



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

ENRICO MATTEI

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

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

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

Allegato 2

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

2023/2024

Classe V SV

*Il presente Documento, composto da pagg. 69, 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. SV

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. 7-8
Presentazione della classe	pag. 9-12
Attività di Alternanza Scuola Lavoro	pag. 12-13
Educazione civica	Pag. 14-18
Attività integrative	pag. 18-19
Simulazioni	pag. 20-33
Programmi delle singole materie e rispettive griglie di valutazione	pag. 34-99

Il documento è stato approvato dal Consiglio di Classe in data 08/05/2024

Il Coordinatore

Sebastiano Nirta

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

DISCIPLINE DI AREA GENERALE		
INSEGNAMENTI	1' anno	2' anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua e cultura inglese	3	3
Storia	1	1
Geografia	1	1
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Scienze Motorie	2	2
Religione cattolica (o attività alternative)	1	1
Totale ore area generale	18	18
DISCIPLINE DI INDIRIZZO		
INSEGNAMENTI	1' anno	2' anno
Seconda lingua straniera 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*
Totale ore area indirizzo	14	14
Totale ore settimanali	32	32

* Da non considerare nella somma perché in copresenza

QUADRO ORARIO TRIENNIO

DISCIPLINE DI AREA GENERALE			
INSEGNAMENTI	3' anno	4' anno	5' anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua e cultura inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	2	2	2
Scienze Motorie	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1
Totale ore area generale	13	13	13
DISCIPLINE DI INDIRIZZO			
INSEGNAMENTI	3' anno	4' anno	5' anno
Seconda lingua straniera 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>	5	5	5
Laboratorio Enogastronomia <u>Cucina</u>	1	1	1
Arte e Territorio	2	2	2
Scienza e cultura alimentazione/ <u>Sala e vendita</u>	1	0	0
<u>Sala e vendita/Cucina</u>	1	1	1
Totale ore area indirizzo	19	19	19

Totale ore settimanali	32	32	32
-------------------------------	-----------	-----------	-----------

CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Disciplina	Classe di Concorso
BONUCCI MARA	SOSTEGNO	ADSS
CAPUTO ANTONELLA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	AO31
CARRAI FAUSTA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	A048
CORRADINO ELISABETTA	ITALIANO E STORIA	A012
GIOLI ALESSANDRO	SPAGNOLO	AC24
GIORDANO SIMONE	ARTE E TERRITORIO	A054
MUSSO VITA	SOSTEGNO	ADSS
NIRTA SEBASTIANO	SALA E VENDITA	B021
OTTONE MARIA GRAZIA	DIRITTO E T.A.	A045
REITANO DOMENICO	RELIGIONE	IRC
SECA ALESSIO MARIA GRAZIANO	MATEMATICA	A026
STABILE GIULIA	INGLESE	AB24
TALINI PAOLA	ENOGASTRONOMIA	B020

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO DELLA COMPONENTE DOCENTE

DISCIPLINA	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ASSANTE MICHELA	ASSANTE MICHELA	CAPUTO ANTONELLA
SALA E VENDITA	NIRTA SEBASTIANO SAPONARA SERENA	NIRTA SEBASTIANO	NIRTA SEBASTIANO
SPAGNOLO	GIOLI ALESSANDRO	GIOLI ALESSANDRO	GIOLI ALESSANDRO
CUCINA	RIZZUTO GIUSEPPE	TALINI PAOLA	TALINI PAOLA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CARRAI FAUSTA	CARRAI FAUSTA	CARRAI FAUSTA
RELIGIONE CATTOLICA	REITANO DOMENICO	REITANO DOMENICO	REITANO DOMENICO
INGLESE	FALCIANI FRANCESCA	FANUCCI ROBERTA	STABILE GIULIA
MATEMATICA	SECA ALESSIO MARIA GRAZIANO	SECA ALESSIO MARIA GRAZIANO	SECA ALESSIO MARIA GRAZIANO
ITALIANO E STORIA	MARCHI MICHELE	FIORENZANO FLAVIA	CORRADINO ELISABETTA
D.T.A.	MIRABELLA BARBARA ELVIRA	PISCOPO ANGELO	OTTONE MARIA GRAZIA
ARTE E TERRITORIO	ANGELINI SERENA	PACIFICI PAOLA	GIORDANI SIMONE
SOSTEGNO	MUSSO VITA	MUSSO VITA	MUSSO VITA
SOSTEGNO	BONUCCI MARA	BONUCCI MARA	BONUCCI MARA
MATERIA ALTERNATIVA			

Coordinatore della classe: PROF. NIRTA SEBASTIANO

MEMBRI INTERNI DELLA COMMISSIONE DI ESAME:

PROF.SSA/PROF.	Materia di insegnamento
NIRTA SEBASTIANO	SALA E VENDITA
OTTONE MARIA GRAZIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE A045
CAPUTO ANTONELLA	SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE A031

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Classe V Sezione SV

Numero alunni: 12 **Ripetenti: 1**
Provenienti da altro Istituto: 1
Abbandoni e/o ritiri durante l'anno scolastico: 1

Presentazione della classe:

La classe 5sv è composta da 12 alunni, di cui 11 effettivamente frequentanti.

3 gli alunni con BES DSA

Gli alunni non hanno mai creato problemi di carattere disciplinare; la partecipazione alle lezioni è SEMPRE stata buona. In particolare in questo ultimo a.s., alcuni alunni hanno evidenziato qualche difficoltà nel seguire il ritmo delle lezioni. In laboratorio di sala e bar hanno sempre mostrato grande interesse e partecipazione, raggiungendo buoni risultati. Buona anche la disponibilità in occasione di manifestazioni e banchetti organizzati dall'Istituto.

La storia della classe:

La attuale classe 5 sv deriva dalla classe 3 sv, poi diventata 4sv. Nella classe 3sv sono confluiti gli alunni delle diverse classi 2^

In 3^ gli alunni erano 15, dei quali 3 non hanno raggiunto la promozione in 4'.

In 4^ gli alunni erano quindi 12, ai quali si è aggiunto un alunno proveniente da altro istituto e un alunno ripetente

Prima della fine dell'anno scolastico 3 alunni si sono ritirati.

In 5^, agli 11 alunni promossi dalla 4^ si sono aggiunti 1 ripetenti, per un totale di 12 alunni.

La classe, complessivamente, è risultata sempre vivace. Il livello della classe è generalmente medio, alcuni hanno raggiunto ottimi risultati, 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. Viene sottolineata l'ottima capacità inclusiva del gruppo-classe. 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.

Prospetto dati della classe

A. S.	Iscritti	Inserimenti	Trasferimenti	Ammessi alla classe success.
2021/22	15			12
2022/23	12	2	3	11
2023/24	11	1		

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 alcuntipo.	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 gravi	Non riesce a sintetizzare le proprie conoscenze né a rielaborarle autonomamente.
2/1	Impegno e partecipazione inesistenti.	Non ha conoscenze relative alla materia e quindi non può svolgere neppure i compiti più semplici.	Non è in grado di applicare e di esporre alcuna conoscenza.	Non ha capacità di sintesi né di rielaborazione

Livello di preparazione raggiunto:

La classe si divide in 3 gruppi:

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

Il secondo formato da 5 alunni che hanno raggiunto risultati sufficienti o più che sufficienti

Il terzo composto da 2 alunni che alla data odierna mostrano ancora fragilità in diverse discipline ed hanno una percentuale alta di assenze, pertanto il profitto complessivo non risulta ancora del tutto sufficiente

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

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

Tabella valutativa certificazione delle Competenze PCTO del Collegio dei Docenti

Ha partecipato ai percorsi PTCO negli a.a. s.s. conseguendo le competenze delle sottostanti macroaree ai livelli indicati									
M A C R O A R E A	COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	COMPETENZE TRASVERSALI	INDICATORI DI LIVELLO					PUNTI EGGI	LIV. COMP
			1	2	3	4	5		
1	SAPER ESSERE COMPETENZE RELAZIONALI E COMUNICATIVE	Capacità di adattamento ai vari ambienti culturali e di lavoro, rispetto delle regole di sicurezza e organizzative, dell'ambiente di lavoro	○	○	○	○	●	5	A
		Capacità di comprendere i codici di comportamento e le maniere generalmente accettate in diversi ambienti di lavoro per una efficace interazione interpersonale e collaborativa	○	○	○	○	○	4	
		Capacità di negoziare posizioni e opinioni impostando relazioni produttive con 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	
2	SAPER E SAPER FARE COMPETENZE DI POSING/SOLVING = DIAGNOSTICHE/RESOLUTIVE	Capacità di decodificare la consegna in insieme di dati del campo cognitivo secondo le codifiche delle discipline implicite, 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 l'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			
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			
4	SAPER E SAPER FARE SAPER AGIRE PERCORSO PROGETTUALE AUTONOMIA CREATIVITA', SPIRITO DI IMPREDITORIALITA'	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 usando manualità, senso pratico e intuizione	○	○	○	○	○	5	
SOMMA MACROAREA						35			
5	SAPER E 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			
6	COMPETENZE SCIENTIFICHE E TECNICO-PROFESSIONALI PER	sostituire con le competenze almeno 4	○	○	○	○	○	5	A
		possono essere prese da	○	○	○	○	○	5	
		percip liceo SA AREA MATEMATICO SCIENTIFICA DLGS 89/2010	○	○	○	○	○	5	
		percip IPIA IPSAR AREA MATEMATICO SCIENTIFICA DLGS 87/2010,88/2010	○	○	○	○	○	5	
SOMMA MACROAREA						20			

Note :

Così come richiesto dal sistema SIDI di inserimento dati dei percorsi di PCTO alternanza scuola-lavoro

Ore interne*: se inserite nel progetto di alternanza della classe, possono essere: ore di formazione in aula di preparazione per le attività di alternanza, incontri con esperti del settore, corsi, certificazioni, altro.

