|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **Istituto Professionale dei Servizi per****l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera** “**R. Drengot”**Via Nobel,1 - 81031 Aversa |

**ESAME DI STATO**

**ANNO SCOLASTICO 2023/24**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62; D.M. 15 giugno 2022, n.164 ; OM n. 55 del 22 marzo 2024**

**Classe Quinta Sez. 5 F**

**Codice ATECO 56**

**Coordinatrice Prof.ssa Errico Emilia**

**……….**

**………………**

**foto**

**DIRIGENTE**

**Prof. Nicola Buonocore**

**INDICE DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

1. **Contesto generale**
	1. Descrizione del contesto
	2. Presentazione dell’Istituto
2. **Curricolo**
	1. Profilo in uscita dell’indirizzo
	2. Quadro orario settimanale
3. **Presentazione della classe**
	1. Composizione del Consiglio di classe e continuità docenti
	2. Commissari interni
	3. Composizione della classe
	4. Presentazione e Storia della classe nel Triennio Conclusivo del Corso di Studi
4. **Indicazioni su strategie e metodi per l’inclusione**
5. **Indicazioni generali sulle attività didattiche**
	1. Metodologie e strategie didattiche
	2. Ambienti di apprendimento
	3. Percorsi pluridisciplinari
	4. Orientamento ai sensi del D.M. 328/2022
	5. Simulazione seconda prova
	6. Attività e percorsi attinenti a Educazione Civica
	7. PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento: attività nel triennio
6. **Valutazione degli apprendimenti**
	1. Criteri e strumenti di valutazione
7. **Allegati**

Allegato 1: (non pubblico) elenco alunni

Allegato 2: schede informative su singole discipline

Allegato 3: percorsi PCTO

Allegato 4: Traccia simulazione II prova scritta e griglia di valutazione

Allegato 5: (non pubblico) relazione e documentazione alunno/i con BES

# 1 CONTESTO GENERALE

* 1. **Breve descrizione del contesto**

La popolazione scolastica proviene da un ambito territoriale vasto che comprende i comuni dell’Agro aversano, ma anche dai comuni limitrofi della provincia di Napoli, la maggior parte degli alunni proviene da contesti socio-economici-culturali medio-bassi. La percentuale di alunni non italiani si attesta intorno al 3,96%; non sono presenti, invece, studenti di etnia rom.

* 1. **Presentazione istituto**

L’IPSEOA di Aversa sorto come sede staccata dell’Istituto Alberghiero di Piedimonte Matese; è diventato autonomo nel 1978. L’Istituto, nel corso degli anni, è cresciuto notevolmente e oggi rappresenta un’importante presenza all’interno della realtà aversana e dell’ambiente limitrofo. Il Drengot si propone di fornire agli studenti sia una formazione professionale che consenta di immettersi immediatamente nel mondo del lavoro qualora non si intenda proseguire gli studi o che possa successivamente essere approfondita con la frequenza di corsi di specializzazione di livello superiore, sia una formazione culturale di ampio respiro che permetta loro di accedere alle facoltà universitarie. La struttura, con sede in Via Nobel n° 1, comprende attualmente due plessi attigui e dal 2009/10 anche una sede a Cesa.

2 CURRICOLO

**2.1 Profilo in uscita dell’indirizzo (secondo le indicazioni del PTOF)**

LE COMPETENZE DEL PROFILO

Il profilo professionale in uscita dovrà rispondere alla necessità, da una parte, di salvaguardare e promuovere i prodotti enogastronomici e storici locali, per favorire il turismo; dall’altra, dovrà essere in grado di coniugare il valore della tradizione con istanze di cambiamento globale che richiedono sempre più un sistema alimentare etico, sostenibile e salutare. Il Diplomato dovrà avere competenze pratico-operative e scientifico-professionali, che gli consentano di rispondere alle esigenze di un mercato flessibile, iper-tecnologico ed ecosostenibile (si pensi alle recenti autorizzazioni rilasciate dall’EFSA sulla produzione di alimenti a base di insetti, di alghe e a breve di carne coltivata).

* + 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. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;

CODICI ATECO

 55. ALLOGGIO

 Alberghi e strutture simili (55.1)

Alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni (55.2) Altri alloggi (55.9)

1. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE

 Ristoranti e attività di ristorazione mobile (56.10)

Ristorazione con somministrazione (56.10.11)

Attività di somministrazione connesse alle aziende agricole (56.10.12)

Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto (56.10.20) Gelaterie e pasticcerie (56.10.30)

Ristorazione su treni e navi (56.16.50)

Fornitura di pasti preparati - catering per eventi e altri servizi di ristorazione (56.2) Bar e altri servizi senza cucina (56.30)

79. ATTIVITA’ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITA’ CONNESSE.

Attività delle agenzie di viaggio e dei tour operator (79.1) Altri servizi di prenotazione e attività connesse (79.9)

CODICI NUP – ISTAT

NUP 4.2.2.2 Addetti all’accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione NUP 5.2.1-Esercenti nelle attività ricettive

NUP 5.2.2. Esercenti ed addetti nelle attività di ricezione

-5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti

-5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi

* 5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate
* 5.2.2.4 Baristi e professioni assimilate

-5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione NUP 5.2.3 Assistenti di viaggio e professioni assimilate

**Nuclei tematici fondamentali d’indirizzo correlati alle competenze**

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.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di

prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

1. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.
2. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
3. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
4. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
5. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

**2.2 QUADRO ORARIO**

#### Quadro orario della scuola: RAINULFO DRENGOT CERH030006 (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Discipline/Monte Orario Settimanale | I | Anno | II | Anno | III | Anno | IV | Anno | V | Anno |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| LINGUA INGLESE | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| FRANCESE | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| STORIA | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| GEOGRAFIA | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| MATEMATICA | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| DIRITTO ED ECONOMIA | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Discipline/Monte Orario Settimanale | I | Anno | II | Anno | III | Anno | IV | Anno | V | Anno |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA E VENDITA | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| ARTE E TERRITORIO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | 0 | 0 | 3 | 3 | 3 |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 |
| TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TECNICHE DI COMUNICAZIONE | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA) | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI ARTE BIANCA E | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Discipline/Monte Orario | Settimanale | I | Anno | II | Anno | III | Anno | IV | Anno | V | Anno |
| EDUCAZIONE CIVICA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

### SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

#### Quadro orario della scuola: IPSAR AVERSA SERALE CERH03050G SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO

QO SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO SERALE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Discipline/Monte Orario Settimanale | I | Anno | II | Anno | III | Anno | IV | Anno | V | Anno |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 0 | 0 | 3 | 3 | 3 |
| LINGUA INGLESE | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 |
| FRANCESE | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 |
| STORIA | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 |
| MATEMATICA | 0 | 0 | 3 | 3 | 3 |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA E VENDITA | 0 | 0 | 3 | 6 | 3 |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | 0 | 0 | 3 | 3 | 3 |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Discipline/Monte Orario | Settimanale | I | Anno | II | Anno | III | Anno | IV | Anno | V | Anno |
| ALTERNATIVA |
| EDUCAZIONE CIVICA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

### SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

#### Quadro orario della scuola: IPSAR AVERSA SERALE CERH03050G ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

QO ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO SERALE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Discipline/Monte Orario Settimanale | I | Anno | II | Anno | III | Anno | IV | Anno | V | Anno |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 0 | 0 | 3 | 3 | 3 |
| LINGUA INGLESE | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 |
| FRANCESE | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 |
| STORIA | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 |
| MATEMATICA | 0 | 0 | 3 | 3 | 3 |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA E VENDITA | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA | 0 | 0 | 5 | 6 | 3 |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | 0 | 0 | 3 | 3 | 3 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Discipline/Monte Orario Settimanale | I | Anno | II | Anno | III | Anno | IV | Anno | V | Anno |
| EDUCAZIONE CIVICA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |

## Monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica

All’insegnamento dell’educazione civica sono dedicate 33 ore per ciascun anno scolastico svolte nell’ambito della declinazione annuale delle attività didattiche. Diversi insegnamenti concorrono al raggiungimento del monte ore attraverso l'adozione di tematiche comuni.

I filoni tematici indicati dalla normativa sono:

* la Costituzione e i temi ad essa collegati;
* lo Sviluppo sostenibile;
* la Competenza digitale.

Il "Drengot" ha elaborato un percorso, condiviso per classi parallele, che pone al centro dei propri contenuti l'identità dello studente, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale.

Nel tempo dedicato a questo insegnamento, i docenti coinvolti propongono attività didattiche finalizzate a potenziare conoscenze e abilità nell’ambito indicato, nel Consiglio di classe, il docente di Discipline giuridiche ed economiche ha il compito di coordinatore delle attività.

**3.PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

3.1 **Presentazione della classe**

# 3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Disciplina  | Docente  |  |
| Cognome  | Nome  | Anni continuità del docente |
| Italiano/storia | Passarelli  |  Annachiara | 1 |
| Lab. Accoglienza turistica | Errico | Emiliana | 3 |
| D.T.A. | Di Grazia | Carolina | 3 |
| Inglese | Cicchiello | Maria Rosaria | 3 |
| Francese |  Cecala | Fiorenza | 3 |
| Matematica | Fatatis  | Tito | 3 |
| Scienze e cultura alimentazionealidell’alimentazione | Sampiero  | Erasmina | 1 |
| Tecniche delle comunicazioni | Silvana  | Iacolare | 3 |
| Scienze motorie | Carmencita | Graziano | 2 |
| Religione | Costa  | Giuseppina | 2 |
|  |  |  |  |
| Sostegno alla classe | Mottola  | Francesca | 3 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Sostegno alla classe | Gaita | Margherita | 3 |

#### 3.2 Commissari interni

**OM n. 55 del 22 marzo 2024** (Configurazione delle commissioni dell’esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione)

|  |  |
| --- | --- |
| DISCIPLINA | COGNOME E NOME |
| Scienze e cultura dell’alimentazione | Erasmina Sampiero |
| Diritto e tecniche amministrative | Carolina Di Grazia |
| Enogastronomia settore cucina | Aniello Pagano |

## **3.3 Composizione della Classe**

# Si rimanda all’Allegato n.1 (NON PUBBLICO)

**3.4 Presentazione e Storia della classe nel Triennio conclusivo del corso di studi**

|  |  |
| --- | --- |
| **Parametri** | **Descrizione** |
| Percorso formativo ed educativo | La Classe è costituita da 7 studentesse e 5 studenti che si sono costituiti come gruppo a partire dal 3 anno;  Durante il biennio finale la classe ha raggiunto un sufficiente grado di affiatamento e solidarietà sul piano strettamente personale, e un positivo grado di collaborazione da un punto di vista scolastico. Gli studenti sono sempre stati rispettosi del ruolo dell’insegnante, dimostrando di saper interagire in modo sempre corretto con tutto il personale della scuola, instaurando con i docenti e con l’istituzione un rapporto valido e proficuo. |
| Estrazione socioculturale | Il contesto socio-ambientale di provenienza dei discenti (le famiglie sono di condizione per lo più impiegatizia) sul piano culturale, è poco stimolante e non offre loro un idoneo sostegno. Pertanto, la scuola è stata un riferimento importante nel processo di crescita di questi alunni, il cui patrimonio lessicale è semplice ma efficace. |
| Eventuali situazioni particolari (facendo attenzione ai dati personali secondo le Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 20 17, prot.10719) | E’ presente un’allieva H per la quale è stato predisposto e realizzato un PEI con programmazione differenziata. |
| Situazione di partenza | La classe, sin dall’inizio dell’anno scolastico, si è dimostrata corretta e rispettosa delle regole scolastiche. La maggior parte degli alunni è apparsa ben disposta al dialogo didattico – educativo, comportandosi correttamente nei confronti dei docenti e dei compagni. |
| Comportamento |  |
| Livelli di apprendimento | Basso(voti inferiori alla sufficienza) n. alunni: | Medio(6/7)n. alunni: 8 | Alto(8/9)n. alunni: 3 | Eccellente(10)n. alunni: 1 |
| Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo | La classe nel complesso, è composta da allievi che presentano abilità, impegno ed interesse diversificati; si possono individuare tre gruppi di livello. **Un gruppo** è costituito da allievi che hanno mostrato impegno, partecipazione e senso di responsabilità, sviluppando un apprendimento autonomo e evidenziando ottime capacità di approfondimento personale, e si apprestano a sostenere la prova d’esame con un’organica e solida preparazione generale; sanno esprimere in modo critico e personale i contenuti appresi, utilizzando con padronanza il linguaggio specifico delle varie discipline; sono complessivamente in grado di analizzare, interpretare e utilizzare i dati per la soluzione di problemi, sono capaci di effettuare scelte autonome e di prendere decisioni consapevoli.**Un secondo gruppo** ha acquisito in tutte le materie discrete conoscenze dei contenuti, tematiche, procedure e tecniche che riescono ad applicare, nei diversi contesti di comunicazione e che elaborano in maniera semplice, ma corretta. Infine **il terzo gruppo** è costituito da allievi che si sono mostrati meno motivati e meno puntuali nella partecipazione al dialogo educativo-formativo, per la mancanza di uno studio individuale sistematico e responsabile. Tuttavia, spronati, sono riusciti a raggiungere risultati per lo più accettabili.  |
| Osservazioni sul PFI - eventuali percorsi di recupero e/o potenziamento | Indicare le modalità di recupero e di potenziamento attuate attraverso la personalizzazione dell’apprendimento con PFI |
| Prove INVALSI | In merito alle prove INVALSI tutta la classe ha svolto le prove  |
| Altro  |  |

