzare l'autonomia, la chiarezza e l'organicità dell'esposizione orale.

Per le UdA 5.2 e 5.3 per le quali è prevista la realizzazione di un prodotto multimediale da parte dello studente si è cercato di favorire l'utilizzo di reti e 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, stimolando a rielaborare in modo personale le fonti.

### **MEZZI UTILIZZATI**

Libro di Testo: M. Samburgar, G. Salà, Letteratura Aperta- Vol. 3 Dal Positivismo alla letteratura contemporanea. Editore La Nuova Italia Fotocopie, video, pagine web, appunti e mappe concettuali.

L'utilizzo di Classroom ha permesso di avere sempre i materiali a disposizione, di poter fornire materiale aggiuntivo e immagini.

### **SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Il tempo del percorso formativo è stato di 4 ore settimanali, per totale 73 ore alla data del 10 maggio.

Alcune delle ore sono state utilizzate per eventi dell' area professionale e partecipazione a attività di orientamento previste dalla scuola.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

I criteri di misurazione e la scala dei voti rispondono a quanto concordato con il consiglio di classe in sede di programmazione e a quanto previsto nel PTOF 2023-24

Tali criteri tengono conto, al di là delle interrogazioni sui vari moduli in programma, dell'impegno, dell'interesse nei confronti della disciplina, della partecipazione alle attività proposte, delle conoscenze e competenze acquisite, della capacità di sintesi, dell'utilizzo della terminologia corretta, dell'autonomia acquisita e della capacità di autovalutazione dallo studente. Per gli alunni BES si tiene conto di quanto stabilito nel Piano Educativo Personalizzato dei singoli alunni.

### **STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI**

Sono state proposte prove scritte impostate secondo le tipologie e le modalità di scrittura indicate dal Ministero per il nuovo Esame di Stato, esaminando le indicazioni delle tecniche compositive e degli aspetti formali da rispettare per la produzione dei diversi tipi di testo: gli alunni hanno privilegiato le prove della tipologia B e C.

Sono state svolte 2 prove di simulazione in parallelo con le altre classi quinte dell'Istituto: il 28 febbraio e il 16 aprile

I criteri di misurazione e la scala dei voti rispondono a quanto concordato con il consiglio di classe in sede di programmazione e a quanto previsto nel PTOF 2022-23.

Le griglie di valutazione utilizzate per la correzione delle prove scritte, concordate in sede di Dipartimento, sono allegate al presente documento.

Per le verifiche orali, oltre ad interrogazioni relative ai vari moduli, si è tenuto conto della partecipazione al dialogo educativo, sempre molto vivace almeno per la maggior parte della classe.

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Gli alunni hanno partecipato con interesse agli argomenti trattati e proficuo è apparso il lavoro durante le ore curricolari.

Cinque alunni, più motivati, si sono impegnati con costanza e hanno raggiunto risultati buoni sia nelle prove scritte che nelle prove orali.

Un' alunna ha raggiunto risultati ottimi. Quattro alunni hanno raggiunto risultati più che sufficienti, 5 alunni raggiungono risultati sufficienti, in qualche caso ai limiti della sufficienza.

Per alcuni alunni rimangono incertezze nelle prove scritte per quanto riguarda l'elaborazione e l'apporto personale.

Ho avuto la continuità di insegnamento nella classe a partire dal terzo anno ed ho potuto constatare un progresso nell'apprendimento nel corso degli anni, in alcuni casi veramente significativo.

Il mio rapporto con la classe è sempre stato basato sul rispetto reciproco, sulla trasparenza degli obiettivi da raggiungere, sulla condivisione del percorso formativo, e la classe ha migliorato progressivamente la partecipazione al dialogo educativo. Quando possibile è stato dato spazio all' espressione del loro pensiero critico non solo riguardo alle tematiche proposte ma anche all' attualità e al vissuto, pertanto l' attenzione è stata finalizzata anche agli obiettivi non cognitivi.

Voglio sottolineare che nel triennio ho sempre avuto diverse ore di compresenza con la docente di sostegno, prof.ssa Massimo, che ha saputo coinvolgere gli studenti, ha svolto il ruolo di "facilitatore" ed è stata di continuo stimolo all' impegno. La classe, a sua volta, soprattutto in questo anno, ha saputo interagire correttamente e trarre profitto didattico da questo rapporto.

La docente  
Donatella Zucchelli

Data : 09 Maggio 2024

**Materia: STORIA**

**CLASSE: 5BENO**

**Docente: DONATELLA ZUCHELLI**

**A.S. 2023/2024**

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

#### **UdA 5.1 Il viaggio del mio sapere**

##### MODULO1: *Fotocopie di sintesi*

- I problemi economici e sociali conseguenti all'unificazione italiana: la Legge elettorale; la tassa sul macinato. La questione meridionale (con particolare riferimento a Verga, vd Programma di Italiano); il governo della destra e della sinistra storica La presa di Roma e i rapporti Stato-Chiesa.

##### MODULO 2 *Fotocopie di sintesi e classroom*

- La seconda rivoluzione industriale
- Mito e realtà della Belle Époque: Parigi e Vienna, capitali dell'ottimismo del '900.
- La nascita dei partiti di massa.
- L'imperialismo economico di fine Ottocento come causa fondamentale della "Grande Guerra".
- L'età giolittiana.
- L'atteggiamento italiano nel 1914: neutralisti e interventisti.
- I trattati di pace del 1919: l'umiliazione della Germania; l'insoddisfazione dell'Italia e il Mito della "Vittoria mutilata".

##### MODULO 3 *Fotocopie di sintesi e classroom*

- Anni 1919-21: il biennio rosso in Italia.
- L'età dei totalitarismi: il fascismo e il nazismo
- La Marcia su Roma
- Mussolini al governo
- Le elezioni del 1924
- L'assassinio di Matteotti.
- La fondazione dello stato fascista.
- Il Concordato con il Vaticano.
- La politica estera: la conquista dell'Etiopia.
- La Repubblica di Weimar: il programma politico di Hitler, in Mein Kampf

##### La nazificazione della Germania

- I successi di Hitler in campo economico
- Le Leggi di Norimberga
- La purificazione della razza.
- Gli accordi Hitler Mussolini: l'Asse Roma-Berlino; il Patto d'Acciaio.

#### MODULO 4 *fotocopie di riepilogo e sintesi*

- La seconda guerra mondiale con particolare riferimento alla lotta di liberazione in Italia
- L'invasione della Polonia, come causa occasionale di guerra.
- L'Italia entra in guerra.
- L'attacco all'Unione Sovietica.
- L'attacco del Giappone agli Stati Uniti: Pearl Harbor.
- 1943: la svolta nelle sorti della guerra: lo sbarco degli alleati in Sicilia; la caduta del fascismo; la divisione dell'Italia.
- La Resistenza.
- La Liberazione.
- La nascita della repubblica Italiana.

#### **UdA 5-2 AVANGUARDIA SOCIAL GOURMET**

- Il futurismo in epoca fascista.

#### **UdA 5-3 MATTEI OUTDOOR**

- La globalizzazione nella terza Rivoluzione industriale

#### **METODI UTILIZZATI**

Nella trattazione sono stati privilegiati alcuni "nodi" significativi del periodo studiato, anche se si è cercato di trasmettere agli studenti il senso generale della complessità degli eventi storici.

In tal senso, l'insegnamento è andato convergendo sull'argomentazione dei contenuti, seguendo un itinerario di apprendimento che potesse sviluppare la concettualizzazione, la comparazione, la riflessione personale.

Si mette in evidenza che è stato necessario recuperare, per le singole tematiche, i prerequisiti della conoscenza dei fatti storici.

Il libro di testo è apparso dispersivo nella trattazione e non è stato uno strumento efficace. E' stato necessario fornire sintesi degli argomenti e mappe concettuali per favorire l'apprendimento.

Della presentazione e trattazione storica ci siamo serviti anche come contesto degli autori di italiano e delle varie tematiche affrontate.

#### **MEZZI UTILIZZATI**

Libro di testo: Massimo Montanari, La storia è servita- Il Novecento e Oggi vol.5, Editori Laterza

Fotocopie, classroom, siti web, visione autonoma di film.

#### **SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Il tempo a disposizione per la disciplina (56 ore alla data del 9 maggio) non è stato sufficiente per svolgere tutti gli argomenti previsti in sede di programmazione iniziale.

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

Per la valutazione si è tenuto conto di quanto stabilito in sede di dipartimento, in particolare, si sono valutate le seguenti abilità:

- tematizzare in modo coerente un fatto storico
- descrivere in modo analitico e/o sintetico un fenomeno storico.
- riconoscere processi, trasformazioni, rapporti di causa-effetto.
- stabilire rapporti fra passato e presente

#### **STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI**

La verifica dell'apprendimento è stata effettuata attraverso prove orali, prove strutturate per verifica delle conoscenze e soprattutto tramite discussioni guidate su temi e problematiche emerse dagli eventi storici studiati.

#### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La classe ha dimostrato di aver raggiunto in modo adeguato gli obiettivi prefissati, almeno relativamente alle conoscenze. Alcuni alunni hanno mostrato interesse ed hanno partecipato in modo proficuo al dialogo educativo, facendo spesso confronti con l'attualità.

Il livello raggiunto può definirsi sufficiente/ più che sufficiente per la maggior parte degli alunni, buono per alcuni.

Data 09 Maggio 2024

## GRIGLIA VALUTAZIONE ORALE ITALIANO

(La griglia valutazione delle prove scritte è stata inserita insieme alle simulazioni di prima prova)

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

ALUNNA/O ..... CLASSE ..... DATA .....