Ore esterne***: se inserite nel progetto di alternanza della classe, possono essere: Tirocinio, stages, Visite guidate, visite a fiere di settore, partecipazione a corsi, gare e concorsi, Altro.

ALLEGATO SINTESI PIANO TRIENNALE OFFERTA FORMATIVA A.S. 2023/24
SINTESI di PROGETTO/ATTIVITÀ non PTCO

FS FDS REFERENTE nome e cognome

PROGETTISTA (se non FS o FdS) Prof.ssa Maria Grazia Ottone

PROGETTO IN ORE DI POTENZIAMENTO (barrare se è svolto in ore di potenziamento , non barrare in altro caso)

PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Denominazione Progetto

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

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

Classi coinvolte

5 IP17 SV

Il progetto sarà interamente svolto nell'anno scolastico 2023/24

Trimestre: ore 15

Pentamestre ore 25

Modulo 1 VERTICALE primo periodo

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

Discipline coinvolte: Storia, Diritto e tecniche amministrative, Spagnolo

<p>Conoscenze , abilità, competenze per i contenuti di cui al biennio/anno di riferimento</p>	<p>Competenze : compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello nazionale e comunitario attraverso Agenda 2030</p> <p>Conoscenze e abilità: Conoscere la carta costituzionale e la Dichiarazione Universale dei diritti Umani, riconoscere le competenze dei vari enti sia nazionali che internazionali, saper relazionare , saper reperire dati e informazioni dalla rete, saper interpretare norme e regolamenti. Analizzare le caratteristiche generali e l'applicazione dei diritti umani universali nella nostra società attuale,</p> <p>Saper presentare ed esporre anche in lingua straniera alcuni approfondimenti riguardanti l'applicazione dei diritti universali dell'uomo in forma scritta e/o orale anche sotto forma di relazione.</p>	<p>UDA storia 6 ore Dalla nascita della Società delle Nazioni alla nascita dell'ONU Le basi storiche della globalizzazione</p> <p>UDA Diritto tec.amm. 5 ore Struttura e funzionamento dell'ONU Principio internazionalista: artt. 10 e 11 della Costituzione .</p> <p>Spagnolo: 2 ore l'ONU e l' UE</p> <p>UDA Arte e Territorio: 2 ore Il Gran Tour come prima forma di viaggio “globalizzato” contro rappresentazione del paesaggio di Verismo e Realismo- Fattori-Courbet.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

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

Modulo 2 ORIZZONTALE secondo periodo

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

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

<p>Conoscenze ,abilità, competenze per i contenuti di cui all' anno di riferimento</p>	<p>COMPETENZE: Compiere le scelte alimentari in funzione alla tutela del territorio e della qualità Rispettare le garanzie al diritto alla salute Saper esercitare una nuova cittadinanza orientata al pluralismo, ai valori democratici e a un nuovo modello di sviluppo economico.</p> <p>CONOSCENZE E ABILITA': conoscere i prodotti enogastronomici in funzione della sostenibilità ambientale, della tutela delle tradizioni culturali, delle eccellenze territoriali e dei principi della carta di Milano (expo 2015). Riconoscere i principi della tutela del patrimonio culturale materiale e immateriale. Saper reperire dati e informazioni dalla rete,saper analizzare fenomeni complessi, saper riconoscere i valori comuni e le differenze diculture diverse. Saper valorizzare la propria identità come essere umano e come lavoratore in un sistema globalizzato. Comprendere e saper analizzare i dati statistici e la loro organizzazione e rappresentazione. Saper relazionare e elaborare testi con capacità critiche</p>	<p>UDA cucina ore 3 <u>agenda 2030 obiettivo 12 Consumo e produzione responsabili</u> 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>UDA Scienza dell'Alimentazione ore 3 <u>agenda 2030 obiettivo 3 salute e benessere</u> Assicurare la salute e il benessere per tutti grazie a un'alimentazione sana ed equilibrata per ogni fascia di età.</p> <p>Inglese : 2 ore European Union and Brexit</p> <p>UDA Sala e vendita ore 3 I marchi di qualità: Patrimonio culturale immateriale</p> <p>UDA Matematica ore 4 Introduzione al calcolo combinatorio (disposizioni, permutazioni e combinazioni) Elementi di probabilità</p> <p>UDA Scienze Motorie 2 ore Agenda 2030 OBIETTIVO 3 Salute e benessere Promuovere la salute attraverso l'attività motoria secondo le direttive dell'OMS.</p> <p>UDA Arte e Territorio: 2 ore UNESCO :siti patrimonio dell'umanità, geo-parchi</p>
----------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>UDA Diritto e tec amm 6 ore</p> <p><u>Agenda 2030 : obiettivo 8 lavoro dignitoso e crescita economica</u> UNESCO, tutela del patrimonio culturale materiale e immateriale.</p>
Metodologie e strumenti	libri di testo, ricerca di informazione in internet, fotocopie e materiale multimediale, lezione frontale e partecipata	
Modalità di verifica	Presentazione multimediale individuale da portare anche in sede di esame di Stato	
	<p>Data, 16 ottobre 2023</p> <p style="text-align: right;">FS /FDS /Progettista REFERENTE unico del Progetto Firma</p> <p style="text-align: right;">Prof.ssa Maria Grazia Ottone</p>	

ATTIVITÀ INTEGRATIVE

Attività di orientamento

Attività	Discipline coinvolte	Alunni partecipanti	
Orientamento interno (partecipazione a giornate di open day e orientamento nelle scuole medie)	Sala e vendita, cucina, italiano, ed civica		
Orientamento esterno: open day Sirius ship management			
Orientamento esterno: GIOVANI IN TOUR			
PROGETTO CENTRO PER L'IMPIEGO			
UUNIUN CAMERE			
Percorso ITS eat			
Conoscere il lavoro per una scelta consapevole			
Hotel program			

Partecipazione ad attività culturali, progetti e concorsi:

Attività/Progetto/concorso	Discipline coinvolte	Alunni partecipanti
RISTORANTE DIDATTICO "GUSTOSAMENTE" a seconda delle presenze di ogni singolo alunno	SALA E VENDITA – CUCINA	TUTTA LA CLASSE
PROGETTO D-VINO	SALA E VENDITA	TUTTA LA CLASSE
VISITA GUIDATA RIMINI FIERA SIFEP	SALA E VENDITA – CUCINA	TUTTA LA CLASSE
DISCOVER YOUR TALENT, LIVE YOUR DREAM	SALA E VENDITA	TUTTA LA CLASSE
IL GUSTO DELL'ECCELLENZA: POLO MAGONA, LYONS, SCUOLA TESSIERI, SOROPTIMIST	SALA E VENDITA – ALIMENTAZIONE	TU
ALIMENTI-AMO LA MERENDA SANA.	ALIMENTAZIONE – SALA E VENDITA	
PROGETTO NUOVI RITMI A SCUOLA: Comunità di pratica e la buona gestione del rifiuto con Rea, comunità di pratica, seminario biodiversità, alimentazione sana per lo sportivo; seminario sulla professione di qualità e visita guidata al Castello della Gherardesca a Castagneto Carducci. Preparazione al PROM ballo di gala delle classi quinte.		TUTTA LA CLASSE
Educazione alla legalità fiscale.	D.T.A.	TUTTA LA CLASSE
Cittadini finanziariamente educati.	D.T.A.	TUTTA LA CLASSE

A scuola con la celiachia per non farne una malattia.	SALA E VENDITA- ALIMENTAZIONE	TUTTA LA CLASSE
Esami senza ansia – prepariamoci all’esame di stato”.		TUTTA LA CLASSE
PROGETTO PCTO “I RACCONTI DEL MARE” -		TUTTA LA CLASSE
Cura e rigenerazione dell’oliveta: prodotti a km 0		TUTTA LA CLASSE
Fortezza ottobre e maggio		TUTTA LA CLASSE

SIMULAZIONI

Prove effettuate:

Simulazioni prima prova -Italiano

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

Tipologia A: Analisi del testo letterario

CANDIDATO:

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

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

		/100
Valutazione in ventesimi (/ 5)	Punteggio finale _____ / 20	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

CANDIDATO: _

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

Indicatori specifici Tip. B: Analisi e produzione di un testo argomentativo	4. Competenze testuali specifiche Analisi e produzione di un testo argomentativo	Comprensione del testo	Comprende il testo: in tutti i suoi snodi argomentativi 10 in quasi tutti i suoi snodi argomentativi 9 individuandone i temi portanti 8 individuando nel complesso i temi portanti 7 nei nuclei essenziali 6 riconoscendo alcuni nuclei essenziali 5 riconoscendo solo la linea generale dell'argomentazione 4 riconoscendo l'argomentazione in modo parziale e superficiale 3 in minima parte e/o frainvente 2
		Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo	Individua tesi e argomentazioni in modo: completo, consapevole e approfondito 10 completo, consapevole e abbastanza approfondito 9 completo e abbastanza consapevole 8 abbastanza completo e abbastanza approfondito 7 essenziale e sintetico 6 parziale e non sempre corretto 5 parziale e per lo più confuso 4 confuso e disorganico 3 gravemente inadeguato 2
		Percorso ragionativo e uso di connettivi pertinenti	Struttura l'argomentazione in modo: chiaro, congruente e ben articolato 10 chiaro, congruente e articolato 9 chiaro, congruente e abbastanza articolato 8 abbastanza chiaro e abbastanza congruente 7 globalmente chiaro e congruente 6 non sempre chiaro e congruente 5 superficiale e poco congruente 4 superficiale e confuso 3 incerto e privo di 2

			elaborazione	
		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali richiesti	I riferimenti culturali risultano: ampi, precisi e funzionali al discorso ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso ampi e abbastanza precisi abbastanza ampi e abbastanza precisi sostanzialmente chiari e corretti parziali, generici e poco corretti semplicistici, superficiali e scorretti limitati e per lo più scorretti poco pertinenti o assenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2
PUNTEGGIO TOTALE				/100
Valutazione in ventesimi (/ 5)			Punteggio finale _____ / 20	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo

CANDIDATO:

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

			scorretto e inappropriato 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 articolate pertinenti e adeguate pertinenti essenziali e sufficientemente motivate superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 12 10 8 6 4
Indicatori specifici Tip. C: Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo	4. Competenze testuali specifiche Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo	Pertinenza del testo rispetto alla traccia (Coerenza del titolo e dell'eventuale paragrafazione)	Sviluppa la traccia (eventualmente titola e paragrafa) in modo:	
			pertinente, esauriente e personale	
			pertinente ed esauriente	20
			pertinente, ma non del tutto esauriente	18
			pertinente e nel complesso corretto	16
			sostanzialmente pertinente corretto	14
			superficiale	20
			parziale e poco preciso	18
			lacunoso e impreciso	12
			gravemente incompleto	10
				8
				6
				4
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Articola l'esposizione in modo: ordinato, lineare e personale ordinato e lineare ordinato e complessivamente lineare sostanzialmente ordinato e lineare poco ordinato e poco lineare semplice e confuso disorganico inadeguato rispetto alla tipologia	10 9 8 6 5 4 3 2
		Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali richiesti	I riferimenti culturali risultano: ampi, precisi e funzionali al discorso ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso ampi e abbastanza precisi abbastanza ampi e abbastanza precisi sostanzialmente chiari e corretti parziali, generici e poco corretti semplificistici, superficiali e scorretti limitati e per lo più scorretti poco pertinenti o assenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2

PUNTEGGIO TOTALE		/100
Valutazione in ventesimi (/ 5)	Punteggio finale _____ / 20	

Simulazioni di seconda prova Alimentazione-Lab. Di enogastronomia

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



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

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) - Via della Repubblica n. 16
 Tel. 0586792028 - Fax 0586760057 - C.F. 80004040491

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

Indirizzi: IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

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 Sala & Vendita 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 sono invitati a organizzare un servizio di lunch per i 50 partecipanti al congresso, (tenendo conto della presenza di una donna in stato interessante), secondo le seguenti indicazioni:

- Specificare la località dove si svolgerà l'evento e il periodo dell'anno
- Elaborare la job description dell'evento
- Elaborare una check list del materiale necessario per effettuare la mise en place e il servizio
- Proporre un menù stagionale con prodotti del territorio motivando l'importanza nutrizionale degli ingredienti scelti



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

ENRICO MATTEI

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

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

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

Indirizzi: IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

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 Sala & Vendita 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 sono invitati a organizzare un servizio di lunch per i 50 partecipanti al congresso, (tenendo conto della presenza di una donna in stato interessante), secondo le seguenti indicazioni:

- Specificare la località dove si svolgerà l'evento e il periodo dell'anno

- Elaborare la job description dell'evento
- Elaborare una check list del materiale necessario per effettuare la mise en place e il servizio
- Proporre un menù stagionale con prodotti del territorio motivando l'importanza nutrizionale degli ingredienti scelti

SECONDA PARTE PRATICA DI SECONDA PROVA

Al candidato/a si chiede di:

Realizzare un cocktail a base di frutta e/o verdura (rigorosamente analcolico), utilizzando gli ingredienti definiti antitumorali.

Tempo a disposizione per la realizzazione del cocktail: max 20 min.

NOME DEL PIATTO/COCKTAIL:

INGREDIENTI:

MODALITA' PREPARAZIONE:

ATTREZZATURE NECESSARIE:

ALUNNO/A _____

CLASSE _____

DATA _____



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

Indirizzi: IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

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 Sala & Vendita 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 sono invitati a organizzare un servizio di lunch per i 50 partecipanti al congresso, (tenendo conto della presenza di una donna in stato interessante), secondo le seguenti indicazioni:

- Specificare la località dove si svolgerà l'evento e il periodo dell'anno
- Elaborare la job description dell'evento
- Elaborare una check list del materiale necessario per effettuare la mise en place e il servizio
- Proporre un menù stagionale con prodotti del territorio motivando l'importanza nutrizionale degli ingredienti scelti

SECONDA PARTE PRATICA DI SECONDA PROVA

Al candidato/a si chiede di:

Realizzare un cocktail a base di frutta e/o verdura (rigorosamente analcolico),

Tempo a disposizione per la realizzazione del cocktail: max 20 min.

NOME DEL PIATTO/COCKTAIL:

INGREDIENTI:

MODALITA' PREPARAZIONE:

ATTREZZATURE NECESSARIE:

Lista ingredienti

- ✓Ananas
- ✓Arance
- ✓Limoni
- ✓Lime
- ✓Mela rossa
- ✓Carote
- ✓Sedano
- ✓Zenzero
- ✓Menta fresca
- ✓Succo mirtillo
- ✓Succo arancia
- ✓Succo ananas
- ✓Succo pompelmo
- ✓Crema menta verde
- ✓Acqua tonica
- ✓Ginger Ale
- ✓Soda

Criteria di valutazione da – Quadri di Riferimento del D.M. 769 del 26 novembre 2018 -

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA				
INDICATORI	DESCRITTORI	Numero competenza ALL. 2G	Punteggio in base 20	Punteggio assegnato
COMPRESIONE della tematica proposta o della consegna prevista	Comprensione difficoltosa con risposta approssimativa e superficiale		1	
	Comprensione adeguata con risposta essenziale e qualche errore interpretativo		2	
	Comprensione completa del testo introduttivo con risposta precisa e pertinente		3	
PADRONANZA 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	
	Conoscenza adeguata ed essenziale dei contenuti		4	
	Conoscenza completa ed approfondita con argomentazione precisa e pertinente dei contenuti		5	
	Conoscenza completa ed approfondita rielaborazione critica e personale dei contenuti		6	
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali 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	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e soluzioni pertinenti senza motivarle		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	
CAPACITA' di argomentare, collegare e sintetizzare	Terminologia presente ma spesso inesatta, logica presente ma discontinua, analisi parziale e sintesi approssimativa. Forma espressiva modesta, caratterizzata da qualche errore		1	

le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza I diversi linguaggi specifici	Terminologia pertinente e precisa, logica valida, analisi quasi completa, sintesi coerente e corretta. Forma espressiva linguisticamente corretta		2	
	Terminologia precisa e perfettamente utilizzata, logica valida e significativa, analisi completa e approfondita, sintesi corretta ed originale. Forma espressiva scorrevole caratterizzata da uno stile linguistico personale		3	

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.

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)

PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: SALA E VENDITA

CLASSE: 5SV

Docente: NIRTA SEBASTIANO

A.S.: 2023/2024

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

UDA 5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE

I VINI

1. LA PRODUZIONE VITIVINICOLA
2. LA NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO

ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

1. L'ANALISI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
2. LA SOMMELERIE
3. L'ABBINAMENTO TRA CIBO E VINO

LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO

1. LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA

UDA 5.2 AVANGUARDIA GOURMET & SOCIAL

ENOGASTRONOMIA E SOCIETA'

1. LE ABITUDINI ALIMENTARI

ASPETTI PARTICOLARI DEL SERVIZIO DI SALA

1. LA CUCINA DI SALA

TECNICHE DI GESTIONE

1. LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICO-RISTORATIVE
2. LA PROGRAMMAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA
3. LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI

UDA EDUCAZIONE CIVICA

1. I MARCHI DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DELL'ENOGASTRONOMIA: DOP, IGP, STG
2. PRESIDI SLOWFOOD DELLA TOSCANA E DELL'ITALIA. PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE

UDA 5.3 MATTEI OUTDOOR - STREET FOOD PROJECTS & LIFELONG LEARNING

CATERING E BANQUETING

1. IL CATERING
2. IL BANQUETING E IL CATERING-BANQUETING
3. LA PREPARAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE

MIXOLOGY: L'ARTE DEL BERE MISCELATO

1. NUOVI TRENDS DELLA CAFFETTERIA E DEL BEVERAGE
2. GLI SNACK
3. I COCKTAIL E LE ATTREZZATURE
4. LA REALIZZAZIONE DI BEVANDE MISCELATE

METODI UTILIZZATI

Lezione frontale
Lavori di gruppo
Condivisione materiale didattico
Esercitazioni pratiche in laboratorio di sala e bar

MEZZI UTILIZZATI

Libro di testo:
“**Maitre e Barman con Masterlab**” 2° biennio e quinto anno

Altro materiale:
Materiale didattico fornito dal docente (appunti, schemi, fotocopie)

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

1° periodo – trimestre. 2° periodo – pentamestre
6 ore settimanali

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Griglia valutazione allegate alle programmazioni iniziali

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

- Prove orali
- Prove scritte.
- Prove pratiche in laboratorio.
- Compiti di realtà.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Proporre abbinamenti di vini ed altre bevande ai cibi.
- Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.
- Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.
- Saper allestire gli spazi, effettuare mise en place e svolgere il servizio per buffet, banchetti, eventi speciali.
- Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate

Data : _____

GRIGLIE VALUTAZIONI SALA E VENDITA

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA, QUESITI A RISPOSTA APERTA di LAB. SALA E VENDITA triennio			
INDICATORE	DESCRITTORE	LIVELLO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Comprensione del testo introduttivo o della	L'alunno non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente.	1	

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

CONVERSIONE DEL PUNTEGGIO DA VENTESIMI IN 10

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE di LAB. SALA E VENDITA triennio			
INDICATORE	DESCRITTORE	LIVELLO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
	Non conosce l'argomento richiesto, pertanto non è in grado di argomentare la	0	

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA PRATICA SOMMELLERIE di LAB. SALA E VENDITA triennio

