



**ISTITUTO PROFESSIONALE I.P. "De Nora Lorusso"**

Via Lago Passarello n.3 (Via Selva) - 70022 ALTAMURA (Bari)

080 311 55 18 --- FAX 080 314 92 58

Email: bari14000t@istruzione.it PEC: bari14000t@pec.istruzione.it Codice Fiscale: 91140780726

**ESAME DI STATO**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**(O.M. n. 55 del 22 marzo 2024)**

**Classe Quinta Sez. AES**

**Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**CORSO SERALE**

**Coordinatore: *Prof.ssa Vittoria Carone***

**Dirigente Scolastico: *Prof.ssa Maria Lucia Giordano***

# INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>BREVE DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO</b>	<b>3</b>
<b>PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE (PECUP)</b>	<b>4</b>
<b>QUADRO ORARIO ...</b>	<b>5</b>
<b>PROFILO E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b>	<b>6</b>
<b>STORICO DELLA CLASSE: ALUNNI</b>	<b>7</b>
<b>PROFILO DELLA CLASSE</b>	<b>7</b>
<b>ORGANIZZAZIONE ORARIA DELLA CLASSE</b>	<b>9</b>
<b>COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>10</b>
<b>STORICO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>11</b>
<b>PERCORSI INTERDISCIPLINARI</b>	<b>12</b>
<b>PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA</b>	<b>14</b>
<b>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO</b>	<b>15</b>
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE</b>	<b>16</b>
<b>VALUTAZIONE</b>	<b>17</b>
<b>CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO</b>	<b>20</b>

## ALLEGATI

**ALLEGATO 1** - Attività di preparazione all'esame di stato (prove effettuate, iniziative realizzate, griglie di valutazione);

**ALLEGATO 2** – UDA svolte;

**ALLEGATO 3** – Curricolo di Educazione Civica;

**ALLEGATO 4** – Percorso formativo disciplinare

# CARATTERISTICHE DELL'ISTITUTO E DELL'INDIRIZZO

## BREVE DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

L'I.P. "DE NORA" di Altamura nasce, nell'anno scolastico 1996/97, dall'aggregazione dell'P.S.S.C.T. "N. Lorusso" e dell'I.P.S.I.A. "De Nora", con sede amministrativa in via Lago Passarello, n. 3.

L'Istituto, sempre attento alle richieste dell'utenza e del territorio, ha accolto progressivamente le innovazioni didattico-organizzative che l'hanno portato ad istituire, tra gli altri già esistenti, l'indirizzo alberghiero nell'A.S. 2001/02, l'indirizzo servizi socio-sanitari nell'A.S. 2007/08, una classe sperimentale di "Enogastronomia" presso la Casa Circondariale di Altamura nell'A.S. 2001/02 e, tre classi di "Enogastronomia" corso serale.

Le due scuole aggregate offrono, pertanto, i seguenti indirizzi di studio:

Corsi:

- MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA (M.A.T.)
- SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
- SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE

Il contesto socio-economico in cui è inserito l'Istituto Professionale è caratterizzato da una realtà in continua evoluzione. La città, con una popolazione di 69 880<sup>1</sup> abitanti, non solo è uno dei centri più dinamici nel settore agricolo, artigianale e commerciale dell'entroterra barese, ma anche snodo vitale nel collegamento appulo-lucano.

Negli ultimi vent'anni, l'economia tipicamente agricola è stata affiancata da un'economia basata sullo sviluppo di medie e piccole imprese industriali, artigianali e commerciali: in particolare le aziende produttrici di salotti, la cui produzione è indirizzata principalmente all'estero.

Altra attività di rilievo è la produzione del pane di grano duro esportato in numerosi paesi dell'Unione Europea.

La popolazione scolastica proviene da Altamura, con un'alta percentuale da altri Comuni vicini (Gravina, Toritto, Cassano, Santeramo, Grumo Appula, Binetto, Spinazzola).

Negli ultimi tempi è subentrato un nuovo aspetto a caratterizzare l'ambiente in cui si trova a operare l'Istituto: la sempre maggiore presenza di stranieri (soprattutto albanesi) che risiedono nel territorio e che, con l'inserimento nelle scuole, contribuiscono a conferire all'Istituto un aspetto multietnico più accentuato.

La mission dell'Istituto è la formazione, per i vari indirizzi, di figure tecniche e professionali fortemente correlate con il contesto territoriale e spiccatamente orientate alla valorizzazione dei prodotti, delle risorse e della cultura locale.

---

<sup>1</sup> Fonte: ISTAT 01.01.2023

# PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE (PECUP)

## Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA – CORSO SERALE

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e per l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di relazione e comunicazione in ambito professionale, orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere, con una corretta utilizzazione della terminologia di settore;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi, con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

In particolare, il diplomato è in grado di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche;
- utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

### Competenze raggiunte nell'articolazione "Enogastronomia"

A conclusione del percorso, il diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, con riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;

- reperire ed elaborare dati che si riferiscono alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

## **QUADRO ORARIO AES (corso serale)**

### **Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

<b>Disciplina</b>	<b>3° anno</b>	<b>4° anno</b>	<b>5° anno</b>
Italiano	3	3	3
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Francese	3	2	2
Matematica	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	2
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive – Ed. Civica	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	3	3	3
Sala e vendita	0	2	2
Religione	1	1	1
Ore settimanali	22	23	23

## PROFILO E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

### COMPOSIZIONE DELLA CLASSE: ALUNNI

<b>N°</b>	<b>Cognome</b>	<b>Nome</b>	<b>Provenienza</b>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			

<b>23</b>			
<b>24</b>			
<b>25</b>			
<b>26</b>			
<b>27</b>			

### **STORICO DELLA CLASSE: ALUNNI**

<b>Anno Scolastico</b>	<b>N. Iscritti</b>	<b>N. Inserimenti</b>	<b>N. Trasferimenti</b>	<b>N. Ammessi alla classe successiva</b>
<b>2021/22</b>	<b>25</b>			<b>20</b>
<b>2022/23</b>	<b>27</b>	<b>5</b>		<b>24</b>
<b>2023/24</b>	<b>27</b>	<b>3</b>		

### **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe si presenta numerosa, essendo composta da 27 alunni di cui 21 femmine e 6 maschi; del totale, 24 alunni provengono dalla precedente classe 4AES mentre i restanti 3 sono nuovi inserimenti.

La classe è eterogenea per età, provenienza socio-ambientale, caratteristiche cognitive e formazione. La maggioranza degli studenti risiede ad Altamura, un gruppetto più esiguo proviene dai paesi limitrofi (Gravina in Puglia, Santeramo in Colle).

In generale, quasi tutti gli studenti sono lavoratori, alcuni sono impiegati nell'ambito della ristorazione, altri in settori diversi, ma tutti sono accomunati dalla stessa passione per l'indirizzo di studi prescelto.

Come da documentazione, quattro alunni hanno fatto richiesta ed ottenuto l'esonero nelle discipline di Italiano, Storia, Inglese, Matematica.

Nella classe sono presenti tre alunne con PDP, come di seguito riportato:

- 1 Svantaggio culturale e linguistico
- 2 Svantaggio culturale e linguistico
- 3 DSA

Per quanto riguarda la componente docenti, va evidenziato che per alcuni di essi non vi è stata continuità didattica e che, pertanto, è risultato più difficile accertare obiettivamente la situazione di partenza degli alunni; in particolare per una delle due alunne con svantaggio culturale e linguistico esistono ancora, al momento in cui si scrive, difficoltà evidenti nell'uso e nella comprensione della lingua italiana, soprattutto della lingua scritta poiché l'alunna manca di alfabetizzazione linguistica, indispensabile e propedeutica alla comprensione ed allo studio delle discipline teoriche e condizione necessaria per una piena integrazione scolastica e sociale. L'alunna non ha potuto raggiungere le stesse prestazioni richieste ai compagni a causa delle difficoltà che incontra nella lettura, nell'esposizione orale e soprattutto, nella produzione di testi scritti.

Il Consiglio ha cercato di utilizzare strategie didattiche diversificate che favorissero l'apprendimento delle tre alunne DSA e/o BES per ogni fase della lezione, per sollecitarne la partecipazione attiva e cercando di valorizzare le competenze che meglio afferiscono agli obiettivi disciplinari da raggiungere.

Il profilo didattico-educativo della classe è suddivisibile in gruppi. Un primo gruppo è stato molto motivato, un secondo sufficientemente partecipativo ed un terzo con meno motivazione e poco impegno anche nella frequenza. In particolare, per alcuni studenti, vi è un numero di assenze al di sopra della media e diversi ritardi negli ingressi e/o uscite anticipate ripetute, anche per le stesse discipline.

Nel complesso, la classe ha saputo ben relazionarsi con i docenti e, all'interno della stessa, si è creato un clima sereno ed il comportamento tenuto dai discenti è stato, il più delle volte, corretto, collaborativo ed adeguato alla vita scolastica. Gli alunni hanno accolto favorevolmente le diverse proposte didattiche del Consiglio che ha sempre cercato di valorizzare l'esperienza di cui sono portatori gli studenti adulti, tenendo conto dell'approccio al sapere in età adulta e basandosi sull'integrazione di competenze in genere separate come quelle relative alla cultura generale e alla formazione professionale.

Le discipline laboratoriali e professionalizzanti sono state privilegiate nella partecipazione e nell'impegno profuso, considerando il loro aspetto pratico e l'interesse soggettivo per un'attività verso la quale si proiettano le prospettive lavorative per il futuro.

Pertanto, l'azione didattica ha teso a motivare gli allievi alla frequenza, alla partecipazione ed allo studio in classe, evidenziando soprattutto il valore formativo di ciascuna proposta didattica, cercando di coinvolgere tutti gli studenti.

Naturalmente, come già evidenziato, il livello di profitto raggiunto è diversificato tra i vari allievi; si può affermare che la preparazione è complessivamente più che buona per qualche elemento, più che sufficiente per buona parte della classe e appena sufficiente per qualche studente.

## ORGANIZZAZIONE ORARIA DELLA CLASSE

La scansione oraria delle lezioni ha seguito la seguente organizzazione, in un unico turno di ingresso e di uscita.

<b>Scansione oraria</b>	
Ingresso	17:00
Prima ora	17:00 – 17:50
Seconda ora	17:50 – 18:40
Terza ora	18:40 – 19:30
Quarta ora	19:30 – 20:20
Quinta ora	20:20 – 21:10

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>Disciplina</b>	<b>Docente</b>	
	<b>Cognome</b>	<b>Nome</b>
<b>Lingua e letteratura italiana</b>	Carone	Vittoria
<b>Storia</b>	Carone	Vittoria
<b>Lingua inglese</b>	Vitale	Vita Maria
<b>Lingua francese</b>	Cappiello	Annamaria
<b>Matematica</b>	Simone	Rossella
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	Gaudiano	Cosimo
<b>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive – Ed. Civica</b>	Gemma	Antonio
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina</b>	Molinari	Giovanni
<b>Sala e vendita</b>	Locantore	Saverio
<b>Religione</b>	Mancini	Gianpiero

## STORICO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Continuità docenti		
	A.S. 2021/22 3^ AES	A.S. 2022/23 4^ AES	A.S. 2023/24 5^ AES
<b>Lingua e letteratura italiana</b>	Petta Maria – Modugno Giulia	Monitillo Agnese	Carone Vittoria
<b>Storia</b>	Petta Maria – Modugno Giulia	Carone Vittoria	Carone Vittoria
<b>Lingua inglese</b>	Loiudice Nicoletta	Vitale Vita Maria	Vitale Vita Maria
<b>Lingua francese</b>	Nardo Franco	Losurdo Lucia	Cappiello Annamaria
<b>Matematica</b>	Simone Rossella	Simone Rossella	Simone Rossella
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	Popolizio Vito Domenico	Popolizio Vito Domenico	Gaudiano Cosimo
<b>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive – Ed. Civica</b>	Gemma Antonio	Gemma Antonio	Gemma Antonio
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina</b>	Scalera Raffaele	Silletti Paolo	Molinari Giovanni
<b>Sala e vendita</b>	-----	Caputo Vito	Locantore Saverio
<b>Religione</b>	Mininni Luigi	Mininni Luigi	Mancini Gianpiero

## PERCORSI INTERDISCIPLINARI (All. 2)

*(NUCLEI TEMATICI TRASVERSALI: MACROAREE)*

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella e riportati nell'Allegato 3:

<b>Titolo del percorso o Macroarea</b>	<b>Periodo</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Materiali</b>
Costituzione ed Unione Europea	Trimestre	Storia, Francese, Inglese, Dtasr, Cucina, Laboratorio di sala e vendita	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet Laboratorio sala e cucina Libri di testo Riviste settoriali LIM Aula e visite
Domani...io lavoro?	Trimestre	Italiano, Francese, Inglese, Matematica, Diritto, Cucina	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet Laboratorio sala e cucina Libri di testo Riviste settoriali LIM Aula e visite
Il lavoro del "gastronomo"	2° Periodo (Pentamestre)	Scienza e cultura dell'alimentazione, Cucina	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet Laboratorio sala e cucina Libri di testo Riviste settoriali LIM Aula e visite
La piramide alimentare: una versione locale	2° Periodo (Pentamestre)	Cucina, Inglese, Francese, Scienza e cultura dell'alimentazione	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet Laboratorio sala e cucina

			Libri di testo Riviste settoriali LIM Aula e visite
I canali di approvvigionamento dei prodotti alimentari	2° Periodo (Pentamestre)	Scienza e cultura dell'alimentazione, Cucina	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet Laboratorio sala e cucina Libri di testo Riviste settoriali LIM Aula e visite

## PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA (All. 3)

La legge 92 del 20 agosto 2019 “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica”, (d’ora in avanti, Legge), ha introdotto dall’anno scolastico 2020-2021 l’insegnamento scolastico trasversale dell’educazione civica oltre che nel primo anche nel secondo ciclo d’istruzione. Il tema dell’educazione civica e la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta “fondante” del sistema educativo, contribuendo 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”.