	DESCRITTORI	PT	PUNTI AS- SEGNATI
<b>CONOSCENZE</b>	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	
	<b>Essenziali, ma non approfondite</b>	<b>6</b>	
	Superficiali e incerte	5	
	Superficiali e lacunose	4	
	Frammentarie e gravemente lacunose	3	
	Nulle	2	
<b>ABILITÀ</b>	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	
	<b>Esegue compiti semplici senza errori sostanziali, ma con alcune incertezze.</b>	<b>6</b>	
	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	
<b>COMPETENZE</b>	Comunica in modo efficace e articolato. Legge criticamente fatti ed eventi, documenta adeguatamente il proprio lavoro. Gestisce situazioni nuove, individuando soluzioni originali	10	
	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
	<b>Comunica in modo semplice, ma adeguato. Incontra qualche difficoltà nelle operazioni di analisi e di sintesi.</b>	<b>6</b>
	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

## **CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI**

Testo di riferimento: *Flavours – English for cooking and service*  
ed. Rizzoli autori: E. Assirelli, A. Vetri

### **ED. CIVICA:**

- The UN 2030 Agenda pag. 310
- Definition of “sustainability” pag. 312
- “Hunger” according to FAO pag. 314
- Two institutions fighting hunger: FAO and WFP pag. 315

### **IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 5.1**

#### **Module 1: Food & Health**

- The Eatwell Guide (UK) pag. 268
- Food groups pag. 269
- Nutrients pag. 270
- MyPlate pag. 271
- The Food Pyramid pag. 272
- The Mediterranean Diet Pyramid pag. 273
- Advantages of the Mediterranean Diet pag. 278
- Alternative & special diets pagg. 274-275
- Special diets for food allergies and intolerances pag. 276
- Celiac disease pag. 276
- Food and health pag. 280
- Food-related disease or eating disorder pag. 281

### **IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 5.1**

#### **Module 2: Food Safety & Hygiene**

- Food contamination pag. 290
- A closer look at microbes pag. 292
- Food poisoning pag. 293
- Food spoilage and safe storage pag. 294
- Good storage and food classification pag. 294
- Food preservation pag. 295
- Food packaging pag. 296
- The HACCP system pag. 297
- HACCP principles pag. 298

### **IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 5.1**

#### **Module 3: Think Globally, Eat Locally**

- Sustainable diet pag. 316
- Sustainable food and organic food pag. 317
- 0 KM Food pag. 318
- The philosophy of Slow Food pag. 318
- ‘Slow Food’ projects pag. 319
- Food waste reduction pag. 320
- GMOs pag. 322
- Last Minute Market pag. 323

### **UDA 5.2 AVANGUARDIA GOURMET & SOCIAL (dispensa creata dalla docente)**

- CLIL avanguardie artistiche di fine ‘800 e del primo ‘900 → IMPRESSIONISM, POST IMPRESSIONISM, SYMBOLISM, EXPRESSIONISM, SURREALISM, ABSTRACT EXPRESSIONISM, NEO EXPRESSIONISM
- La promozione del Made in Italy → Italy is simply extraordinary: belT <https://youtu.be/JKxOsHxXERc>

- I social dei ristoranti italiani gourmet in Inghilterra → <https://reportergourmet.com/152854/guida-michelin-quali-sono-i-12-ristoranti-italiani-nel-regno-unito-e-in-irlanda-da-provare-secondo-la-rossa.html>

### **UDA 5.3 OUTDOOR MATTEI EVENTI**

- Creare una brochure per descrivere l'attività in lingua straniera (La proposta di eventi dovrà essere rivolta a clienti non solo italiani)
- La comunicazione professionale in lingua straniera.
- Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali in lingua straniera.
- Meccanismi di fidelizzazione del cliente
- Terminologia di settore e registri linguistici.

### **METODI UTILIZZATI**

Le lezioni si sono svolte totalmente in presenza durante le quali si è cercato di portare avanti l'utilizzo del libro di testo adottato nel triennio, e alcune dispense, appunti e mappe messi a disposizione dall'insegnante (in versione digitale su Google Classroom). Le lezioni sono state anche il più possibile dialogate, durante le quali gli alunni hanno avuto uguali opportunità di praticare la lingua, formulare domande e rispondere ad esse, approfondire la microlingua, rivedere alcune strutture fondamentali di L2 precedentemente studiate, sviluppare abilità di lettura globale e analitica, tradurre i testi *verbatim* e lavorare sull'esposizione dei contenuti iniziando dalla struttura inglese della frase minima (SVO/VSO), in conseguenza talvolta alle ancora presenti lacune pregresse riscontrate.

I contenuti sono stati trattati attraverso attività di:

- Lettura, traduzione letterale e comprensione in classe – con particolare riferimento alla microlingua – degli argomenti presenti sul libro
- Esercizi con domande strutturate e semistrutturate presenti sul manuale
- Lettura e comprensione di brani attraverso esercizi di *True / False, multiple choice e cloze test*

### **MEZZI UTILIZZATI**

Di seguito i canali di comunicazione utilizzati sin dall'inizio dell'anno scolastico:

- Email istituzionale
- Google Classroom per velocizzare lo scambio di informazioni e materiale docente-studenti.

### **SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Le lezioni, pari a 2 ore settimanali, si sono svolte a partire dal giorno 16/09/2023 per un totale di 55 ore.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

La valutazione formativa – partecipazione, interesse, impegno – si è dovuta fondere coerentemente con la valutazione sommativa. Pertanto, nella valutazione finale si terrà conto delle capacità individuali, del profitto, della progressione rispetto ai livelli di partenza, dell'impegno a casa e in classe, della partecipazione in classe e alla capacità di utilizzare la microlingua.

In particolare, nella valutazione orale è stata privilegiata l'attenzione verso la *fluency*, la capacità di trasmettere contenuti in modo essenziale e la conoscenza dei punti fondamentali degli argomenti oggetto di studio, piuttosto che l'*accuracy*.

Durante l'anno scolastico si sono resi necessari interventi di recupero in itinere (in seguito alla pausa didattica di due settimane all'inizio del pentamestre).

Gli alunni sono stati valutati sulla base dei criteri espressi nella griglia decisa dal Dipartimento di Lingue.

### **STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI**

Come da decisione dipartimentale, di seguito lo standard numero minimo di prove:

Trimestre → 1 orale e 2 scritti

Pentamestre → 2 orali e due scritti

Prove strutturate e semistrutturate. Ulteriori prove di verifica scritta per recuperi in itinere durante il processo di apprendimento con valutazione.

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La sottoscritta docente di inglese, Prof.ssa Giada Pantuosco, ha preso in carico la classe a partire dall'anno scolastico 2021-2022. Gli studenti presentano un livello generale appena sufficiente. IN diversi casi, fin da subito, sono emerse le grandi difficoltà nelle conoscenze, competenze e abilità linguistiche: non solo la padronanza delle strutture della lingua, in molti casi anche quelle di base, sono risultate piuttosto lacunose, ma anche e soprattutto quelle relative alla microlingua.

Durante questo ultimo anno, non tutti gli studenti hanno partecipato con interesse, rispetto e collaborazione al dialogo educativo con l'insegnante per raggiungere gli obiettivi minimi definiti in sede di programmazione.

Il livello di conoscenze, competenze e abilità raggiunto è sufficientemente raggiunto.

Data: 10/05/2023

**CRITERI DI VALUTAZIONE (Quadro Comune Europeo per le Lingue)**



Relativamente ai criteri di **valutazione**, si fa riferimento al Quadro Comune Europeo per le Lingue, elaborato e utilizzato nelle Certificazioni Linguistiche, proposto e formalizzato in sede di Dipartimento di Lingue.

	<b>Writing assessment scale</b>
<b>9-10</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Sintassi e grammatica:</b> Ottima padronanza delle strutture complesse. Ricorre a connettori e <i>cohesive devices</i>. Non commette errori sintattici né imprecisioni grammaticali.</li> <li><b>Lessico:</b> ricco e appropriato. Si esprime con chiarezza e stile personale.</li> <li><b>Conoscenze:</b> ampie, approfondite, complete e coordinate.</li> <li><b>Struttura</b> del testo: personale, coerente e coesa, con ottima organizzazione dei contenuti.</li> <li><b>Rielaborazione</b> dei contenuti: personale con uso di connettori logici. La produzione non è ripresa dal testo di partenza.</li> <li><b>Communicative achievement:</b> Very good attempt at the task. Good degree of language control with a wide range of vocabulary, including less common lexis. No effort is required of the reader. All elements are fully communicated. Communicates complex ideas in an effective way.</li> </ol>
<b>8</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Sintassi e grammatica:</b> Uso corretto delle strutture sintattiche. La padronanza delle strutture complesse è molto buona. Gli errori grammaticali sono occasionali.</li> <li><b>Lessico:</b> Se presenti, le inesattezze lessicali sono lievi. Lessico adeguato, preciso e vario.</li> <li><b>Conoscenze:</b> ampie e complete</li> <li><b>Struttura del testo:</b> coerente e coesa. I contenuti sono organizzati in maniera autonoma.</li> <li><b>Rielaborazione</b> dei contenuti: personale sia a livello di strutture che di lessico e non ripresa dal testo di partenza.</li> <li><b>Communicative achievement:</b> Good attempt at the task. All elements are communicated, even though minor irrelevancies may be present. Uses a variety of cohesive devices and linking words and a good vocabulary range.</li> </ol>
<b>7</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Sintassi e grammatica:</b> Uso corretto della strutture sintattiche anche se con qualche inesattezza.</li> <li><b>Lessico</b> complessivamente adeguato e abbastanza preciso.</li> <li><b>Conoscenze:</b> abbastanza ampie</li> <li><b>Struttura del testo</b> chiara e generalmente logica.</li> <li><b>Rielaborazione</b> dei contenuti: semplice e lineare ma concettualmente corretta.</li> <li><b>Communicative achievement:</b> Very satisfactory attempt at the task. While some errors are noticeable, meaning can easily be determined. Occasionally overuses certain structures. Uses basic cohesive devices and simple linking words.</li> </ol>
<b>6</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Sintassi e grammatica:</b> Alcuni errori grammaticali, sintattici e di ortografia. Le principali strutture sono comunque assimilate.</li> <li><b>Lessico</b> essenziale e semplice, talvolta ripetitivo. Non ricorre a sinonimi.</li> <li><b>Conoscenze:</b> adeguate nei contenuti essenziali della disciplina</li> <li><b>Struttura</b> del testo: generalmente adeguata.</li> <li><b>Rielaborazione</b> dei contenuti: essenziale</li> <li><b>Communicative achievement :</b> Satisfactory attempt at the task. Uses basic lexical and grammatical forms in a reasonably appropriate way with some degree of control. Meaning can be determined without excessive effort. The cohesive devices are basic and repetitive.</li> </ol>
<b>5</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Sintassi e grammatica:</b> Frequenti errori grammaticali e sintattici.</li> <li><b>Lessico</b> limitato, impreciso e generico.</li> <li><b>Conoscenze:</b> superficiali e lacunose</li> <li><b>Struttura:</b> quasi totalmente ripresa dal testo di partenza. Organizza con difficoltà le conoscenze acquisite.</li> <li><b>Rielaborazione</b> dei contenuti: frammentaria e non adeguata. La produzione è in parte ripresa dal testo.</li> <li><b>Communicative achievement:</b> Inadequate attempt at the task. Significant effort is required of the reader. Content elements omitted or unsuccessfully dealt with. Communicates simple ideas in a very simple way. Uses basic, high-frequency linking words.</li> </ol>