INDICATORE	DESCRITTORE	LIVELLO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Presentazione e conoscenza del vino	Gravi errori o non conoscenza del prodotto presentato	0	
	Incertezze ed errori nella presentazione dovuti alla poca conoscenza del prodotto	1	
	Ottima presentazione e buona conoscenza del prodotto	2	
Analisi organolettica	Gravi errori di esecuzione, non sa applicare le nozioni e le procedure anche con l'aiuto del docente.	0	
	Applica la tecnica di degustazione in modo approssimativo con vari errori.	1	
	Applica la tecnica di degustazione in modo corretto, presenta alcune incertezze e lievi errori	2	
	Applica la tecnica di degustazione in modo corretto, preciso e sicuro	3	
Abilità di servizio	Gravi errori di esecuzione, non sa applicare le nozioni e le procedure anche con l'aiuto del docente.	0	
	Incorre in errori nell'applicare la tecnica professionale e la svolge in modo approssimativo	1	
	Tecnica professionale, corretta, precisa, sicura e autonoma	2	
Abbinamento cibo vino	Gravi errori. Non sa applicare le nozioni e le procedure anche con l'aiuto del cliente	0	
	Abbinamento approssimativo e poco corretto	1	
	Abbinamento fatto con incertezze ma abbastanza corretto	2	
	Abbinamento corretto, preciso e sicuro	3	

PUNTEGGIO TOTALE		_____/10
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'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	

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

lavoro	Organizza il lavoro in modo coerente e adeguato, pur con incertezze	3	
	Organizza il lavoro in sequenza logica e con sicurezza.	4	
Autonomia di lavoro	Non è autonomo nel lavoro e non è in grado di utilizzare correttamente le informazioni ricevute.	1	
	Segue con qualche incertezza la metodica fornita, ma è pienamente autonomo.	2	
	Procede autonomamente nell'esecuzione del compito e mostra consapevolezza e competenza.	3	
PUNTEGGIO TOTALE			____/20

CONVERSIONE DEL PUNTEGGIO DA VENTESIMI IN 10

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DELLA PROVA PRATICA PER primo biennio E triennio	
INDICATORE	DESCRITTORE
1-3	Gravemente insufficiente
4	Insufficiente
5	Mediocre
6-6.5	Sufficiente
7-7.8	Discreto
8-9	Buono
10	Ottimo

DOCENTE:	SEBASTIANO NIRTA
ALUNNO :	
ALUNNO :	

PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: Matematica

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

Sezione 0 (Breve ripasso) – Settembre-Ottobre 2023

1. Definizione di funzione reale ad una sola variabile reale
2. Dominio e codominio delle funzioni elementari
3. Disegnare il grafico per punti, a partire dall'equazione assegnata.
4. Definizione di limite di una funzione in un punto $x_0 \in D$ (Dominio della funzione)

SEZIONE I calcolo della derivata di una funzione di una variabile

COMPETENZA	CONOSCENZE	ABILITÀ	Scansione temporale	Metodologie didattiche e strumenti	VALUTAZIONE
a), c), d), e)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Concetto di derivata di una funzione, suo significato geometrico e suo significato cinematico* 2. Derivata delle funzioni elementari* 3. Teoremi (solo enunciati) sul calcolo delle derivate 4. Derivata di una funzione composta e delle funzioni inverse 5. Legame tra derivabilità e continuità di una funzione in un punto 6. Comportamento del grafico di una funzione nei punti di non derivabilità 7. Equazione della retta tangente a una curva piana in un suo punto 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Calcolare la derivata di una funzione in un suo punto mediante la sua definizione* 2. Calcolare la derivata di una funzione applicando i teoremi (o "regole di derivazione") sul calcolo delle derivate* 3. Utilizzare il calcolo della derivata per individuare l'equazione della tangente a una curva 4. Applicare il calcolo della derivata alla risoluzione di problemi di vario tipo 	Ottobre - Dicembre	Cooperative learning. Problem solving. Lezione frontale. Lezione dialogata. Esercitazioni in classe in piccoli gruppi o individuali al posto, o alla lavagna. Esercitazioni a casa. Lettura guidata del libro di testo. Dispense preparate dall'insegnante. Correzione in classe, dei lavori assegnati a casa. Presentazione dell'argomento, deduzioni attraverso le conoscenze pregresse e raccordo con le stesse.	<p>Verifica delle conoscenze Domande e risposte dal posto, svolgimento di brevi esercizi alla lavagna.</p> <p>Criteri di valutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> – Conoscenza dei contenuti disciplinari; – competenza elaborativa; – capacità di calcolo. <p>Verifica delle abilità Verifica scritta.</p> <p>Criteri di valutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> – coerenza dei processi logico-matematici; – correttezza dei calcoli, – ordine nella risoluzione. <p>Verifica delle competenze Verifica all'interno di una o più UDA.</p> <p>Criteri di valutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> – Comprensione del problema; – costruzione e soluzione del modello matematico; – indicatori specifici all'UDA.

SEZIONE II Studio di funzioni analitiche con il calcolo differenziale

--	--	--	--	--	--

COMPETENZA	CONOSCENZE	ABILITÀ	Scansione temporale	Metodologie didattiche e strumenti	VALUTAZIONE
a), c), d), e)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Relazioni tra segno della derivata e monotonia di una funzione: crescere decrescere di una funzione in un intervallo* 2. Massimo e minimo, relativo e assoluto, di una funzione* 3. Relazione tra il segno della derivata seconda di una funzione e la concavità suo grafico; punti di flesso* 4. Rappresentazione grafica di una funzione* 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Determinare gli intervalli in cui una funzione derivabile è crescente o decrescente* 2. Determinare i punti di massimo, di minimo e di flesso di una funzione 3. Rappresentare graficamente una funzione 	Gennaio- Maggio	<p>Cooperative learning. Problem solving. Lezione frontale. Lezione dialogata.</p> <p>Esercitazioni in classe in piccoli gruppi o individuali al posto, o alla lavagna.</p> <p>Esercitazioni a casa.</p> <p>Lettura guidata del libro di testo.</p> <p>Dispense preparate dall'insegnante.</p> <p>Correzione in classe, dei lavori assegnati a casa.</p> <p>Presentazione dell'argomento, deduzioni attraverso le conoscenze pregresse e raccordo con le stesse.</p>	<p>Verifica delle conoscenze Domande e risposte dal posto, svolgimento di brevi esercizi alla lavagna.</p> <p>Criteri di valutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> – Conoscenza dei contenuti disciplinari; – competenza elaborativa; – capacità di calcolo. <p>Verifica delle abilità Verifica scritta.</p> <p>Criteri di valutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> – coerenza dei processi logico-matematici; – correttezza dei calcoli, – ordine nella risoluzione. <p>Verifica delle competenze Verifica all'interno di una o più UDA.</p> <p>Criteri di valutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> – Comprensione del problema; – costruzione e soluzione del modello matematico; – indicatori specifici all'UDA.

EDUCAZIONE CIVICA: Statistica Descrittiva

COMPETENZA	CONOSCENZE	ABILITÀ	Scansione temporale	Metodologie didattiche e strumenti	VALUTAZIONE
a), b), c), d), e)	<ul style="list-style-type: none"> • Concetti e rappresentazione grafica dei dati statistici* • Determinare gli indicatori statistici* 	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare, classificare e interpretare distribuzioni singole e doppie di frequenze • Rappresentare graficamente dati statistici • Calcolare gli indici di posizione centrale di una serie di dati • Calcolare gli indici di variabilità di una distribuzione 	Marzo - Maggio	<p>Cooperative learning. Problem solving. Lezione frontale. Lezione dialogata.</p> <p>Esercitazioni in classe in piccoli gruppi o individuali al posto, o alla lavagna.</p> <p>Esercitazioni a casa.</p> <p>Lettura guidata del libro di testo. Dispense preparate dall'insegnante.</p>	<p>Verifica delle conoscenze Domande e risposte dal posto, svolgimento di brevi esercizi alla lavagna.</p> <p>Criteri di valutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> – Conoscenza dei contenuti disciplinari; – competenza elaborativa; – capacità di calcolo. <p>Verifica delle abilità Verifica scritta.</p> <p>Criteri di valutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> – coerenza dei processi logico-matematici; – correttezza dei calcoli, – ordine nella risoluzione. <p>Verifica delle competenze Verifica all'interno di una o più UDA.</p> <p>Criteri di valutazione</p>

				Correzione in classe, dei lavori assegnati a casa. Presentazione dell'argomento, deduzioni attraverso le conoscenze pregresse e raccordo con le stesse.	<ul style="list-style-type: none"> – Comprensione del problema; – costruzione e soluzione del modello matematico; – indicatori specifici all'UDA.
--	--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

* in grassetto le conoscenze e le abilità per il raggiungimento degli obiettivi minimi

LEGENDA COMPETENZE

- a) **Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative**
- b) **Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni**
- c) **Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati**
- d) **Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare**
- e) **Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi di riferimento**

METODI UTILIZZATI

Cooperative learning. Problem solving. Lezione frontale. Lezione dialogata. Esercitazioni in classe in piccoli gruppi o individuali al posto, o alla lavagna. Esercitazioni a casa. Lettura guidata del libro di testo. Dispense preparate dall'insegnante. Correzione in classe, dei lavori assegnati a casa. Presentazione dell'argomento, deduzioni attraverso le conoscenze pregresse e raccordo con le stesse.

MEZZI UTILIZZATI

Libro di testo e appunti trascritti alla lavagna.

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Sezione 0 (Breve ripasso) – Settembre-Ottobre

SEZIONE I calcolo della derivata di una funzione di una variabile – Ottobre-Dicembre

SEZIONE II Studio di funzioni analitiche con il calcolo differenziale – Gennaio-Maggio

EDUCAZIONE CIVICA: Statistica Descrittiva – Marzo-Maggio

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Verifica delle conoscenze Domande e risposte dal posto, svolgimento di brevi esercizi alla lavagna.

Criteria di valutazione

- Conoscenza dei contenuti disciplinari;
- competenza elaborativa;
- capacità di calcolo.

Criteria di valutazione

- coerenza dei processi logico-matematici;
- correttezza dei calcoli,
- ordine nella risoluzione.

Criteria di valutazione

- Comprensione del problema;
- costruzione e soluzione del modello matematico;
- indicatori specifici all'UDA

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Verifica delle abilità

Verifica scritta.