Il Consiglio di Classe, in coerenza con il PTOF d’Istituto e la L. 92/agosto 2019, ha proposto agli studenti la trattazione del seguente percorso di Educazione Civica riportato nella seguente tabella:

Titolo del percorso	Discipline coinvolte	Argomenti
<b>La partecipazione democratica e l’ordinamento della Repubblica</b>	Italiano Storia DTASR	I principi ispiratori della Costituzione Artt. 3 e 32 Analisi della Parte II della Costituzione Il Parlamento: il sistema bicamerale italiano Composizione e funzioni di Senato della Repubblica e Camera dei deputati L’iter legislativo Il Presidente della Repubblica: elezioni e principali funzioni Il Governo: struttura e funzioni Il Presidente del Consiglio e i suoi ministri: elezioni, fiducia/sfiducia e funzioni
<b>La tutela del patrimonio storico, artistico, paesaggistico, culturale ed enogastronomico</b>	DTASR Scienza e cultura dell’alimentazione Francese Inglese	Il valore dei beni culturali. Il turismo sostenibile. La tutela delle eccellenze agroalimentari. La dieta mediterranea, patrimonio immateriale dell’umanità Unesco e dieta mediterranea
<b>I testimoni della memoria e legalità</b>	Storia e DTASR	La Shoah. Il discorso di Liliana Segre.
<b>La costruzione e il mantenimento della pace nel mondo: storie di protagonisti della cooperazione internazionale</b>	Italiano e Religione	Organismi internazionali: ONU La questione femminile
<b>Il web per collaborare</b>	DTARS Matematica	Web marketing Il Web per collaborare

## **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

### **Attività di Orientamento**

- 20/01/2024 SIGEP Rimini Salone della panificazione, pasticceria e gelateria
- 01/02/2024 Rimotivazione, ascolto, comprensione e riflessione sul bisogno vissuto dallo studente nel percorso di studio. Incontri di motivazione ed autoefficacia. il Conoscersi e il promuovere se stessi.
- 03/02/2024 Consulenza agli alunni per la scelta dei percorsi formativi e/o prospettive professionali; conoscere il format del curriculum europeo
- 14/02/2024 Incontri di motivazione ed autoefficacia  
Offrire agli studenti l'opportunità di inserirsi in contesti lavorativi e sensibilizzare gli alunni sull'importanza delle competenze trasversali.
- 16/02/2024 Guida alla compilazione dell'e-portfolio e alla presentazione del "capolavoro" individuale.
- 22/04/2024 -Incontro con ITS – FONDAZIONE ACADEMY AGRIPUGLIA (5<sup>^</sup>BS-CC-DC-AAB-AC-AS-AM-AA-BC, 5AES)
- 30/04/2024 -Istruzioni per la realizzazione dell'E-portfolio
- 03/05/2024 ITS Accademy: l'organizzazione e i percorsi attivati nella Regione Puglia.

## VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE

L'anno scolastico è stato suddiviso in due periodi didattici: trimestre e pentamestre senza alcuna interruzione. Per verificare i progressi degli allievi nel processo di apprendimento sono state utilizzate verifiche scritte, orali e pratiche esplicitando agli studenti criteri e modalità di valutazione concordati nei rispettivi Dipartimenti disciplinari.

### VERIFICHE E VALUTAZIONI

#### PROVE SCRITTE

Le verifiche scritte effettuate durante la didattica in presenza hanno ricalcato le tipologie previste dall'Esame di Stato:

- Trattazione di argomenti e tematiche varie;
- Relazioni tecniche;
- Prove strutturate e semi-strutturate;
- Quesiti a risposta aperta;
- Risoluzione di problemi;
- Prove esperte

Per la valutazione delle verifiche scritte sono stati adottati i seguenti descrittori:

- Comprensione del testo
- Aderenza alla traccia;
- Coerenza logica e formale nello sviluppo dell'elaborato;
- Capacità di usare i linguaggi specifici delle discipline in modo pertinente;
- Conoscenza e applicazione delle formule idonee per la risoluzione di problemi;
- Abilità e competenze specifiche e trasversali.

#### PROVE ORALI

Le verifiche orali sono state individuali e, a seconda dei casi, estese all'intera classe al fine di favorire la partecipazione al dialogo didattico/educativo di tutti gli studenti. Come materiale di partenza si è fatto ricorso alla lettura di una frase inerente all'argomento richiesto, ad immagini, tabelle, grafici riportati sugli stessi libri di testo per sviluppare la riflessione e l'analisi e collegamenti trasversali.

Per la valutazione delle verifiche orali sono stati utilizzati i seguenti descrittori:

- Capacità ad orientarsi di fronte alle richieste dell'insegnante;
- Individuazione delle tematiche fondamentali in relazione ai vari argomenti trattati;
- Capacità di esporre con chiarezza e competenza linguistica;
- Capacità logiche e associative per la risoluzione di problemi;
- Capacità di integrare le conoscenze;
- Acquisizione dei linguaggi specifici delle varie discipline;
- Efficacia comunicativa;
- Analisi e sintesi.

#### VERIFICHE TECNICO-PRATICHE

Sono state svolte essenzialmente durante le esercitazioni di laboratorio per le discipline ove previste.

## VALUTAZIONE

L'obiettivo della valutazione nella didattica è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

Nel processo di valutazione, per ogni alunno si è tenuto conto di elementi relativi all'area socio-relazionale e di elementi afferenti all'area cognitiva.

Per la valutazione dell'area socio-relazionale si è fatto riferimento ai seguenti indicatori:

- rispetto delle regole;
- frequenza;
- interesse e partecipazione al dialogo didattico educativo di classe
- impegno;
- qualità dei rapporti interpersonali.

Per la valutazione delle conoscenze/abilità /competenze si è fatto riferimento ai seguenti indicatori:

- acquisizione degli obiettivi minimi di ogni disciplina;
- capacità espositive/argomentative;
- capacità di rielaborazione critica, analitica e sintetica;
- grado di autonomia raggiunto;
- media dei voti attribuiti.

La corrispondenza docimologica tra conoscenze, abilità e competenze possedute e voto attribuito è stata effettuata secondo la griglia seguente:

LIVELLI	VOTO	DESCRITTORI			
		Conoscenze	Capacità/Abilità	Competenze	Impegno e Partecipazione
<b>LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO</b>	<b>1-2-3</b> (Gravemente insufficiente)	Conoscenze nulle o errate	Non riesce ad organizzarsi, neanche se guidato opportunamente	Non riesce ad applicare neppure le poche conoscenze di cui è in possesso	Partecipazione di disturbo Impegno nullo
	<b>4</b> (Insufficiente)	Conoscenze confuse e frammentarie	Riesce a organizzare le poche conoscenze solo se opportunamente guidato	Esegue solo compiti semplici e commette molti e/o gravi errori nell'applicazione delle procedure	Partecipazione saltuaria Impegno debole
	<b>5</b> (Mediocre)	Conoscenze generiche, superficiali e mnemoniche	Utilizza in modo limitato le conoscenze	Esegue semplici compiti; ha difficoltà ad applicare le conoscenze acquisite; se aiutato riesce a correggersi	Partecipazione dispersiva Impegno discontinuo
<b>LIVELLO BASE</b>	<b>6</b> (Sufficiente)	Conoscenze generali ed essenziali	Utilizza in modo essenziale i nuclei fondanti delle discipline	Esegue semplici compiti, applicando le conoscenze acquisite seppur con qualche imprecisione o incertezza	Partecipazione sollecitata Impegno accettabile
<b>LIVELLO INTERMEDIO</b>	<b>7</b> (Discreto)	Conoscenze complete	Sa organizzare ed esprimere le conoscenze in maniera appropriata	Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure	Partecipazione recettiva Impegno soddisfacente
	<b>8</b> (Buono)	Conoscenze complete e adeguatamente articolate	Sa cogliere e stabilire relazioni in varie problematiche Effettua analisi e sintesi complete e coerenti	Esegue compiti complessi Sa applicare i contenuti anche in contesti non usuali	Partecipazione attiva Impegno notevole
<b>LIVELLO AVANZATO</b>	<b>9-10</b> (Ottimo)	Conoscenze complete e approfondite tra le quali stabilisce autonomamente connessioni	Sa cogliere e stabilire relazioni anche in problematiche complesse Esprime valutazioni critiche e personali	Esegue compiti complessi Sa applicare con precisione contenuti e procedure in qualsiasi contesto in modo autonomo e originale	Partecipazione costruttiva, trainante Impegno notevole

## CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il C. di C. attribuisce a tutti gli alunni il credito scolastico minimo nella relativa banda di oscillazione in base alla media di profitto, secondo le disposizioni O.M. n. 55 del 22 marzo 2024, art. 11.

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
M<6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6<M≤7	8-9	9-10	10-11
7<M≤8	9-10	10-11	11-12
8<M≤9	10-11	11-12	13-14
9<M≤10	11-12	12-13	14-15

Il C. di C. esamina i seguenti elementi di valutazione in aggiunta alla media dei voti conseguita nello scrutinio

<b>FREQUENZA ATTIVITÀ' CURRICULARI (MAX 0,25)</b>	15,1%<assenze<20%	0,1	
	10,1%<assenze<15%	0,15	
	5,1%<assenze<10%	0,2	
	assenze ≤ 5%	0,25	
<b>PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO (MAX 0,25)</b>	VC=VOTO DI COMPORAMENTO		
	VC ≥9	0,25	
	VC=8	0,2	
	VC=7	0,1	
<b>CREDITI FORMATIVI INTERNI (MAX 0,25)</b>	progetti PON /POF	1	0,15
		2	0,2
		3	0,25
	gare o manifestazioni		0,25
<b>CREDITI (MAX 0,25)</b>	didattico-culturali	0,25	
	sportivi		
	lavoro		
	volontariato		
	orientamento		
<b>MEDIA DI PROFITTO</b>			
<b>MEDIA RICALCOLATA (TOTALE DELL'ULTIMA COLONNA - max 1 p.to di media)</b>			
<b>CREDITO</b> (se la media calcolata rientra nella banda di oscillazione successiva si attribuisce il minimo di tale banda)			

Il C. di C., attribuisce per tutte le fasce solo il minimo del credito se il voto di condotta è uguale a 6 o se la sufficienza in 1 materia sia stata raggiunta dallo studente non in modo autonomo ma per voto di consiglio dopo attenta riflessione collegiale in sede di scrutinio finale.

## CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

Vista

la nota prot. 3062/90 del 31/07/08 recante disposizioni esplicative-applicative del DPR 21/11/07 n. 235 “Regolamento recante modifiche ed integrazioni al DPR 24/06/98 n. 249- art. 9 (disciplina) e art. 5 bis (patto educativo) – concernente lo Statuto delle Studentesse e degli Studenti della scuola secondaria”;

Vista

la legge di conversione n. 169 del 30/10/08;

Visto

il Decreto Ministeriale n. 5 del 16/01/2009 “Criteri e modalità applicative della valutazione del comportamento”;

Visto

il Regolamento di disciplina interno;

Il collegio dei docenti dell’I.P. “De Nora - Lorusso” delibera i criteri di assegnazione del voto di condotta, in base ai seguenti indicatori:

1. Comportamento
2. Frequenza
3. Partecipazione
4. Socializzazione
5. PCTO

Sono considerate valutazioni positive della condotta i voti dal sei al dieci.

I voti di condotta minori del sei dovranno trovare riscontro in una corretta applicazione del regolamento d’Istituto e dello Statuto delle Studentesse e degli Studenti. Inoltre, i consigli di classe sono tenuti a monitorare in itinere il comportamento degli allievi e sanzionare gli atti poco corretti, in maniera che lo studente possa correggere il proprio comportamento attraverso la sanzione, che non ha carattere punitivo ma educativo

L’insufficienza in condotta dovrà essere motivata con un giudizio e verbalizzata in sede di scrutinio intermedio e finale.

La valutazione, espressa in sede di scrutinio finale, non potrà riferirsi ad un singolo episodio, ma dovrà scaturire dall’esame della maturazione e della crescita civile e culturale dello studente durante l’intero anno scolastico. In particolare, tenuto conto della valenza formativa ed educativa cui deve rispondere l’attribuzione del voto sul comportamento, il Consiglio di classe terrà in debita evidenza e considerazione i progressi e i miglioramenti realizzati dallo studente nel corso dell’anno.

Premesso che in presenza di comportamenti, perseguibili a termini di legge, il voto di condotta non potrà essere superiore a cinque, in tutti gli altri casi si applicheranno i criteri riportati nella tabella

“griglia di valutazione della condotta degli studenti”.

L’insufficienza nel voto di condotta (voto inferiore a 6) comporterà la non ammissione all’anno successivo o agli esami di Stato.

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO DEGLI STUDENTI**

Classe 5^\_\_ Alunno/a:

	OBIETTIVI VERIFICATI	VOTO	
		Range	Voto
RISPETTO DELLE REGOLE	1. Corretto e rispettoso	9-10	
	2. Corretto	8-7	
	3. <u>In uno o due dei casi seguenti:</u> a) Non rispetta i tempi e i modi corretti della conversazione. b) Si dedica all'attività didattica in modo saltuario. c) Coinvolge il gruppo-classe in comportamenti dispersivi e/o in azioni di disturbo.	6	
	4. Scorretto e indisciplinato (se i tre casi precedenti si verificano contemporaneamente).	5	
	5. Gravemente e inequivocabilmente irrispettoso delle regole e delle persone.	1-4	
FREQUENZA	1. Continua (assenze inferiori al 10%)	9-10	
	2. Assidua (assenze tra il 10,1% e il 15%)	8-7	
	3. Normale (assenze tra il 15,1% e il 25%)	6	
	4. Discontinua (assenze tra il 25,1% e il 50%)	5	
	5. Irregolare (assenze oltre il 50%)	1-4	
PARTECIPAZIONE	1. Propositiva	9-10	
	2. Interessata	8-7	
	3. Sollecitata	6	
	4. Passiva	5	
	5. Di disturbo	1-4	
SOCIALIZZAZIONE	1. Buoni rapporti con tutti	9-10	
	2. Rapporti selettivi	8-7	
	3. Difficoltà relazionali (per comportamento)	6	
	4. Difficoltà a riconoscere le regole del gruppo	5	
	5. Atteggiamenti di intolleranza	1-4	
PCTO	1. Giudizio eccellente	9-10	
	2. Giudizio ottimo	8-9	
	3. Giudizio buono	7-8	
	4. Giudizio discreto	6-7	
	5. Giudizio sufficiente	5-6	
	6. Giudizio insufficiente	1-4	
<b>MEDIA</b>			

## **PRIMA PROVA SCRITTA**

- Ai sensi dell'art. 17, co.3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato
- Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico.
- La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi, e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.
- Le tracce sono elaborate nel rispetto del QdR allegato al d.m. 21/11/2019, n.1095.