<b>4</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Sintassi e grammatica:</b> frammentaria. Errori grammaticali sistematici che impediscono la comunicazione.</li> <li>2. <b>Lessico</b> ridotto e ripetitivo.</li> <li>3. <b>Conoscenze:</b> scarse e frammentarie</li> <li>4. <b>Struttura:</b> ripresa dal testo di partenza.</li> <li>5. <b>Rielaborazione</b> dei contenuti: inesistente perché la produzione è ripresa dal testo di partenza.</li> <li>6. <b>Communicative achievement:</b> Poor attempt at the task. Very little of the message is communicated. The target reader is minimally informed. The text is poorly connected.</li> </ol>
<b>3</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Sintassi e grammatica:</b> Gravi errori nell'uso delle strutture sintattiche e grammaticali.</li> <li>2. <b>Lessico:</b> conoscenze lessicali quasi nulle. Non utilizza il lessico della disciplina.</li> <li>3. <b>Conoscenze:</b> gravemente frammentarie</li> <li>4. <b>Struttura</b> lacunosa e incoerente.</li> <li>5. <b>Rielaborazione</b> dei contenuti: assente.</li> <li>6. <b>Communicative achievement:</b> Very poor attempt at the task. Too little language to assess. Content is irrelevant. Very poor degree of language control. Errors may impede meaning.</li> </ol>

### SPEAKING ASSESSMENT scale

(Grammar, vocabulary, discourse management, pronunciation, Interactive communication)

<b>9-10</b>	<p>Piena padronanza della lingua. La produzione orale è accurata e scorrevole e contiene una vasta gamma di vocaboli appropriati all'argomento.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maintains <b>full control</b> of a wide range of grammatical forms and uses them without hesitating.</li> <li>2. <b>Lexis:</b> Wide lexical range and appropriate vocabulary, uses phrasal verbs, proverbs and idiomatic expressions.</li> <li>3. <b>Discourse Management:</b> produces extended stretches of language with flexibility and ease. Makes full effective use of a wide range of cohesive devices.</li> <li>4. <b>Pronunciation:</b> Effective phonological features. Clear articulation of individual sounds. No mistakes in stressing the syllables.</li> <li>5. <b>Interacts</b> with ease and skilfully interweaves his/her contribution into the conversation and is able to give and exchange views on <b>unfamiliar topics</b>.</li> </ol>
<b>8</b>	<p>Utilizza la lingua in modo corretto. Il modo in cui gestisce l'esposizione orale è quasi sempre pertinente. È scorrevole, ma con qualche esitazione. Fa lievi errori e spesso si corregge da solo. Lessico abbastanza ricco.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Good degree</b> of language control over an appropriate range of grammatical forms, even though they are used with some hesitation.</li> <li>2. <b>Lexis:</b> Uses a good range of appropriate vocabulary. Uses some basic phrasal verbs and some standard idiomatic expressions.</li> <li>3. <b>DM:</b> Produces extended stretches of language with an apt range of cohesive devices and little hesitation.</li> <li>4. The <b>pronunciation</b> is appropriate.</li> <li>5. <b>Interaction:</b> Is able to exchange views on familiar and some unfamiliar topics and to keep the conversation going.</li> </ol>
<b>7</b>	<p>Utilizza la lingua in modo adeguato. Ha un buon controllo dell'esposizione. È in grado di gestire abbastanza bene una conversazione su questioni familiari e conosciute. Si esprime con chiarezza</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Adequate control</b> over simple grammatical forms and attempt at complex ones, although used with hesitation.</li> <li>2. <b>Lexis:</b> appropriate, but sometimes repetitive, with little use of phrasal verbs and idioms.</li> <li>3. <b>DM:</b> produces extended stretches of language despite some hesitation. The contributions are relevant but there is some repetition. Uses an apt range of cohesive devices.</li> <li>4. The <b>pronunciation</b> is generally appropriate and the sounds are generally clearly placed.</li> <li>5. Maintains and develops <b>interaction</b> on familiar topics with very little support, but <b>needs prompting</b> when the conversation opens to unfamiliar topics.</li> </ol>
<b>6</b>	<p>Utilizza la lingua in modo essenziale e modesto. Ha un controllo parziale dell'esposizione. Comprende il messaggio e interagisce, anche se con diversi errori. È in grado di gestire con qualche difficoltà una conversazione semplice su questioni conosciute e familiari.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sufficient degree of <b>control</b> of simple grammatical forms.</li> <li>2. <b>Lexis:</b> Uses a range of appropriate vocabulary when talking about familiar topics. Narrow repertoire.</li> <li>3. <b>DM:</b> There may be some repetition and basic use of cohesive devices. Produces responses which are extended beyond short phrases, but with hesitation.</li> <li>4. Has some control of <b>phonological</b> features.</li> <li>5. Keeps <b>interaction</b> going with some prompting and support.</li> </ol>
<b>5</b>	<p>Utilizza la lingua in modo limitato usando vocaboli semplici e ricorrendo a numerose ripetizioni.</p>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Control:</b> almost sufficient control of simple grammatical forms. The student is able to talk through basic forms about everyday and familiar situations.</li> <li>2. <b>Lexis:</b> basic lexical range.</li> <li>3. <b>DM:</b> demands rephrasing and constantly searches for words.</li> <li>4. Limited control of <b>phonological</b> features.</li> <li>5. <b>Interaction:</b> Maintains simple exchange despite some difficulty. Requires often prompting and support.</li> </ol>
4	<p>Utilizza la lingua in modo molto limitato. Frequenti errori grammaticali riducono la comprensione del messaggio che cerca di trasmettere. La comunicazione è lacunosa. Il lessico molto ristretto.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limited <b>control</b> of grammatical forms</li> <li>2. <b>Lexis:</b> the vocabulary range is limited.</li> <li>3. <b>DM:</b> there are frequent breakdowns in the management of the discourse.</li> <li>4. <b>Pronunciation</b> is almost unintelligible.</li> <li>5. Requires additional support and prompting in order to <b>interact</b>.</li> </ol>
3	<p>Utilizza la lingua in modo intermittente. Non vi è una vera e propria comunicazione. È in grado di soddisfare soltanto bisogni immediati.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Shows very limited <b>control</b> of grammatical forms.</li> <li>2. <b>Lexis:</b> Language constraints interfere with messages.</li> <li>3. <b>DM:</b> little or no evidence of functional command of language.</li> <li>4. <b>Pronunciation</b> is unintelligible.</li> <li>5. Is not able to maintain simple <b>exchanges</b>.</li> </ol>

Segue la griglia relativa alle verifiche di **READING COMPREHENSION**:

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.

Si precisa che, in caso di verifiche SCRITTE oggettive, il punteggio sarà immediato e matematico.