Verifica orale.

Verifica delle competenze

Verifica all'interno di una o più UDA.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

COMPETENZE IN USCITA	COMPETENZE INTERMEDIE	ASSI CULTURALI INTERESSATI
Competenza in uscita n.8 <i>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</i>	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy	Asse scientifico, tecnologico e professionale
Competenza in uscita n.12 <i>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</i>	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Asse storico-sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DEL DIPARTIMENTO DI MATEMATICA

ITI e Istituti Professionali

GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE ORALI

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

Descrittori	Livello di preparazione Voto
-------------	------------------------------

Nessuna comprensione degli elementi fondamentali del quesito posto Nessuna conoscenza dei contenuti proposti Utilizzo scorretto delle tecniche di calcolo Presenza di gravi errori Esposizione con errori formali e non conoscenza del linguaggio della disciplina	Completa Impreparazione Voto 3
Scarsa comprensione degli elementi fondamentali del quesito posto Conoscenza scarsa e lacunosa dei contenuti proposti Diffuse carenze nelle tecniche di calcolo Errori diffusi Esposizione con errori formali e conoscenza superficiale del linguaggio della disciplina	Gravemente insufficiente Voto 4
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	Insufficiente Voto 5
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	Sufficiente Voto 6
Piena comprensione del quesito proposto Conoscenza adeguata dei contenuti proposti Utilizzazione corretta delle tecniche di calcolo Presenza di lievi imprecisioni di calcolo Esposizione appropriata	Discreto Voto 7
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	Buono Voto 8
Conoscenza completa ed approfondita del tema proposto Capacità di utilizzare i concetti acquisiti in modo sicuro nelle varie situazioni proposte Capacità di orientamento in situazioni nuove Esposizione con un linguaggio specifico corretto	Molto buono Voto 9
Conoscenza completa ed approfondita del tema proposto Capacità di utilizzare i concetti acquisiti in modo sicuro nelle varie situazioni proposte Capacità di orientamento in situazioni nuove e capacità di soluzioni originali Esposizione con un linguaggio specifico corretto	Ottimo Voto 10

Rosignano M.mo, 15 maggio 2024

IL DOCENTE DELLA MATERIA
Prof. Alessio Tiziano Maria Graziano Seca

PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	5^ Sala e Vendita
Docente: CAPUTO ANTONELLA	A.S. 2023/2024

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

UdA 5.1 VIAGGIO DEL MIO SAPERE

- **Dieta equilibrata nella ristorazione collettiva**
 - Alimentazione equilibrata: fabbisogno dei nutrienti secondo i LARN
 - Linee Guida per una sana alimentazione
 - Dieta mediterranea e doppia piramide ambientale alimentare
 - Tipologie dietetiche: dieta vegetariana,
- **Diete particolari**
 - Dieta della donna in gravidanza;
 - Dieta della donna in allattamento;
 - Dieta dello sportivo.
- **Diete di accrescimento**
 - Dieta del neonato e svezzamento.
 - Dieta del bambino.
 - Dieta dell'adolescente.
- **Diete di mantenimento**
 - Dieta dell'adulto.
 - Dieta dell'anziano.

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

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

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

- **Allergie alimentari**

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

- **Intolleranze alimentari**

- Introduzione all'argomento.
- Intolleranza al lattosio.
- Favismo.
- Celiachia.

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

UdA 5.2 AVANGUARDIA GOURMET & SOCIAL

– La sicurezza e la qualità alimentare

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

- **Nuovi prodotti alimentari**

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

– HACCP

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

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

UdA 5.3 MATTEI OUTDOOR STREET FOOD, PROJECT & LIFELONG LEARNING

– Contaminazioni Chimiche

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

– Contaminazioni fisiche

- Contaminazione da corpo estraneo
- Effetti sul consumatore finale

– Contaminazioni biologiche

Fattori che favoriscono le contaminazioni chimiche

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

– HACCP

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

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

METODI UTILIZZATI

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

MEZZI UTILIZZATI

Pc, LIM, libro di testo, appunti del docente

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

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

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Per la valutazione sono state utilizzate le griglie scelte nel dipartimento di scienze degli alimenti

Per la valutazione si è tenuto conto anche dell'impegno, la partecipazione al dialogo educativo e dell'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La maggior parte della classe ha quasi sempre raggiunto gli obiettivi previsti in maniera omogenea. Lo stesso gruppo di alunni ha mostrato partecipazione al dialogo educativo e continuità nello studio della materia, non limitandosi allo studio pre-verifica. Inoltre, questo stesso gruppo mostra di avere competenze consolidate nel quinquennio per la materia. In particolare un'alunna ha potuto mettere in atto queste competenze in attività di lavori peer to peer effettuati all'interno di progetti PCTO di educazione alla sana alimentazione. Un ristretto gruppo di alunni, invece mostra difficoltà a causa dello studio limitato solo alle verifiche scritte e orali, per questi si evidenziano ancora alcune lacune soprattutto nella capacità di articolare le conoscenze durante le verifiche scritte proposte sotto forma delle tipologie di prova e dei nuclei tematici proposti dal ministero. Quello che è potuto emergere è che non tutti i ragazzi pur conoscendo i contenuti previsti riescono a svolgere un elaborato adeguato, evidenziando così una non adeguata acquisizione delle conoscenze.

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.

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

CONOSCENZA	Non conosce l'argomento	0
	Conosce poco e in modo scorretto e frammentario l'argomento	1

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

Data : 10/05/2024

DOCENTE:	Antonella Caputo
ALUNNO :	Matteo Martellucci
ALUNNO :	Virginia Di Paco

Materia: SPAGNOLO	CLASSE: 5^ Sala e Vendita
Docente: GIOLI ALESSANDRO	A.S.: 2023/2024

**PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE 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 còcteles Vinos y cavas: Beber en España; Una bebida prestigiosa; Los vinos; Bebidas tradicionales de España.

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

El movimiento modernista: Gaudì; el surrealismo de Dalì y Mirò; 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 pràcticas. 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, Gaudi y Miró. La importancia de la estética.

UDA 5.3 MATTEI OUTDOOR – PROJECTS & LIFELONG LEARNING –

ELEVATOR PITCH PER IL MIO FUTURO: Elevator Pitch, 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. El proyecto Food Track

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.

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: En la Mesa, 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 allegate alla programmazione iniziale.

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Verifiche orali e scritte.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe si presenta all'inizio dell'anno con alcune difficoltà dovute principalmente alle numerose assenze o scarsa partecipazione in classe di un paio di alunni che non hanno permesso uno sviluppo linguistico adeguato soprattutto nella produzione orale; la produzione scritta e la comprensione orale e scritta invece sono di livello più che sufficiente nella maggior parte degli alunni. L'impegno e la collaborazione con l'insegnante e tra pari risultano adeguati e propositivi nella maggior parte degli alunni. Molte difficoltà si riscontrano inoltre quando si dovrebbero produrre schemi o mappe concettuali nei casi di alunni BES, che sono spesso prodotti in ritardo o ridotti a veri e propri riassunti. Si nota al contempo ottima collaborazione con l'insegnante e la ferma volontà da parte di alcuni studenti di ottenere con costanza di studio e impegno risultati molto buoni e in molti casi sono stati raggiunti.

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-

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)	MORFOSINTASSI 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 morfologia 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 morfologia 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 morfologia 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	Adeguate, ma non approfondite, la conoscenza dei contenuti e dei concetti	Conoscenza globale, ma non approfondita, della morfologia 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 morfologia 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 morfologia 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 morfologia e del lessico	Esposizione molto fluente e articolata; eventuali imprecisioni irrilevanti

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

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
		APPROFONDITA E RIELABORATA	5
ARTICOLAZIONE E COERENZA ARGOMENTATIVA	3	ARGOMENTAZIONE POCO COERENTE	1
		ARGOMENTA E RIELABORA IN MODO SUFFICIENTE	2*
		ARGOMENTA E RIELABORA IN MODO LOGICO	3
COMPETENZA LINGUISTICA E USO DEL LINGUAGGIO SPECIFICO	2	FRAMMENTARIA E CON ERRORI	0,5
		ESSENZIALE ED ABBASTANZA CORRETTA	1*
		COMPLETA E CORRETTA	2

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

PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: Diritto e tecniche amministrative delle imprese ricettive

Docente: OTTONE MARIA GRAZIA

Materia: Diritto e tecniche amministrative

Docente: Maria Grazia Ottone

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

UDA 5.1 Il viaggio del mio sapere:

Il mercato turistico

1 Il mercato turistico nazionale

❖ Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno

- ❖ Le dinamiche del turismo in Italia
- ❖ Le nuove tendenze del turismo

UDA 5.2 Avanguardia made in Italy & social: il marketing

1 Aspetti generali del marketing

- . Che cos'è il marketing
- . Differenza tra marketing strategico e operativo
- . Il marketing turistico

2 Il marketing strategico

- . Le fasi del marketing strategico
- . L'analisi interna e l'analisi della concorrenza
- . L'analisi della domanda
- . La segmentazione
- . Il target
- . Il posizionamento
- . Gli obiettivi strategici

3 Il marketing operativo

- . Le caratteristiche del prodotto
- . La leva del prezzo
- . I canali di distribuzione
- . La comunicazione
- . Il web marketing
- . Il marketing plan

UDA 5.1 Il viaggio del mio sapere: pianificazione, programmazione e controllo di gestione

1 La pianificazione e la programmazione

- . Le scelte strategiche
- . La vision e la mission dell'impresa
- . Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- . Il vantaggio competitivo

2 Il Budget

- . Cos'è il budget
- . Differenza tra bilancio d'esercizio e budget
- . Il budget degli investimenti Il budget economico ❖
- . Il controllo budgetario

3 Il Business plan

- . Contenuto del business plan
- . Business plan di un'impresa ristorativa

UDA 5.3 Mattei outdoor: la normative del settore turistico –ristorativo

- . Il contratto di ristorazione
- . Il contratto di catering
- . Il contratto di banqueting

METODI UTILIZZATI

Nello svolgimento delle lezioni è stata privilegiata la lezione frontale e la lezione partecipata anche tramite l'ausilio della LIM, dando spazio al dialogo con l'obiettivo di mantenere un adeguato livello di attenzione da parte degli studenti.