## **SECONDA PROVA SCRITTA**

- Negli Istituti Professionali di nuovo ordinamento (D. Lgs. 61/2017), la seconda prova scritta si realizza seguendo l'art.20 dell'O.M. n. 55/2024, per cui non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo ad esse collegati. È un'unica prova integrata in cui il Ministero fornisce la tipologia della prova da costruire e uno o più nuclei tematici (tra quelli previsti nel Quadro di riferimento dell'indirizzo di cui al D.M.n.164/2022); le commissioni costruiscono le tracce declinando le indicazioni ministeriali secondo lo specifico percorso formativo attivato dalla scuola.

## **COLLOQUIO**

- Il colloquio è disciplinato dall'art.17, co. 9 d. lgs 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.
- Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.
- La sottocommissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse.

## **ATTIVITA' DI PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO (prove effettuate, iniziative realizzate, griglie di valutazione) (All. 1)**

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Le verifiche scritte effettuate nel corso dell'intero anno scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato.

### **SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME**

#### **PRIMA PROVA**

Data: 11.04.2024

Tempo assegnato: 4 ore

Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

#### **SECONDA PROVA**

Materia e Tipologia: Scienza e cultura dell'alimentazione – Tipologia C

Data: 18.04.2024

Tempo assegnato: 2,5 ore prova pratica; 2,5 ore prova scritta

## SCHEMA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA – ESAME DI STATO 2023/2024

Cognome:	Nome:	Classe:
Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)	Descrittori di livello	Punteggio
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	<b>Livello avanzato</b> Testo ideato in modo originale, accuratamente pianificato, articolato e organico, efficace e puntuale	10
	<b>Livello intermedio</b> Testo, nel complesso, ben pianificato, articolato e organico, efficace e puntuale	9-8
	<b>Livello di base</b> Testo parzialmente organizzato, non del tutto articolato e organico	7-6
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Testo confuso e disorganico	<= 5
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	<b>Livello avanzato</b> Testo del tutto coeso e coerente	10
	<b>Livello intermedio</b> Testo, nel complesso, coeso e coerente	9-8
	<b>Livello di base</b> Testo parzialmente coeso e coerente	7-6
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Testo non coeso e incoerente	<= 5
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<b>Livello avanzato</b> Uso del lessico vario e appropriato	10
	<b>Livello intermedio</b> Uso del lessico complessivamente vario e appropriato	9-8
	<b>Livello di base</b> Uso del lessico talvolta ripetitivo e non sempre appropriato	7-6
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Uso del lessico povero e improprio	<= 5
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia,</b>	<b>Livello avanzato</b> Testo del tutto privo di errori grammaticali, corretto ed efficace nell'uso della punteggiatura	10
	<b>Livello intermedio</b>	9-8

<b>sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	Testo con lievi imprecisioni grammaticali, complessivamente corretto ed efficace nell'uso della punteggiatura	
	<b>Livello di base</b> Testo con alcuni errori grammaticali e non sempre corretto ed efficace nell'uso della punteggiatura	7-6
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Testo con gravi/frequenti errori grammaticali, poco corretto ed efficace nell'uso della punteggiatura	<= 5
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>Livello avanzato</b> Conoscenze solide, ampie e precise, riferimenti culturali pertinenti e puntuali	10
	<b>Livello intermedio</b> Conoscenze, nel complesso, solide e precise; riferimenti culturali, nel complesso, pertinenti e puntuali	9-8
	<b>Livello di base</b> Conoscenze parziali e superficiali, riferimenti culturali non sempre pertinenti e puntuali	7-6
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi e confusi	<= 5
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	<b>Livello avanzato</b> Rielaborazione critica sicura, originale e approfondita	10
	<b>Livello intermedio</b> Rielaborazione critica significativa e nel complesso approfondita	9-8
	<b>Livello di base</b> Rielaborazione critica superficiale e poco approfondita	7-6
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Rielaborazione critica incerta	<= 5

**TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO**

<b>Indicatori specifici per la valutazione degli elaborati TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)</b>	<b>Descrittori di livello</b>	<b>Punteggio</b>
<b>Rispetto dei vincoli nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo - se presenti - o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</b>	<b>Livello avanzato</b> Testo ben strutturato e puntuale nel rispetto della consegna	10
	<b>Livello intermedio</b> Testo complessivamente strutturato e puntuale nel rispetto della consegna	9-8
	<b>Livello di base</b> Testo parzialmente strutturato e puntuale nel rispetto della consegna	7-6
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Testo poco strutturato e impreciso nel rispetto della consegna	<= 5
<b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	<b>Livello avanzato</b> Comprensione piena del significato del testo e individuazione precisa di concetti chiave e snodi stilistici	10
	<b>Livello intermedio</b> Comprensione del significato globale del testo e individuazione corretta di concetti chiave e snodi stilistici	9-8
	<b>Livello di base</b> Comprensione superficiale del significato del testo e individuazione parziale di concetti chiave e snodi stilistici	7-6
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Comprensione stentata del significato testo e individuazione confusa di concetti chiave e snodi stilistici	<= 5
<b>Puntualità nell'analisi lessicale sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b>	<b>Livello avanzato</b> Analisi del testo completa e puntuale in tutti gli aspetti	10
	<b>Livello intermedio</b> Analisi del testo complessivamente completa e puntuale negli aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici rilevanti	9-8
	<b>Livello di base</b> Analisi del testo parzialmente puntuale negli aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici rilevanti	7-6
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Analisi del testo incompleta e imprecisa negli aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici rilevanti	<= 5
	<b>Livello avanzato</b>	10

<b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	Interpretazione del testo corretta, articolata e accuratamente argomentata	
	<b>Livello intermedio</b> Interpretazione complessivamente corretta, articolata e ben argomentata	9-8
	<b>Livello di base</b> Interpretazione del testo corretta, ma poco articolata e approfondita	7-6
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Interpretazione del testo stentata e sommaria	<= 5
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>		<b>/100</b> <b>/20</b>

**Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)**

<b>Punteggio proposto</b> ____/20	
<b>Punteggio approvato</b> ____/20	<input type="checkbox"/> <b>all'unanimità</b> <input type="checkbox"/> <b>a maggioranza</b>
<b>Altamura,</b> _____	
<b>I COMMISSARI</b>	<b>IL PRESIDENTE</b>

**TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

<b>Indicatori specifici per la valutazione degli elaborati TIPOLOGIA B (MAX 40 pt)</b>	<b>Descrittori di livello</b>	<b>Punteggio</b>
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	<b>Livello avanzato</b> Interpretazione del testo piena e puntuale nell'individuazione della tesi e del valore delle argomentazioni proposte	15
	<b>Livello intermedio</b> Interpretazione del testo complessivamente corretta nell'individuazione del valore delle argomentazioni proposte	14-12
	<b>Livello di base</b> Interpretazione del testo incerta e parziale nell'individuazione del valore delle argomentazioni proposte	11-9
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Interpretazione del testo stentata e poco corretta nell'individuazione del valore delle argomentazioni proposte	<= 8
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</b>	<b>Livello avanzato</b> Sviluppo dell'argomentazione rigoroso, coerente ed efficace	15
	<b>Livello intermedio</b> Sviluppo dell'argomentazione complessivamente chiaro, coerente ed efficace	14-12
	<b>Livello di base</b> Sviluppo dell'argomentazione non sempre chiaro, coerente ed efficace	11-9
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Sviluppo dell'argomentazione confuso e approssimativo	<= 8
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	<b>Livello avanzato</b> Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali piena e solida	10
	<b>Livello intermedio</b> Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali complessivamente puntuale ed efficace	9-8
	<b>Livello di base</b> Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali non sempre puntuale ed efficace	7-6
	<b>Livello di base non raggiunto</b>	<= 5

	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali carente e approssimativa	
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>		<b>/100</b> <b>/20</b>

**Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)**

<b>Punteggio proposto</b> ____/20	
<b>Punteggio approvato</b> ____/20	<input type="checkbox"/> all'unanimità <input type="checkbox"/> a maggioranza
<b>Altamura,</b> _____	
<b>I COMMISSARI</b>	<b>IL PRESIDENTE</b>

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO  
SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

<b>Indicatori specifici per la valutazione degli elaborati TIPOLOGIA C (MAX 40 pt)</b>	<b>Descrittori di livello</b>	<b>Punteggio</b>
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione</b>	<b>Livello avanzato</b> Pertinenza del testo piena, formulazione chiara, coerente ed efficace	15
	<b>Livello intermedio</b> Pertinenza del testo complessivamente raggiunta, formulazione complessivamente coerente ed efficace	14-12
	<b>Livello di base</b> Pertinenza del testo parzialmente raggiunta, formulazione parzialmente coerente ed efficace	11-9
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Pertinenza del testo latente, formulazione poco coerente ed efficace	<= 8
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	<b>Livello avanzato</b> Sviluppo dell'esposizione ben strutturato, progressione tematica chiara ed efficace	15
	<b>Livello intermedio</b> Sviluppo dell'esposizione complessivamente ordinato, progressione tematica complessivamente chiara ed efficace	14-12
	<b>Livello di base</b> Sviluppo dell'esposizione non sempre ordinato, progressione tematica non sempre chiara ed efficace	11-9
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Sviluppo dell'esposizione disordinato, progressione tematica a tratti poco coerente	<= 8
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>Livello avanzato</b> Articolazione ampia, solida ed efficace delle conoscenze e dei riferimenti culturali usati con piena correttezza	10
	<b>Livello intermedio</b> Articolazione complessivamente solida ed efficace delle conoscenze e dei riferimenti culturali usati con correttezza	9-8
	<b>Livello di base</b> Articolazione non sempre efficace delle conoscenze e dei riferimenti culturali usati in modo parzialmente pertinente	7-6
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Articolazione stentata delle conoscenze e dei riferimenti culturali usati in maniera approssimativa e confusa	<= 5

<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	<b>/100</b> <b>/20</b>
-------------------------	---------------------------

**Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)**

<b>Punteggio proposto</b> ____/20	
<b>Punteggio approvato</b> ____/20	<input type="checkbox"/> <b>all'unanimità</b> <input type="checkbox"/> <b>a maggioranza</b>
<b>Altamura,</b> _____	
<b>I COMMISSARI</b>	<b>IL PRESIDENTE</b>

## SCHEMA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA – ESAME DI STATO 2023/2024

Cognome:	Nome:	Classe:
<b>Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)</b>	<b>Descrittori di livello</b>	<b>Punteggio</b>
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	<b>Livello avanzato</b> Testo ideato in modo originale, accuratamente pianificato, articolato e organico, efficace e puntuale	15
	<b>Livello intermedio</b> Testo, nel complesso, ben pianificato, articolato e organico, efficace e puntuale	14-13
	<b>Livello di base</b> Testo parzialmente organizzato, non del tutto articolato e organico	12-11
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Testo confuso e disorganico	<= 10
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	<b>Livello avanzato</b> Testo del tutto coeso e coerente	15
	<b>Livello intermedio</b> Testo, nel complesso, coeso e coerente	14-13
	<b>Livello di base</b> Testo parzialmente coeso e coerente	12-11
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Testo non coeso e incoerente	<= 10
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b> <b><u>(DA NON VALUTARE)</u></b>	<b>Livello avanzato</b> Uso del lessico vario e appropriato	
	<b>Livello intermedio</b> Uso del lessico complessivamente vario e appropriato	
	<b>Livello di base</b> Uso del lessico talvolta ripetitivo e non sempre appropriato	
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Uso del lessico povero e improprio	
	<b>Livello avanzato</b> Testo del tutto privo di errori grammaticali, corretto ed efficace nell'uso della punteggiatura	
	<b>Livello intermedio</b>	

<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>  <b><u>(DA NON VALUTARE)</u></b>	Testo con lievi imprecisioni grammaticali, complessivamente corretto ed efficace nell'uso della punteggiatura	
	<b>Livello di base</b> Testo con alcuni errori grammaticali e non sempre corretto ed efficace nell'uso della punteggiatura	
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Testo con gravi/frequenti errori grammaticali, poco corretto ed efficace nell'uso della punteggiatura	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>Livello avanzato</b> Conoscenze solide, ampie e precise, riferimenti culturali pertinenti e puntuali	15
	<b>Livello intermedio</b> Conoscenze, nel complesso, solide e precise; riferimenti culturali, nel complesso, pertinenti e puntuali	14-13
	<b>Livello di base</b> Conoscenze parziali e superficiali, riferimenti culturali non sempre pertinenti e puntuali	12-11
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi e confusi	<= 10
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	<b>Livello avanzato</b> Rielaborazione critica sicura, originale e approfondita	15
	<b>Livello intermedio</b> Rielaborazione critica significativa e nel complesso approfondita	14-13
	<b>Livello di base</b> Rielaborazione critica superficiale e poco approfondita	12-11
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Rielaborazione critica incerta	<= 10

**TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO**

<b>Indicatori specifici per la valutazione degli elaborati TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)</b>	<b>Descrittori di livello</b>	<b>Punteggio</b>
<b>Rispetto dei vincoli nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo - se presenti - o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</b>	<b>Livello avanzato</b> Testo ben strutturato e puntuale nel rispetto della consegna	10
	<b>Livello intermedio</b> Testo complessivamente strutturato e puntuale nel rispetto della consegna	9-8
	<b>Livello di base</b> Testo parzialmente strutturato e puntuale nel rispetto della consegna	7-6
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Testo poco strutturato e impreciso nel rispetto della consegna	<= 5
<b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	<b>Livello avanzato</b> Comprensione piena del significato del testo e individuazione precisa di concetti chiave e snodi stilistici	10
	<b>Livello intermedio</b> Comprensione del significato globale del testo e individuazione corretta di concetti chiave e snodi stilistici	9-8
	<b>Livello di base</b> Comprensione superficiale del significato del testo e individuazione parziale di concetti chiave e snodi stilistici	7-6
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Comprensione stentata del significato testo e individuazione confusa di concetti chiave e snodi stilistici	<= 5
<b>Puntualità nell'analisi lessicale sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b>	<b>Livello avanzato</b> Analisi del testo completa e puntuale in tutti gli aspetti	10
	<b>Livello intermedio</b> Analisi del testo complessivamente completa e puntuale negli aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici rilevanti	9-8
	<b>Livello di base</b> Analisi del testo parzialmente puntuale negli aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici rilevanti	7-6
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Analisi del testo incompleta e imprecisa negli aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici rilevanti	<= 5
	<b>Livello avanzato</b>	10

<b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	Interpretazione del testo corretta, articolata e accuratamente argomentata	
	<b>Livello intermedio</b> Interpretazione complessivamente corretta, articolata e ben argomentata	9-8
	<b>Livello di base</b> Interpretazione del testo corretta, ma poco articolata e approfondita	7-6
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Interpretazione del testo stentata e sommaria	<= 5
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>		<b>/100</b> <b>/20</b>

**Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)**

<b>Punteggio proposto</b> ____/20	
<b>Punteggio approvato</b> ____/20	<input type="checkbox"/> <b>all'unanimità</b> <input type="checkbox"/> <b>a maggioranza</b>
<b>Altamura,</b> _____	
<b>I COMMISSARI</b>	<b>IL PRESIDENTE</b>

**TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

<b>Indicatori specifici per la valutazione degli elaborati TIPOLOGIA B (MAX 40 pt)</b>	<b>Descrittori di livello</b>	<b>Punteggio</b>
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	<b>Livello avanzato</b> Interpretazione del testo piena e puntuale nell'individuazione della tesi e del valore delle argomentazioni proposte	15
	<b>Livello intermedio</b> Interpretazione del testo complessivamente corretta nell'individuazione del valore delle argomentazioni proposte	14-12
	<b>Livello di base</b> Interpretazione del testo incerta e parziale nell'individuazione del valore delle argomentazioni proposte	11-9
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Interpretazione del testo stentata e poco corretta nell'individuazione del valore delle argomentazioni proposte	<= 8
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</b>	<b>Livello avanzato</b> Sviluppo dell'argomentazione rigoroso, coerente ed efficace	15
	<b>Livello intermedio</b> Sviluppo dell'argomentazione complessivamente chiaro, coerente ed efficace	14-12
	<b>Livello di base</b> Sviluppo dell'argomentazione non sempre chiaro, coerente ed efficace	11-9
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Sviluppo dell'argomentazione confuso e approssimativo	<= 8
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	<b>Livello avanzato</b> Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali piena e solida	10
	<b>Livello intermedio</b> Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali complessivamente puntuale ed efficace	9-8
	<b>Livello di base</b> Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali non sempre puntuale ed efficace	7-6
	<b>Livello di base non raggiunto</b>	<= 5

	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali carente e approssimativa	
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>		<b>/100</b> <b>/20</b>

**Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)**

<b>Punteggio proposto</b> ____/20	
<b>Punteggio approvato</b> ____/20	<input type="checkbox"/> <b>all'unanimità</b> <input type="checkbox"/> <b>a maggioranza</b>
<b>Altamura,</b> _____	
<b>I COMMISSARI</b>	<b>IL PRESIDENTE</b>

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO  
SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

Indicatori specifici per la valutazione degli elaborati TIPOLOGIA C (MAX 40 pt)	Descrittori di livello	Punteggio
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione</b>	<b>Livello avanzato</b> Pertinenza del testo piena, formulazione chiara, coerente ed efficace	15
	<b>Livello intermedio</b> Pertinenza del testo complessivamente raggiunta, formulazione complessivamente coerente ed efficace	14-12
	<b>Livello di base</b> Pertinenza del testo parzialmente raggiunta, formulazione parzialmente coerente ed efficace	11-9
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Pertinenza del testo latente, formulazione poco coerente ed efficace	<= 8
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	<b>Livello avanzato</b> Sviluppo dell'esposizione ben strutturato, progressione tematica chiara ed efficace	15
	<b>Livello intermedio</b> Sviluppo dell'esposizione complessivamente ordinato, progressione tematica complessivamente chiara ed efficace	14-12
	<b>Livello di base</b> Sviluppo dell'esposizione non sempre ordinato, progressione tematica non sempre chiara ed efficace	11-9
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Sviluppo dell'esposizione disordinato, progressione tematica a tratti poco coerente	<= 8
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>Livello avanzato</b> Articolazione ampia, solida ed efficace delle conoscenze e dei riferimenti culturali usati con piena correttezza	10
	<b>Livello intermedio</b> Articolazione complessivamente solida ed efficace delle conoscenze e dei riferimenti culturali usati con correttezza	9-8
	<b>Livello di base</b> Articolazione non sempre efficace delle conoscenze e dei riferimenti culturali usati in modo parzialmente pertinente	7-6
	<b>Livello di base non raggiunto</b> Articolazione stentata delle conoscenze e dei riferimenti culturali usati in maniera approssimativa e confusa	<= 5

<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	<b>/100</b> <b>/20</b>
-------------------------	---------------------------

**Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)**

<b>Punteggio proposto</b> ____/20	
<b>Punteggio approvato</b> ____/20	<input type="checkbox"/> <b>all'unanimità</b> <input type="checkbox"/> <b>a maggioranza</b>
<b>Altamura,</b> _____	
<b>I COMMISSARI</b>	<b>IL PRESIDENTE</b>

### **ESAME DI STATO 2023/2024**

#### **ALUNNI CON DISTURBI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO**

#### **INDICAZIONI GENERALI PER LA PRIMA PROVA SCRITTA**

In presenza di candidati all'Esame di Stato con certificazione di Disturbo Specifico di Apprendimento (DSA), la Commissione d'esame dovrà tener conto di tutti gli elementi forniti dal Consiglio di classe ed esplicitati nel PDP (Piano Didattico Personalizzato).

**D.P.R. n. 122/2009, art. 10 - Valutazione degli alunni con Disturbo Specifico di Apprendimento (DSA):**

“Per gli alunni con Difficoltà specifiche di apprendimento (DSA) adeguatamente certificate, la valutazione e la verifica degli apprendimenti, comprese quelle effettuate in sede di esame conclusivo dei cicli, devono tenere conto delle specifiche situazioni soggettive di tali alunni; a tali fini, nello svolgimento dell'attività didattica e delle prove di esame, sono adottati, nell'ambito delle risorse finanziarie disponibili a legislazione vigente, gli strumenti metodologico-didattici compensativi e dispensativi ritenuti più idonei”.

Nelle modalità di svolgimento delle prove scritte e orali, i candidati possono utilizzare gli strumenti compensativi previsti dal Piano Didattico Personalizzato. Sarà possibile prevedere alcune particolari attenzioni finalizzate a rendere sereno, per tali candidati, lo svolgimento dell'esame.

Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la Commissione può prevedere, in conformità con quanto indicato nelle Linee guida allegate al DM n. 5669/2011, di individuare un proprio componente che possa leggere i testi.



# Istituto Professionale DE NORA - LORUSSO

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

## ISTITUTO PROFESSIONALE I.P. "De Nora Lorusso"

Via Lago Passarello n.3 (Via Selva) - 70022 ALTAMURA (Bari)

080 311 55 18 --- FAX 080 314 92 58

Email: bari14000t@istruzione.it PEC: bari14000t@pec.istruzione.it Codice Fiscale: 91140780726

Alunno

Classe **5 AES**

Data **18/04/2024**

INDICATORI MINISTERIALI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI		
				Sc. e Cultura dell'Alimentaz.	Lab. di Cucina
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza degli elaborati prodotti.	I	Incompleto, incoerente e non corretto nei risultati, elaborati e grafici	0,5		
	II	Parzialmente corretto nei risultati, elaborati e grafici	1-1,50		
	III	Corretto nei risultati, elaborati e grafici essenziali	2		
	IV	Parzialmente completo, e corretto nei risultati, elaborati e grafici	2,50		
	V	Completo, coerente e corretto nei risultati, elaborati e grafici	3		
<b>Padronanza</b> delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1		
	II	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi /lievi	1,50-3		
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,50-4		
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4,50-5		
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,50-6		

<b>Padronanza</b> delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di utilizzare le competenze tecnico-professionali acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2		
	II	Utilizza le competenze tecnico-professionali in maniera limitata operando in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi collegamenti concettuali e operativi	2,50-4		
	III	Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo complessivamente corretto, mostrando adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4,50-5		
	IV	Utilizza le competenze tecnico-professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5,50-7		
	V	Utilizza le competenze tecnico-professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali operativi corretti/completi individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7,50-8		
<b>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico</b> di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto, stentato utilizzando un lessico inadeguato	0,50		
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico anche di settore parzialmente adeguato	1-1.50		
	III	Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2		
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato, utilizzando un lessico anche specifico del settore, vario e articolato	2,50		
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche riferimento al linguaggio specifici del settore	3		
Totale punti					
Punteggio Prova					

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,5-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI (All. 4)

<b>PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE</b>	
<b>Disciplina: ITALIANO</b>	
<b>PROF.SSA CARONE VITTORIA</b>	<b>CLASSE 5AES</b>
<b>COMPETENZE DI RIFERIMENTO:</b>	
<b>CONTENUTI</b>	<b>OBIETTIVI</b>
<p>ARGOMENTO</p> <p><b>Giacomo Leopardi</b></p>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Vita e formazione culturale</li> <li>♦ Opere principali</li> <li>♦ Evoluzione della poetica, concezione del compito dell'intellettuale</li> <li>♦ Concetti di “vago”, “indefinito”, pessimismo “storico” e “cosmico”</li> </ul> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Mettere in relazione i testi letterari e i dati biografici di Leopardi con il contesto storico-politico e culturale di riferimento</li> <li>♦ Descrivere le scelte linguistiche adottate dal poeta mettendole in relazione con i processi culturali e storici del tempo</li> <li>♦ Imparare a dialogare con le opere di un autore confrontandosi con il punto di vista della critica</li> <li>♦ Cogliere i caratteri specifici dei diversi generi letterari toccati da Leopardi, individuando natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi delle varie opere</li> <li>♦ Riconoscere gli aspetti innovativi dell'opera di Leopardi rispetto alla produzione precedente o coeva e il contributo importante per la produzione successiva</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	Ottobre

<p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTO</b> <b>Alessandro Manzoni</b></p>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Vita e contesto storico-culturale</li> <li>♦ Opere principali</li> <li>♦ Il concetto di “vero”, “utile” e “interessante”</li> <li>♦ Il provvidenzialismo manzoniano</li> </ul> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Mettere in relazione i testi letterari e i dati biografici di Manzoni con il contesto storico-politico e culturale di riferimento</li> <li>♦ Descrivere le scelte linguistiche adottate dal poeta mettendole in relazione con i processi culturali e storici del tempo</li> <li>♦ Imparare a dialogare con le opere di un autore confrontandosi con il punto di vista della critica</li> <li>♦ Cogliere i caratteri specifici dei diversi generi letterari toccati da Manzoni, individuando natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi delle varie opere</li> <li>♦ Cogliere nel testo le relazioni tra forma e contenuto</li> <li>♦ Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario cui l’opera appartiene</li> <li>♦ Riconoscere gli aspetti innovativi dell’opera di Manzoni rispetto alla produzione precedente o coeva e il contributo importante per la produzione successiva</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>TEMPI</b></p>	<p>Novembre</p>
<p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTO</b> <b>L’età postunitaria</b></p>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Contesto culturale, ideologico e linguistico dell’età postunitaria</li> <li>♦ La Scapigliatura come crocevia culturale</li> <li>♦ <b>Carducci</b>: elementi biografici, opere e poetica</li> </ul> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Mettere in relazione i fenomeni letterari con gli eventi storici</li> <li>♦ Collocare nello spazio gli eventi letterari più rilevanti</li> <li>♦ Cogliere l’influsso che il contesto storico-politico, economico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi</li> <li>♦ Acquisire alcuni termini specifici del linguaggio letterario</li> <li>♦ Affrontare la lettura diretta di testi di varia tipologia</li> <li>♦ Descrivere le strutture della lingua e i fenomeni linguistici mettendoli in rapporto con i processi culturali e storici del tempo</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>TEMPI</b></p>	<p>Dicembre - Gennaio</p>

<p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Naturalismo e Verismo: Giovanni Verga</b></p>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Il Positivismo ed il movimento letterario del Naturalismo (Flaubert, Balzac, Zola)</li> <li>♦ Il Verismo italiano: Luigi Capuana, <b>Sibilla Aleramo</b></li> <li>♦ Verga e il “ciclo dei vinti”</li> </ul> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi letterari più rilevanti</li> <li>♦ Cogliere l’influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi</li> <li>♦ Affrontare la lettura diretta di testi di varia tipologia</li> <li>♦ Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario</li> <li>♦ Individuare per il singolo genere letterario destinatari, scopo e ambito socio-politico di produzione</li> <li>♦ Riconoscere l’influenza esercitata sugli autori e sulle loro opere dalla produzione letteraria straniera</li> <li>♦ Acquisire alcuni termini specifici del linguaggio letterario</li> <li>♦ Cogliere i caratteri specifici dei diversi generi letterari toccati da Verga, individuando natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi delle varie opere</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>TEMPI</b></p>	<p>Febbraio - Marzo</p>