# 4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L’INCLUSIONE

Il Consiglio di Classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione, ha predisposto le azioni di osservazione attraverso le procedure attivate dalla scuola; ha incoraggiato l’apprendimento collaborativo (cooperative learning) favorendo le attività in piccoli gruppi; ha sostenuto e promosso un approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l’apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative); ha privilegiato l’apprendimento esperienziale e laboratoriale;

# 5 INDICAZIONI GENERALI SULLE ATTIVITÀ DIDATTICA

## **5.1 Metodologie e strategie didattiche**

Il Consiglio di Classe, al fine di promuovere gli aspetti fondanti del sapere e di favorire l’apprendimento per competenze, si è avvalso di diverse metodologie didattiche: lezioni frontali e dialogate; esercitazioni guidate e autonome; lezioni multimediali; problem solving; lavori di ricerca individuali e di gruppo; attività laboratoriale; brainstorming; peer education; cooperative learning; flipped classroom, didattica laboratoriale; didattica integrata

## **5.2 Ambienti di apprendimento (Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo)**

A scuola come a casa lo strumento privilegiatoè stato il libro di testo, mappe concettuali, appunti, ricerche su internet e attività laboratoriali.in prevalenza

 I tempi del percorso formativo sono stati organizzati in relazione agli obiettivi di competenza da raggiungere

5.3 Percorsi interdisciplinari (*Materiali proposti sulla base del percorso didattico della classe per la simulazione del colloquio*

##  Il Consiglio di Classe, in vista dell’Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UDA 1** | **Discipline Coinvolte** | **Materiale Stimolo** | **Compito - prodotto** | **Durata in ore** |
|  **TITOLO****3 Uomo e territorio****Nucleo fondante** **2-4** | Tutti gli assi | **Noi cittadini per un mondo sostenibile** Foto Articolo di giornalePower point | Brochure |  I Quadrimestre |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** |
| Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica, sociale e lavorativa coerentemente agli obiettivi dell’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e del territorio. | * **Italiano:** Agenda 2030
* **Storia**: Boom economico
* **Scienze dell’alimentazione:**.Gli sprechi alimentari
* **Diritto e tec. Amm.** Recovery Plan
* **Inglese:** Local food productsvs OGM
* **Francese:** Les produits biologiques vs OGM
* **Scienze motorie:** Sport individuale, di squadra, Nazionali ed Internazionali.
* **Matematica:** I Limiti
* **Lab. cucina:** Prodotti del territorio.
* **Acc. turistica**: la valorizzazione del prodotto turistico
* **Tecn. di comunicazione**: la comunicazione efficace
 | Conoscere gli obiettividell’Agenda 2030 e prendere coscienza del ruolo fondamentale di ogni individuo nel contribuire alla loro realizzazione |
| **UdA n 2** | **Titolo** | **Discipline Coinvolte** | **Materiale Stimolo** | **Compito - prodotto** | **Durata in ore** |
| **4 “Saperi” locali e “saperi “ globali****Nucleo fondante** **2-4-5** | Tutti gli assi |  **Sapori e saperi locali e internazionali attraverso un modello produttivo innovativo** Articolo di giornale e foto power point | Brochure |  II quadrimestre |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** |
| Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimoniodelle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali ed internazionali per la promozione del Made in Italy.Collaborare, in particolare, alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e dipanificazione*.* | * **Italiano:** S. Quasimodo e il suo concetto di nostalgia della terra di origine
* **Storia:** La Seconda guerra mondiale. La resistenza **Scienze dell’alimentazione:** “Madein Italy” e prodotti a filiera corta
* **Inglese:** The Mediterranean diet: a way of life/ Food intolerances
* **Francese:** Le régime meditérranéen /Allergies et intolérances.
* **Diritto e tec. Amm:** Prodotti a Km zero
* **Scienze motorie e sportive:** Le Olimpiadi moderne
* **Lab. cucina:** I dolci della tradizione regionale
* **Matematica:** I Limiti
* **Religione:** La salvaguardia del creato.
* **Acc. turistica**: percorsi enogastronomici del territorio
* **Sala e vendita**: Il vino
* **Tecn. di comunicazione**: non si può non comunicare
 | Attuare l’informazione e lapromozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell’ottica della valorizzazione del Made in Italy. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UdA n****1** | **Titolo** | **Discipline Coinvolte** | **Materiale Stimolo** | **Compito - prodotto** | **Durata in ore** |
| **3 Uomo e territorio** | tutte | ImmaginiFoto Percorsi | Brochure | I quadrimestre |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UdA n. 2** | **Titolo** | **Discipline Coinvolte** | **Materiale****Stimolo** | **Compito - prodotto** | **Durata in ore** |
| **4 “Saperi” locali e “saperi “ globali** | tutte | ImmaginiFotoPercorsi | Brochure | II quadrimestre |

5.4 Orientamento ai sensi del D.M. 328/2022

In attuazione del Decreto Ministeriale 328 del 22 dicembre 2022 "Linee guida per l’Orientamento", relative alla riforma 1.4 “Riforma del sistema di orientamento”, nell’ambito della Missione 4 – Componente 1 – del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall’Unione europea – Next Generation EU, è stata avviata l’attività di **orientamento scolastico indicata nella norma citata**che ha l’obiettivo di valorizzare i talenti e le inclinazioni di ciascuno, di promuovere il ruolo del **merito** nel successo formativo, di dare **supporto a studenti e famiglie** per consentire loro di fare scelte consapevoli per il futuro, nello studio e nel lavoro.
L’orientamento è stato  **inserito nelle attività formative**e nel curricolo scolastico declinando la **didattica in chiave orientativa**, organizzandola partendo dalle esperienze degli studenti e dalla **personalizzazione dei percorsi**, con l’accento sullo sviluppo delle competenze di base e trasversali (responsabilità, spirito di iniziativa, motivazione e creatività), fondamentali anche per promuovere l’imprenditorialità giovanile. I **moduli di orientamento formativo di 30 ore sono stati realizzati dai docenti del Consiglio di classe,  con il supporto del docente Tutor e del docente Orientatore.**

I percorsi programmati ad inizio anno scolastico contemplano situazioni di apprendimento dove le singole discipline non siano recepite dall’allievo come insiemi slegati e depositari di saperi da memorizzare, bensì diventino strumenti funzionali per stimolarli verso il superamento dei problemi che possano interferire con il loro quotidiano. La **dimensione orientativa** attuata ha quindi posto l’accento sulla centralità del processo di apprendimento degli studenti, sulle loro esperienze e sulla loro autonomia. Non è mancato l’aspetto motivazionale laddove le scelte operate siano state l’espressione della reale volontà sottesa alle esigenze ed aspirazioni di ciascuno.

**Obiettivi processuali perseguiti**

Sviluppare la capacità di riflettere su se stessi, per esprimere un personale modo di essere e proporlo agli altri, innalzando il livello di autostima.

Migliorare la capacità di individuare e organizzare le informazioni.

Favorire la scoperta e lo sviluppo di abilità specifiche (attitudini, interessi, vocazioni, talenti).

Offrire l’opportunità di apprendere i “saperi” attraverso modalità didattiche innovative ( TIC), per favorire l’integrazione fra linguaggi diversi.

Sviluppare le abilità interpersonali, imparando a rapportarsi con un numero sempre crescente di persone, mantenendo aperta la disponibilità alla critica, al dialogo e alla collaborazione per riorientare i propri convincimenti e comportamenti

Accrescere la capacità di lavorare nel gruppo in modo cooperativo (ruoli, compiti, contributi personali al raggiungimento di un obiettivo comune, tenendo conto di mezzi, soggetti coinvolti, fine).

5.5 Simulazione seconda prova

I Dipartimenti delle discipline oggetto della seconda prova scritta hanno predisposto nel mese di maggio una simulazione della stessa in conformità ai quadri di riferimento allegati al D.M. n. 164 del 15/06/2022.

5.6 Attività e percorsi svolti nell’ambito del curricolo di Educazione Civica

Ai sensi dell’art.1 della Legge n 92/2019 è istituito l'insegnamento trasversale dell'educazione civica quale disciplina non autonoma da integrare nel curriculo di istituto.

“*Principi (Art. 1 della L. n 92 2019)*

*1.* *L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.*

*2.*    *L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle Istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.”*

Al fine di realizzare i suddetti principi, il Dipartimento di Diritto ha elaborato un percorso con un approccio trasversale che coinvolge tutti i docenti attraverso il contributo che tutte le discipline possono fornire: *ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno (All. A al DM 35/20020).*

Sono state proposte alcune macro-tematiche ai sensi dell’art. 3 della L.92/2019 e legate ai tre nuclei concettuali (art. 1 c. 2 della L. 92/19) e delineati nelle Linee Guida Allegate al DM 35/2020: - Costituzione - Sviluppo Sostenibile -  Cittadinanza Digitale.

All’insegnamento dell’educazione civica sono dedicate 33 ore per ciascun anno scolastico svolte nell’ambito della declinazione annuale delle attività didattiche Diversi insegnamenti concorrono al raggiungimento del monte ore attraverso l'adozione di tematiche comuni. I filoni tematici indicati dalla normativa sono:

* la Costituzione e i temi ad essa collegati;
* lo Sviluppo sostenibile;
* la Competenza digitale.

I Docenti di Diritto hanno ideato un percorso, condiviso per classi parallele.

|  |
| --- |
| **PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA** |
| **TITOLO DELL’UDA** | **Discipline coinvolte** | **0RE** | **CONTENUTI** | **Abilità e competenze**  |
| CITTADINANZA E COSTITUZIONE | DIRITTO E TECNICHE AMM.VE | 8 | Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali. | Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. |
| SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio | SCIENZE DEGLI ALIMENTI | 6 | Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015. | Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. |
| LABORATORIO DI ACC.TURISTICASALACUCINA | 6 | Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari. | Rispettare l’ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. |
| INGLESE/FRANCESE | 2 | L'educazione alla salute e al benessere. | Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. |
| RELIGIONE | 3 | Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. | Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. |
| CITTADINANZA DIGITALE | ITALIANOSTORIA | 62 | Educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'articolo 5. | Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. |
| **TOTALE ORE** | **33** |

## **PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento: attività nel triennio**

Si rimanda all’allegato n.3

**6. VERIFICA E VALUTAZIONE DELL’APPRENDIMENTO**

**6.1 Strumenti e criteri di valutazione**

Tabella per la valutazione periodica e finale degli apprendimenti e della programmazione (PTOF) e griglia di valutazione del comportamento (PTOF)

1. **ALLEGATI AL DOCUMENTO**
	1. Elenco alunni (NON PUBBLICO)
	2. Schede informative singole discipline
	3. Percorsi PCTO
	4. Traccia simulazione seconda prova
	5. Relazioni e documentazione alunni con BES (NON PUBBLICO)

**Documenti a disposizione della commissione**

Per la legge sulla Privacy sono depositati in segreteria a disposizione della Commissione i seguenti documenti:

* Percorso curricolare per obiettivi minimi alunni certificati
* Percorso curricolare con programmazione differenziata alunni certificati
* Indicazioni relative ad alunni con BES

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 9 MAGGIO 2024.