MATERIA: **LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

DOCENTE: **PUCCIO CALOGERO**

CLASSE: **5BENO**

A.S. **2023/2024**

### **CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI**

#### **UDA 5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE**

- LA SICUREZZA:
- La sicurezza sul lavoro
- La sicurezza alimentare
- Il pacchetto igiene
- La rintracciabilità

#### **COMPETENZA 3**

- IL SISTEMA HACCP:
- L'autocontrollo e il sistema HACCP
- Le cinque fasi preliminari
- I sette principi dell'HACCP

#### **COMPETENZA 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

#### **COMPETENZA 3**

#### **UDA 5.2 AVANGUARDIA GOURMET & SOCIAL**

- L'EVOLUZIONE DEGLI STILI ALIMENTARI:
- Il valore del cibo e la sua promozione
- L'evoluzione dei consumi in Italia
- Il mercato della ristorazione

#### **COMPETENZA 1,2,4,5,7**

#### **A PIANIFICAZIONE DELL'ATTIVITA' RISTORATIVA:**

- Il mercato
- Il prodotto
- Il sistema operativo
- L'immagine e la cultura aziendale
- La qualità

#### **COMPETENZA 1,2,4,5,7**

#### **GLI STILI E CONCEPT DI CUCINA:**

- Gli stili di cucina
- Il concept di cucina

#### **COMPETENZA 1,2,4,5,7**

#### **L'ARTE BIANCA E LA PASTICCERIA:**

- La panificazione
- Gli stili di pasticceria

#### **COMPETENZA 1,2,4,5,7**

#### UDA 5.3 MATTEI OUTDOOR-STREET FOOD, PROJECTS & LIFELONGLEARNING

#### **4. IL CATERING:**

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

#### **COMPETENZA 1,2,3,5,6,7,8**

#### **5. IL BANQUETING**

- Cosa si intende per banqueting
- Forme di banqueting
- Il banqueting manager
- L'organizzazione di un banchetto
- Il contratto di banqueting**COMPETENZA 1,2,3,5,6,7,8**

#### **6. IL SERVIZIO A BUFFET**

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

#### **COMPETENZA 1,2,3,5,6,7,8**

#### **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.

#### **COMPETENZA 3**

#### **Programma pratico svolto in laboratorio.**

#### **8. GLI IMPASTI DI BASE:**

- Le paste secche (frolla, sfoglia, brisèe e choux) con preparazione di torte salate, pizze, focacce farcite, bigné salati.
- Le paste montate (pan di spagna ,ecc)
- Le paste lievitate (brioche, sandwich, panini, pizzette)
- Le creme (pasticcera, chantilly, ecc)

#### **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 )

#### 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)
- Nuove cotture (il sottovuoto, il microonde)

**COMPETENZA 1,2,3,4,5,6,7,8**

#### **METODI UTILIZZATI**

Lezione frontale in classe con l'ausilio del libro di testo (in pochi lo hanno acquistato), materiale caricato su classroom, fotocopie fornite dal docente, lezione pratica in laboratorio di cucina.

#### **MEZZI UTILIZZATI**

Lezioni frontali in aula e in laboratorio di cucina.

#### **SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Lezione frontale in classe e in laboratorio di cucina secondo orario settimanale assegnato (4 ore in laboratorio il venerdì dalle 08,00 alle 12,00 + 1 ora in aula sempre il venerdì dalle 13,00 alle 14,00 + 1 ora il martedì in presenza con sala e vendita dalle 12,00 alle 13,00)

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

Verifiche orali;  
Verifiche pratiche in laboratorio;  
Verifiche scritte con test vero e falso, scelta multipla, risposta breve;

#### **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; prove pratiche con paniere predisposto dal Docente, messo a disposizione per tutta la classe.

#### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

*Tutti gli studenti raggiungono gli obiettivi minimi della disciplina, anche se in alcuni casi con difficoltà. Tuttavia facendo un distinguo, la classe appare divisa in tre grandi gruppi. Un primo gruppo di alunni raggiunge ottimi livelli; un secondo gruppo raggiunge livelli buoni e un ultimo gruppo di discenti raggiunge un livello sufficiente. Non sono mancate le difficoltà nell'affrontare la normale programmazione, da una parte per la concentrazione delle ore il Venerdì, con l'attività laboratoriale, e spesso i mancati rientri pomeridiani degli studenti o rientri con poca voglia di fare lezione, dall'altra parte il Venerdì è stato anche oggetto di diversi progetti, scioperi, ponti e infine qualche mia assenza. L'attività di laboratorio è stata svolta nella cucina piccola, non propriospaziosa per una classe così numerosa e vivace, tuttavia ben attrezzata. Alcuni alunni hanno dimostrato durante l'anno un impegno scarso e altalenante, effettuando molte assenze, altri invece si sono dimostrati costanti lavorando con impegno tutto l'anno, rispettando le scadenze dei lavori assegnati. Sono state riscontrate difficoltà a lavorare a casa alle UDA multidisciplinari, in alcuni casi presentate in ritardo. Da sottolineare per molti degli studenti, la mancanza di un metodo di studio e la mancanza del libro di testo. Infine alcuni alunni si sono mostrati molto polemici pur svolgendo le attività proposte. La classe o una selezione di alunni, hanno partecipato a tutte le iniziative organizzate dalla Scuola, come banchetti, visite, eventi, gare interne, mostrando particolare impegno.*

Data :08/05/2024

**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 accoglienzaturistico-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 divendita 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 dilavoro.*

**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 lapromozione 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 HospitalityManagement, 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.*

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

STUDENTE \_\_\_\_\_ CLASSE\_ DATA \_\_\_\_  
ARGOMENTO/I\_

INDICATORE	DESCRITTORE	LIVELLO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<b>Comprensione</b> 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	
	<b>L'alunno comprende sufficientemente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato.</b>	2	
	L'alunno interpreta correttamente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo ampio e completo.	3	
<b>Conoscenza:</b> Conoscenza dei temi, dei concetti e principi inerenti all'argomento e ai Relativi 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	
	<b>Conosce gli elementi fondamentali della disciplina. . Il prodotto si presenta semplice, ma sostanzialmente pertinente.</b>	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	
<b>Competenza</b> 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	
	<b>L'alunno possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali, il prodotto risulta semplice e poco articolato.</b>	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	
<b>Capacità</b> 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	
	<b>L'alunno dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice, ma corretto. Utilizza la terminologia tecnica in modo adeguato.</b>	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**

<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
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**

<b>INDICATORE</b>	<b>DESCRITTORE</b>
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
<b>Conoscenza</b>	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	
	<b>Conosce gli aspetti essenziali-basici dell'argomento, anche se con qualche incertezza o inesattezza</b>	<b>2</b>	
	Conosce l'argomento in modo avanzato e corretto in tutti i suoi aspetti	3	
<b>Competenza espositiva</b>	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	
	<b>Espone i contenuti fondamentali in modo semplice, con linguaggio basico e lessico adeguato</b>	<b>2</b>	
	Espone in maniera ricca, elaborata, personale con un lessico sempre appropriato, linguaggio corretto e specifico	3	
<b>Capacità di analizzare-approfondire</b>	Non è in grado di chiarire	0	
	<b>Se guidato sa dare chiarimenti e/o spiegazioni</b>	<b>1</b>	
	È in grado di chiarire o approfondire	2	
<b>Capacità di sintesi-di collegamento</b>	Non effettua alcun collegamento logico, non è in grado di effettuare né analisi né alcuna forma di rielaborazione dei contenuti	0	
	<b>Analisi e sintesi sono elementari senza approfondimenti autonomi né critici. Se guidato sa collegare gli aspetti principali dell'argomento</b>	<b>1</b>	
	È capace di rielaborare autonomamente e in modo critico e autonomo i contenuti, effettuando analisi approfondite e sintesi complete ed efficaci.	2	
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<b>_____/10</b>

**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	CHEF DE CUISINE	CHEF DE PARTIE	COMMIS DE CUISINE	PATISSIER	
INDICATORE	DESCRITTORE			LIVELLO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<b>Aspetto e cura della persona, cura e completezza della divisa professionale</b>	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 curato nei minimi dettagli, divisa complete e ben preservata			4	
<b>Rispetto delle mansioni, ordine e pulizia della propria postazione di lavoro</b>	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 di lavoro non perfettamente in ordine.			2	
	Rispetta totalmente le mansioni assegnatogli, tutte le norme igieniche e tiene la propria postazione perfettamente in ordine.			3	
<b>Collaborazione, partecipazione, verbale e non verbale nei confronti dei colleghi</b>	Rifiuta il lavoro di gruppo, non partecipa spontaneamente alle attività e/o deve essere continuamente sollecitato. Usa un linguaggio non consona, non è aperto al dialogo. Tiene un comportamento scorretto e poco collaborativo con i 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. Tiene un comportamento collaborativo.			2	
	Collabora in modo attivo al lavoro di gruppo. Partecipa spontaneamente alle attività. Segue le indicazioni fornite. Tiene un comportamento esemplare e collaborativo.			3	
<b>Precisione nell'esecuzione e preparazione della mise en place della postazione di lavoro assegnata</b>	Non conosce e non sa preparare la mise en place e gli ingredienti e attrezzature per una preparazione .			1	
	conosce in maniera autonoma sa preparare la mise en place e gli ingredienti e attrezzature per una preparazione .			2	
	Lavora in maniera autonoma, sa organizzare la mise en place e gli ingredienti e attrezzature per una preparazione o ricetta			3	
<b>preparazione di un piatto</b>	Non sa organizzare il lavoro, la sequenza dei processi di preparazione di una ricetta.			1	
	Sa organizzare parzialmente il lavoro, la sequenza dei processi di preparazione di una ricetta guidato			2	
	Organizza il lavoro, la sequenza dei processi di preparazione di una ricetta non in maniera autonomia, rispettando parzialmente la normativa HACCP			3	
	Organizza il lavoro, la sequenza dei processi di preparazione di una ricetta in maniera autonomia, nel rispetto della normativa Igienico sanitaria vigente			4	
<b>Impiattamento</b>	Non è autonomo nelle fasi corrette di impiattamento di una ricetta			1	
	E' autonomo parzialmente nelle fasi corrette di impiattamento di una ricetta			2	
	E' autonomo nelle fasi corrette di impiattamento di una ricetta , mostrando creatività nell'impattamento			3	
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					____/20

CONVERSIONE DEL PUNTEGGIO DA VENTESIMI IN 10



## **CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI**

### **1) Dieta equilibrata nella ristorazione collettiva**

- a) Dieta equilibrata in particolari condizioni fisiologiche
- b) L'alimentazione in gravidanza; in allattamento e dieta dello sportivo
- c) dieta equilibrata in particolari fasce di età; dieta del lattante lo svezzamento; l'alimentazione nella seconda infanzia; la dieta dall'età scolare all'adolescenza; l'alimentazione nella terza età

COMPETENZE 1;4

### **2) Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie**

- a) Dietoterapia e obesità
- b) malattie cardiovascolari
- c) diabete
- d) allergie e intolleranze alimentari
- e) tumori

COMPETENZE 1;4

### **3) Qualità alimentare**

- a) qualità alimentare
- b) frodi
- c) tracciabilità e rintracciabilità,
- d) nuovi prodotti alimentari,
- e) marchi di qualità, ECOLABEL,
- f) Sostenibilità ambientale;
- g) dieta mediterranea;
- h) dieta sana ed equilibrata

COMPETENZA 1;4;

### **4) Contaminazioni alimentari**

- a) Contaminazioni fisiche, chimiche biologiche;
- b) malattie trasmesse con gli alimenti: intossicazioni, infezioni, tossinfezioni alimentari;

COMPETENZA 3

### **5) HACCP**

- a) Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.