ARGOMENTO	Conoscenze
<p><b>Decadentismo: D'Annunzio e Pascoli</b></p>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Origine e significato del termine “decadentismo”, diverse accezioni e denominatori comuni assunti a seconda dell'area geografica</li> <li>♦ La visione del mondo decadente</li> <li>♦ La poetica e i temi del Decadentismo</li> <li>♦ I generi di maggior diffusione nell'età decadente: la lirica simbolista (<b>Baudelaire</b> e i poeti simbolisti francesi) ed il romanzo estetizzante e psicologico (<b>Oscar Wilde</b>)</li> <li>♦ La narrativa decadente in Italia (<b>Grazia Deledda</b>)</li> <li>♦ Biografia di D'Annunzio, partecipazione alla vita politica e culturale del tempo, rapporto con il pubblico e leggi del mercato</li> <li>♦ Evoluzione della poetica di D'Annunzio, generi letterari praticati, opere più significative</li> <li>♦ Vita e opere di Pascoli, temi e soluzioni formali delle raccolte poetiche</li> <li>♦ Poetica e significato di “fanciullino”</li> </ul> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi letterari più rilevanti</li> <li>♦ Acquisire termini specifici del linguaggio letterario e dimostrare consapevolezza dell'evoluzione del loro significato</li> <li>♦ Cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi</li> <li>♦ Cogliere le relazioni tra forma e contenuto</li> <li>♦ Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario cui l'opera appartiene</li> <li>♦ Svolgere l'analisi linguistica, stilistica, retorica del testo</li> <li>♦ Cogliere i nessi esistenti tra le scelte linguistiche operate ed i principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo</li> <li>♦ Cogliere i caratteri specifici di un testo poetico individuandone funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi</li> <li>♦ Orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria italiana</li> <li>♦ Mettere in relazione i testi letterari e i dati biografici di D'Annunzio con il contesto storico-politico e culturale di riferimento</li> <li>♦ Mettere in relazione i testi letterari e i dati biografici di Pascoli con il contesto storico-politico e culturale di riferimento</li> <li>♦ Cogliere l'influenza esercitata dai luttuosi eventi della giovinezza sulla sua produzione</li> <li>♦ Cogliere i caratteri specifici dei diversi testi di Pascoli, individuandone natura, funzione e principali scopi comunicativi</li> </ul>

<p style="text-align: center;"><b>TEMPI</b></p>	<p>Febbraio - Marzo</p>
<p style="text-align: center;">ARGOMENTO</p> <p style="text-align: center;"><b>Le avanguardie e la lirica del primo Novecento in Italia</b></p>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Movimenti di avanguardia che, in Italia e in Europa nei primi anni del Novecento, propongono un rinnovamento non solo artistico, ma anche ideologico e politico</li> <li>♦ Significato di “avanguardia” e “Futurismo”</li> <li>♦ Figura e opere dei poeti italiani che nei primi anni del Novecento esprimono un’esigenza di rinnovamento contenutistico e formale: <b>Palazzeschi</b></li> <li>♦ Il Crepuscolarismo; poetica, temi e stile di <b>Giudo Gozzano</b></li> <li>♦ I “Vocianti”: <b>Camillo Sbarbaro</b></li> </ul> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Mettere in relazione i fenomeni letterari con il contesto storico-politico rilevando i possibili condizionamenti sulle scelte degli autori e sulle opere</li> <li>♦ Riconoscere gli aspetti fortemente innovativi delle avanguardie rispetto alla produzione precedente o coeva e il contributo importante dato alla produzione letteraria europea del Novecento</li> <li>♦ Inserire i singoli testi letterari nel contesto letterario e culturale di riferimento</li> <li>♦ Cogliere nel testo le relazioni tra forma e contenuto</li> <li>♦ Acquisire alcuni termini specifici del linguaggio letterario e dimostrare consapevolezza dell’evoluzione del loro significato</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>TEMPI</b></p>	<p>Marzo - Aprile</p>
<p style="text-align: center;">ARGOMENTO</p> <p style="text-align: center;"><b>Italo Svevo</b></p>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Vita, formazione culturale e opere</li> <li>♦ Significato di “inetto”, “malattia”, “psicoanalisi”, “coscienza”</li> </ul> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Mettere in relazione i testi letterari e i dati biografici di Svevo con il contesto geografico, storico-politico e culturale di riferimento</li> <li>♦ Collocare nello spazio gli eventi letterari più rilevanti</li> <li>♦ Cogliere i caratteri specifici del genere romanzo, individuando natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi delle varie opere</li> <li>♦ Inserire i singoli testi letterari nel contesto letterario e culturale di riferimento</li> </ul>

<b>TEMPI</b>	Aprile
<p data-bbox="288 170 507 255"><b>ARGOMENTO</b> <b>Luigi Pirandello</b></p>	<p data-bbox="684 152 847 181">Conoscenze:</p> <ul data-bbox="732 192 1562 421" style="list-style-type: none"> <li>♦ Vita, formazione culturale, visione del mondo ed evoluzione della poetica</li> <li>♦ Molteplicità dei generi trattati, innovazioni formali e contenutistiche delle sue opere</li> <li>♦ Significato di “umorismo”, “sentimento del contrario”, “vita e forma”, “maschera”, “teatro nel teatro”</li> </ul> <p data-bbox="684 443 783 472">Abilità:</p> <ul data-bbox="732 499 1562 920" style="list-style-type: none"> <li>♦ Mettere in relazione i testi letterari e i dati biografici di Pirandello con il contesto geografico, storico-politico e culturale di riferimento</li> <li>♦ Cogliere i caratteri specifici dei diversi generi letterari toccati da Pirandello, individuando natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi delle varie opere</li> <li>♦ Cogliere nel testo le relazioni tra forma e contenuto</li> <li>♦ Riconoscere gli aspetti innovativi di Pirandello per quanto riguarda scelte contenutistiche e sperimentazioni formali, soprattutto in ambito teatrale, e il contributo importante dato alla produzione letteraria</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	Maggio

<p style="text-align: center;">ARGOMENTO</p> <p><b>Narrativa e lirica in Europa e in Italia nella prima metà del Novecento</b></p>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ La situazione politica, economica e sociale dell'Italia tra le due guerre; la cultura e l'editoria; il processo di unificazione linguistica ed i generi di maggior successo.</li> <li>♦ Figura, opera in prosa e poetica di alcuni autori stranieri attivi nei primi decenni del Novecento</li> <li>♦ Significato dei termini "monologo interiore", "flusso di coscienza", "kafkiano"</li> <li>♦ Figura e opera di alcuni autori italiani attivi nei primi decenni del Novecento</li> <li>♦ Vita e opere di <b>Ungaretti</b>; poetica, temi e soluzioni formali delle sue raccolte</li> <li>♦ <b>Saba</b>: Vita e opere</li> <li>♦ L'Ermetismo</li> <li>♦ <b>Montale</b>: Vita e opere, evoluzione della sua poetica, lo sperimentalismo formale; concezione del ruolo dell'intellettuale e atteggiamento nei confronti della società</li> <li>♦ Poetica degli oggetti e "correlativo oggettivo", significato della formula "male di vivere"</li> <li>♦ <b>Quasimodo</b>: Vita e opere</li> </ul> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Collocare nello spazio gli eventi letterari più rilevanti</li> <li>♦ Cogliere i caratteri specifici dei diversi generi letterari della prima metà del Novecento, individuando natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi delle varie opere</li> <li>♦ Cogliere nel testo le relazioni tra forma e contenuto</li> <li>♦ Acquisire alcuni termini specifici del linguaggio poetico</li> <li>♦ Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>TEMPI</b></p>	<p>Maggio</p>
<p style="text-align: center;">ARGOMENTO</p> <p><b>Lecture ed approfondimenti sugli autori impegnati del secondo Novecento</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Il romanzo e la lirica del secondo Novecento: <b>Primo Levi, Elsa Morante, Pierpaolo Pasolini, Italo Calvino, Alda Merini</b></li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>TEMPI</b></p>	<p>Nel corso dell'anno scolastico</p>
<p><b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Lezione frontale</li> <li>♦ Analisi e discussioni di problemi</li> <li>♦ Conversazione, discussione e confronti</li> <li>♦ Raccolta di informazioni e rielaborazione</li> <li>♦ Cooperative learning</li> </ul>	
<p><b>LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• BALDI e al., Le occasioni della letteratura, Paravia, volumi 2 e 3</li> <li>• Mappe e materiali forniti dal docente (dispense e fotocopie da altri libri testo)</li> </ul>	

## **VERIFICHE E VALUTAZIONE**

Verifiche semi-strutturate e aperte

Colloqui a domanda aperta

Osservazioni sistematiche durante le attività

La valutazione si basa su:

- ◆ Livello di partenza
- ◆ Dati desunti dalle verifiche orali e scritte
- ◆ Comportamento
- ◆ Interesse
- ◆ Partecipazione
- ◆ Impegno
- ◆ Grado di maturazione
- ◆ Acquisizione delle conoscenze e delle competenze

## **INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO**

- Recupero curricolare: interventi didattici individualizzati con l'ausilio di schemi logici e mappe concettuali
- Documenti semplificati e audiolibri

### **Spazi utilizzati**

Aula dotata di LIM

Aula virtuale (Classroom)

# PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

## Disciplina: STORIA

PROF.SSA CARONE VITTORIA

CLASSE 5AES

### COMPETENZE DI RIFERIMENTO:

#### CONTENUTI

#### OBIETTIVI

**ARGOMENTO**  
**L'Età Napoleonica**

#### Conoscenze

- ♦ L'ascesa di Napoleone: da console a imperatore
- ♦ La riorganizzazione dello Stato
- ♦ Le imprese Napoleoniche in Europa
- ♦ Il declino e la fine di Napoleone

#### Abilità

- ♦ Analizzare criticamente la "grande storia" di Napoleone Bonaparte
- ♦ Napoleone: come si costruisce un mito
- ♦ Le conseguenze delle imprese napoleoniche in Europa
- ♦ Analizzare criticamente l'impatto del declino e della fine di Napoleone nel tardo Ottocento e sue conseguenze

#### TEMPI

Ottobre-Novembre

**ARGOMENTO**  
**Restaurazione e Risorgimento**

#### Conoscenze

- ♦ I moti degli anni '20-'30 e le rivoluzioni del Quarantotto in Europa e in Italia
- ♦ L'indipendenza e l'Unità d'Italia
- ♦ Le conseguenze della "piemontesizzazione" e la questione meridionale

#### Abilità

- ♦ Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle grandi ideologie ottocentesche: liberalismo, democrazia e socialismo
- ♦ Ricostruire il processo di trasformazione che porta la penisola italiana all'unificazione nazionale
- ♦ Collocare nello spazio e nel tempo i principali eventi del Risorgimento
- ♦ Analizzare criticamente le origini e i caratteri della "questione meridionale"

#### TEMPI

Novembre-Dicembre

<p><b>ARGOMENTO</b></p> <p><b>Il primo Novecento</b></p>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ La seconda rivoluzione industriale e l'epoca della società di massa</li> <li>♦ Il colonialismo e l'imperialismo, la situazione mondiale agli inizi del Novecento</li> <li>♦ L'Italia nell'età giolittiana</li> </ul> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Riconoscere cause ed effetti della seconda rivoluzione industriale; riconoscere e lo sviluppo e i caratteri della società di massa e della sua cultura</li> <li>♦ Collocare nello spazio e nel tempo le principali nazioni europee ed extraeuropee agli inizi del Novecento</li> <li>♦ Ricostruire il processo di trasformazione che investe i rapporti fra il governo italiano e le forze sociali</li> </ul>
<p><b>TEMPI</b></p>	<p>Gennaio-Febbraio</p>

<p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Dalla Prima guerra mondiale alla grande crisi</b></p>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Le premesse della guerra: le relazioni internazionali tra il 1900 e il 1914</li> <li>♦ Gli scenari bellici nel 1914: fronte occidentale e fronte orientale</li> <li>♦ L'Italia di fronte alla guerra</li> <li>♦ La guerra di posizione (le trincee)</li> <li>♦ La fine della guerra: i punti di Wilson e i patti di Versailles</li> <li>♦ La Rivoluzione russa</li> <li>♦ Il primo dopoguerra</li> <li>♦ L'Italia del dopoguerra: i partiti e i movimenti di massa</li> <li>♦ L'avvento della dittatura fascista e la fine dell'Italia liberale</li> <li>♦ La crisi del Ventinove e il New Deal</li> </ul> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Analizzare criticamente le radici storiche del conflitto e l'evoluzione delle relazioni internazionali agli inizi del Novecento</li> <li>♦ Riconoscere il significato di guerra di posizione e logoramento e i suoi effetti sul conflitto e sulla società</li> <li>♦ Riconoscere l'importanza dei 14 punti di Wilson, il concetto di "autodeterminazione dei popoli", le funzioni della Società delle Nazioni e gli aspetti in comune tra questi elementi e gli organi internazionali attuali</li> <li>♦ Collocare nello spazio e nel tempo i principali eventi che portarono dalla Russia zarista alla Unione delle repubbliche socialiste sovietiche</li> <li>♦ Collocare nello spazio e nel tempo le principali nazioni europee ed extraeuropee nel primo dopoguerra</li> <li>♦ Analizzare cause ed effetti della Grande Depressione e le politiche risolutive intraprese dai vari Paesi</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>TEMPI</b></p>	<p>Marzo-Aprile</p>