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***COMPONENTE*** | ***DISCIPLINA*** | ***FIRMA*** |
| PASSARELLI ANNACHIARA | ITALIANOSTORIA |  |
| FATATIS TITO | MATEMATICA |  |
| CICHIELLO MARIAROSARIA | INGLESE |  |
| CECALA FIORENZA | FRANCESE |  |
| DI GRAZIA CAROLINA | DIRITTO E TECN.AMMINISTRATIVE |  |
| ERRICO EMILIA | ACCOGLIENZA TURISTICA |  |
| SAMPIERA ERASMINA | SCIENZE E CULT.ALIMENTAZIONE |  |
| FALCO RAFFAELE | SALA |  |
| PAGANO ANIELLO | CUCINA |  |
| GRAZIANO CARMENCITA | ED.FISICA |  |
| COSTA GIUSEPPINA | RELIGIONE |  |
| IACOLARE SILVANA | TECN.DI COMUNICAZIONE |  |
| MOTTOLA FRANCESCA | SOSTEGNO |  |
| GAITA MARGHERITA | SOSTEGNO |  |

LA COORDINATRICE IL dirigente scolastico

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ALLEGATO 2 SCHEDE INFORMATIVE SU**

**SINGOLE DISCIPLINE**

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE  | -Leggere, comprendere e interpretare testi letterari-Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire in vari contesti l’interazione comunicativa verbale-Collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità -Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale-Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. |
| RAGGIUNTE alla fine  |
| dell’anno per la disciplina:  |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| CONOSCENZE o  | **Modulo 1: LA FAMIGLIA: NIDO O TRAPPOLA**CONTENUTI:-Verismo: caratteri generali. - Decadentismo: caratteri generali.**Giovanni Verga**: elementi essenziali e sintetici riguardanti la biografia- pensiero- opere principali. Brani antologici:-da I Malavoglia: La partenza di ‘Ntoni e l’affare dei lupini, Il naufragio della Provvidenza, Padron ‘Ntoni e il giovane ‘Ntoni: due visioni del mondo a confronto, Il ritorno di ‘Ntoni alla casa del nespolo.-da Mastro don Gesualdo: La morte di Gesualdo-da Vita dei Campi: Rosso Malpelo**Giovanni Pascoli**: elementi essenziali e sintetici riguardanti la biografia- pensiero- opere principali. Poesie analizzate:-da Mirycae: X Agosto, Temporale, Il lampo.**Luigi Pirandello**: elementi essenziali e sintetici riguardanti la biografia- pensiero- opere principali: Il fu Mattia pascal, Uno nessuno e centomila. Brani antologici:-da Novelle per un anno: Il treno ha fischiato**Modulo 2:LA GUERRA, TRA IMPOTENZA E SOGNI DI ONNIPOTENZA**CONTENUTI**Gabriele D’Annunzio**: elementi essenziali e sintetici riguardanti la biografia- pensiero- opere principali: Il Piacere. Brani antologici:-da Alcyone: La pioggia nel pinetoLa stagione delle Avanguardie storiche di Primo Novecento: cenni essenziali e sintetici su Futurismo-Crepuscolarismo.**Giuseppe Ungaretti**: elementi essenziali e sintetici riguardanti la biografia- pensiero- opere principali. Poesie analizzate:da L’Allegria: Fratelli, Mattina, Soldati e Veglia.**Modulo 3: LA CONDIZIONE ESISTENZIALE: DISINCANTO, PESSIMISMO E SPERANZA.**Contenuti**Italo Svevo**: elementi essenziali e sintetici riguardanti la biografia- pensiero- opere principali: Una vita, Senilità e La Coscienza di Zeno. Ermetismo: cenni essenziali.**Eugenio Montale**: elementi essenziali e sintetici riguardante la biografia- pensiero- opere principali.**Italo Calvino:** elementi essenziali e sintetici riguardanti la biografia, il pensiero e le opere principali dell’autore.**Modulo di educazione civica:** Educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell’articolo 5. |
| CONTENUTI  |
| TRATTATI:   |
|
|  |
|
| ABILITA’:  | * Utilizzare termini letterari e tecnici
* Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili all’attività di ricerca di testi letterari
* Produrre relazioni, sintesi, commenti scritti e orali, analisi
* Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite
* Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati dai principali autori della letteratura italiana
* Individuare aspetti linguistici, stilistici e culturali dei/nei testi letterari più rappresentativi
* Interpretare testi letterari al fine di formulare un motivato giudizio critico
* Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto

- Riconoscere i principi della cittadinanza digitale, con competenza e  coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita  democratica. |
|
| METODOLOGIE:  | Sono state privilegiate le seguenti metodologie di trasmissione: -di tipo direttivo (lezione frontale dell’insegnante seguita dalla discussione con gli allievi)-l’insegnamento per problemi con soluzione guidata, per suscitare l’interesse e l’impegno degli alunni ad elaborare ipotesi di soluzione, mediante il ricorso alle conoscenze già possedute, al senso comune, all’intuizione, alla fantasia e al confronto con gli altri. Didattica digitale integrata (indicata nel PTOF)-cooperative learning -gruppi di lavoro omogenei/disomogenei per capacità -attività di ricerca individuale e di gruppo -regolari relazioni tenute da singoli alunni o da piccoli gruppi alla classe.   |
|  |
| CRITERI DI VALUTAZIONE:  | Si fa riferimento ai criteri adottati dal Collegio Docenti e inseriti nel PTOF riguardanti: -comprensione-padronanza dei contenuti -organicità di pensiero -correttezza formale - capacità critica |
|
|  |
| TESTI e MATERIALI /  | Libro di testo: “Scoprirai leggendo” di Paolo Di Sacco e Paola Manfredi, edizione scolastiche Bruno Mondadori.Utilizzo di materiale, per lo più multimediale, attinto dal Limbook, dal Didastore e dal Mylab di riferimento, ricchi di schede di autoapprendimento, esercizi interattivi, documenti, filmati, mappe concettuali e altro. Lim, smartphone e computer. |
| STRUMENTI  |
| ADOTTATI:  |
|

STORIA

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE  | * -Riconoscere gli aspetti geografici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche nel campo professionale di riferimento- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. |
| RAGGIUNTE alla fine  |
| dell’anno per la disciplina:  |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| CONOSCENZE o  | **Modulo 1: Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento.**Gli scenari economici e politici ad inizio Novecento.La Seconda Rivoluzione Industriale.La Prima Guerra MondialeDalla Rivoluzione russa alla dittatura di Stalin**Modulo 2: La crisi della civiltà europea**Il regime fascistaLa crisi del ’29 e il New DealIl regime nazistaLa Seconda guerra mondiale**Modulo 3: Il mondo diviso**L’Italia nel dopoguerra**Modulo di educazione civica:** Educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell’articolo 5. |
| CONTENUTI  |
| TRATTATI:   |
|
|  |
|
| ABILITA’:  | -Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. -Analizzare problematiche significative del periodo considerato. -Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. -Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un’ottica interculturale. -Riconoscere le relazioni fra evoluzione scientifica e tecnologica (con particolare riferimento ai settori produttivi e agli indirizzi di studio) e contesti ambientali, demografici, socioeconomici, politici e culturali.-Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per ricerche su specifiche tematiche, anche pluri/interdisciplinari. -Interpretare e confrontare testi di diverso orientamento storiografico.- Riconoscere i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. |
|
| METODOLOGIE:  | Sono state privilegiate le seguenti metodologie di trasmissione: -di tipo direttivo (lezione frontale dell’insegnante seguita dalla discussione con gli allievi)-l’insegnamento per problemi con soluzione guidata, per suscitare l’interesse e l’impegno degli alunni ad elaborare ipotesi di soluzione, mediante il ricorso alle conoscenze già possedute, al senso comune, all’intuizione, alla fantasia e al confronto con gli altri. Didattica digitale integrata (indicata nel PTOF)-cooperative learning -gruppi di lavoro omogenei/disomogenei per capacità -attività di ricerca individuale e di gruppo -regolari relazioni tenute da singoli alunni o da piccoli gruppi alla classe.   |
|  |
| CRITERI DI VALUTAZIONE:  | Si fa riferimento ai criteri adottati dal Collegio Docenti e inseriti nel PTOF riguardanti: -comprensione-padronanza dei contenuti -organicità di pensiero -correttezza formale - capacità critica |
|
|  |
| TESTI e MATERIALI /  | Libro di testo: “La nostra avventura” vol.3 di G.De Vecchi- G. Giovannetti, Ed. Scolastiche Bruno Mondadori PearsonUtilizzo di materiale, per lo più multimediale, attinto dal Didastore e dal Mylab di riferimento, ricchi di schede di autoapprendimento, esercizi interattivi, documenti, audio sintesi, filmati, mappe concettuali e altro. Lim, smartphone e computer. |
| STRUMENTI  |
| ADOTTATI:  |
|

 I.P.S.S.A.R.T. “R. Drengot” Aversa Documento 15 maggio

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA ALLA

MATEMATICA

DOCENTE\_\_TITO FATATIS\_\_\_

Anno Scolastico 2023/2024

**OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI**

***CONOSCENZE***

Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito la conoscenza dei metodi di risoluzione dell’equazioni esponenziali, il calcolo di logaritmi e le loro proprietà, i concetti di base sulle funzioni e i metodi di individuazione di domini di funzioni algebriche.

***COMPETENZE***

* Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito il saper risolvere equazioni esponenziali;
* Saper calcolare logaritmi numerici e non;
* Saper definire la funzione e le sue caratteristiche;
* Saper calcolare domini di funzioni algebriche;

***CAPACITA’***

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito la capacità di saper utilizzare le equazioni esponenziali per risolvere esercizi sui logaritmi, e saper definire il dominio di tutte funzioni algebriche

**CONTENUTI DISCIPLINARI**

**ARGOMENTI SVOLTI DURANTE L’ANNO**

**ENTRO IL 15 MAGGIO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Modulo**  | **Titolo**  | **Contenuti disciplinari** | **Tempi**  |
| **1** | **Equazioni esponenziali** | **Eq. esponenziali in forma canonica** | **4 sett.** |
|  |  | **Eq. Esponenziali con imposizione** | **4 sett.** |
| **2** | **Funzioni** | **Insiemi numerici , intervalli, massimi e minimi di un insieme numerico** | **4 sett.** |
|  |  | **Funzioni matematiche, grafico di una funzione, biunivoche, inverse, pari e dispari, crescenti e decrescenti, monotone, limitate, massimi e minimi assoluti** | **8 sett.** |

ARGOMENTI DA COMPLETARE DOPO IL 15 MAGGIO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Modulo**  | **Titolo**  | **Contenuti**  |
|  | Funzioni | Definizione di limite |

METODI DIDATTICI

\_ Lezioni frontali, lavori di gruppo con esercitazione, esercizi a casa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ATTIVITA’ DI SOSTEGNO E DI APPROFONDIMENTO

\_\_ Sono stati eseguiti interventi di recupero alla fine del I quadrimestre.

MEZZI E STRUMENTI

\_ Prove a risposte aperta, prove a risposta multipla, interrogazioni orali, vari esercizi applicativi\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

LIBRI DI TESTO UTILIZZATI

Autori: Marzia Re Fraschini, Gabriella Grazzi

Titolo: Lineamenti di Matematica 4

Editore: ATLAS

VALUTAZIONE

**CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

Elementi che concorrono alla formazione del voto:

**Interesse, responsabilità e partecipazione. Conoscenza degli argomenti, capacità e chiarezza espositive.**

**Valutazione del curricolo, attenzione ai bisogni, progettazione, raggiungimento degli obiettivi** fissati.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPO** | **Numero prove****primo quadrimestre** | **Numero prove****secondo****quadrimestre** | **Tempo assegnato** |
| Interrogazioni orali compiti scritti test vero/falso, quesiti a risposta multipla | 2 | 2 | 60 |
|  |  |  |  |

**ULTERIORI STRUMENTI DI VERIFICA**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE (IN 15) allegare

DATA FIRMA

12/05/2024 Tito FATATIS

*”*

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE: CICCHIELLO MARIA ROSARIA

 Anno Scolastico 2023/2024

Classe 5 Sez. F

**COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL’ANNO**

Si ritiene che gli allievi siano in grado di comprendere e usare espressioni di uso quotidiano, di fare domande e rispondere su informazioni personali, di produrre testi scritti di carattere generale e professionale in modo corretto e comprensibile.

**CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:**

(anche attraverso UDA o moduli)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UDA/Modulo**  | **Abilità**  | **Contenuti disciplinari** |
| 0**REVISIONE E CONSOLIDAMENTO LINGUISTICO** |  | Verifica delle competenze e delle capacità pregresse e recupero di quelle competenze indispensabili per poter affrontare i contenuti progettati per l’anno scolastico in corso |
| 1**ENOGASTRONOMIA BIOLOGICA E SOSTENIBILITÀ** | Comprendere le caratteristiche alimentari dei prodotti OGM | * Traceability & Certification
* Organic & GMO food
* The sustainable table
* Eating disorder
* Menu: what’s in a menu?
* Types of menu
* Wine
 |
| 2**ENTRARE NEL MONDO DEL LAVORO** | Conoscere e applicare le regole igieniche per evitare i rischi di intossicazioni alimentari nei luoghi di lavoro | * HACCP
* Safety procedures: food safety and food quality
* The Mediterranean diet
 |

**METODOLOGIA**

Metodo multidimensionale: comunicativo, nozionale - funzionale, audiovisivo, audio-orale.

**STRUMENTI ADOTTATI:**

Libro di testo, LIM,. Fotocopie.

**TESTI e MATERIALI**

Autori: Catrin Ellen Morris with Alison Smith

Titolo: Mastering cooking & Service

Editore: ELI

**CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **VOTI** | **LIVELLI SPECIFICI** | **COMPRENSIONE** | **CONTENUTO (qualità, quantità dell’informazione, pertinenza)** | **ACCURATEZZA/APPROPRIATEZZA LINGUISTICA (grammatica, sintassi, organizzazione del discorso)** |
| 3 | GRAVEMENTE INSUFFICIENTE(NON COLMABILE) | Disorientamento o grandi difficoltà nel comprendere il testo. | L’informazione non è corretta, le argomentazioni mancano. | Gravi e numerosi errori grammaticali, lessicali e sintattici denotano ampie lacune e rendono l’espressione confusa e frammentaria. Discorso incoerente, senza alcuna struttura organizzativa. |
| 4 |  NON SUFFICIENTEINSUFFICIENZA COLMABILE ATTRAVERSO CORSI DI RECUPERO INTERMEDIESTIVI (DEBITO FORMATIVO) | Gravi difficoltà nel comprendere il testo. | L’informazione è superficiale e non sempre corretta. Le argomentazioni non sono consistenti. | Gravi e numerosi errori grammaticali, lessicali e sintattici impediscono talvolta la comprensione. Espressione frammentaria. Discorso articolato in frasi isolate. |
| 5 | NON SUFFICIENTEINSUFFICIENZA COLMABILE AUTONOMAMENTE SOGGETTA A PROVA | Comprensione parziale (solo alcuni elementi). Utilizza lessico e struttura del testo originale. | L’informazione è superficiale. Le argomentazioni non sono chiare. | Diversi errori di grammatica denotano isolate lacune. Lessico non sempre corretto, limitato e ripetitivo. Discorso a volte incoerente. |
| 6 | SUFFICIENTE | Comprensione dei punti essenziali o del senso generale. Nella risposta organizza gli elementi in modo ripetitivo del testo, senza rielaborazione. | L’informazione è sufficiente. Le argomentazioni non sono personali, ma abbastanza chiare. | Discorso abbastanza coerente, sufficiente organizzazione interna, lessico essenziale, sintassi semplice ed elementare, alcuni errori grammaticali e lessicali. |
| 7 | BUONO | Comprensione discreta (maggior parte degli elementi richiesti). Rielaborazione semplice. | L’informazione è discretamente ricca, l’argomentazione chiara. Qualche apporto personale. | Discorso coerente, discreta logica interna. Lessico adeguato ed abbastanza ricco. Qualche errore grammaticale e lessicale. |
| 8-9 | DISTINTO | comprensione buona (quasi tutti gli elementi richiesti). Rielaborazione delle informazioni adeguata. | L’informazione è buona e ricca, l’argomentazione efficace. Gli aspetti problematici sono messi in evidenza con alcuni apporti personali. | Discorso coerente, buona logica interna. Lessico appropriato e ricco, sintassi ben articolata. Sporadici/occasionali errori lessicali e grammaticali |
| 10 | OTTIMO | Comprensione ottima (tutti gli elementi). Rielaborazione personale pertinente delle informazioni. | L’informazione è ampia ed approfondita, l’argomentazione è originale e critica. | Discorso coerente, ottima logica interna. Lessico preciso e ricco. Sintassi corretta e ben articolata. Errori irrilevanti. |

**TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPO** | **Numero prove****primo quadrimestre** | **Numero prove****secondo****quadrimestre** | **Tempo assegnato** |
| Verifica scritta | 1 | 1 | 1 ora per compito |
| Verifica orale | 2 | 2 | 3 ore al mese |

Aversa, La Docente

 Prof.ssa Maria Rosaria Cicchiello



 **Istituto Professionale dei Servizi per**

 **l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera** “**R. Drengot”**

 Via Nobel,1 - 81031 Aversa

 **PROGRAMMA DISCIPLINARE**

 **DELLE ATTIVITA’ EDUCATIVE DIDATTICHE**

**A.S.2023/24**

**DISCIPLINA: Lingua Francese**

 **DOCENTE: Cecala Fiorenza**

**CLASSE: 5 SEZ.F**

**QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe) 3h**

**1 ANALISI** **SITUAZIONE INIZIALE**

**Composizione**

La classe, costituita da 12 alunni di provenienza eterogenea. Vi è un’ alunna diversamente abile che segue una programmazione differenziata non riconducibile ai programmi ministeriali.

**Livello comportamentale**

Dal punto di vista disciplinare l’intero gruppo classe si mostra rispettoso delle regole ed aperti al dialogo educativo.

**Livello cognitivo:**

 Riguardo l’area cognitiva, attraverso le osservazioni sistematiche nella classe si può evidenziare che un limitato numero di alunni è dotato di un’ ottima preparazione di base, possiede ottime capacità e competenze, un metodo di studio adeguato e mostra interesse ed impegno nell’attività didattica. Un secondo gruppo di alunni mostra, invece, avere una buona preparazione di base, possiede buone capacità e competenze.

**2.** **FINALITA’ DELLA DISCIPLINA**

( Da attingere dai documenti della Riforma (Linee guida, profili in uscita, indicazioni, ecc.):

L'apprendimento della lingua straniera contribuisce con le altre discipline alla formazione della cultura di base, alla conquista delle capacità espressive e comunicative, all'allargamento degli orizzonti culturali, sociali, umani del discente. Nell'ambito di questi obiettivi interdisciplinari, lo studio della Lingua si propone di raggiungere le seguenti finalità educative:

1. Acquisizione della lingua come mezzo di comunicazione.

2. Potenziamento di abilità linguistiche generali.

3. Acquisizione della Lingua intesa come confronto continuo con la cultura dei paesi di cui si studia la lingua

4. Uso della Lingua per scopi lavorativo/professionali.

5. Formazione di figure professionali capaci di operare in ambito internazionale attraverso il contatto con realtà lavorative di altri paesi

6. Acquisizione della competenza digitale che arricchisce le possibilità di accesso ai saperi, consentendo la realizzazione di percorsi individuali di apprendimento

7. Promozione dei concetti di Cittadinanza, Costituzione e Legalità

**3.OBIETTIVI MINIMI**

(Soglia sufficiente per Conoscenze, Capacità, Competenze**)**

#### Avere acquisito, in modo completo anche se non approfondito, le conoscenze di ogni modulo e le seguenti abilità e, in particolare, possedere:

- un controllo ortografico, lessicale e grammaticale tale da non compromettere l’intelligibilità del messaggio

- una pronuncia accettabile e funzionale al raggiungimento dello scopo comunicativo

- un repertorio accettabile di funzioni e strutture attinenti alla vita quotidiana e al proprio settore di specializzazione

- capacità di riconoscere il lessico e di individuare le informazioni essenziali in testi brevi e semplici

- conoscenza del lessico di base della microlingua e produzione di messaggi significativi, seppur organizzati in modo molto schematico e con un controllo solo parziale delle strutture linguistiche

 - abilità a rispondere a semplici quesiti riferiti a un testo di carattere specialistico

**4.COMPETENZE TRASVERSALI DI CITTADINANZA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Quale specifico contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza (*formulare delle ipotesi operative, indicando le attività per* ***alcune*** *o tutte le competenze qui elencate)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Competenza chiave europea** | **Conoscenza /competenze**  |
| 1) competenze alfabetiche funzionali | Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi di base indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti |
| 2) competenze linguistiche | Conoscere e utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi, sapersi muovere con disinvoltura in situazioni che possono verificarsi mentre si viaggia nel Paese in cui si parla la lingua  |
| 3) competenze matematiche e competenze in scienze, tecnologie e ingegneria  | Interpretare e rappresentare dati derivati da indagini Collocare e riconoscere nel giusto periodo storico il principio e lo scopo delle innovazioni tecnologiche |
| 4) Competenze digitali  | Conoscere semplici applicazioni per elaborazione audio e video, sistemi informatici, informazione dati e loro codifica  |
| 5) competenze personali, sociali e di apprendimento | Conoscere metodi e strumenti di ricerca della informazione, metodi e strumenti organizzativi dell’informazione |
| 6) Competenze civiche  | Conoscere la costituzione italiana, gli organi dello Stato e loro funzioni; principali problematiche relative all’integrazione e alla tutela dei diritti umani, alla promozione delle pari opportunità  |
| 7) competenze imprenditoriali | Individuare e risolvere problemi, assumere decisioni, saper sostenere la propria tesi e saper ascoltare e valutare criticamente le argomentazioni altrui  |
| 8) competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale | Conoscere gli aspetti fondamentali della cultura e della tradizione letteraria, artistica, filosofica, religiosa attraverso lo studio delle opere, degli autori e acquisire gli strumenti necessari per confrontarli con altre tradizioni e culture  |

 |

**5 SCANSIONE DELLE ATTIVITA’**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Modulo** | **Competenze** | **Abilità**  |  **Conoscenze** |
| **UDA 0** **U.D.A. 0:****REVISIONE E****CONSOLIDAMENTO****LINGUISTICO****Settembre/Ottobre** | Comunicare in lingua straniera in forma corretta | Riconoscere e utilizzare le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche in testi orali e scritti | Définition et évolution du tourisme Le tourisme en France Le poids économique du tourisme La France, un territoire d’Europe Les ensembles régionaux Rappel grammaire Révision des structures étudiées en particulier l’usage des modes et des temps verbaux, la mise en relief, le style direct et indirect du discours, l’expression de la cause, du but et de la conséquence |
| **UDA 1****ENOGASTRONOMI****A BIOLOGICA E****SOSTENIBILITÀ****Ottobre/ Gennaio** | Utilizzare la linguastraniera per comunicarenei diversi contestisociali, culturali eprofessionali | Comprendere lecaratteristiche alimentaridei prodotti OGMSaper argomentare sullemodifiche apportatedall’uomo nel campoalimentare.Saper riconoscere econsigliare una correttadieta alimentareSaper presentare meteturistiche sostenibili | Civilisation: aspetti relativi alla storia cultura e alla civiltà dei paesi francofoni. La France, un territoire d’Europe Situation géographique et touristique Les ensembles régionaux Rappel grammaire Révision des structures étudiées en particulier l’usage des modes et des temps verbaux, la mise en relief, le style direct et indirect du discours, l’expression de la cause, du but et de la conséquencealimentazione biologicasostenibileAllergie e intolleranze e diversitipi di dieta.Turismo sostenibile |
| **U.D.A. 2:****ENTRARE NEL****MONDO DEL****LAVORO** Febbraio/ Maggio | **Padroneggiare la lingua****straniera per scopi****comunicativi e utilizzare****i linguaggi settoriali per****interagire in diversi****ambiti e contesti****professionali** |  Conoscere eapplicare le regoleigieniche per evitarei rischi diintossicazionialimentari neiHACCP, norme igieniche econtaminazioni alimentariItinerario enogastronomicoluoghi di lavoroLeggere ecomprendereannunci dilavoro suinternet o suriviste di settoreSaper strutturare ilproprio CVPresentare in formaorale e scritta lapropriaesperienza distudio e dilavoro.Saper redigere unalettera per unarichiesta di lavoro | HACCP, norme igieniche econtaminazioni alimentariItinerario enogastronomico**Parlons tourisme**: Les professions du tourisme La création et la promotion du produit touristique Tourisme et transports Civilisation: aspetti relativi alla storia cultura e alla civiltà dei paesi francofoni. La France, un territoire d’Europe Situation géographique et touristique**Rappel grammaire** Révision des structures étudiées en particulier l’usage des modes et des temps verbaux, la mise en relief, le style direct et indirect du discours, l’expression de la cause, du but et de la conséquence |