MEZZI UTILIZZATI

Libro di testo: Stefano Rascioni – Fabio Ferriello, Gestire le Imprese Ricettive up 3 , TRAMONTANA, Milano, 2022

, filmati, video lezioni, classroom, studi di casi

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Le lezioni si sono svolte prevalentemente in classe, e in laboratorio ; non sempre è stato possibile svolgere tutte e 4 le ore settimanali a causa dei numerosi progetti che ha impegnato la classe nelle ore di diritto .

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Le valutazioni delle prove sia scritte che orali sono state effettuate sulla base delle griglie adottate dal dipartimento ad inizio anno scolastico.

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Prove scritte con domande aperte, prove strutturate e/o semistrutturate, colloqui orali e lavori multimediali per le UDA

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi specifici di indirizzo sono stati elaborati tenuto conto di quanto segue

- del quadro di riferimento delle otto competenze chiave: Raccomandazioni 2006/962/CE del 18 dicembre 2006 e 2018/C 189/01 del 22 maggio 2018)
 - dalla declinazione delle competenze previste nel profilo in uscita dei percorsi professionali per le attività e gli insegnamenti di area generale. (All. 2 G del decreto interministeriale del 24 maggio 2018 n. 92)
- . dal curriculum di Istituto
. dal PTOF
. da quanto stabilito nei verbali di dipartimento e del consiglio di classe

La partecipazione al dialogo educativo è stata costante e ottima durante tutto l'anno ed il clima all'interno della classe è stato più che positivo e collaborativo; tutti gli alunni hanno sempre adottato un comportamento molto corretto nei confronti dei docenti. Per un paio di studenti si rileva scarsa frequenza e puntualità nelle consegne, con assenze ritenute strategiche a ridosso delle verifiche orali seppur programmate. Altri ragazzi si sono distinti positivamente per l'interesse verso la disciplina, l'impegno dimostrato e la costanza nello studio ottenendo ottimi risultati.

Le competenze di seguito riportate sono declinate secondo quanto atteso nel profilo in uscita dei percorsi professionali per le attività e gli insegnamenti di area generale. (All. 1 del decreto interministeriale del 24 maggio 2018 n. 92)

Competenza n. 1

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

Competenza n. 2

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

Competenza n. 3

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

Competenza n. 4

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

Competenza n. 6

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

Competenza n. 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.

Griglia di valutazione prova scritta di Diritto e tecnica amministrativa

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

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

Griglia di valutazione prova orale di Diritto e tecnica amministrativa

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

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

PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: LINGUA INGLESE

CLASSE: 5SV

Docente: STABILE GIULIA

A.S. 2023/2024

Materia: LINGUA INGLESE CLASSE: 5SV Docente: GIULIA STABILE A.S. 2023/2024

COMPETENZE:

A) 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

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

C) 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 - IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE

MODULO 1 BEVERAGES (UNIT 9)

- Alcoholic beverages: Wine, Wine classification and labelling, how to create a wine list, food and wine matching, how to taste wine, analysing wine, Beer (pp. 200-205)

- What's cooking - Homebrewing: Spirits and liqueurs (pp 206-207)

-THE SERVICE (UNIT 10)

-Dining room preparation and table setting, place setting, the basics of service etiquette, types of service, more on buffet service, frequently asked questions, buffet service, Guéridon service, Flambéing , filleting fish

-RESTAURANT PROMOTION AND DELIVERY (UNIT 11)

-Marketing, The product life cycle, Restaurant start-up, starting your own restaurant, Promoting a restaurant, The different types of promotion, A closer look at digital advertising, Delivery

MODULO 2 – FOOD AND HEALTH

-The Eatwell Guide (UK), Food groups, Nutrients, Myplate, The food Pyramid, The mediterranean Diet Pyramid – A real lifestyle, Alternative and special diets, Special diets for food allergies and intolerances, Celiac disease

MODULO 3 – EFFECTIVE COMMUNICATION

- In the restaurant dining room (taking reservations on the phone) (pp 348-349)

EDUCAZIONE CIVICA: Brexit and European Union

UDA 5.2 AVANGUARDIA GOURMET & SOCIAL: Approfondimento sui 12 Ristoranti italiani nel Regno Unito da provare secondo la Guida Michelin, Cenni su Modernism e The New Artistic Movements (Post-Impressionism, Cubism, Technology and the "new" Futurism, Dadaism and Surrealism,

Characteristic of the new movements.

UDA 5.3 MATTEI OUTDOOR – PROJECTS & LIFELONG LEARNING – ELEVATOR PITCH PER IL MIO FUTURO: Elevator Pitch, Presentare il proprio percorso di studi e progetti futuri anche in lingua straniera.

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 su classroom. Apprendimento cooperativo ed esposizione orale.

MEZZI UTILIZZATI Libro di testo "Flavours - English for cooking and service" Ed. Rizzoli Language di Assirelli, Veltri. Fotocopie e Materiale preparato dall'insegnante e pubblicato su classroom.

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO La disciplina prevede 2 ore settimanali. La programmazione iniziale è stata seguita e rispettata, anche se ci sono stati dei rallentamenti dovuti a molte ore di inglese perse a causa di allerte meteo, scioperi, assemblee di istituto e progetti vari. Inoltre nel mese di ottobre le ore di inglese si sono ridotte a una, perché la mia seconda ora è stata usata dalla scuola come ora a disposizione, in attesa del rientro del venerdì pomeriggio.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI Sono state utilizzate le griglie di valutazione allegate alla programmazione iniziale

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI Verifiche orali e scritte. Compiti di realtà (ricreare un dialogo tipo tra cliente e cameriere)

OBIETTIVI RAGGIUNTI La classe, che ho conosciuto per la prima volta quest'anno, ha complessivamente raggiunto le competenze e gli obiettivi previsti ad eccezione di pochissimi studenti che non raggiungono la sufficienza a causa di scarso impegno.

WRITING ASSESSMENT SCALE

Domande aperte non di comprensione del testo

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 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 IN MODO CORRETTO E PERSONALE	5
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

La valutazione tiene conto anche dell'impegno dell'alunno, dei suoi miglioramenti e delle sue singole abilità.

Per gli esercizi a scelta multipla, a crocette e a completamente si fa riferimento al punteggio matematico, così come stabilito dal dipartimento di lingue dell'istituto Mattei.

Rosignano Solvay, 15 Maggio 2024 Prof.ssa Giulia Stabile

PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: ITALIANO	CLASSE: 5SV
Docente: CORRADINO ELISABETTA	A.S.2023/2024

Materia: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: CORRADINO ELISABETTA

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

UDA 5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE

IL NATURALISMO Flaubert e Zola (cenni)

IL VERISMO

GIOVANNI VERGA

- la vita
- le opere: I Malavoglia
- Mastro don Gesualdo
- Le novelle
- le tecniche narrative
- l'influenza del Determinismo e del Darwinismo sociale
- tematiche: l'ideale dell'ostrica e il pessimismo verghiano
- letture: La lupa (Vita dei campi), La roba (Novelle rusticane), Rosso Malpelo

GIOVANNI PASCOLI

- la vita
- le opere: Myricae
- I canti di Castelvecchio
- Il fanciullino (cenni al contenuto e al significato del saggio)
- La grande proletaria si è mossa
- tematiche: l'idea di nazionalismo, il concetto del "nido", il pensiero della morte, la celebrazione della natura
- letture: L'Assiuolo, Lavandare, X agosto, Novembre
- "Sempre vedendo in alto...il nostro tricolore" (La grande proletaria si è mossa)

GABRIELE D'ANNUNZIO

- la vita e le imprese belliche
- le opere: Il Piacere
- Le vergini delle rocce
- Le Laudi
- tematiche: l'Estetismo, il Superomismo e l'influenza di Nietzsche, il Panismo
- letture: Il ritratto di un esteta (Il Piacere), La pioggia nel pineto

ITALO SVEVO

- la vita
- le opere: Una vita
- Senilità
- La coscienza di Zeno
- tematiche: la figura dell'inetto
- letture: Prefazione e Preambolo, L'ultima sigaretta (La coscienza di Zeno)

GIUSEPPE UNGARETTI

- la vita
- le opere: L'Allegria
- tematiche: il senso di precarietà della vita, il desiderio di sentirsi "attaccato alla vita", il valore della fratellanza, la natura
- letture: Veglia, Fratelli, Mattina, Soldati

LUIGI PIRANDELLO

- la vita
- le opere: Il fu Mattia Pascal
- Quaderni di Serafino Gubbio operatore
- Uno, nessuno e centomila
- Novelle per un anno
- L'umorismo
- Sei personaggi in cerca di autore (accenni al teatro)
- letture: La patente, La nascita di Adriano Meis (Il fu Mattia Pascal), Un piccolo difetto (Uno, nessuno e centomila)

UDA 5.2 AVANGUARDIA SOCIAL & GOURMET

LE AVANGUARDIE (cenni)

- caratteristiche generali
- esempi europei: espressionismo, dadaismo, futurismo, surrealismo
- focus sul Futurismo di Marinetti (con lettura di alcuni articoli del Manifesto del Futurismo)

UDA 5.3 MATTEI OUTDOOR

- **La presentazione di sé.**
- **Elevator Pitch.**
- **Curriculum vitae Europass.**

METODI UTILIZZATI

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

Alcuni argomenti hanno subito una sintesi forzata, causata anche dalle numerose giornate dedicate durante le mie ore ad altre attività didattiche.