COMPETENZA 3

### **6) Sicurezza sul lavoro**

- a) Normativa sulla sicurezza sul lavoro 81/2008

COMPETENZA 3

## **METODI UTILIZZATI**

Lezione frontale in classe; libro di testo; documenti su classroom

## **MEZZI UTILIZZATI**

Lezioni frontali in aula, lezione partecipata

## **SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Lezione frontale in classe nei tempi stabiliti nella programmazione iniziale.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

Sono state utilizzate le griglie di valutazione allegate alla programmazione iniziale

## **STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI**

Verifiche orali, verifiche scritte

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Sono stati raggiunti gli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale, come si evince dalle valutazioni

Data : 5 maggio 2024

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE DI  
SC. DEGLI ALIMENTI E SC. E CULTURA  
DELL'ALIMENTAZIONE (tutte le classi)**

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

NOTA: Questa griglia di riferimento è utilizzata dal docente di Scienza degli Alimenti o di Scienza e Cultura dell'Alimentazione per maturare la valutazione complessiva da attribuire alla prova orale, analizzandone ciascuna componente, come indicato.

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

**UDA 5.1: IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE**

**Modulo 1**

Il Seicento e la poetica del Barocco. Caratteristiche generali. Bernini, Pietro da Cortona.

**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. L'architettura dell'Ottocento tra revival neo-gotico ed eclettismo. Le facciate di Santa Maria del Fiore e di Santa Croce a Firenze. Il tempio della Congregazione Olandese e Villa Mimbelli a Livorno; il Castello Pasquini a Castiglioncello.

**Modulo 4**

Dal Realismo all'Impressionismo. Il Realismo in Francia: Courbet e Daumier. Il Realismo in Toscana: la pittura dei Macchiaioli (con esempi di Fattori, Lega, Signorini). Manet e l'Impressionismo (con 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. L'Art Nouveau: le arti applicate, l'architettura, caratteri generali e esempi toscani.

**Modulo 6**

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

La Scuola di Parigi, Chagall e Modigliani.

**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 –OUTDOOR MATTEI EVENTI**

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. Talvolta di adottata la metodologia flipped-classroom. Non si è potuto usare il libro di testo consigliato perché quasi la totalità degli alunni ne era sprovvisto.

**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. Talvolta si è adottata la metodologia di Flipped classroom. Per veicolare i contenuti sono stati proposti frequentemente anche video didattici o testi di approfondimento pubblicati su Classroom in formato digitale.

### **SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Le lezioni si sono svolte nell'aula della classe dotata di LIM o in aula multimediale, dove gli studenti hanno potuto compiere le ricerche e sviluppare gli elaborati per le UDA. I tempi del percorso formativo sono stati regolati sul livello di attenzione degli alunni e sulla loro frequenza, in numerosi casi non assidua, e sugli impegni previsti per le attività di PCTO, orientamento in uscita, simulazione di prove d'esame, etc.

### **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 dei 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**

I traguardi di competenza raggiunti dagli studenti si collocano per lo più in fascia di livello intermedio. Per quanto riguarda la competenza espositiva orale il livello medio è discreto, anche se alcuni dimostrano maggiori fragilità. 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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE		
OTTIMO (9-10)	Conoscenze articolate, molto approfondite e con buoni apporti personali.	Notevole capacità di giudizio critico, originale e linguaggio specialistico
BUONO (8)	Conoscenze complete e sistematiche.	Rielaborazione autonoma delle informazioni e

		linguaggio accurato.
DISCRETO (7)	Conoscenze acquisite in modo ordinato ed adeguato	Organizzazione delle informazioni e linguaggio adeguato
SUFFICIENTE (6)	Conoscenze delle idee essenziali della disciplina	Esposizione lineare delle informazioni e linguaggio di base
SCARSO (5)	Conoscenze incomplete, parziali o settoriali della disciplina	Organizzazione difficoltosa delle informazioni e linguaggio incerto.
INSUFFICIENTE (4)	Conoscenze lacunose e frammentarie della disciplina.	Organizzazione confusa e linguaggio impreciso e approssimativo.
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (3)	Conoscenze molto lacunose e frammentarie della disciplina	Organizzazione molto confusa e linguaggio molto impreciso e approssimativo
GRAVEMENTE INSUFF. (2)	Conoscenze inesistenti della disciplina	Organizzazione inesistente con linguaggio non adeguato

**COMPETENZE:**

Ricordando che, nell'ambito del profilo professionale dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera", l'allievo dovrà avere competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali del ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'ospitalità alberghiera e nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, curare i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

**Le competenze del profilo professionale di riferimento, le competenze, le abilità e le conoscenze specifiche disciplinari 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 enogastronomici

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 valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

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

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

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

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

**Competenze specifiche disciplinari:**

- Saper redigere un marketing plan per un servizio ristorativo con tutte le sue fasi preparatorie di conoscenza del mercato e del target
- saper analizzare le risorse turistiche nella visione di marketing integrato all'interno del sistema turistico locale: Costa degli Etruschi
- Saper realizzare un business plan per una azienda ristorativa completo.

**Abilità minime e Conoscenze essenziali**

- conoscere e saper applicare i principi della pianificazione strategica: obiettivi, mission, vision, fasi e programmazione intermedia.
- conoscere e saper applicare le tecniche del marketing strategico e operativo, e del web marketing
- individuare target in base alle tendenze di mercato e agli stili di vita
- conoscere e saper applicare i principi del business plan,

**CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI****Contenuto dei moduli****MODULO 1 IL turismo**

Il fenomeno del turismo: Le nuove tendenze e dinamiche di sviluppo del turismo, la valorizzazione del territorio tra turismo integrato e turismo sostenibile.

Il marketing territoriale, il prodotto -destinazione, indici turistici.

Organizzazione turistica toscana e sistemi turistici locali, enti di promozione, siti di riferimento per operatori:  
Promozione toscana turismo e visituscany

## **MODULO 2 La Pianificazione strategica e il Marketing**

La pianificazione strategica e il Marketing La cultura imprenditoriale: mission, vision, obiettivi di efficienza e efficacia.

La pianificazione strategica, programmazione e controllo di gestione. I piani aziendali e i budget a valori standard.

Il Marketing, indagini di mercato, segmentazione del mercato, targeting e posizionamento. Marketing operativo: strategie del prodotto ristorativo, prezzo, distribuzione e comunicazione (product, price, place, promotion)

Web-marketing dell'azienda ristorativa, customer satisfaction e fidelizzazione del cliente.

## **MODULO 3 Il Business plan**

Il Business plan L'organizzazione dei servizi ristorativi nella fase iniziale dell'azienda.

Contenuti del Business Plan:

✓ sintesi dell'idea imprenditoriale: mission, forma giuridica, organizzazione e localizzazione, mercati di approvvigionamento

✓ analisi e valutazione del progetto suddivisa in parte descrittiva e parte contabile.

In particolare nella parte descrittiva: Analisi interne e esterne, analisi del settore e della concorrenza, analisi PEST e SWOT, analisi della domanda. Marketing mix.

In particolare nella parte contabile: Il piano degli investimenti e dei finanziamenti per la determinazione del fabbisogno finanziario, budget delle vendite e dei costi variabili, conto economico di previsione, indici di bilancio ROE ROI.

### **METODI E MEZZI UTILIZZATI**

Durante l'anno scolastico sono state utilizzate le seguenti metodologie: lezione partecipata, studi di caso, e letture di articoli, Per le applicazioni sono stati svolti: esercizi, simulazioni e problem solving cercando di favorire la creatività e ricreando situazioni della vita reale.

Quando è stato possibile è stato utilizzato in classe la LIM per reperire dati e informazioni, elaborare testi e materiali e visionare siti aziendali e video lezioni

Durante l'anno è stata utilizzata la piattaforma di GLOOGLE CLASSROOM per assegnare compiti e esercitazioni e soprattutto per supportare le lezioni con materiali preparati dall'insegnante come schemi, riassunti e domande.

Durante l'anno è stato svolto un progetto didattico che prevedeva la costruzione per ogni studente di un business plan completo per un ristorante a scelta dell'alunno.