**Saperi essenziali**

**Avere acquisito, in modo completo anche se non approfondito, le conoscenze di ogni modulo e le seguenti**

**abilità e, in particolare, possedere:**

**- un controllo ortografico, lessicale e grammaticale tale da non compromettere l’intelligibilità del**

**messaggio**

**- una pronuncia accettabile e funzionale al raggiungimento dello scopo comunicativo**

**- un repertorio accettabile di funzioni e strutture attinenti alla vita quotidiana e al proprio settore di**

**specializzazione**

**- capacità di riconoscere il lessico e di individuare le informazioni essenziali in testi brevi e semplici**

**- conoscenza del lessico di base della microlingua e produzione di messaggi significativi, seppur**

**organizzati in modo molto schematico e con un controllo solo parziale delle strutture linguistiche**

**- abilità a rispondere a semplici quesiti riferiti a un testo di carattere specialistico**

**Secondo quanto concordato nel dipartimento, la disciplina concorrerà con le altre discipline nella valutazione delle seguenti competenze di EDUCAZIONE CIVICA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tematica**  | **COMPETENZE RIFERITE AL PECUP****(Allegato C – Linee guida - Rif. D.M. n.35 del 22 giugno 2020)** | **Ore**  |
| **Cittadinanza Digitale** | Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. | 3 |

**UDA INTERDISCIPLINARI** (Individuate nel CdC)

|  |  |
| --- | --- |
| TITOLO  | CONTENUTI  |
| **3 Uomo e territorio** | La France touristique |
|  |  |

**6.METODOLOGIA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Metodologia didattica** | La metodologia didattica utilizzata sarà di tipo funzionale-comunicativo. Particolare attenzione verrà posta sullo sviluppo delle abilità orali e si cercherà di dare agli studenti l’opportunità di usare la lingua in contesti comunicativi significativi, in attività individuali, a coppie e di gruppo. Sarà utilizzata, inoltre, la **didattica laboratoriale** che consentirà agli alunni di sperimentare sul campo l’utilizzo della lingua in contesto. In particolare, la risoluzione di casi e l’organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all’orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell’acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.).Ogni unità di lavoro si articolerà nelle seguenti fasi:1) Introduzione di un testo orale o scritto (dialogo, lettera, e-mail, testi di carattere professionale…) accompagnato da immagini per stimolare la curiosità dell'allievo, il suo interesse e favorire la sua partecipazione2) Comprensione del senso globale e delle informazioni specifiche riguardanti il testo proposto attraverso esercizi quali vero/falso, scelta multipla, questionari3) Ricerca e scoperta degli elementi linguistici e comunicativi del testo proposto (formulazione di ipotesi sul funzionamento della lingua, memorizzazione del lessico e della fraseologia utili per raggiungere determinati scopi comunicativi)4) Osservazione dei modelli linguistici proposti e riflessione sul funzionamento della lingua5) Formulazione di regole grammaticali ed esercizi di applicazione6) Ascolto di termini e/o brevi frasi, esercizi di discriminazione, classificazione e riproduzione dei suoni anche attraverso l’uso del laboratorio linguistico multimediale7) Riutilizzo del lessico, della fraseologia e delle strutture grammaticali apprese in attività di interazione e di produzione scritta e orale8) Utilizzo di un blog interattivo, della LIM e realizzazione di e-book al fine di fornire agli allevi diversi strumenti comunicativi in Lingua.Il percorso formativo sarà organizzato per U.D.A. e si baserà sul criterio della flessibilità. Si porrà particolare attenzione alla scelta degli argomenti che dovranno essere attuali e vicini al contesto sociale e lavorativo. **TECNICHE**Role-play, drammatizzazione, lavori individuali, di coppia o di gruppo, attività di ricerca–azione, peer education, cooperative learning. |

**7AUSILI DIDATTICI**

Uso di libro di testo,computer, LIM, CD audio, videoregistratore, lettore DVD, laboratorio linguistico multimediale, piattaforma eTwinning

**8 MODALITÀ DI RECUPERO DELLE LACUNE RILEVATE E DI EVENTUALE VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE**

In base agli esiti delle verifiche scritte ed orali si procederà ad attività mirate al rinforzo o al potenziamento, ad eventuali rallentamenti nello svolgimento delle attività programmate e ad interventi individualizzati di recupero nella misura del 20% delle ore (2-3 ore mensili per un totale di 18 ore annue)

**9 VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipi di verifiche** | **Informal Assessment** – verifiche diagnostiche effettuate durante il processo di apprendimento, in modo informale**Formal Assessment** - verifiche effettuate al termine di ciascuna unità di lavoro (almeno due per quadrimestre)**Self-Assessment** – autovalutazione diagnostica ad intervalli regolari per aiutare gli allievi a riflettere sul proprio processo di apprendimento.La tipologia delle prove per le verifiche sarà corrispondente a quella degli esercizi effettuati nell'iter di apprendimento.Le prove scritte consisteranno in esercizi di comprensione del testo, esercizi di completamento, esercizi strutturali di vario tipo (trasformazione, domanda/risposta…), produzione di dialoghi, messaggi, cartoline, testi e lettere di carattere professionale, sintesi e relazioni.La verifica orale consisterà nella simulazione di dialoghi riferiti al contesto quotidiano e lavorativo, nelle attività di ascolto, comprensione e sintesi.  |

**10 CRITERI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

Si fa riferimento ai criteri e alle griglie di valutazione adottata dal Collegio Docenti e inserite nel PTOF.

 **Aversa La Docente**

**09/05/2024. Fiorenza Cecala**

Schede informative su singole discipline

INDICAZIONI SU DISCIPLINE

|  |  |
| --- | --- |
|  COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:TECNICHE DI COMUNICAZIONE | * Individuare e utilizzare gli strumenti dicomunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
* Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato
* Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell’esercizio del proprio ruolo
* Acquisire la consapevolezza della diversificazione dei bisogni del cliente
 |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:(attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI) | 1 I principi della comunicazione2 La comunicazione verbale, paraverbale e non verbale3 La comunicazione efficace4 La comunicazione in azienda |
| ABILITA’: | 1 Individuare gli elementi della comunicazione  Riconoscere il rapporto tra comportamento e comunicazione2 Riconoscere i linguaggi verbale, paraverbale e non verbale Acquisire consapevolezza dei meccanismi che regolano il processo comunicativo3 Individuare gli elementi fondamentali che rendono efficace una comunicazione Riconoscere i fattori che stimolano “l’ascolto attivo” e le tecniche per imparare a comunicare4 Riconoscere tecniche e strategie della comunicazione interna ed esterna all’impresa Individuare linguaggi funzionali ai contesti comunicativi   |
| METODOLOGIE: | - Lezione frontale- dibattito aperto per favorire un atteggiamento critico e propositivo- brainstorming- lavoro individuale- lavoro di gruppo |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | Capacità di rielaborare i contenuti acquisiti ed applicazione nella soluzione di problemiCapacità di acquisire una visione chiara e generale della materiaGrado di partecipazione alle lezioniRegolarità nello studioComportamentoPuntualità nelle consegne Valutazione dei contenuti |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | Testo utilizzato: Tecniche di comunicazione nell’impresa turistico-ristorativa di F. Cammisa Editore: Mondadori Materiali prodotti e forniti dal docenteLimFile multimediali |

 Data 09/05/2024 Prof.ssa Silvana Iacolare



SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE 5°F

 DOCENTE: ERRICO EMILIA

 Anno Scolastico 2023/2024

**OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI**

***CONOSCENZE***

si ritiene che gli studenti abbiano acquisito:

* La conoscenze dell’articolazione del prodotto turistico turistico
* La conoscenza della struttura e contenuti del piano marketing
* La conoscenza dei concetti e le pratiche fondamentali del marketing alberghiero
* La conoscenza della formule di arrangiamento alberghiero
* La conoscenza delle principali procedure di front e back office nelle varie fasi del ciclo cliente.
* Le ADV: definizione, struttura e modalità operative

***COMPETENZE***

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito:

* La competenza di analizzare il prodotto turistico di un territorio
* La competenza di impostare un piano marketing
* La competenza di applicare le procedure di registrazione del cliente dall’arrivo alla partenza
* La competenza di riconoscere la modulistica di settore

***ABILITA’***

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito

* Capacità di redigere un pacchetto turistico
* Capacità di promuovere i servizi di un territorio e di una struttura ricettiva utilizzando diverse tecniche comunicative
* Saper gestire aspetti delle fasi del ciclo/cliente
* Saper relazionarsi in modo positivo con i colleghi di lavoro

 **CONTENUTI DISCIPLINARI**

**ARGOMENTI SVOLTI DURANTE L’ANNO**

**ENTRO IL 15 MAGGIO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Modulo**  | **Titolo**  | **Contenuti disciplinari** | **Tempi**  |
| **1** | **Il prodotto turistico** | **Concetti fondamentali****Analisi del territorio****Le attrattive culturali e naturali** | **6 ore** |
| **2** | **I canali di distribuzione** | **Gli attori del turismo****La commercializzazione del prodotto turistico****Tipologie di canali di distribuzione** | **6 ore** |
| **3** | **La valorizzazione del territorio** | **Le destinazioni turistiche****Le tradizioni****I prodotti tipici del territorio****Organizzazione pacchetti e percorsi enogastronomici** | **6 ore** |
| **4** | **La comunicazione** | **La comunicazione esterna e interna****La comunicazione al front office****La comunicazione con l’esterno: il territorio** | **12 ore** |
| **5** | **Lavorare al front office** | **L’importanza del reparto in hotel****Le fasi operative del ciclo cliente** | **Secondo quadrimestre** |
| **6**  | **Le adv****I pacchetti turistici****I pacchetti alberghieri** | **Rapporti tra adv ed albergo****Il voucher****Iniziative promozionali** | **Secondo quadrimestre** |
| **7** | **La valorizzazione dell’ambiente****ED CIVICA** | **Il prodotto turistico****Il turismo sostenibile (cittadinanza e costituzione)****Il turismo responsabile** **Agenda 2030 ed i suoi obiettivi****Argomento trattato in ed. civica con attività di laboratorio (creazione di un power point)** | **Primo e secondo quadrimestre** |

 **METODI DIDATTICI**

* dibattito aperto per favorire un atteggiamento critico e propositivo
* lezione interattiva
* lavoro di gruppo
* lavoro in coppi

 **MEZZI E STRUMENTI**

* libro di testo
* laboratorio informatico
* web
* lavoro di ricerca
* schede operative

 **LIBRO DI TESTO UTILIZZATI**

Autori: Evangelisti Malandra

Titolo: BENVENUTI COMPACT

Editore: Paramond

**ALTRI SUSSIDI DIDATTICI:**

**Benvenuti da noi,** corso e laboratorio di accoglienza turistica, Paramond

Consultato per la parte laboratoriale

  **VALUTAZIONE**

**CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

Elementi che concorrono alla formazione del voto:

* Comportamento
* Miglioramenti rispetto ai livelli di partenza
* Interazioni verbali

 **TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPO** | **Numero prove****primo quadrimestre** | **Numero prove****secondo****quadrimestre** | **Tempo assegnato** |
| Verifiche orali | due | due | Secondo la necessità |
| Esercitazioni pratiche | 3 | 3 | Secondo la necessità |

ES. Interrogazioni orali, test a risposta multipla, svolgimento di esercizi, compiti scritti etc.

DATA, 15/05/2024 Prof.ssa Errico Emilia

## Se100px-Italia-Stemma.png

I.P.S.E.O.A. “R. Drengot” Aversa Documento 15 maggio

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA ALLA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE Carmencita Graziano\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Anno Scolastico 2023/ 2024\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CLASSE: 5 F\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI**

***CONOSCENZE***

* si ritiene che gli studenti abbiano acquisito:
* regole della pallavolo e del tennis-tavolo;
* Caratteristiche dei paramorfismi e dei dismorfismi;
* Alimentazione dello sportivo;
* Disturbi alimentari: Anoressia e Bulimia;
* Traumatologia e primo soccorso**.**
* Enti territoriali e organismi sportivi.

***COMPETENZE***

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito quanto segue:

* agire in modo responsabile;
* sapersi rapportare adeguatamente;
* saper comunicare conservando il proprio ruolo e adattandolo al contesto sociale-lavorativo;
* sapersi comportare nel partecipare ad iniziative sportive;
* saper applicare e rispettare le regole nel rispetto e nella salvaguardia della salute;
* aver acquisito una preparazione adeguata al programma svolto.

***CAPACITA’***

* Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito la capacità di rielaborare a le proprie capacità coordinative nonché la capacità di rielaborare le proprie capacità condizionali.