MEZZI UTILIZZATI

Si è utilizzato il libro di testo in adozione al corso diurno, "LETTERATURA APERTA" - editore Rizzoli di Sambugar Sala' Vol.3, integrato anche attraverso fotocopie fornite dalla docente e soprattutto attraverso schemi creati alla lavagna dalla docente e ripresi nel quaderno dagli studenti e/o caricati su Classroom.

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Durante la progettazione di Italiano (l'insegnamento consta di 4 ore settimanali) si è scelto di focalizzare l'attenzione sugli autori piuttosto che sulle correnti, di cui comunque sono stati dati cenni essenziali, per poter sfruttare al meglio i tempi ed allenare alla scrittura. Sono state proposte agli studenti anche varie tipologie degli scorsi esami di Stato per esercitarsi all'argomentazione strutturata della prima prova scritta.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Per le prove complesse si è tenuto conto di:

- attinenza alla traccia proposta
- conoscenza dell'argomento
- organizzazione e presentazione del contenuto
- morfosintassi e ortografia
- correttezza lessicale e adeguatezza del registro
- apporti personali dal punto di vista della riflessione e della rielaborazione

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Il controllo in itinere si è basato su questionari a domanda aperta e interrogazioni brevi con lo scopo di accertare analiticamente le conoscenze e le progressive abilità. Le prove scritte sono state costituite da analisi del testo (diversi da quelli analizzati in classe, produzione di testi argomentativi ed espositivi (Tipologia A, B e C). Le verifiche sono state articolate su una griglia di valutazione predisposta dal Dipartimento e anche dettagliatamente presentata e spiegata agli studenti.

La classe presenta casi BES di vario tipo per cui sono state attuati le misure e gli strumenti previsti da ciascun PDP. Gli studenti hanno realizzato le loro mappe in modo autonomo.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Allo stato attuale, il livello medio sul piano della conoscenza dei contenuti è sufficiente: alcuni raggiungono livelli buoni, alcuni livelli più fragili. Per quanto riguarda la competenza espositiva orale il livello medio è in generale sufficiente. Fatto salvo per alcune eccezioni, l'esposizione orale rimane un settore fragile per la maggior parte della classe. Qualche studente raggiunge risultati molto buoni anche con una discreta competenza di collegamento tra i fenomeni letterari.

Per la "revisione dei percorsi dell'Istruzione Professionale" - che ha prodotto il curricolo 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 linguistico dunque sono:

QUINTO ANNO A.S 2023/2024:

ASSE LINGUISTICO ITALIANO LINGUE STRANIERE

SOLO ITALIANO

- COMPETENZA DI RIFERIMENTO 2

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

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

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

economici, tecnologici e professionali).

- COMPETENZA DI RIFERIMENTO 6

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

ITALIANO E LINGUE STRANIERE

- COMPETENZA DI RIFERIMENTO 4

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

- COMPETENZA DI RIFERIMENTO 7

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

SOLO LINGUE STRANIERE

- COMPETENZA DI RIFERIMENTO 5

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

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

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

DOCENTE Elisabetta Corradino

STUDENTE Matteo Martellucci

STUDENTE Rachele Rizzo

Data: 08/05/2024

PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: STORIA

CLASSE: 5SV

Docente: CORRADINO ELISABETTA

A.S. 2023/2024

Materia: STORIA

Docente: CORRADINO ELISABETTA

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

UDA 5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE

MODULI 0-1

la rivoluzione europea del 1848

il quarantotto italiano: inizia il risorgimento

- la prima guerra d'indipendenza

- da Carlo Alberto a Vittorio Emanuele II
Cavour, Vittorio Emanuele e la seconda guerra d'indipendenza
dai Mille al Regno d'Italia
l'Italia della Destra storica e la terza guerra d'indipendenza
la questione romana e quella meridionale
la sinistra storica
la seconda rivoluzione industriale (cenni)
l'età giolittiana

MODULO 2

la prima guerra mondiale
la rivoluzione russa e la nascita dell'URSS
modulo 3
la crisi del '29
il fascismo in Italia
la Germania dalla crisi al nazismo
l'URSS di Stalin
la seconda guerra mondiale

UDA 5.2 AVANGUARDIA SOCIAL & GOURMET

Il contesto storico delle avanguardie.

UDA. 5.5 MATTEI OUTDOOR

Il PCTO per il mio futuro
Il mio portfolio
Lifelong Learning

METODI UTILIZZATI

Le lezioni si sono svolte con modalità inclusiva e partecipata. Il metodo di lavoro fondamentale si è basato sulla schematizzazione del fatto storico.

I concetti generali sono stati ricavati come sintesi operata dai discenti e guidata dal docente attraverso una serie di schemi alla lavagna talvolta operati dagli stessi studenti. In tale percorso è stata data importanza alla lezione interattiva più che a quella frontale; alla discussione, alla

problematicizzazione degli argomenti che è emersa dal confronto e dalla partecipazione quasi sempre attiva. Alcuni argomenti hanno subito una sintesi forzata, causata anche dalle numerose giornate dedicate durante le mie ore ad altre attività didattiche

MEZZI UTILIZZATI

Si è utilizzato il libro di testo, "STORIA E PROGETTO" di L. Calvani, integrato attraverso schemi creati alla lavagna dalla docente e ripresi nel quaderno dagli studenti e/o caricati su Classroom, soprattutto per gli argomenti inerenti ai moduli 0 e 1.

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Le lezioni si sono svolte sempre in presenza. Durante la progettazione di Storia (insegnamento consta di 2 ore settimanali) si è scelto di focalizzare l'attenzione sulle fasi riguardanti la Storia d'Italia piuttosto che sulle fasi europee, di cui comunque sono stati dati cenni essenziali per interpretare la contemporaneità.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Le verifiche sono state articolate su una griglia di valutazione predisposta dal Dipartimento e anche dettagliatamente presentata e spiegata agli studenti.

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Il controllo in itinere è stato condotto attraverso colloqui volti ad appurare le conoscenze e le progressive abilità.

La classe presenta casi BES di vario tipo per cui sono state attuate le misure e gli strumenti previsti da ciascun PDP. Gli studenti hanno realizzato le loro mappe in modo autonomo.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

Per quanto riguarda la competenza espositiva orale il livello medio è in generale sufficiente. Fatto salvo per alcune eccezioni, l'esposizione orale rimane un settore fragile per la maggior parte della classe. Qualche studente raggiunge risultati molto buoni anche con una discreta competenza di collegamento tra i fenomeni storici.

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:

ASSE STORICO-SOCIALE

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

TUTTE LE DISCIPLINE

- COMPETENZA DI RIFERIMENTO 1

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

SOLO STORIA RELIGIONE ARTE E TERRITORIO

- COMPETENZA DI RIFERIMENTO 3

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

- COMPETENZA DI RIFERIMENTO 4

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

- COMPETENZA DI RIFERIMENTO 6

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

SOLO SCIENZE MOTORIE

- COMPETENZA DI RIFERIMENTO 9

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

- COMPETENZA DI RIFERIMENTO 6

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

SOLO DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

- COMPETENZA DI RIFERIMENTO 10

Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. (CON MATEMATICA E DISCIPLINE INDIRIZZO)

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 11

Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. (CON DISCIPLINE INDIRIZZO)

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 12

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

DOCENTE Elisabetta Corradino
STUDENTE Matteo Martellucci
STUDENTE Rachele Rizzo

Data: 08/05/2024

PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: Arte e Territorio

CLASSE: 5SV

Docente: GIORDANI SIMONE

A.S. 2023/2024

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

UDA 5.1: IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE

Modulo 1

Il Seicento e la poetica del Barocco. Caratteristiche generali. Bernini e 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, Fattori, Lega, Signorini. Manet e l'Impressionismo (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 – MATTEI OUTDOOR: STREETFOOD & APERIFARM MADE IN ITALY

Alla scoperta dei Beni culturali del Geoparco delle Colline metallifere.

Educazione civica

Unesco Global Geoparks e il Geoparco delle colline metallifere.

METODI UTILIZZATI

Per ogni modulo affrontato si è proceduto illustrando brevemente il contesto storico di riferimento, proponendo cenni biografici sugli artisti principali, spesso ricorrendo al metodo dello storytelling, passando poi all'analisi delle singole opere. Le lezioni si sono svolte 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. Si è spesso adottata la didattica laboratoriale, specie nel corso della realizzazione delle UDA. Il modulo 6 è stato condotto con la metodologia cooperative learning.

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 sono stati utilizzati anche video didattici di approfondimento e ripasso.

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Le lezioni si sono svolte in aule di laboratorio multimediale o nell'aula della classe dotata di LIM. I tempi del percorso formativo sono stati regolati, e in parte condizionati, dal livello di attenzione degli alunni e dagli impegni degli studenti per le attività di PCTO, orientamento in uscita etc.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Le prove di verifica sono state valutate adottando le griglie di valutazione predisposte dal Dipartimento dettagliatamente presentate e spiegate agli studenti. Gli indicatori

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

Gran parte degli alunni ha raggiunto i traguardi di competenza ad un livello che si colloca tra la fascia intermedia e avanzato. La competenza espositiva orale è più che sufficiente per buona parte del gruppo e, in alcuni casi, molto buona. 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.