<p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>L'età dei totalitarismi e la Seconda guerra mondiale</b></p>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Lo stalinismo in Unione Sovietica</li> <li>♦ L'Italia fascista</li> <li>♦ La Germania nazista</li> <li>♦ Il contesto internazionale all'alba del secondo conflitto mondiale</li> <li>♦ La Shoah</li> <li>♦ L'attacco giapponese agli Stati Uniti</li> <li>♦ La lotta di liberazione nell'Europa occupata</li> <li>♦ L'Italia dalla caduta del fascismo alla "guerra civile" (1943-1945)</li> <li>♦ La sconfitta del nazifascismo (1944-1945)</li> <li>♦ Il secondo dopoguerra</li> </ul> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione del regime di terrore instaurato da Stalin</li> <li>♦ Analizzare criticamente le radici storiche del regime fascista e la sua evoluzione dagli anni Venti agli anni Trenta</li> <li>♦ Collocare nello spazio e nel tempo i principali eventi che portarono all'instaurazione del regime nazista in Germania</li> <li>♦ Ricostruire il processo di trasformazione che investe le relazioni internazionali negli anni Trenta del Novecento</li> <li>♦ Analizzare criticamente le cause e le responsabilità del prepararsi della Seconda guerra mondiale</li> <li>♦ Collocare nello spazio e nel tempo i principali eventi della Seconda guerra mondiale</li> <li>♦ Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione del progetto nazista di annientamento del popolo ebraico culminato nella Shoah</li> <li>♦ Ricostruire il complesso processo di trasformazione che interessa l'Italia fra la caduta del regime fascista e la liberazione</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>TEMPI</b></p>	<p>Aprile- Maggio</p>
<p><b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Lezione frontale</li> <li>♦ Analisi e discussioni di problemi</li> <li>♦ Conversazione, discussione e confronti</li> <li>♦ Raccolta di informazioni e rielaborazione</li> <li>♦ Cooperative learning</li> </ul>	
<p><b>LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• BORGOGNONE CAPANETTO, <i>Abitare la storia</i>, vol. 2 e 3, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori</li> <li>• Mappe e materiali forniti dal docente</li> </ul>	

## **VERIFICHE E VALUTAZIONE**

Verifiche semi-strutturate

Colloqui a domanda aperta

Osservazioni sistematiche durante le attività

La valutazione si basa su:

- ◆ Livello di partenza
- ◆ Dati desunti dalle verifiche orali e scritte
- ◆ Comportamento
- ◆ Interesse
- ◆ Partecipazione
- ◆ Impegno
- ◆ Grado di maturazione
- ◆ Acquisizione delle conoscenze e delle competenze

## **INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO**

- Recupero curricolare: interventi didattici individualizzati con l'ausilio di schemi logici e mappe concettuali
- Documenti semplificati

## **Spazi utilizzati**

Aula dotata di LIM

Aula virtuale (Classroom)

**PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**

Disciplina: INGLESE

Prof. ssa Vita Maria Vitale

CLASSE V A E S ENOGASTRONOMIA

**COMPETENZE**

Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, a livello B1/B2 del quadro comune di riferimento per le lingue.

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
- Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di teamworking più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

**MODULO 1****THE WORLD OF COOKING**

**Conoscenze:**the catering industry, the world of hospitality, commercial and welfare catering, types of restaurants, the kitchen brigade

**Abilità:** Utilizzare le funzioni linguistico- comunicative riferite al livello B1/B2 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue

**MODULO 2****DIET AND NUTRITION**

**Conoscenze:**healthy eating, the Mediterranean diet, other types of diet, alternative diets, the British cuisine, fast food vs slow food, junk food

**Abilità:**Ricerca e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale,culturale e professionale.

**MODULO 3****SAFETY PROCEDURES**

**Conoscenze:**food safety and food quality, HACCP, food contamination, risks and preventive measures, food preservation, workplace safety

**Abilità:**Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.Utilizzare i supporti multimediali per l'apprendimento delle lingue.

**MODULO 4****COOKING  
TECHNIQUES AND  
MENU PLANNING**

**Conoscenze:** menu formats, food and wine in Apulia, dictators' dinner

**Abilità:**Utilizzare le funzioni linguistico- comunicative riferite al livello B1/B2 del Quadro Comune di riferimento europeodelle lingue, utilizzando anche i linguaggi e termini settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali

<p><b>MODULO 5</b></p> <p>UK POLITICAL SYSTEM</p>	<p><b>Conoscenze:</b> U.K. political system, European Union and Constitution ( Brexit)</p> <p><b>Abilità:</b> Ricercare e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali relativi all'ambito di riferimento</p>
---	--

<p><b>METODOLOGIE DIDATTICHE</b></p> <p>I metodi utilizzati per la formazione individuale e collettiva della classe sono stati diversi: lezioni frontali ed individuali, dibattiti, lavori di gruppi, collegamenti interdisciplinari e pluridisciplinari, analisi del testo, letture integrative, mappe concettuali, esercitazioni all' ascolto con approfondimenti sull' utilizzo di una corretta pronuncia con il supporto di materiali multimediali. Per facilitarne la comprensione da parte degli allievi, sono state messe in risalto analogie tra argomenti appartenenti a temi diversi mediante strategie didattiche quali il <i>problem solving</i> e <i>cooperative learning</i>.</p>
<p><b>LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI</b></p>
<p>Catrin Ellen Morris, Allison Smith “<b>Mastering Cooking</b>” Ed. ELI</p> <p>Fotocopie e appunti, vocabolario, sussidi audiovisivi e CD.</p>
<p><b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b></p>
<p>Sono state svolte verifiche scritte ed effettuate anche verifiche orali, prove oggettive (quesiti vero o falso, corrispondenze, scelte multiple) e soggettive, prove operative, individuali o di gruppo, esercizi prima guidati e poi svolti individualmente, traduzioni. Al fine di rendere uniformi il giudizio e la valutazione di tali prove si sono utilizzate griglie di valutazione sia per le verifiche scritte che orali con dei criteri di corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza e abilità.</p>
<p><b>INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO</b></p>
<p>Sono state effettuate ricerche da Internet, sono stati dati appunti e mappe concettuali dalla docente per poter approfondire gli argomenti affrontati.</p>
<p><b>SPAZI UTILIZZATI</b></p>
<p>Aula.</p>

La Docente  
Prof. ssa Vita Maria Vitale

## PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

**Disciplina: LINGUA E CULTURA FRANCESE**  
**Classe: 5AES**                      **Prof.ssa: CAPIELLO ANNAMARIA**

### COMPETENZE DI RIFERIMENTO:

- Usare correttamente le strutture grammaticali e i modelli sintattici appresi per gestire una semplice interazione comunicativa verbale.
- Essere logici, semplici e chiari nell'uso delle strutture e funzioni linguistiche apprese.
- Saper leggere e comprendere documenti e testi di carattere specialistico.
- Saper utilizzare il linguaggio settoriale e professionale.
- Sapersi esprimere in modo efficace ed appropriato secondo il contesto situazionale.
- Possedere una conoscenza della cultura e della civiltà del paese della lingua studiata.

CONTENUTI	OBIETTIVI
<p style="text-align: center;"><b>Les différents menus</b></p>	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La carte ou le menu</li> <li>• La conception de la carte</li> <li>• L'origine du mot « menu »</li> <li>• Comprendre et composer un menu</li> <li>• L'ordre de la carte ou du menu</li> <li>• La classification des mets selon la gamme à laquelle ils appartiennent</li> <li>• Les repas principaux en France</li> <li>• La composition du petit-déjeuner, du déjeuner et du dîner</li> <li>• Les menus religieux</li> <li>• Les aliments et les boissons permis et à éviter dans les menus religieux</li> </ul> <p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</li> <li>• Applicare strategie diverse di lettura</li> <li>• Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</li> <li>• Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito specialistico</li> <li>• Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</li> <li>• Conoscere la differenza tra menu e carta e i vari tipi di menu</li> <li>• Saper riconoscere le varie tipologie di piatti: gli antipasti, le minestre, i secondi, i contorni, per classificarli idoneamente nel ricettario e/o in un menu e per la composizione armonica di un menu.</li> <li>• Saper descrivere e consigliare un menu al cliente</li> </ul>

## Géographie de l'art culinaire

### Conoscenze:

- La recette : les ingrédients, les tapes de la préparation
- Origines et anecdotes de quelques préparations de la gastronomie française (la tarte Tatin)
- Un itinéraire gastronomique du nord au sud de la France :
  - Bretagne (les crêpes et les galettes, les coquille Saint-Jacques à la bretonne)
  - Bourgogne (le bœuf bourguignon)
  - Rhône-Alpes (le gratin dauphinois)
  - Lorraine (la quiche)
  - Alsace (la choucroute, le foie gras)
  - PACA (la bouillabaisse)
- Les plats traditionnels de la cuisine française
- Les plats régionaux en France
- Des spécialités gastronomiques de la Normandie, de la Provence, de la Bourgogne, de la Bretagne, de l'Alsace et de la Corse.
- Le tourisme œno-gastronomique

### Abilità:

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale e presentare i prodotti tipici delle regioni francesi
- Leggere e comprendere testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua francese, secondo le esigenze comunicative dei vari contesti
- Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, la diversità dei piatti tipici francesi attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali

<b>Régimes et nutrition</b>	<p><b>Conoscenze :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les aliments bons pour la santé</li> <li>• La cromocuisine : couleurs et saveurs en cuisine</li> <li>• Les propriétés des fruits et des légumes liées à leur couleur</li> <li>• Les aliments bons pour la santé</li> <li>• Les groupes alimentaires et les nutriments</li> <li>• Le régime méditerranéen</li> <li>• Les régimes alternatifs : végétarien et végétalien</li> </ul> <p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</li> <li>• Applicare strategie diverse di lettura</li> <li>• Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</li> <li>• Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito specialistico</li> <li>• Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</li> <li>• Conoscere le problematiche connesse ad una sana alimentazione</li> <li>• Dare dei consigli sull'alimentazione</li> <li>• Esporre i vantaggi e gli svantaggi dei diversi tipi di alimentazione</li> </ul>
-----------------------------	---

#### **METODOLOGIE DIDATTICHE - TEMPI**

Lezione frontale espositiva e partecipativa, discussione, lezione interattiva, lettura e analisi diretta dei testi, lavoro per gruppi di livello, problem solving, learning by doing

#### **LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI**

Fotocopie fornite dalla docente, dettatura di appunti, realizzazione di schemi e mappe concettuali.

- Versione digitale del libro di testo;
- spiegazione in forma scritta relativa ai contenuti in argomento;
- video disponibili sulla piattaforma YouTube;
- schemi, tabelle riassuntive e mappe concettuali in formato PDF prodotti dalla docente;
- sintesi di testi o documenti;
- documenti di approfondimento in formato PDF.

## VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche sono state periodiche e continue, secondo i principi di tempestività e trasparenza, per comprendere e valutare la qualità e quantità di informazioni recepite da ogni singolo allievo, per accertare il raggiungimento degli obiettivi prefissati nella programmazione disciplinare e per determinare la validità dell'approccio metodologico e delle tecniche impiegate al fine di correggere l'orientamento dell'attività didattica.

Le tipologie di verifica utilizzate sono state:

- prove scritte;
- test a risposta aperta;
- comprensione scritta e orale del testo;
- analisi del testo;
- interrogazioni.

Per la valutazione sono stati adottati i criteri stabiliti dal PTOF di Istituto e le griglie elaborate dal Dipartimento; in particolare si è tenuto conto di:

- livello individuale di acquisizione di conoscenze, abilità e competenze;
- progressi compiuti rispetto al livello di partenza;
- interesse e impegno;
- partecipazione alle lezioni e alle attività didattiche proposte;
- partecipazione e coinvolgimento individuale nello svolgimento delle attività proposte;
- puntualità nella consegna dei compiti assegnati nel rispetto delle scadenze indicate;
- cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.
- assiduità nella frequenza;
- comportamento

## INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO

La correzione collettiva degli elaborati è stata occasione di interventi di recupero in itinere per l'intera classe e per i singoli allievi che hanno richiesto ulteriori spiegazioni, unitamente ad altre modalità di recupero realizzate durante le lezioni svolte.

Per alcuni alunni sono stati attuati dei mirati interventi della docente con indicazioni individuali proposti al bisogno.

## SPAZI UTILIZZATI

Aula scolastica.

La docente

*Annamaria Cappiello*

# PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

## Disciplina: MATEMATICA

**PROF.ssa SIMONE Rossella**

**CLASSE: 5AES**

### COMPETENZE DI RIFERIMENTO:

1. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
2. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche Sottoforma grafica
3. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
4. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo.

### CONTENUTI

### OBIETTIVI

#### **Complementi di algebra (ripetizione anni precedenti)**

equazioni di primo e secondo grado,  
sistemi lineari (metodo di  
sostituzione), richiami piano cartesiano  
e retta

#### **Conoscenze**

- Equazioni di primo grado e secondo grado
- Equazioni fratte
- Sistemi di equazioni (metodo di sostituzione)
- Richiami sul piano cartesiano: distanza tra due punti, punto medio di un segmento
- Equazione generale della retta esplicita ed implicita
- Rette parallele e perpendicolari
- Posizione reciproca di due rette, intersezione di due rette
- Equazione di una retta passante per un punto
- Equazione di una retta passante per due punti

#### **Abilità**

- Risolvere equazioni di primo grado e secondo grado
- Risolvere equazioni fratte
- Risolvere semplici sistemi di equazioni con il metodo di sostituzione
- Saper determinare l'equazione di una retta che soddisfa determinate condizioni
- Saper costruire il grafico di una retta nota la sua equazione
- Saper risolvere semplici problemi sulla retta nel piano cartesiano

<b>Complementi di algebra</b>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disequazioni di 1° grado intere e fratte</li> <li>▪ Disequazioni di 2° grado intere e fratte</li> <li>▪ Sistemi di disequazioni</li> <li>▪ Disequazioni di 2° grado: risoluzione con il metodo grafico</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saper risolvere semplici disequazioni intere, fratte</li> <li>▪ Saper risolvere semplici sistemi di disequazioni</li> </ul>
<b>Le funzioni reali</b>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Concetto di funzione</li> <li>▪ Funzione e suo diagramma nel piano cartesiano</li> <li>▪ Classificazione delle funzioni</li> <li>▪ Dominio di una funzione</li> <li>▪ Funzione pari e dispari</li> <li>▪ Funzione crescente e decrescente in un intervallo</li> <li>▪ Intersezioni del grafico di una funzione con gli assi cartesiani</li> <li>▪ Segno di una funzione</li> <li>▪ Concetto intuitivo di limite</li> <li>▪ Concetto intuitivo di asintoto orizzontale e verticale</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stabilire il segno di una funzione</li> <li>▪ Saper classificare le funzioni</li> <li>▪ Saper individuare il dominio di una funzione polinomiale, razionale e irrazionale</li> <li>▪ Saper determinare le intersezioni del grafico di una funzione con gli assi cartesiani</li> <li>▪ Saper stabilire se una funzione è pari o dispari</li> <li>▪ Saper stabilire se una funzione è crescente o decrescente</li> <li>▪ Saper determinare il segno di una funzione razionale</li> <li>▪ Saper intuitivamente capire il limite di una funzione (cenni asintoti orizzontali e verticali)</li> </ul>