**CONTENUTI DISCIPLINARI**

**ARGOMENTI SVOLTI DURANTE L’ANNO**

**ENTRO IL 15 MAGGIO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Modulo**  | **Titolo**  | **Contenuti disciplinari** | **Tempi**  |
| 0 | Abilità iniziali | Prove d’ingresso e recupero competenze indispensabili per poter affrontare i contenuti progettati | Settembre |
| 1 | Effetti alimentari;Tecniche di gioco | Dieta dello sportivoMalnutrizione: Anoressia e bulimiaTecnica e didattica della Pallavolo e del Tennistavolo | Ottobre/Novembre |
| 2 | Doping;Tecniche di gioco | Il doping; Gli integratori; Le drogheTecnica e didattica della Pallavolo e del Tennistavolo | Dicembre/Gennaio |
| 3 | Traumatologia e Primo soccorso; Patologie fisiche;Tecniche di gioco | Tecniche di primo soccorsoParamorfismi e dismorfismiTecnica e didattica della Pallavolo e del Tennistavolo | Febbraio/Marzo |
| 4 | Enti territoriali e organismi sportivi Atletica e giochi di squadra  | Sport moderno e società sportiveNozioni di atletica leggeraTecnica e didattica della Pallavolo e del Tennistavolo | Aprile/Maggio/Giugno |

ARGOMENTI DA COMPLETARE DOPO IL 15 MAGGIO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Modulo**  | **Titolo**  | **Contenuti**  |
| 4 | Atletica e giochi di squadra | Studio dell’atletica leggeraTecnica e didattica della Pallavolo e del Tennistavolo |

Consolidamento e approfondimento di argomenti già svolti

METODI DIDATTICI

lezione frontale

lavoro di gruppo

didattica per progetti

ATTIVITA’ DI SOSTEGNO E DI APPROFONDIMENTO

Mirato intervento del docente

MEZZI E STRUMENTI

Libro di testo

Laboratorio

LIBRI DI TESTO UTILIZZATI

Autore: Marisa Vicini

Titolo: Scienze Motorie e Sportive

Editore: Mondadori

VALUTAZIONE

**CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

Elementi che concorrono alla formazione del voto:

* conoscenze
* competenze
* iniziativa pratica
* partecipazione
* contenuti

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| tesina | 1 | 1 | 1 ora |
| interrogazioni | 1 | 1 |  |

ES. Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla svolgimento di esercizi, compiti scritti etc.

**ULTERIORE STRUMENTI DI VERIFICA**

attività pratica e arbitraggio

DATA Firma

12/05/2024 Carmencita Graziano

 I.P.S.S.A.R.T. “R. Drengot” Aversa

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA ALLA

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA-VENDITA

DOCENTE: FALCO RAFFAELE

Anno Scolastico 2023/2024

**OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI**

***CONOSCENZE***

Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito una conoscenza delle principali aziende Ristorative e dell’offerta enogastronomica.

***COMPETENZE***

Distinguere le diverse tipologie dei menu e saper effettuare la vendita dei prodotti. Usare correttamente le forme di comunicazione. Riconoscere i principali vini nazionali D.O.C. – D.O.C.G. Riconoscere i principali vitigni nazionali ed i più importanti cocktails mondiali

***CAPACITA’***

Saper organizzare un evento nelle diverse forme della ristorazione.

**CONTENUTI DISCIPLINARI**

**ARGOMENTI SVOLTI DURANTE L’ANNO**

**ENTRO IL 15 MAGGIO**

|  |  |
| --- | --- |
| **Modulo** | **Contenuti disciplinari** |
| **0** | * Verifica delle competenze e delle capacità pregresse per poter affrontare i contenuti progettati per l’anno in corso.
 |
| **1 TIPOLOGIA E ORGANIZZAZIONE DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE** | * Tipologie di Aziende Ristorative
* Tipologie di Bar.
 |
| **2 REPARTO SALA** | * Requisiti della Sala
* Arredi e dotazione
* Brigata di Sala
* Momenti di servizio
 |
| **3** **IL BAR** | * Requisiti del bar
* Il barman
* Le attrezzature
 |
| **4****LA PRODUZIONE DEL VINO** | * Produzione vitivinicola
* Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione
 |
| **5****VINI SPECIALI** | * Vini liquorosi
* Vini aromatizzati
 |
| **6****L’OFFERTA ENOGASTRONOMICA** | * Il menu
* Tipologie di menu
 |
| **8** **ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE** | * La figura del sommelier
* Le bottiglie
* Attrezzatura per la degustazione
* Analisi organolettica del vino: aspetto visivo, olfattivo, gustativo
 |

METODI DIDATTICI

Metodo multidimensionale: comunicativo, nozionale – funzionale.

MEZZI E STRUMENTI

Libro di testo, LIM, ricerche

LIBRO DI TESTO UTILIZZATI

Autori: A. Faracca, E. Galiè, Capriotti, Ficcadenti

Titolo: Master Lab – Labaratorio di servizi enogastronomici – Sala-Vendita

Editore: Le Monnier

VALUTAZIONE

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **VOTI** | **LIVELLI SPECIFICI** | **CONOSCENZE** | **COMPETENZE** | **CAPACITA’** |
| **3** | **GRAVEMENTE INSUFFICIENTE** | Scarsa conoscenza del settore enogastronomico. | Non saper distinguere le varie forme di ristorazione. | Scarsa organizzazione. Poca autonomia di lavoro. |
| **4** |  **NON SUFFICIENTE** | Difficoltà e poca conoscenza del settore enogastronomico | Frammentaria conoscenza del settore food&beverages. | Non essere in grado di organizzare un servizio di sala. |
| **5** | **MEDIOCRE** | Conoscenza parziale del settore enogastronomico. | Conoscenza limitata del settore food&beverages. | Organizzare in modo non preciso un servizio di sala-bar. |
| **6****7** | **SUFFICIENTE****BUONO** | Saper riconoscere e usare termini e attrezzature del. settore sala-bar.Chiarezza espressiva nel settore food&beverages | Essere in grado di argomentare sul settore food&beverages.Usare una terminologia appropriata del settore | .Avere una sicurezza nel reparto food&beverages.Buone doti di creatività organizzative. |
| **8-9** | **DISTINTO** | Conoscere in modo completo le forme e le caratteristiche del settore food&beverages. | Avere una visione completa della ristorazione. | Saper eseguire in modo completo un servizio di sala-bar. |
| **10** | **OTTIMO** | Spiccate doti di espressione e di conoscenze del settore. | Saper organizzare in modo perfetto il settore food&beverages. | Essere in grado di organizzare un servizio di sala-bar. |

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPO** | **Numero prove****primo quadrimestre** | **Numero prove****secondo****quadrimestre** | **Tempo assegnato** |
| Verifica orale | 2 | 2 | 3 ore al mese |

Aversa, Il docente

 Prof. Raffaele Falco

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA ALLA

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

 DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE:\_CAROLINA DI GRAZIA

Anno Scolastico 2023/2024

**CONTENUTI DISCIPLINARI**

**ARGOMENTI SVOLTI DURANTE L’ANNO**

**ENTRO IL 15 MAGGIO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Modulo**  | **Titolo**  | **Contenuti disciplinari** | **Tempi**  |
| **1** | **Il Bilancio**  | **Il sistema informativo aziendale.****La redazione del bilancio** | **5 sett.** |
| **2** | **Il mercato del prodotto turistico** | **Il prodotto turistico****I nuovi turismi****La domanda e l’offerta turistica** | **5 sett.** |
| **3** | **Il marketing** | **Il marketing e il marketing plan** | **5 sett.** |
| **4** | **Il budget** | **Fasi e procedure del budget** | **4 sett.** |
| **5** | **Il business plan** | **Fasi e procedure del business plan****Compilazione del business plan** | **7 sett.** |
| **6** | **La normativa del settore turistico-ristorativo** | **Le norme sulla sicurezza e di igiene alimentare****I contratti delle imprese ricettive e delle imprese di viaggio** | **3 sett.** |

***CONOSCENZE***

Gli studenti hanno acquisito, in maniera accettabile, conoscenze sul prodotto turistico,le nuove forme di turismo, la domanda e l’offerta turistica, il marketing mix , il budget e

il business plan.

***COMPETENZE***

Gli allievi hanno acquisito le competenze per saper effettuare una segmentazione del turismo, saper analizzare i mercati turistici ed individuare le giuste strategie di comunicazione, saper compilare un business plan e un budget e saperli analizzare.

***CAPACITA’***

 Gli allievi hanno acquisito migliori capacità espressive e la capacità di applicare le conoscenze e le competenze acquisite con flessibilità e senso critico nelle diverse situazioni lavorative.

ARGOMENTI DA COMPLETARE DOPO IL 15 MAGGIO

Consolidamento e approfondimento degli argomenti già svolti.

METODI DIDATTICI

Lezione frontale, lezioni interattive.

ATTIVITA’ DI SOSTEGNO E DI APPROFONDIMENTO

Lavori di gruppo, esercitazioni, analisi e discussione di casi.

MEZZI E STRUMENTI

Libro di testo,casi aziendali, schede di lavoro, LIM.

LIBRI DI TESTO UTILIZZATI

Autori: Rascioni- Ferriello

Titolo: Gestire le imprese ricettive

Editore:Tramontana

**ALTRI SUSSIDI DIDATTICI**

FOTOCOPIE E MODULISTICA

VALUTAZIONE

**CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

Elementi che concorrono alla formazione del voto:

Impegno, partecipazione, metodo di lavoro, capacità di analisi e sintesi.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPO** | **Numero prove****primo quadrimestre** | **Numero prove****secondo****quadrimestre** | **Tempo assegnato** |
| Interrogazioni | 2 | 2 |  |
| Compiti scritti | 2 | 2 | 2 h |

**ULTERIORI STRUMENTI DI VERIFICA**

Questionari.

DATA

Aversa, 13 Maggio 2024

 FIRMA

 Carolina Di Grazia

****

PROGRAMMA SVOLTO

A.S: 2023/2024

PROF: Pagano Aniello

MATERIA: LABORATORIODEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA

CLASSE V SEZ. F

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN CLASSE**

**LIBRO DI TESTO Alma Plan“Tecniche di Cucina e pasticceria”**

**1.Svolgimento del programma e il suo coordinamento con le altre materie.**

Il programma è stato svolto anche se in parte in maniera compressa, secondo gli obiettivi della programmazione prefissata all’inizio dell’anno scolastico 2023/24.

La classe ha mostrato sin da subito interesse e partecipazione unitaria verso la disciplina, anche se all’inizio presentava qualche piccola difficoltà dovuta per lo più al fatto che proveniva da un articolazione differente per cui la disciplina di indirizzo è stata accoglienza turistica.

**2. Profitto ottenuto della classe.**

Gli obiettivi programmati sono stati raggiunti la classe ha mostrato interesse e partecipazione raggiungendo un livello di preparazione discreta.

**3. Condotta della classe**

La condotta complessiva della classe è da ritenersi sufficientemente omogenea.

In conclusione l’impegno e la partecipazione della classe è da ritenersi soddisfacente.

 **MODULO 1 – IL MONDO DELLA RISTORAZIONE**

***U.D. 1 I presupposti di base***

*- Il tecnico dei servizi ristorativi e il mondo della ristorazione*

 *- Il percorso preposto.*

***U.D. 2 La “domanda” gastronomica***

 *- Gli stili alimentari attuali*

 *- L’evoluzione delle abitudini alimentari*

 *- Il consumo dei pasti fuori casa*

***U.D. 3 L’offerta della ristorazione***

 *- Tipologie dei servizi ristorativi*

 *- La situazione del mercato ristorativo*

 *- Le tendenze della cucina*

**MODULO 4- CATERING, BANQUETING E BUFFET**

 ***-*** *Il servizio di catering*

 *-Il servizio di banqueting*

 *-Il buffet*

**MODULO 5- prima parte della GESTIONE DEL SERVIZIO**

 ***-*** *I costi nella ristorazione*

 *-Il franchising nella ristorazione*

 *- I social food*

***MODULO 6 –Economato***

*-Approvvigionamento e gestione della merce verdure , carni e pesce*

**MOD.7: evoluzione della cucina**

1. *Il piatto:la sua ricetta originale e le sue variazioni*
2. *Piatti tipici locali e regionali e piatti nazionali*
3. *Guarnizioni,decorazione e presentazione dei piatti*
4. *La cucina creativa*
5. *Elaborazione dei dolci e delle creme*

 *11 La pasticceria fine.*

*Aversa 15.05.2024 prof.re Pagano Aniello*

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA**: RELIGIONE** **CATTOLICA**

 **DOCENTE: Costa Giuseppina**  Anno Scolasti2023/2024

Classe **5** Sez.F

**COMPETENZE RAGGIUNTE**

 **Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito:**

- la consapevolezza che ogni uomo si pone interrogativi di senso;

- la capacità di confrontarsi e dibattere il significato ed il valore della conoscenza di sé nel rispetto della dignità umana;

- la capacità di discutere e rilevare il valore della solidarietà come via per realizzare la giustizia e la pace;

- la capacità di confrontarsi con i problemi della vita, della sofferenza e della morte;

- la capacità di esprimere e rendere ragione delle proprie idee e valutazioni rispetto ai problemi affrontati;

- la capacità di discutere e riconoscere la necessità di uno stile di vita responsabile verso l’ambiente.