È stato usato il libro di testo adottato:

**Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 3** di Rascioni e Ferriello ed. Tramontana RCS

### **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**

Si sono utilizzati i criteri del Collegio docenti

### **STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI**

Schede di valutazione predisposte dal Dipartimento

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La classe ha raggiunto in generale le competenze previste e sono state svolte azioni di recupero in itinere personalizzate, nonostante questo, l'orario della disciplina ha ostacolato la concentrazione degli allievi e ci sono state delle difficoltà notevoli relative alla mancanza di competenze e in generale a carenze generate negli anni scorsi. Alcuni alunni hanno avuto difficoltà come già detto a causa di carenze pregresse e non recuperate e soprattutto non supportate da uno studio adeguato. Il clima della classe, a volte polemico, e le assenze numerose con molte uscite anticipate e ritardi negli ingressi non ha permesso di approfondire gli argomenti e di stimolare adeguatamente chi nel gruppo aveva capacità e buona preparazione, perciò solo due alunni hanno raggiunto risultati ottimi.

Inoltre le difficoltà incontrate negli studi di caso e nelle simulazioni risentono della mancanza di conoscenze della realtà turistica/ristorativa/commerciale e soprattutto delle risorse della propria zona. Durante l'anno ci sono state anche difficoltà per alcuni alunni a lavorare nel rispetto dei tempi e nell'utilizzo dello strumento informatico.

Rosignano Solvay 3 maggio 2024

### **SCHEDA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA ALUNNO...../ VOTO ...../2**

#### **COMPRESIONE del testo o della tematica proposta o della consegna operativa**

- ✧ 1 comprensione parziale con produzione parziale, confusa o non attinente
- ✧ 2 comprensione parziale con elaborazione di tutti i punti
- ✧ 3 comprensione della proposta con elaborazione di tutti i punti

#### **PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline**

- ✧ 1 conoscenze scarse con errori gravi, pochi elementi valutativi
- ✧ 2 conoscenze parziali, superficiali e con gravi errori/mancanze
- ✧ 3 conoscenze superficiali dei nuclei fondamentali con lievi lacune/errori
- ✧ 4 conoscenze sufficienti nei nuclei fondamentali senza errori
- ✧ 5 conoscenze buone dei nuclei fondamentali senza errori
- ✧ 6 conoscenze ottime complete e approfondite

#### **PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni**

- ✧ 1 produzione talmente scarsa da non evidenziare competenze
- ✧ 2 produzione poco sviluppata con errori e non coerente
- ✧ 3 produzione non adeguata con soluzioni e elaborazione non completamente coerenti
- ✧ 4 produzione limitata a soluzioni semplici e poco elaborate
- ✧ 5 produzione sufficiente con elaborazione di soluzioni semplici ma complete
- ✧ 6 produzione buona con elaborazione di soluzioni che dimostrano buone competenze professionali
- ✧ 7 produzione ottima con elaborazione di soluzioni che dimostrano una ottima padronanza delle competenze professionali
- ✧ 8 produzione ottima con soluzioni originali e ottima padronanza delle competenze professionali

#### **CAPACITA' di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici**

- ✧ 1 scarsa capacità di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni con un linguaggio non appropriato

- ✧ 2 sufficiente capacità di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni con un linguaggio semplice ma corretto
- ✧ 3 buone capacità di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni con un linguaggio appropriato

#### **scheda di valutazione prova orale**

##### ***Criteria di valutazione***

*Padronanza dei contenuti*

*Capacità di applicare le norme e le conoscenze*

*Uso di un linguaggio formale*

*Capacità di effettuare collegamenti tra discipline e di simulare casi aziendali*

<b>Livello di completa impreparazione</b>	<b>voto 1 - 2</b>
<b>Livello gravemente insufficiente</b>	<b>voto 3</b>
Nessuna comprensione degli elementi fondamentali del quesito posto Nessuna conoscenza dei contenuti proposti Utilizzo scorretto delle tecniche di calcolo e mancanza di applicazione Esposizione con errori formali e non conoscenza del linguaggio della disciplina	
<b>Livello molto insufficiente</b>	<b>voto 4</b>
Scarsa comprensione degli elementi fondamentali del quesito posto Conoscenza scarsa e lacunosa dei contenuti proposti Utilizzo scorretto delle tecniche di calcolo e mancanza di applicazione Esposizione con errori formali e conoscenza superficiale del linguaggio della disciplina	
<b>Livello insufficiente</b>	<b>voto 5</b>
Comprensione di meno della metà degli elementi fondamentali del quesito posto Conoscenza frammentaria dei contenuti proposti Utilizzazione non corretta delle tecniche di calcolo e di applicazione Esposizione con errori formali e con l'uso di un linguaggio non sempre appropriato	
<b>Livello sufficiente</b>	<b>voto 6</b>
Comprensione degli elementi fondamentali del quesito posto Conoscenza, anche se non approfondita, dei contenuti proposti Utilizzazione corretta delle tecniche di calcolo e delle applicazioni Esposizione sostanzialmente corretta ma con l'uso di un linguaggio non sempre rigoroso	
<b>Livello discreto</b>	<b>voto 7</b>
Conoscenza dei contenuti proposti Utilizzazione corretta delle tecniche di calcolo e applicazione corretta in situazione	

<p>Capacità di orientamento in situazioni nuove e in casi applicativi</p> <p>Esposizione appropriata</p>	
<b>Livello Buono</b>	<b>voto 8</b>
<p>Conoscenza adeguata dei contenuti proposti</p> <p>Utilizzazione degli opportuni strumenti per risolvere problemi e casi</p> <p>Capacità di orientamento in situazioni nuove e in simulazione di casi</p> <p>Esposizione appropriata con un utilizzo appropriato del linguaggio della disciplina</p>	
<b>Livello molto buono</b>	<b>voto 9</b>
<p>Conoscenza completa ed approfondita del tema proposto</p> <p>Capacità di utilizzare i concetti acquisiti in modo sicuro nelle varie situazioni proposte</p> <p>Capacità di orientamento in situazioni nuove e in simulazione di casi</p> <p>Capacità logiche, di analisi e di soluzioni personali</p> <p>Esposizione appropriata con un utilizzo appropriato del linguaggio della disciplina</p>	
<b>Livello ottimo</b>	<b>voto 10</b>
<p>Conoscenza completa ed approfondita del tema proposto</p> <p>Capacità di utilizzare i concetti acquisiti in modo sicuro nelle varie situazioni proposte</p> <p>Capacità di orientamento in situazioni nuove e capacità di creare soluzioni originali</p> <p>Capacità logiche, di analisi e di approfondimento su casi reali</p> <p>Esposizione con un linguaggio specifico corretto</p>	

**CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI****UdA 0 (Ripasso)**

Concetto introduttivo di funzione e sua definizione. Dominio e codominio di una funzione ad una sola variabile reale. Funzioni reali ad una sola variabile reale elementari:

- Funzione costante
- Funzione identica
- Funzione potenza con esponente naturale pari e dispari
- Funzione esponenziale con base  $a > 1$  e con base  $0 < a < 1$

Dominio e codominio delle funzioni elementari. Grafico probabile di una funzione elementari a partire dalla conoscenza delle loro equazioni. Esempi applicativi in economia, inerenti alla proporzionalità diretta e inversa (funzione lineare  $y = mx$  e  $y = mx + q$ ; funzione fratta  $y = 1/x$ ) e relativi grafici probabili. Calcolo del dominio e codominio a partire dalla lettura del grafico probabile tracciato mediante la conoscenza delle equazioni delle funzioni elementari.

**UdA 1 Continuità e Limiti**

Concetto intuitivo di continuità. Concetto intuitivo di limite di una funzione reale ad una sola variabile reale in un punto di ascissa  $x_0$ , a partire dalla lettura del grafico probabile tracciato per punti. conoscendo l'equazione delle funzioni elementari. Algebra dei limiti di alcune funzioni composte (polinomiale intere e fratte). Forme di indecisioni del tipo:  $\frac{0}{0}$  e  $\frac{\infty}{\infty}$

Individuazione degli asintoti: orizzontale e verticale mediante la lettura del grafico probabile.

**UdA 2 Derivata di una funzione in un punto di ascissa data.**

Concetto intuitivo di derivata di una funzione. Definizione di derivata di una funzione ad una sola variabile in un punto di ascissa data. Significato geometrico della derivata di una funzione in un punto appartenente ad una curva conoscendo la sua equazione. Calcolo di una derivata di una funzione in un punto di ascissa  $x_0$ , mediante la definizione solo per funzione identica  $y = f(x) = x$  e  $y = f(x) = x^2 + 1$ .

**METODI UTILIZZATI**

Lezioni frontali e/o interattiva. Lezioni dialogate. Risoluzioni dei problemi (problem solving) in classe. Problem posing (posa del problema) per evidenziare il pensiero critico. Esercizi e problemi svolti alle lavagne (classica e digitale con schermo touch).

**MEZZI UTILIZZATI**

Libro di testo: Colori della Matematica, Edizione Bianca per il secondo biennio degli Istituti alberghieri Vol. A editore Petrini. Dispense del docente. App. gratuite ad esempio Geogebra. Video registrati su YouTube.

**SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

- Aula ordinaria.
- Ore settimanali n. 2
- Tempi effettivamente impiegati (alla data del 15 maggio 2024): 49 ore

**CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

Partecipazione con interventi pertinenti durante la lezione per quanto riguarda la valutazione all'interrogazione all'orale. Lezioni dialogate con dovuti interventi. Esercizi svolti in classe alla lavagna. Capacità di sintesi. Capacità logico – operative. Originalità e creatività. La valutazione ha tenuto conto solo dei risultati raggiunti in relazione agli obiettivi fissati, ma anche della frequenza alle lezioni, dei livelli di partenza e dall'impegno mostrato dagli studenti.

**STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI**

Prove scritte, orali e qualche esercitazione a gruppi effettuate in classe.