S. Giordani - Griglie di valutazione classi quinte per il documento del 15 maggio '24

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER ORALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE	
OTTIMO (9-10)	Conoscenze articolate, molto approfondite e con buoni apporti personali.
BUONO (8)	Conoscenze complete e sistematiche.
DISCRETO (7)	Conoscenze acquisite in modo ordinato ed adeguato
SUFFICIENTE (6)	Conoscenze delle idee essenziali della disciplina
SCARSO (5)	Conoscenze incomplete, parziali o settoriali della disciplina
INSUFFICIENTE (4)	Conoscenze lacunose e frammentarie della disciplina.
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (3)	Conoscenze molto lacunose e frammentarie della disciplina
GRAVEMENTE INSUFF. (2)	Conoscenze inesistenti della disciplina

PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	Classe: 5 SV
Docente: TALINI PAOLA	A.S.: 2023/2024

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

UDA 5.1 I VIAGGIO DEL MIO SAPERE

CIBO CULTURA E SOCIETA'

1. Il rapporto tra la gastronomia e la cultura
2. L'evoluzione dei consumi alimentari in Italia
3. La gastronomia nella società moderna

ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE

1. Ricette regionali con presidi slow food con abbinamento vini
2. L'offerta dei prodotti alimentari
3. Food cost e beverage cost

PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA:

1. le bevande analcoliche per prevenire patologie

UDA 5.2 CUCINA AVANGUARDIA GOURMET E SOCIAL

1. Insaporire senza aggiunta di grassi
2. Modalità di cotture
3. I FATTORI CHE INFLUENZANO LE SCELTE GASTRONOMICHE

LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

1. Riconoscere la qualità dell'olio evo ed il suo utilizzo
2. Le proprietà delle erbe aromatiche in cucina e nelle bevande

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

street food

1. ricette da proporre come street food
2. unire la qualità alla praticità del cibo da strada

METODI UTILIZZATI

Lezione frontale
Condivisione di materiale didattico (Google classroom)

MEZZI UTILIZZATI

Condivisione di materiale didattico (Google classroom)

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

1' periodo – trimestre. 2' periodo - pentamestre

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Griglia di valutazione allegata alle programmazioni

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Orali scritte, in itinere e formative

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Proporre abbinamenti vino/cibo ed altre bevande ai cibi.
- Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.
- Individuare i prodotti tipici e valorizzare il made in Italy
- Saper allestire gli spazi, effettuare mise en place e svolgere il servizio per buffet, banchetti, eventi speciali.
- Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche.
- Riconoscere attrezzature per la preparazione di bevande miscelate.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE DSA DI LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

STUDENTE _____ **CLASSE** _____ **DATA** _____

DESCRITTORE	INDICATORE	PESO PUNTEGGIO
Aderenza della risposta alla domanda posta	MAX 5 punti	
	Risponde in maniera confusa e non aderente alla domanda posta dall'insegnante. Non risponde	Da 1 a 2
	Risponde in maniera abbastanza aderente alla domanda posta	3
	Risponde in maniera coerente e precisa alla domanda	4
	Risposta completamente aderente ed esaustiva alla domanda	5
Utilizzo linguaggio specifico	MAX 3 punti	
	Scarso utilizzo del linguaggio specifico	1
	Sufficiente utilizzo del linguaggio specifico	2
	Buon utilizzo di linguaggio specifico	3
Capacità di fare collegamenti	MAX 2 punti	
	Non è in grado di sintetizzare/collegare ma se guidato sa collegare gli aspetti principali dell'argomento	1
	Sufficiente capacità di fare collegamenti con diversi livelli del sapere	2

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER ATTRIBUZIONE DEL VOTO

INDICATORE	DESCRITTORE
DA 1 A 3	Gravemente insufficiente
4	Insufficiente
5	Mediocre
6-6.5	Sufficiente
7-8	Buono
8.5 -10	Ottimo

Firma del docente : _____ *Firma degli studenti*: _____

PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: SCIENZE MOTORIE

Docente: FAUSTA CARRAI

PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

5 moduli e attività di progetto

IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE:

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

- Corsa lenta e continua su varie distanze
- Stretching
- Attività ed esercizi a corpo libero, esercizi per il controllo segmentario e per il controllo della respirazione
- Esercitazioni di coordinazione generale
- Esercizi di equilibrio, di mobilità articolare e di destrezza
- Attività ed esercizi eseguiti in varietà di ampiezza, di ritmo, in situazioni spazio-temporali variate
- Esercizi con piccoli e grandi attrezzi codificati e occasionali
- Percorsi ginnici polivalenti
- Interval training
- La camminata sportiva, percorso breve e medio

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

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

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

- Cenni sulle capacità condizionali e coordinative e principi di allenamento
- Norme elementari di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni e per la tutela della salute

- Importanza del riscaldamento
- I benefici dell'attività fisica, movimento come prevenzione
- La camminata sportiva, un nuovo modo di educare al benessere, allo sport e alla salute
- Sport come stile di vita, tema del rispetto
- Alimentazione e sport
- Finalità educative e formative delle scienze motorie

UDA 5.2

AVANGUARDIA GOURMET & SOCIAL

- Competenza 9 in uscita

La pratica sportiva sostenibile e creativa:

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

UDA 5.3

MATTEI OUTDOOR-PROJECTS & LIFELONG LEARNING

- Competenza 9 in uscita

La pratica sportiva sostenibile e creativa:

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

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

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

Attività svolte nel triennio:

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

METODI UTILIZZATI

*Lezioni frontali tecnico- pratiche
Metodo globale- analitico per le discipline individuali
Metodo ludico sportivo per gli sport di squadra
Esercitazioni individuali, a coppie, di gruppo e di squadra talvolta anche con l'utilizzo di un leader
Circle time
Cooperative learning
Peer tutoring
Brain-storming*

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: 2 verifiche

pratiche 1 scritta secondo

pentamestre: 3 verifiche pratiche 2

scritte

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi preventivati in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati sostanzialmente 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. All'inizio dell'anno con la presentazione del programma è stata sottolineata l'importanza del lavoro di gruppo, della cooperazione e dell'assistenza ai compagni. Abbiamo ribadito ancora una volta 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.

La partecipazione della classe, alle lezioni pratiche, è risultata complessivamente più che buona e la maggior parte degli studenti ha dimostrato sempre entusiasmo e interesse verso le esercitazioni pratiche, teoriche, e le proposte di progetto. L'impegno, il senso di responsabilità e di iniziativa personale evidenziati sono stati costanti sia in contesti noti che in situazioni nuove per la maggior parte dei componenti della classe. Le buone conoscenze e abilità conseguite nel loro percorso scolastico hanno permesso alla maggior parte degli alunni di sviluppare le proprie attitudini e di maturare una autonoma capacità di organizzazione delle competenze. Il giudizio complessivo sulla classe risulta più che buono..

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE

(SCIENZE MOTORIE)

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

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

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

		<p>movimento riconoscendo 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
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Rosignano Solvay, 15 maggio 2024

DOCENTE: prof.ssa Fausta Carrai	
ALUNNO: Matteo Martellucci	
ALUNNO: Rachele Rizzo	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE

(SCIENZE MOTORIE)

PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: Scienze motorie e sportive

CLASSE 5 SV

Docente: prof.ssa Fausta Carrai

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

5 moduli e attività di progetto

IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE:

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

- Corsa lenta e continua su varie distanze
- Stretching
- Attività ed esercizi a corpo libero, esercizi per il controllo segmentario e per il controllo della respirazione
- Esercitazioni di coordinazione generale
- Esercizi di equilibrio, di mobilità articolare e di destrezza
- Attività ed esercizi eseguiti in varietà di ampiezza, di ritmo, in situazioni spazio-temporali variate
- Esercizi con piccoli e grandi attrezzi codificati e occasionali
- Percorsi ginnici polivalenti
- Interval training
- La camminata sportiva, percorso breve e medio

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

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

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

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

UDA 5.2

AVANGUARDIA GOURMET & SOCIAL

- Competenza 9 in uscita

La pratica sportiva sostenibile e creativa:

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

UDA 5.3

MATTEI OUTDOOR-PROJECTS & LIFELONG LEARNING

- Competenza 9 in uscita

La pratica sportiva sostenibile e creativa:

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

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

Questo progetto segue gli alunni per tutto il quinquennio e attraverso le varie esperienze e le attività pratiche, cerca di insegnare 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: 2 verifiche

pratiche 1 scritta secondo

pentamestre: 3 verifiche pratiche 2

scritte

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi preventivati in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati sostanzialmente 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. All'inizio dell'anno con la presentazione del programma è stata sottolineata l'importanza del lavoro di gruppo, della cooperazione e dell'assistenza ai compagni. Abbiamo ribadito ancora una volta 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.

La partecipazione della classe, alle lezioni pratiche, è risultata complessivamente più che buona e la maggior parte degli studenti ha dimostrato sempre entusiasmo e interesse verso le esercitazioni pratiche, teoriche, e le proposte di progetto. L'impegno, il senso di responsabilità e di iniziativa personale evidenziati sono stati costanti sia in contesti noti che in situazioni nuove per la maggior parte dei componenti della classe. Le buone conoscenze e abilità conseguite nel loro percorso scolastico hanno permesso alla maggior parte degli alunni di sviluppare le proprie attitudini e di maturare una autonoma capacità di organizzazione delle competenze. Il giudizio complessivo sulla classe risulta più che buono..

Rosignano Solvay, 15 maggio 2024

DOCENTE: prof.ssa Fausta Carrai	
ALUNNO: Matteo Martellucci	
ALUNNO: Rachele Rizzo	

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

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

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

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

PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: RELIGIONE

Docente: DOMENICO REITANO

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI : La lotta contro la povertà e le disuguaglianze nel rispetto dei Diritti umani sanciti dalla Dichiarazione Universale dell'Onu.

La memoria come segno di una cittadinanza europea matura.

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

La scomunica della Chiesa nei confronti dell'appartenenza mafiosa.

Presentazione di alcune figure dell'Antimafia: Don Beppe Diana, Don Pino Puglisi, Peppino Impastato, Rita Atria.

L'attività dell':Associazione Libera

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

METODI UTILIZZATI:

Lezioni frontali e partecipate

MEZZI UTILIZZATI: Nell'approfondire i contenuti degli argomenti, sono stati utilizzati i mezzi audiovisivi nell'aula LIM e materiale fornito su CLASSROOM

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

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

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI: Esposizione orale e rielaborazione del materiale

OBIETTIVI RAGGIUNTI: tutti gli obiettivi prefissati in sede di programmazione sono stati raggiunti

Data : 8 Maggio 2024

DOCENTE: DOMENICO REITANO
ALUNNO : RIZZO RACHELE
ALUNNO : CANFORA EMANUELE