<b>Studio e rappresentazione grafica di una funzione RAZIONALE</b>	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lettura e d ‘interpretazione del grafico di una funzione</li> <li>▪ Studio di funzioni razionali e tracciamento dei relativi grafici</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saper leggere e interpretare il grafico di una funzione</li> <li>▪ Saper studiare e rappresentare graficamente una funzione razionale</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIEDIDATTICHE–TEMPI</b></p> <p>Ore settimanali:3.</p> <p>Lezioni svolte in presenza. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità, procedendo dai concetti più semplici verso quelli più complessi, per facilitare la comprensione della disciplina in tutte le sue problematiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lezione frontale e interattiva</li> <li>✓ problem-solving</li> <li>✓ scoperta guidata</li> <li>✓ cooperative learning (lavorarepergruppi)</li> <li>✓ usare il linguaggio specifico sottolineandone la funzionalità ed il rigore</li> <li>✓ esercitazioni guidate in classe</li> <li>✓ colloqui e correzione di elaborati come occasione di approfondimento disciplinare</li> <li>✓ esercizi domestici o in classe di tipo applicativo, volti al consolidamento delle conoscenze</li> </ul>	
<p><b>LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI</b></p> <p>Libro di testo in adozione: “Moduli di matematica. Lineamenti di analisi.” Bergamini; Trifone; Barozzi Editore Zanichelli.</p> <p>Appunti del docente.</p> <p>Lavagna multimediale.</p> <p>Video.</p> <p>Approfondimenti on-line.</p> <p>Didattica laboratoriale.</p>	
<p><b>VERIFICHEEVALUTAZIONE</b></p> <p>Al fine di verificare il raggiungimento degli obiettivi ed in quale misura, sono state effettuate osservazioni sistematiche in itinere (verifica formativa) e verifiche periodiche (verifica sommativa) si è fatto ricorso ad interrogazioni orali, esercizi fatti eseguire alla lavagna o sul proprio quaderno.</p> <p>Tali verifiche hanno consentito di seguire il ritmo di apprendimento, le capacità operative e la capacità di comprensione di ogni singolo alunno.</p> <p>La valutazione ha tenuto conto del livello di partenza di ognuno, delle sue capacità, dell’impegno, dell’interesse e della costanza con cui ha seguito l’attività didattica e del profitto raggiunto in termini di conoscenze e capacità di utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p>	
<p><b>INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO</b></p> <p>In itinere sono stati effettuati interventi di recupero e di approfondimento</p>	
<p><b>SPAZI UTILIZZATI</b></p> <p>Aula didattica, aula virtuale piattaforma classroom</p>	

## PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: **Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

Classe **5 AES – corso serale**

Prof. **Gaudio Cosimo**

### COMPETENZE DI RIFERIMENTO:

- P1.** Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- P2.** Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- P3.** Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- P4.** Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- P5.** Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- P6.** Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.
- P7.** Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

CONTENUTI	OBIETTIVI
<p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTO</b> <b>“Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari”</b></p>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile</li><li>- Filiera agroalimentare e innovazioni di filiera</li><li>- Nuovi prodotti alimentari</li><li>- Doppia piramide alimentare-ambientale</li></ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico</li><li>- Riconoscere le principali forme di contaminazione ambientale e l'importanza dello sviluppo sostenibile.</li><li>- Interpretare il significato della filiera alimentare e le innovazioni ad essa correlate</li><li>- Commentare il significato della doppia piramide alimentare-ambientale</li><li>- Saper distinguere e riconoscere il ruolo nell'alimentazione degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, supplementati, funzionali, OGM e novel food.</li><li>- Saper leggere una etichetta di nuovi prodotti alimentari</li><li>- Conoscere la funzionalità dei prodotti dietetici e degli integratori alimentari.</li></ul>

<p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTO</b> <b>“La qualità e la sicurezza alimentare”</b></p>	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La sicurezza alimentare dai campi alla tavola</li> <li>- Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</li> <li>- Contaminazione chimico-fisica degli alimenti.</li> <li>- Contaminazione biologica degli alimenti</li> <li>- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.</li> <li>- Le tossinfezioni alimentari.</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico</li> <li>- Prevenire e gestire i rischi di malattie a trasmissione alimentare.</li> <li>- Ruolo dell’EFSA in materia di sicurezza alimentare.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTO</b> <b>“Alimentazione e salute”</b></p>	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni patologiche.</li> <li>- Conoscere le allergie, le intolleranze alimentari e le patologie correlate.</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</li> <li>- Distinguere le allergie dalle intolleranze alimentari</li> <li>- Individuare le sostanze presenti nelle materie prime che causano fenomeni di ipersensibilità.</li> <li>- Saper mettere in relazione gli eccessi alimentari con determinate patologie</li> <li>- Saper mettere in relazione il ruolo dell’alimentazione nelle malattie tumorali</li> <li>- Elaborare uno schema dietetico semplice indicando gli alimenti più indicati per prevenire e contrastare determinate patologie.</li> </ul>
<p><b>DAL 16 MAGGIO FINO AL TERMINE DELLE ATTIVITA’ DIDATTICHE:</b></p>	
<p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTO</b> <b>“La dieta in condizioni fisiologiche”</b></p>	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L’alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche.</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</li> <li>- Saper individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche</li> <li>- Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche.</li> <li>- Individuare gli elementi critici delle diete dimagranti.</li> </ul>

<p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>“Consuetudini alimentari nelle grandi religioni”</b></p>	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</li> <li>- Individuare le prescrizioni di alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle diverse religioni.</li> <li>- Valutare l'importanza del cibo nelle diverse manifestazioni conviviali.</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI</b></p> <p>Al fine di porre gli allievi in una situazione attiva di apprendimento, si ricorrerà al metodo induttivo, metodo deduttivo, metodo scientifico, metodo della ricerca individuale o di gruppo, gruppo di autoaiuto, analisi del testo. La lezione frontale di tipo strutturato, nei tempi e nei modi, sarà un breve momento di informazione e di riepilogo, mentre le attività interdisciplinari eviteranno di lavorare a compartimenti stagni. Si ricorrerà inoltre all'ascolto attivo, ai lavori di gruppo, alla tecnica degli appunti (metodo Cornell), e alla tecnica di lettura e decodifica del libro di testo, mappe concettuali, lettura di riviste scientifiche.</p>	
<p><b>LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI:</b></p> <p>Il Libro di testo adottato è: “Alimentazione Oggi” seconda edizione, autore Silvano Rodato, casa editrice Clitt. Inoltre sono stati adoperati: schede predisposte, riviste, fotocopie e appunti, etichette alimentari, vocabolario, sussidi audiovisivi, calcolatrice, tabelle di composizione chimica degli alimenti, etichette, Fondamentale l'uso dell'applicazione di Google Suite “Classroom”, per invio di materiale didattico o appunti.</p>	
<p><b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b></p> <p>Sono state adoperate verifiche orali, scritte, prove oggettive (quesiti vero o falso, corrispondenze, completamenti integrazioni, scelte multiple, quesiti si/no con difficoltà via via crescente) e soggettive, prove operative, individuali o di gruppo, esercizi prima guidati e poi svolti individualmente. Al fine di rendere uniformi il giudizio e la valutazione di tali prove sono state utilizzate griglie di valutazione sia per le verifiche scritte che orali con dei criteri di corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza e abilità. Nel caso di risultati negativi delle verifiche sono state effettuate retroazioni (feed-back) che si sono concretizzate o attraverso un cambiamento di metodo o semplificando i contenuti o riducendo gli obiettivi perché troppo ambiziosi oppure allungando i tempi di attuazione. La verifica è stata lo strumento che ha permesso al docente di avere informazioni sul processo di apprendimento dell'alunno, sulla rispondenza degli obiettivi, contenuti e metodi in rapporto alla situazione di partenza. Esse non sono state valutate ma misurate, ossia è stata misurata la lontananza dallo standard di riferimento. La verifica formativa è servita a organizzare il recupero precoce (feed-back) in occasione delle pause didattiche o eventuale sportello didattico. La valutazione è stata formativa per verificare i progressi degli alunni durante lo svolgimento dell'unità didattica e ha tenuto conto delle condizioni psicologiche, della situazione di partenza, delle reali capacità e dei ritmi di apprendimento degli alunni. E' stato preso in considerazione anche come l'alunno si relaziona rispetto ai livelli minimi accettabili. L'alunno è stato considerato in una visione dinamica, ossia tenendo conto delle sue potenzialità e della sua capacità di trasformarle in abilità e comportamenti tenendo sempre presenti i condizionamenti (società-famiglia) che potevano inficiare l'acquisizione dei comportamenti. Va inoltre sottolineato che la programmazione ha subito delle modifiche o dei rallentamenti in relazione alla risposta della classe nel raggiungimento degli obiettivi prefissati.</p>	
<p><b>INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO</b></p> <p>Lavoro individuale di ricerca e approfondimento sotto sollecitazione del docente.</p>	
<p><b>Spazi utilizzati</b></p> <p>Sono stati adoperati spazi fisici (Aule scolastiche), e spazi virtuali come Google Classroom con trasmissione di materiale didattico.</p>	

## DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Prof. Antonio Gemma

Testo: Gestire le imprese ricettive
Autori: Stefano Rascioni – Fabio Ferriello
Casa editrice: Tramontana

### ANALISI DELLA SITUAZIONE INIZIALE E LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE

La classe VAESC è stata assegnata allo scrivente dall'anno scolastico 2021/22 e pertanto, vi è stata continuità didattica. La classe è costituita dai 29 alunni, di cui 2 ritirati. Tutti hanno mostrato interesse per la disciplina anche se con diversa intensità. Le sollecitazioni, continue hanno condotto a risultati più che sufficienti per la maggioranza e buoni per chi ha frequentato con assiduità e costanza. In relazione alla programmazione sono stati raggiunti i seguenti obiettivi disciplinari.

	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<b>Mercato turistico internazionale</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati tipici.</li><li>-Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali.</li><li>- Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Caratteristiche dinamiche del mercato nazionale e internazionale.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</li></ul>

	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<b>Marketing dei prodotti turistici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> <li>-Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.</li> <li>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Tecniche di marketing turistico.</li> <li>- Abitudini alimentari ed economica del territorio.</li> <li>- Prodotti a chilometro zero.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</li> <li>- Individuare/utilizzare le tecniche di marketing anche con attenzione agli strumenti digitali.</li> <li>-Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.</li> <li>- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.</li> </ul>

	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p><b>Business plan nelle imprese ricettive e ristorative- Pianificazione, programmazione: Il budget</b></p>	<p>-Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera.</p> <p>- Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>	<p>-Fasi e procedure di redazione di un Business plan.</p> <p>- lettura del budget economico.</p>	<p>-Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.</p>

	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<b>Normativa del settore turistico e alberghiero</b>	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p>	<p>- Normativa di settore.</p> <p>- Norme internazionali e comunitarie di settore.</p> <p>- Contratti di viaggio e di trasporto.</p> <p>- Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>- Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento dell'impresa turistica.</p> <p>- Predisporre contratti di viaggio e di trasporto.</p> <p>- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p>

## **VERIFICHE E VALUTAZIONE**

Le verifiche sono state proposte al termine delle varie UU.DD o dopo una parte significativa di esse e sono state precedute da esercitazioni. Le verifiche sommative sono state costituite da prove scritte strutturate a test o a domande di discriminazione vero/falso. Sono state strutturate in modo da misurare il raggiungimento degli obiettivi precedentemente indicati, per pervenire alla classificazione decimale degli allievi.

## **METODI E TECNICHE DI INSEGNAMENTO**

Le lezioni sono state frontali e spesso, da spunti di vita quotidiana, si sono svolte vere e proprie lezioni che hanno catturato il maggior interesse dettato dalla curiosità del caso pratico. Sono seguite esercitazioni in tema con le lezioni. Agli allievi che hanno richiesto individualmente chiarimenti, si sono fornite adeguate spiegazioni.