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La classe è composta da 15 alunni frequentanti. Gli obiettivi raggiunti dalla classe non sono qualitativamente ragguardevoli, visto le sole 2 ore settimanali, di cui una collegata nell'orario alla 8<sup>o</sup> ora, cioè dalle ore 15:00 alle 16:00 del fine settimana del venerdì. Inoltre è da non trascurare gli scioperi in concomitanza del venerdì e le varie uscite didattiche. In ogni modo il gruppo classe, in generale, è fragile. Gli argomenti trattati sono stati esposti in modo intuitivo (per non dire in modo approssimativo), tranne alcuni concetti; ad esempio:

- Definizione di funzione
- Calcolo del dominio e codominio di una funzione elementari e la capacità di tracciare un grafico per punti di una data funzione (spesso elementare)

Data: 07/05/2024

### **GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE ORALI**

<b>Indicatori</b>	
<b>Conoscenze:</b>	<i>Conoscenza di principi, teorie, concetti, termini, regole, procedure, metodi e tecniche.</i>
<b>Abilità:</b>	<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>
<b>Competenze:</b>	<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>

<b>Descrittori</b>	<b>Livello di preparazione Voto</b>
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	<b>Completa Impreparazione Voto 3</b>
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	<b>Gravemente insufficiente Voto 4</b>
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	<b>Insufficiente Voto 5</b>
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	<b>Sufficiente Voto 6</b>
Piena comprensione del quesito proposto Conoscenza adeguata dei contenuti proposti Utilizzazione corretta delle tecniche di calcolo Presenza di lievi imprecisioni di calcolo Esposizione appropriata	<b>Discreto Voto 7</b>
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	<b>Buono Voto 8</b>

<p>Conoscenza completa ed approfondita del tema proposto</p> <p>Capacità di utilizzare i concetti acquisiti in modo sicuro nelle varie situazioni proposte</p> <p>Capacità di orientamento in situazioni nuove</p> <p>Esposizione con un linguaggio specifico corretto</p>	<p><b>Molto buono</b></p> <p><b>Voto 9</b></p>
<p>Conoscenza completa ed approfondita del tema proposto</p> <p>Capacità di utilizzare i concetti acquisiti in modo sicuro nelle varie situazioni proposte</p> <p>Capacità di orientamento in situazioni nuove e capacità di soluzioni originali</p> <p>Esposizione con un linguaggio specifico corretto</p>	<p><b>Ottimo</b></p> <p><b>Voto 10</b></p>

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE SCRITTE**

*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	
<b>Conoscenze:</b>	<i>Conoscenza di principi, teorie, concetti, termini, regole, procedure, metodi e tecniche.</i>
<b>Correttezza e chiarezza degli svolgimenti:</b>	<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>
<b>Capacità logiche ed argomentative:</b>	<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,	Svolgimento chiaro, corretto e particolareggiato; impostazione

		senza errori ed imprecisioni	precisa e sicura; uso appropriato e disinvolto del linguaggio specifico
--	--	------------------------------	---

<b>Materia: RELIGIONE</b>	<b>Classe: 5B ENOGASTRONOMIA</b>
<b>Docente: DOMENICO REITANO</b>	<b>A.S. 2023/2024</b>

**CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI:**

La lotta alla povertà e alle 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 eccellenti: Don Beppe Diana, Don Pino Puglisi, Peppino Impastato, Rita Atria  
L'attività dell'Associazione Libera: le manifestazioni, le Cooperative legali nell'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 e materiale fornito su CLASSROOM

**MEZZI UTILIZZATI:**

nell'approfondimento degli argomenti il docente ha utilizzato i mezzi audiovisivi nelle aule LIM dell'Istituto

**SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO:**

tutto l'Anno Scolastico

**CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI:**

in base all'interesse, l'impegno e la partecipazione al dialogo educativo

**STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI:**

Esposizione orale e rielaborazione del materiale presentato

**OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

tutti gli obiettivi fissati nella programmazione iniziale sono stati raggiunti

Data : Rosignano S. 8 Maggio 2024

**Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**CLASSE: 5BEN**

**Docente: CARRAI FAUSTA**

**A.S.: 2023/2024**

## **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 EVENTI**

Competenza 9 in uscita

-Stili di vita sostenibili e equilibrati

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 scritte

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Vorrei premettere che questo gruppo classe mi è stato assegnato solo quest'anno e negli anni precedenti nessuno dei componenti della classe è stato mio alunno. E' risultato necessario quindi, nel primo periodo dell'anno scolastico, dedicare tempo per 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.

Gli obiettivi preventivati in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati sufficientemente raggiunti da tutti gli alunni. Le capacità motorie e la tecnica specifica di ogni disciplina sportiva praticata risultano complessivamente più che sufficienti. Nel loro percorso scolastico gli studenti hanno acquisito la consapevolezza della propria corporeità intesa come conoscenza, padronanza e rispetto del proprio corpo; hanno consolidato i valori sociali dello sport e hanno acquisito una buona preparazione motoria, assumendo globalmente, un atteggiamento positivo verso uno stile di vita sano e attivo.

La partecipazione della classe, alle lezioni pratiche, è risultata nel tempo complessivamente buona e la maggior parte degli studenti ha dimostrato disponibilità e interesse verso le esercitazioni pratiche, teoriche, e di progetto. L'impegno profuso è stato nel complesso buono e ha permesso loro, una autonoma capacità di organizzazione delle competenze. Il giudizio complessivo sulla classe risulta buono.

Rosignano Solvay, 15 maggio 2024

DOCENTE: prof.ssa Fausta Carrai

ALUNNO: Diletta Caprai

ALUNNO: Martina Ciulli

## **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE**

### **(SCIENZE MOTORIE)**

<b>Nuclei tematici</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Voto</b>
<b>Il corpo e la sua relazione con il tempo e lo spazio (Capacità coordinative e condizionali).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Conoscere le risposte motorie corrette e trasferirle correttamente in tutte le situazioni motorie richieste.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper utilizzare e trasferire le abilità per la realizzazione dei gesti tecnici dei vari sport.</li> <li>- Utilizzare l'esperienza motoria acquisita per risolvere situazioni nuove o inusuali.</li> <li>- Usare e correlare le variabili spazio-temporali alla realizzazione del gesto tecnico in ogni situazione sportiva.</li> <li>- Orientarsi all'ambiente naturale anche con ausili specifici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'alunno è consapevole delle proprie competenze motorie comprendendo sia i punti di forza sia i propri limiti</li> <li>- Utilizza le abilità motorie e sportive acquisite adattando il movimento in movimento in situazione.</li> </ul>	<b>L'alunno:</b> 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
<b>Nuclei tematici</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Voto</b>
<b>Il gioco, lo sport, le regole il fair-play.</b>	- 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.	<b>L’alunno:</b> 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
			71	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
<b>Nuclei tematici</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Voto</b>
<b>Salute, benessere, prevenzione e sicurezza durante le attività sportive.</b>	- 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.	<b>L'alunno:</b> 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	72	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
--	--	---	--	---	----

**CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI**

La programmazione è stata svolta secondo il curriculum verticale di IP17 Mattei, declinata in UDA come segue:

**UDA 5.1 I VIAGGIO DEL MIO SAPERE**

- ✓ LA PRODUZIONE VITIVINICOLA
- ✓ LA NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO
- ✓ SPUMANTI E CHAMPAGNE
- ✓ LA TOSCANA E VINI DELLA COSTA DEGLI ETRUSCHI
- ✓ I VINI BIODINAMICI
  
- ✓ ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE
- ✓ LA FIGURA DEL SOMMELIER
- ✓ L'ANALISI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
- ✓ LA SOMMELERIE
- ✓ CRITERI DI ABBINAMENTO CIBO VINO

**UDA 5.2 "AVANGUARDIA GOURMET E SOCIAL"****L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA**

- ✓ LA PROGRAMMAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA
- ✓ COMUNICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA (I MENU):
  - La redazione di una carta vini
  - La redazione di una cocktail list
- ✓ LE ABITUDINI ALIMENTARI
- ✓ I FATTORI CHE INFLUENZANO LE SCELTE GASTRONOMICHE
- ✓ LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI
- ✓ RICONOSCERE LA QUALITÀ
- ✓ I DIVERSI ASPETTI DELLA QUALITÀ ALIMENTARE
- ✓ VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO
- ✓ I MARCHI DOP e IGP

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

- ✓ CATERING E BANQUETING
- ✓ IL CATERING
- ✓ IL BANQUETING
- ✓ IL CATERING-BANQUETING
- ✓ TIPOLOGIE DI UN EVENTO
- ✓ ATTREZZATURA SPECIALE
- ✓ IL SERVIZIO DELL'OPEN BAR (attrezzature e principali metodi per la realizzazione dei cocktail)
- ✓ LA DISTILLAZIONE: principali tecniche di distillazione per ottenere acqueviti
- ✓ DISTILLATI: I principali distillati: Rum, Gin, Vodka, Whisky

**METODI UTILIZZATI**

- Lezioni teoriche in laboratorio
- Utilizzo di file multimediali
- Utilizzo del libro di testo
- Visione di video
- Lezione frontale. Lettura e spiegazione dei vari documenti forniti dal docente esposti tramite utilizzo di condivisione LIM in classe.
- Rielaborazione in classe del lavoro di ricerca svolto dagli alunni a casa, ricercando momenti di dialogo partecipato da tutti i componenti della classe

**MEZZI UTILIZZATI**

Condivisione di materiale didattico sulla piattaforma classroom.

Libro di testo **Masterlab-Laboratorio dei sevizi enogastronomici 2' biennio e quinto anno per la cucina**

### **SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

2 ore settimanali (di cui 1 in compresenza con cucina) per un totale al 10 Maggio di 46 ore di lezione.