**CONOSCENZE**

 **Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito:**

-alcuni dei concetti fondamentali della visione di fede cristiana in Gesù Cristo;

- individuazione nel Vangelo scelte di libertà per un proprio progetto di vita;

- individuazione degli obiettivi dell’agenda 2030 per la difesa e la responsabilità di ognuno nei confronti della natura .

**CONTENUTI DISCIPLINARI**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **UDA/Modulo** | **Abilità** | **Contenuti disciplinari** |  **Tempi** |
| **1****L’uomo si interroga** |  **correlare** esperienze vissute e domande esistenziali;**argomentare** i diversi modi di rispondere alle domande esistenziali; | **Le domande esistenziali La ricerca di risposte alle domande esistenziali Identificare la fonte di decisioni libere e consapevoli nella coscienza** | **Ottobre** |
| **2****Rapporto tra scienza e fede** | **Confronta** i ruoli specifici della scienza e della fede in un lavoro di ricerca della verità. | **Il predominio della scienza.****Due realtà distinte e complementari** | **Nov.****Dic.** |
| **3****L’uomo e l’etica** | **individuare** il processo di acquisizione dell’identità, dell’autonomia e della responsabilità come centrali nella crescita verso la maturità; | **I fondamentali dell’etica: libertà, responsabilità, coscienza, Decalogo e Beatitudini;- Responsabilità e coscienza nell’etica laica e cristiana La persona è relazione** | **Gen.** **Feb** |
| **4****La custodia del creato.****Connessioni con educazione civica** | **presentare ed argomentare** gli obiettivi dell’agenda 2030.Obiettivo 3: salute e benessere | **La persona è relazione Solidarietà e giustizia Conflitti e costruzione della pace La responsabilità umana verso il creato.****Etica e ambiente: lo sviluppo sostenibile** | **Marzo** **-** **Aprile** |
| **5****Il valore della persona umana** | **Argomentare i problemi etici contemporanei.** | **Cenni di bioetica.****L’aborto.****La fecondazione assistita****L’eutanasia e l’accanimento terapeutico** | **Maggio** |

**METODOLOGIA**

* Lezioni frontali
* Lezioni interattive
* Gruppi di lavoro
* role playng
* problem solving/poning

**LIBRI DI TESTO UTILIZZATI**

Marinoni/Cassinotti Sulla tua Parola

Marietti scuola

**MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:**

* Schemi dei contenuti
* Giornali e settimanali
* Strumenti multimediali.
* Siti internet di rilevanza e attinenza alla Religione.
* La Bibbia. Documenti Concilio Vaticano II

**CRITERI VALUTAZIONE ADOTTATI**

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPO**Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla | **Numero prove****primo quadrimestre** | **Numero prove****secondo****quadrimestre** | **Tempo assegnato** |
|  | 2 | 2 | 1 ora |

 Es. Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla svolgimento di relazioni

**ULTERIORI STRUMENTI DI VERIFICA**

L’apparato di verifica ha portato gli studenti a trarre validi stimoli formativi attraverso il riscontro concreto della conoscenza ed interiorizzazione dei valori umani e religiosi proposti e l’accertamento dei dati conoscitivi di base relativamente all’insegnamento della Religione Cattolica. La verifica perciò, ha verificato:

* se il linguaggio disciplinare è diventato familiare agli alunni;
* se le informazioni fornite sono state apprese;
* se i concetti sono stati acquisiti, correlati, interconnessi;
* l’apprezzamento degli alunni verso la disciplina;
* comunicare efficacemente in forma verbale ed espressiva;

Aversa lì DOCENTE

 Costa Giuseppina

*”*

Scheda informativo-analitica

*“****Scienza e cultura dell’alimentazione****”*

Classe V sez. F

Docente: prof.ssa Sampiero Erasmina Anno Scolastico 2023/2024

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE RAGGIUNTE****alla fine dell’anno per la disciplina:** | Si evidenzia come gli studenti abbiano acquisito, globalmente, una discreta adeguatezza terminologica ed un accettabile senso critico nello sviluppo degli argomenti legati ai settori dell’alimentazione e della nutrizione.In particolare la maggior parte di essi sa:-relazionare le principali tossinfezioni alimentari alla scarsa qualità igienica dei cibi o dei servizi ristorativi e ai comportamenti scorretti nella trasformazione degli alimenti;-definire gli aspetti legati alla sicurezza e alla qualità alimentare nei processi di filiera;-elencare gli elementi che caratterizzano la qualità di un prodotto alimentare;-operare nel settore professionale secondo i principi dell’ecosostenibilità ambientale, promuovendo l’offerta di servizi e prodotti coerenti con il contesto territoriale che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali per la promozione del Made in Italy;-descrivere le peculiarità dei nuovi prodotti alimentari introdotti dalle recenti normative di settore;-valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale di una persona;-indicare le caratteristiche dietologiche secondo le indicazioni LARN, le linee-guida per una sana alimentazione, la piramide alimentare, le diverse necessità fisiologiche e le più diffuse condizioni patologiche associate alle malattie cardiovascolari, alle sindromi metaboliche ed alle malattie dell’apparato digerente;-riconoscere analogie e differenze tra allergie ed intolleranze alimentari nonché le loro conseguenze sulla salute. |

|  |  |
| --- | --- |
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:****(anche attraverso UDA o moduli)** | Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito adeguatamente, nel loro complesso, le conoscenze utili a sviluppare un idoneo lessico scientifico ed una pertinente analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione.I contenuti trattati hanno riguardato:**Modulo 1: Tossinfezioni alimentari**-Contaminazioni fisico-chimiche degli alimenti (agrofarmaci, farmaci veterinari, sostanze cedute da contenitori, metalli pesanti, radionuclidi);-contaminanti biologici e malattie da essi trasmesse (prioni e malattie prioniche, virus e malattie virali, batteri e malattie batteriche, funghi e intossicazioni da muffe).**Modulo 2: Sostenibilità ambientale e nuove tendenze di filiera agroalimentare*** Problematiche ambientali e sviluppo ecosostenibile;
* tracciabilità e rintracciabilità di filiera;

**-** impronta produttiva ed ecosostenibilità alimentare-ambientale;* nuovi prodotti alimentari: alimenti alleggeriti, arricchiti, supplementati; probiotici, prebiotici e simbiotici; alimenti dietetici; integratori alimentari; alimenti biologici; *novel food*; alimenti di nuova gamma; OGM.

**Modulo 3: Sicurezza nel sistema produttivo e qualità alimentare**-Requisiti generali di igiene nel settore ristorativo;* sistema di controllo HACCP;

**-**qualità alimentare e aspetti relativi;-certificazioni e marchi di qualità.**Modulo 4: Alimentazione equilibrata**-Fabbisogni energetici e nutrizionali e ripartizione raccomandata di macronutrienti;* distribuzione ponderata dei pasti;

-LARN e linee- guida per una sana alimentazione;-piramide alimentare e piramide della dieta mediterranea.**Modulo 5: Dietetica**-Principali modelli alimentari e tipologie dietetiche (dieta mediterranea, diete vegetariane, dieta sostenibile);-alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche (gravidanza, allattamento, menopausa, prima infanzia, seconda infanzia, terza infanzia, età adulta, terza età, attività sportiva).**Modulo 6: Dietoterapia**-Alimentazione nelle malattie cardiovascolari (ipertensione, aterosclerosi, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia);-alimentazione nelle malattie metaboliche (obesità, diabete);-alimentazione nelle reazioni avverse al cibo (allergie e intolleranze);-alimentazione nei disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia). |
| **ABILITA’:** | Si fa rilevare come gli studenti abbiano acquisito, seppur in misura diversa in relazione alle singole potenzialità, l’abilità di sviluppare uno stile personale capace di esprimere chiarezza, rigore e originalità nelle realizzazioni concrete tecnico- professionali, nel comportamento e nelle relazioni sociali.Posseggono altresì, globalmente, discrete capacità di costruire un chiaro e realistico ideale di sé nella scelta scolastico-professionale |

|  |  |
| --- | --- |
|  | e nell’elaborazione di un “io ideale”. |
|  |  |
| **METODOLOGIE:** | * Lezione frontale;
* Conversazioni guidate;
* Lavori di gruppo;
* Discussioni critiche /confronti e dibattiti;
* Ricerche bibliografiche.
 |
| **CRITERI DI VALUTAZIONE:** | Elementi che concorrono alla formazione del voto:* Capacità di assimilazione dei contenuti proposti;
* Capacità di esporre con linguaggio appropriato gli argomenti studiati;
* Capacità di analizzare, sintetizzare ed elaborare personalmente quanto suddetto;
* Raggiungimento degli obiettivi minimi;
* Raggiungimento degli obiettivi prefissati in sede di programmazione generale;
* Livelli di partenza singolo allievo;
* Retroterra culturale e sociale;
* Ritmi di apprendimento;
* Metodo di studio e lavoro;
* Impegno, partecipazione e interesse dimostrati durante l’attività didattica.
 |
|  |  |
| **TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | * Libro di testo (S. Rodato – *Alimentazione oggi* Vol. 5° anno – Ed. CLITT)
* Lavagna luminosa (LIM);
* Tabelle nutrizionali;
* Grafici e diagrammi di flusso;
* Fotocopie di materiali integrativi;
* Riviste e giornali specialistici di settore.
 |

Aversa, 04/05/2024 IL DOCENTE

**ALLEGATO 3**

ORIENTAMENTO IN USCITA - PCTO (percorso competenze trasversali e orientamento)

ALLEGATO 3

ORIENTAMENTO IN USCITA - PCTO (percorso competenze trasversali e orientamento)

Il percorso PCTO e l’orientamento in uscita sono stati elementi fondamentale dell’offerta formativa dell’ istituto. L’obiettivo principale è stato quello di integrare l’apprendimento scolastico con quello extrascolastico attraverso esperienze teoriche in contesti lavorativi reali ed universitari, al fine di fornire una visione ampia del mondo del lavoro e delle sue dinamiche e del mondo accademico

Le attività sono state organizzate per tutti gli allievi delle classi quinte e sono state pianificate mediante:

* incontri informativi e formativi e Open Day per sostenere gli studenti nella scelta del percorso formativo più idoneo alle attitudini e alle personali attese e aspirazioni;
* visite aziendali e incontri con esperti per orientare i discenti nel mondo del lavoro, valorizzare le loro competenze e affrontare un colloquio di lavoro;
* incontro formativo e informativo con ITS Academy per orientare gli allievi anche all’interno della filiera di Istruzione, corsi in collaborazione con imprese, università, centri di ricerca ed enti locali per progettare interventi formativi che preparano figure professionali rispondenti al fabbisogno di Enti e Aziende.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PERIODO** | **ATTIVITA’** | **TIPOLOGIA** | **MODALITA’** | **CLASSI** |
| GIOVEDI’ 9 NOVEMBRE 2023 | 24° edizione di Orientasud-Il Salone delle Opportunità | Orientamento Universitario  | In presenzaMostra d’Oltremare Napoli | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa |
| 17 novembre 2023 | Expo dell’orientamento e del lavoro | PCTO | Campania Marcianise | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa |
| 13 e 14 Dicembre 2023 | Università degli studi di Napoli Parthenope “Virtual Open Day” | Orientamento Universitario |  On line  | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa |
| 20 febbraio e 5 marzo 2024 | INFO DAY “IN CIBUM” SCUOLA DI FORMAZIONE ENOGASTRONOMICA | Orientamento Professionale  | Presso il nostro Istituto  | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa(divisi in gruppi) |
| 28 febbraio 2024 | Università degli studi di Napoli FEDERICO II “DIPARTIMENTO AGRARIA” Portici  | Orientamento Universitario | In Presenza presso la sede di Agraria Palazzo Mascabruno Portici  | 5 B e 5 D |
| 29 febbraio 2024 | incontro di Orientamento al Mondo del lavoro con i rappresentanti dell’Unione Giovani Commercialisti della Provincia di Caserta | PCTO | Ordine dei Commercialisti Aversa | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa |
|  Marzo 2024 | Corso on-line sulla sicurezza nei luoghi di lavoro – modulo generale | PCTO | In presenza presso il nostro istituto | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa(divisi in gruppi) |
| 6 marzo 2024 | “IL RACCONTO DI ANTONIO CANNAVACCIUOLO” | Orientamento Professionale | In live streaming | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa |
| 8 febbraio e 7 marzo 2024 | Università degli studi di NapoliSuor Orsola Benincasa | Orientamento Universitario | Presso il nostro Istituto | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa(divisi in gruppi) |
| 9 marzo 2024 | Fiera agricola, la cultura del benessere | PCTO | San Marco Evangelista viale delle Industrie n. 10. | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa |
| 12 marzo e 15 marzo 2024 | ORIENTAMENTO “FORZE ARMATE E FORZE DI POLIZIA” | ORIENTAMENTO ISTRUZIONE E LAVORO | Presso il nostro Istituto | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa(divisi in gruppi) |
| 11 aprile e 12 aprile 2024 | Giornata di OrientamentoUniversità “Luigi Vanvitelli “ Caserta | Orientamento Universitario | In presenza presso l’Università Luigi Vanvitelli sede di Caserta | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa |
| 11 aprile | Incontro con l’impresa:I giardini di Cataldo | PCTO | In presenza:Sorrento, I Giardini di Cataldo | VH, VB, VG, VCVA Cesa |
| 4 maggio 2024 | partecipazione assemblea ordinaria della Banca di credito cooperativo di Napoli | PCTO | Presso Banca di credito cooperativo di Napoli | Classi VF e VH |
| 9 maggio 2024 | Bootcamp digitali di Flipped Festival | Costruzione di una star tap | Online  | Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa |

**ALLEGATO 4**

**TRACCIA SIMULAZIONE II PROVA SCRITTA E GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | logo italia.jpg | logo-regione-campania-2.jpg | logo-pon.jpg | logo_ue.jpg |
|  *Istituto professionale statale* ***“Rainulfo Drengot”***  |
| **Indirizzo:** “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”**Articolazioni:** “*Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita”, “Accoglienza turistica” e “Prodotti dolciari artigianali ed industriali”* |

Ministero dell’Istruzione e del Merito

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

**INDIRIZZO:** IP17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

SIMULAZIONE ENOGASTRONOMIA SECONDA PROVA

|  |  |
| --- | --- |
| NUCLEO TEMATICO**TUTELA E SICUREZZA DEL CLIENTE** | 1. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
 |
| TIPOLOGIA B | Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l’area professionale (caso aziendale). . |
| COMPETENZE | - competenza n.1 - competenza n.2- competenza n.4- competenza n.6- competenza n.7 |
| CODICI ATECO | 56. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE |
| CONTESTO OPERATIVOIl candidato immagini di essere un OSA (Operatore Settore Alimentare) e di dover predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze a base di carne nei luoghi di preparazione e di servizio dell’ azienda ristorativa presso cui lavora per prevenire problemi di salute ai loro clienti. |

**Documento n.1**

**“Ispezione delle carni”**

Le procedure di ispezione delle carni hanno principalmente lo scopo di individuare e prevenire pericoli per la salute pubblica come agenti patogeni di origine alimentare e contaminanti chimici nella carne. Per prassi le ispezioni tecniche (visive, mediante palpazione e incisione) finalizzate a determinare la presenza di lesioni evidenti, ecchimosi o fratture ossee sono ritenute sufficienti a soddisfare gli obiettivi di tutela della salute pubblica. Queste tecniche non sono però sempre idonee a individuare patologie di origine alimentare come la campilobatteriosi, la salmonellosi e ceppi virulenti di *E. coli*, oppure la contaminazione da sostanze chimiche come steroidi o farmaci veterinari in traccia. L’ispezione delle carni è anche parte integrante del complessivo sistema di monitoraggio di alcune malattie degli animali e della verifica di conformità agli standard di benessere animale. Si tratta di un punto di verifica fondamentale per l’individuazione precoce di potenziali problemi che potrebbero influire sulla salute pubblica oltre che sulla salute e il benessere degli animali.

**Tappe fondamentali**

L'EFSA ha pubblicato diversi pareri sulle procedure di ispezione delle carni e ha fornito consulenza sull'ispezione delle carni di varie specie animali in rapporto ai pericoli per la salute pubblica.

**2020** L'EFSA valuta i potenziali effetti dell'ispezione *post mortem* tardiva (PMI) degli ungulati (bovini, piccoli ruminanti, suini, cavalli, cinghiali e cervi) sulla salute pubblica e sulla verifica della salute e del benessere degli animali. Nello specifico gli esperti stanno valutando l'*efficacia* della PMI nel rilevare malattie quando venga effettuata 24 o 72 ore dopo la macellazione o l'arrivo allo stabilimento dove si effettua l’ispezione della carne di selvaggina.

**2011 – 2013** L’EFSA pubblica sei pareri scientifici sui pericoli per la salute pubblica connessi all’ispezione delle carni. A ognuno di essi è allegata una relazione scientifica in cui venivano proposti indici epidemiologici. In questi pareri l'EFSA individua e classifica i pericoli per la salute pubblica insiti nelle carni e raccomanda possibili migliorie o metodi alternativi per l'ispezione delle carni validi a dimensione UE. Tra questi vi è la revisione dei metodi attuali che potrebbero non essere adeguati al rilevamento dei rischi o sproporzionati rispetto ai rischi. Le raccomandazioni dell’EFSA tengono conto degli effetti conseguenti alle modifiche proposte in fatto di ispezione delle carni, sorveglianza e monitoraggio delle malattie degli animali nonché delle loro condizioni di benessere. Gli esperti propongono misure alternative ove possibile.

Le specie animali esaminate sono:

* suini domestici
* pollame
* bovini
* ovini e caprini domestici
* selvaggina d'allevamento
* solipedi domestici.

Per effettuare lo studio l’EFSA si è avvalsa di varie competenze professionali esistenti al proprio interno in fatto di: pericoli biologici, incluse le zoonosi (malattie degli animali trasmissibili all’uomo), contaminanti chimici nella filiera alimentare, salute e benessere degli animali, metodologie di *valutazione del rischio* e raccolta dati.



**Ruolo dell'EFSA**

L’EFSA offre ai gestori del rischio consulenza scientifica e supporto tecnico indipendenti in materia di pericoli specifici insiti nei diversi sistemi di produzione in rapporto all’ispezione delle carni. Le risultanze dell’EFSA vengono utilizzate dai gestori del rischio nell’Unione europea (UE) e negli Stati membri per migliorare le attuali metodologie di ispezione delle carni. Nel maggio del 2010 la Commissione europea ha chiesto all’EFSA di fornire le basi scientifiche per modernizzare l’ispezione delle carni nell’UE. Insieme al Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC), l’EFSA ha avuto il compito di contribuire a introdurre un approccio all’ispezione delle carni basato sul rischio in tutte le relative fasi della catena di produzione.

Fonte: EFSA (autorità europea per la sicurezza alimentare-sito ufficiale dell’unione europea)

<https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/meat-inspection?fbclid=IwAR05jqDuwZaVGKx2_Rd24ChI4cYSMPNTSvEaG1Iq17cx0EYyTELBjZDe-vw>

**Documento 2**

**“Salmonella: ritirato un lotto di wurstel”**

Dopo il caso di un bambino di 10 anni rimasto intossicato, l'Asl di Caserta ha diramato un avviso di allerta alimentare. Salmonella: ritirato un lotto di wurstel



Wurstel ritirati dai supermercati dopo che un bambino di 10 anni è stato colpito da salmonella. Lo rende noto l'Asl di Caserta, che ha diramato un avviso di allerta alimentare dopo che il 15 novembre è stato attivato il ritiro e richiamo del prodotto a seguito di una indagine epidemiologica su un bimbo di 10 anni che presentava sintomi come nausea, vomito, febbre, dolori addominali e diarrea. "La conferma della causa della tossinfezione alimentare - si legge nell'avviso dell'Asl - si è avuta a seguito di campioni ufficiali eseguiti sui wurstel dai servizi veterinari ed inviati all'Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno. Si tratta di Wurstel Lecock di pollo e tacchino 'Scarlino' in confezione da 10 unità da 100 grammi con lotto/scadenza 02/03/23 L1, prodotto dal salumificio Scarlino srl di Taurisano (Lecce) e distribuito in molti esercizi di vendita nel territorio della Campania e della provincia di Caserta".

Fonte: Rainews – Tgr Campania 17/11/2022

*(*[*https://www.rainews.it/tgr/campania/articoli/2022/11/salmonella-ritirato-un-lotto-di-wurstel-a06d1a21-aed0-40ef-bdb7-9d95450b209d.html#:~:text=Dopo%20il%20caso%20di%20un,un%20avviso%20di%20allerta%20alimentare&text=Wurstel%20ritirati%20dai%20supermercati%20dopo,%C3%A8%20stato%20colpito%20da%20salmonella*](https://www.rainews.it/tgr/campania/articoli/2022/11/salmonella-ritirato-un-lotto-di-wurstel-a06d1a21-aed0-40ef-bdb7-9d95450b209d.html#:~:text=Dopo%20il%20caso%20di%20un,un%20avviso%20di%20allerta%20alimentare&text=Wurstel%20ritirati%20dai%20supermercati%20dopo,%C3%A8%20stato%20colpito%20da%20salmonella)*.)*

**Allo studente si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.**

1. Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, il candidato risponda alle seguenti questioni:
* Quale ruolo svolge l’EFSA nella sicurezza alimentare
* Quali sono state le principali tappe che hanno portato all’attuale legislazione e procedura di ispezione delle carni da parte dell’EFSA
* Quali sono i principali sintomi da salmonellosi e se si tratta di infezione, intossicazione o tossinfezione alimentare.
1. Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con degli esempi il problema della sicurezza alimentare in relazione ai pericoli e ai rischi ad esso associati. in particolare il candidato:
* Riferisca e spieghi le modalità e le tipologie di contaminazioni, che potrebbero alterare la salubrità di un prodotto finito e illustri i sistemi di prevenzione.
* Descriva, anche con degli esempi come si può attuare una sanificazione dell’ambiente ristorativo, precisando la differenza tra detersione disinfezione e disinfestazione.
* Illustri quali sono i fattori che favoriscono la contaminazione microbiologica e lo sviluppo dei microrganismi, descrivendo in particolar modo quelle associate a carni e pollami.
1. Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, che rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano, supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze a base di carne nei luoghi di preparazione e di servizio di una nota azienda ristorativa. Descriva il suo ruolo e in che modo opererebbe indicando quali sono i suoi obblighi e le sue responsabilità per evitare rischi alla salute del consumatore.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| INDICATORE  | DESCRITTORI  | Punteggio  | Punteggio ottenuto |
| COMPRENSIONEdel testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa. | **Avanzato :** comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti | 3 |  |
| **Intermedio:** comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dai materiali proposti | 2 |
| **Base:** comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali  | 1,5 |
| **Base non raggiunto**: comprende in modo parziale le informazioni tratte solo dai materiali proposti  | 1 |
| PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline | **Avanzato :** comprende in modo corretto e completo i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia | 6 |  |
| **Intermedio:** coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina ed utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia | 5 |
| **Base:** coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina ed utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia | 4 |
| **Base non raggiunto**: non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina ed utilizza in modo non corretto i vincoli presenti nella traccia | 1-3 |
| PADRONANZAdelle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione delle soluzioni. | **Avanzato :** elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un ‘ottima padronanza delle competenze della disciplina d’indirizzo | 8 |  |
| **Intermedio:** sviluppa l’elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia apportando limitati contributi personali | 6-7 |
| **Base:** elabora i punti sviluppati in modo non semprecorretto senza l’apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze | 5 |
| **Base non raggiunto**: elabora i punti sviluppati in modo non sempreincompleto senza l’apporto di contributi personali dimostrando non complete la padronanza delle competenze della disciplina d’indirizzo | 1-4 |
| CAPACITA’di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici. | **Avanzato:** organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale  | 3 |  |
| **Intermedio**: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale a volte non adeguato | 2 |
| **Base**: organizza , argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato | 1,5 |
| **Base non raggiunto**: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso | 1 |
| TOTALE PUNTEGGIO OTTENUTO | …/20 |

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

A.S.2023-24