La programmazione è stata svolta durante l'anno scolastico, diviso in trimestre e pentamestre.

Lezioni svolte in classe

### **CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI:**

I criteri di misurazione e la scala dei voti rispondono a quanto concordato con il consiglio di classe in sede di programmazione e a quanto previsto nel PTOF 2023-24

Tali criteri tengono conto, oltre che le verifiche scritte e orali sui vari moduli in programma, dell'impegno, dell'interesse nei confronti della disciplina, della partecipazione alle attività proposte, delle conoscenze e competenze acquisite, della capacità di sintesi, dell'utilizzo della terminologia corretta, dell'autonomia acquisita e della capacità di autovalutazione dallo studente. Per gli alunni BES si tiene conto di quanto stabilito nel Piano Educativo Personalizzato dei singoli alunni

### **STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI**

Prove orali e scritte, valutazione dei lavori finali delle Uda

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

Gli obiettivi prefissati in fase di programmazione sono stati raggiunti in modo sufficiente

Vengono elencate di seguito le competenze (secondo l'all 2G **D.M. 92/2018**) attivate attraverso lo svolgimento del programma

#### **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. 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. 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.

Rosignano Solvay, 10 Maggio 2024

PROF. FENZI ROBERTO



**GRIGLIE VALUTAZIONI SALA E VENDITA**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE <b>PROVA SCRITTA STRUTTURATE E SEMI STRUTTURATA</b> di LAB. SALA E VENDITA triennio E biennio		
TIPOLOGIA DI QUESTITO	INDICATORI	PUNTEGGIO
<b>Quesito a risposta aperta (max. 5 pt.).</b>	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
<b>Frase, immagine o tabella a completamento.</b>	Ogni completamento corretto	1
	Ogni completamento sbagliato o mancante	0
<b>Termine corrispondente a definizione data.</b>	Ogni termine individuato correttamente	1
	Ogni termine errato o non individuato	0
<b>Test a scelta multipla</b>	Ogni risposta corretta	1
	Ogni risposta mancata o sbagliata	0
<b>Test vero o falso</b>	Ogni risposta esatta, con falso motivato correttamente	1
	Ogni risposta sbagliata, mancante o con falso non motivato	0

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO	
INDICATORE	DESCRITTORE
1-3	Gravemente insufficiente
4	Insufficiente
5	Mediocre
6-6.5	Sufficiente
7-8	Discreto
8-9	Buono
10	Ottimo

GRIGLIA DI VALUTAZIONE <b>PROVA SCRITTA, QUESITI A RISPOSTA APERTA</b> di LAB. SALA E VENDITA triennio			
INDICATORE	DESCRITTORE	LIVELLO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<b>Comprensione</b> 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	
	<b>L'alunno comprende sufficientemente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato.</b>	2	
	L'alunno interpreta correttamente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo ampio e completo.	3	
<b>Conoscenza</b> Conoscenza dei temi, dei concetti e principi inerenti all'argomento e ai relativi 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	
	<b>Conosce gli elementi fondamentali della disciplina. Il prodotto si presenta semplice, ma sostanzialmente pertinente.</b>	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.	5-6	

	Il testo prodotto, pertinente alle richieste, si presenta completo e ricco di spunti personali.		
<b>Competenza</b> 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	
	<b>L'alunno possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali, il prodotto risulta semplice e poco articolato.</b>	<b>3-4</b>	
	L'alunno possiede un'adequata 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	
<b>Capacità di</b> 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	
	<b>L'alunno dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice, ma corretto. Utilizza la terminologia tecnica in modo adeguato.</b>	<b>2</b>	
	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	
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			____/20

#### CONVERSIONE DEL PUNTEGGIO DA VENTESIMI IN 10

<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
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 L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO	
INDICATORE	DESCRITTORE
1-3	Gravemente insufficiente
4	Insufficiente
5	Mediocre
6-6.5	Sufficiente
7-8	Discreto
8-9	Buono
10	Ottimo

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE di LAB. SALA E VENDITA triennio			
INDICATORE	DESCRITTORE	LIVELLO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<b>Conoscenza</b>	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	
	<b>Conosce gli aspetti essenziali-basici dell'argomento, anche se con qualche incertezza o inesattezza</b>	<b>2</b>	
	Conosce l'argomento in modo avanzato e corretto in tutti i suoi aspetti	3	
<b>Competenza</b>	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	

espositiva	<b>Espone i contenuti fondamentali in modo semplice, con linguaggio basilico e lessico adeguato</b>	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	
	<b>Se guidato sa dare chiarimenti e/o spiegazioni</b>	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	
	<b>Analisi e sintesi sono elementari senza approfondimenti autonomi né critici. Se guidato sa collegare gli aspetti principali dell'argomento</b>	1	
	È capace di rielaborare autonomamente e in modo critico e autonomo i contenuti, effettuando analisi approfondite e sintesi complete ed efficaci.	2	
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<b>____/10</b>

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO</b>	
<b>INDICATORE</b>	<b>DESCRITTORE</b>
1-3	Gravemente insufficiente
4	Insufficiente
5	Mediocre
6-6.5	Sufficiente
7-7.8	Discreto
8-9	Buono
10	Ottimo

**Materia: LINGUA SPAGNOLA**  
**Docente: ALESSANDRO GIOLI**

**CLASSE: 5BEN**  
**A.S.: 2023/2024**

### **COMPETENZE:**

Competenza n° 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

Competenza n° 6: Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.

Competenza n° 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.

### **CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI UDA 5.1**

Aromas y tragos: Tipos de café; Té e infusiones; El Chocolate a la taza; Los cócteles Vinos y cavas: Beber en España; Una bebida prestigiosa; Los vinos; Bebidas tradicionales de España.

La segunda república; la guerra civil española; la dictadura de Francisco Franco.

El movimiento modernista: Gaudí; el surrealismo de Dalí y Miró; el cubismo y el periodo azul de Picasso

Buscando Empleo: El anuncio de trabajo; El curriculum vitae; La carta de respuesta a un anuncio; Autocandidarse. De la entrevista al contrato: La entrevista de trabajo; Los tipos de contrato; Las prácticas. La promoción: Ferias y eventos

**EDUCAZIONE CIVICA:** Consumo e produzione responsabili e utilizzo delle risorse del territorio ecosostenibile Agenda 2030: Obiettivo 12  
Produzione e consumo sostenibili Lotta agli sprechi

### **UDA 5.2 AVANGUARDIA GOURMET & SOCIAL:**

Las designaciones de los productos de calidad: DOP - IGP - ETG El menù gourmet: características. Las vanguardias artísticas: el modernismo y el surrealismo españoles. Unas obras de Dalí, Gaudí y Miró. La importancia de la estética.

### **UDA 5.3 MATTEI OUTDOOR – PROJECTS & LIFELONG LEARNING:**

Presentare il proprio percorso di studi e progetti futuri anche in lingua straniera.

Las cantidades y medidas en cocina Los métodos de cocción Utensilios en la cocina La comida rápida y la comida para llevar Tapas - pinchos - raciones; el tapear. Las diferencias entre banqueting y catering, HACCP y contaminación de los alimentos Comida para celíacos. Preparación de un folleto para presentar un evento de catering/banqueting.

### **METODI UTILIZZATI**

Le lezioni si sono svolte in presenza. Nella lezione di tipo frontale si è cercato di utilizzare il libro di testo adottato con l'ausilio di materiale pubblicato in rete e fotocopie.

Apprendimento cooperativo e peer tutoring, in cui gli alunni a livello più avanzato affiancano i compagni meno preparati.

Verifiche in itinere scritte e orali.

### **MEZZI UTILIZZATI**

Libro di testo: Al Gusto, ed. Loescher autori: Marta Cervi - Simonetta Montagna

### **SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Classe d'ordinanza e Laboratorio di informatica, per n. 3 ore settimanali.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

Sono state utilizzate le griglie di valutazione allegata alla programmazione iniziale.

## **STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI**

Verifiche orali e scritte.

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Classe molto problematica. Generalmente svogliata e poco attenta in classe. Moltissime assenze anche strategiche hanno reso difficile il compimento del programma e delle valutazioni. Dal punto di vista disciplinare quindi si evidenzia grande assenteismo e scarsissima partecipazione (a parte alcuni alunni che per fortuna hanno seguito con interesse e consapevolezza). In molti arrivavano in classe senza materiale scolastico...quaderni...penne...libro e per far seguire la lezione sono stato ripetutamente costretto a far girare nel gruppo classe di whatsapp, le immagini delle pagine del libro o le fotocopie utilizzate per le spiegazioni. Il rendimento è complessivamente appena sufficiente tranne fortunatamente alcune eccezioni che si sono distinte per capacità di gestione degli impegni scolastici. Le UDA (soprattutto la 5.2) hanno comunque permesso a molti alunni di raggiungere e sviluppare competenze particolarmente utili nel mondo del lavoro.

Rosignano Solvay, 15 Maggio 2024 *Prof. Alessandro Gioli*

## **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)**

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

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 LINGUA STRANIERA

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

PROVE SCRITTE

INDICATORI	PUNTI	LIVELLO DI PRESTAZIONE	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	2	E' CORRETTO	2

USO DELLA LINGUA			
		PRESENTA ALCUNE IMPROPRIETA' SINTATTICHE	1,5
		PRESENTA ERRORI DIFFUSI	1*
		PRESENTA ERRORI GRAVI E MOLTO DIFFUSI	0,5
		PRESENTA MOLTEPLICI ERRORI	0

PROVE ORALI
-------------

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