Antonio Gemma

## **PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**

**Disciplina: CUCINA**

**Classe. 5AES**

**A.S. 2023/2024**

**Prof. MOLINARI GIOVANNI**

### **COMPETENZE DI RIFERIMENTO**

E' in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, quindi, i diplomati nella opzione "Cucina", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze professionali:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

CONTENUTI	OBIETTIVI
<p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><i>L'abbattitore di temperatura, strumento di contrasto alla proliferazione batterica</i></p>	<p><b>Conoscenze :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le attrezzature di cucina</li> <li>• L'azione del caldo e del freddo sugli alimenti</li> </ul> <p><b>Abilità :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le diverse cotture in base alle tipologie di attrezzature</li> <li>• Utilizza l'azione del freddo sia come strumento organizzativo che di contrasto ai</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><i>La grande famiglia dei microrganismi</i></p>	<p><b>Conoscenze :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I microrganismi e la loro azione sugli alimenti</li> <li>• L'azione delle temperature sui microrganismi</li> </ul> <p><b>Abilità :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestisce gli alimenti al fine di garantire salubrità e sicurezza</li> <li>• Attua tecniche e procedure idonee previste dalla normativa</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Il consumo dei pasti fuori casa</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Le diverse tipologie di ristorazione</i></p> <p style="text-align: center;"><i>La ristorazione commerciale e industriale</i></p>	<p><b>Conoscenze :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi</li> <li>• Le principali tendenze del mercato ristorativo italiano</li> </ul> <p><b>Abilità :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leggere, riconoscere ed interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico</li> <li>• Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere</li> <li>• Cogliere le differenze organizzative tra ristorazione</li> </ul>

<p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Le gamme alimentari</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Approfondimento sulle metodologie di conservazione adottate per gli alimenti di quarta gamma, ovvero con atmosfera modificata e atmosfera controllata</i></p>	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le gamme dei prodotti alimentari</li> <li>• I metodi di conservazione in atmosfera modificata e controllata</li> </ul> <p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli.</li> <li>• Utilizza i vari alimenti in base all’offerta gastronomica</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Le attività ristorative legate all'approvvigionamento</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Il mercato e la distribuzione agroalimentare</i></p>	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare</li> <li>• La legislazione di settore</li> <li>• L’etichetta degli alimenti</li> <li>• L’approvvigionamento aziendale nella ristorazione</li> <li>• il sistema HACCP</li> </ul> <p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli elementi del servizio di approvvigionamento e le funzioni dell’economista</li> <li>• Stoccare correttamente le merci</li> <li>• Gestisce correttamente le procedure di filiera</li> <li>• Elabora procedure si</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Il menu</i></p>	

<p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><i>La cucina tipica territoriale, basata su ingredienti poveri</i></p>	<p><b>Conoscenze :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli elementi caratteristici della cucina italiana</li> <li>• Le caratteristiche della cucina regionale</li> <li>• Il cibo come alimento e prodotto culturale e rapporto tra gastronomia e società</li> </ul> <p><b>Abilità :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere gli stili di cucina attuali</li> <li>• Valorizzare prodotti gastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio</li> <li>• Valorizzare i piatti della</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTO</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Il rapporto con il cibo, globalizzazione e microterritorialità</i></p>	<p><b>Conoscenze :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le scelte e le abitudini alimentari.</li> <li>• Il rapporto con il cibo legato alle vicissitudini storiche e contemporanee</li> </ul> <p><b>Abilità :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Collegare i fenomeni storici</li> </ul>

<p><b>ARGOMENTO</b></p> <p><i>Gli stili alimentari come scelta obbligata o volontaria</i></p> <p><i>Le scelte alimentari obbligate da intolleranze o allergie</i></p> <p><i>Il lattosio come intolleranza</i></p>	<p><b>Conoscenze :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le scelte alimentari in funzione delle religioni, degli stili di vita, delle intolleranze e allergie</li> <li>• Le scelte e le abitudini alimentari</li> </ul> <p><b>Abilità :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere gli stili di cucina e alimentazione attuali.</li> <li>• Riconoscere i fondamenti della cultura gastronomica innovativa, molecolare e salutistica.</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIE DIDATTICHE - TEMPI</b></p>	

**METODOLOGIE DIDATTICHE IN PRESENZA**

- Lezione frontale interattiva
- Problem solving
- Cooperative learning
- Peer tutoring
- Lettura e decodifica del libro di testo o di documenti reali dati, di documenti multimediali.

I tempi sono stati modulati secondo le risposte della classe e in riferimento alle esigenze del dialogo didattico

**LIBRO DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI**

Libro di testo: **CUCINA GOURMET Plus, P.Gentili,CALDERINI**

Sussidi, fotocopie, strumenti multimediali e informatici

Sono stati visionati e condivisi video, documenti, video-spiegazioni, mappe concettuali su Classroom

## **VERIFICHE E VALUTAZIONE IN PRESENZA**

I ragazzi sono stati valutati attraverso verifiche orali e verifiche pratiche di laboratorio. Per la valutazione si sono soprattutto considerati fattori come la responsabilizzazione, la partecipazione, l'evoluzione cognitiva durante il percorso. Le verifiche orali e pratiche sono state effettuate sulla base di: conoscenza dei contenuti e delle procedure pratiche finalizzate alla realizzazione del prodotto e al rispetto delle norme legate all'HACCP, capacità comunicativa, correttezza e chiarezza espositiva, organicità e ricchezza dei contenuti, rielaborazione personale, capacità di collegamento e capacità critica.

La valutazione è stata sia diagnostica che formativa e sommativa.

## **INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO**

- Recupero curricolare
- Ripresa di micro- moduli
- Esercitazioni guidate
- Verifica in itinere
- Intervento del docente a supporto individuale

Gli interventi, attivati ad ogni necessità, sono stati volti a recuperare sia lacune pregresse che ad approfondire aspetti strutturali.

## **SPAZI UTILIZZATI**

Aula con collegamento internet Laboratorio di cucina

Il docente

Prof. Giovanni Molinari

## PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: lab. di sala e vendita

Classe 5<sup>A</sup>AES

Prof. Locantore Saverio

### COMPETENZE DI RIFERIMENTO:

1. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
3. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
4. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
5. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
6. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
7. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

CONTENUTI	OBIETTIVI
<b>La degustazione del vino</b>	Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Aspetto visivo, olfattivo e gusto olfattivo</li><li>➤ L'equilibrio, lo stato evolutivo e l'armonia</li></ul> Abilità: <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Individuare e riconoscere le caratteristiche del vino, attraverso l'esame visivo, olfattivo e gusto olfattivo.</li><li>➤ Saper svolgere in modo corretto una degustazione</li><li>➤ Esprimere giudizi qualitativi sul vino con idonea terminologia</li></ul>

<p><b>Abbinamento cibo-vino</b></p>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tecniche di abbinamento cibo-vino</li> <li>➤ Principio della contrapposizione e della concordanza</li> <li>➤ Scheda Mercadini</li> </ul> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Saper realizzare abbinamenti armonici</li> </ul>
<p><b>Gli aceti</b></p>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'aceto di vino</li> <li>➤ L'aceto di mele</li> <li>➤ L'aceto balsamico e balsamico tradizionale di Modena e di Reggio Emilia</li> </ul> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Saper discernere i vari aceti secondo le loro caratteristiche</li> <li>➤ Conoscere l'impiego dell'aceto in cucina e in sala</li> </ul>
<p><b>La vendita</b></p>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conoscere i prodotti nel dettaglio</li> <li>➤ Conoscere come presentarli al meglio</li> <li>➤ Conoscere i clienti</li> <li>➤ Conoscere le tecniche della persuasione</li> </ul> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Saper porre le giuste domande</li> <li>➤ Saper utilizzare uno schema di vendita efficace</li> <li>➤ Sapersi adeguare al linguaggio dell'interlocutore</li> <li>➤ Saper cogliere le opportunità che comunica il cliente</li> </ul>

<b>Il menu</b>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il menu quale strumento di vendita</li> <li>➤ Le diverse tipologie</li> <li>➤ Costruzione di un menu</li> <li>➤ Il menu engineering</li> </ul> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Saper realizzare una lista delle vivande secondo la tipologia del locale e dell'evento</li> <li>➤ Comprendere l'importanza del menu engineering</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI</b></p> <p>Sin dall'inizio, gli argomenti sono stati presentati in modo chiaro con l'indicazione degli strumenti e dei passaggi da utilizzare, assegnando ad ogni allievo un tempo limite per l'esecuzione del lavoro. Le spiegazioni sono state particolarmente dettagliate e, solo successivamente, quando il nuovo materiale d'apprendimento, era stato sufficientemente assimilato, si è potuto semplificare dando per acquisiti i passaggi più comuni.</p> <p>Nel corso delle attività, è stata cura del docente controllare e coordinare gli allievi, sollecitando pareri ed interventi di tutti i ragazzi, compresi quelli che tendevano a rimanere ai margini dell'attività per timidezza o per scarso interesse verso l'argomento trattato.</p> <p>Tra le strategie didattiche adottate, si è fatto ricorso alla lezione frontale in aula, lezione interattiva e lezione partecipata.</p>	
<p><b>LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI</b></p> <p>Gli argomenti sono stati approfonditi sul libro di testo, mediante letture guidate e delucidazioni dell'insegnante che ha fatto riferimento anche alla propria esperienza professionale; altresì sono stati forniti, tramite classroom, materiali video e scritti.</p>	
<p><b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b></p> <p>Quanto alle verifiche, una prima immediata verifica del processo d'apprendimento è stata svolta già durante la lezione stessa; in momenti successivi sono state effettuate verifiche formative in itinere e, sommative a conclusione dell'attività. Si è tenuto conto dell'acquisizione dello specifico lessico disciplinare, delle capacità espositive e relazionali e delle capacità procedurali.</p> <p>Le verifiche hanno riguardato prove scritte, test e interrogazioni orali. Nella valutazione si è tenuto conto della partecipazione e coinvolgimento individuale degli alunni alle attività proposte, come anche della cura nello svolgimento e consegna degli elaborati.</p> <p>I tempi sono stati adeguati alla tipologia di prova e comunque poco perentori, concedendo a ciascun allievo margini di tolleranza.</p> <p>Gli elaborati corretti e le relative valutazioni sono stati restituiti tramite classroom.</p>	
<p><b>INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO</b></p> <p>Nel corso dell'anno sono state sempre svolte attività di recupero e di consolidamento delle conoscenze e delle abilità non conseguite per quelli alunni che, dopo ogni argomento avessero dimostrato carenze nel loro raggiungimento, così come anche attività di approfondimento per gli alunni più bravi.</p>	
<p><b>Spazi utilizzati</b></p> <p>Aula, laboratorio.</p>	

# PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Anno Scolastico 2023-24

Disciplina: Religione Cattolica

PROF. MANCINI GIANPIERO

CLASSE 5<sup>^</sup>AES

## COMPETENZE DI RIFERIMENTO:

Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.

Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.

Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

## CONTENUTI

## OBIETTIVI

### ARGOMENTO

Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione;  
identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo.

### Conoscenze:

- Conoscere l'identità della religione cattolica nei suoi documenti fondanti e nella prassi di vita che essa propone.
- Il Concilio Ecumenico Vaticano II: storia, documenti ed effetti sulla Chiesa e sul mondo.
- La Chiesa di fronte ai conflitti e ai totalitarismi del XX secolo.
- Storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo.
- Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana.
- La solidarietà e il bene comune.
- La politica e il bene comune.
- La salvaguardia dell'ambiente.
- Un'economia globale.
- La paura del diverso.
- La pace e la guerra.

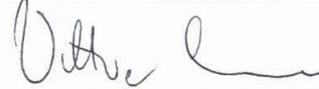
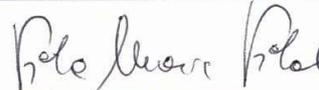
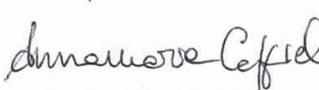
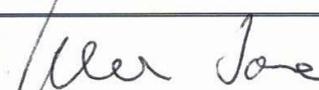
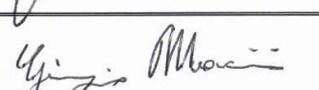
### Abilità:

- Riconoscere nel Concilio Ecumenico Vaticano II un evento importante nella vita della Chiesa contemporanea e sa descriverne le principali scelte operate, alla luce anche del recente magistero pontificio.
- Collegare la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ricondurre le principali problematiche del mondo del lavoro e della produzione a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro valutazione.</li> <li>➤ Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTO</b></p> <p>Il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo</p>	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conoscere l'identità della religione cattolica nei suoi documenti fondanti e nella prassi di vita che essa propone.</li> <li>➤ Il Concilio Ecumenico Vaticano II: storia, documenti ed effetti sulla Chiesa e sul mondo.</li> <li>➤ La Chiesa di fronte ai conflitti e ai totalitarismi del XX secolo.</li> <li>➤ Storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo.</li> <li>➤ Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana.</li> <li>➤ La dottrina sociale della Chiesa e il Concilio Ecumenico Vaticano II.</li> </ul> <p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riconoscere nel Concilio Ecumenico Vaticano II un evento importante nella vita della Chiesa contemporanea e sa descriverne le principali scelte operate, alla luce anche del recente magistero pontificio.</li> <li>➤ Collegare la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo.</li> <li>➤ Ricondurre le principali problematiche del mondo del lavoro e della produzione a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro valutazione.</li> <li>➤ Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ARGOMENTO</b></p> <p>La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione; il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.</p>	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Approfondire la concezione cristiano-cattolica di famiglia e matrimonio (l'insegnamento della Chiesa sulla vita, sul matrimonio e sulla famiglia).</li> <li>➤ Conoscere l'identità della religione cattolica nei suoi documenti fondanti e nella prassi di vita che essa propone.</li> <li>➤ Storia umana e storia della Salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana: la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione.</li> <li>➤ Sognare, pensare e progettare una vita familiare.</li> <li>➤ La bioetica e la bioetica cristiana.</li> <li>➤ La clonazione.</li> <li>➤ La fecondazione assistita.</li> <li>➤ L'interruzione volontaria di gravidanza.</li> <li>➤ La morte e l'eutanasia.</li> </ul> <p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Discutere dal punto di vista etico, potenzialità e rischi delle nuove tecnologie.</li> <li>➤ Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.</li> <li>➤ Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.</li> <li>➤ Riconoscere il valore etico delle relazioni interpersonali e dell'affettività e, la lettura che ne dà il cristianesimo.</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI</b>  Lezione frontale, analisi delle fonti o di scritti significativi, giochi interazione, role-playing, <b>learning by doing</b>, questionari con batterie di domande con risposte: vero/falso, multiple, e libere. Attività didattica laboratoriale: brain storming, classe capovolta, compiti di realtà, storytelling  Un'ora settimanale durante tutto l'anno scolastico</p>	
<p><b>LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI</b>  Libro di Testo: <i>Come un vento leggero</i>, A. Porcarelli – N. Marotti, Volume unico, Ed. Mista, SEI IRC  Testo di riferimento, strumentazione multimediale in dotazione alla classe, PC del docente, ambienti di studio virtuali sulla piattaforma web g-suite</p>	
<p><b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>  Orali e scritte, sondaggi flash, brain storming</p>	
<p><b>INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO</b>  Interventi didattici individualizzati con l'ausilio di schemi logici e mappe concettuali</p>	
<p><b>Spazi utilizzati</b>  Aula della classe</p>	

Il presente documento e relativi allegati sono stati elaborati e approvati all'unanimità dal Consiglio di Classe nella seduta del giorno 13 maggio 2024.

Disciplina	Docente		FIRMA
	Cognome	Nome	
Lingua e letteratura italiana	Carone	Vittoria	
Storia	Carone	Vittoria	
Lingua inglese	Vitale	Vita Maria	
Lingua francese	Cappiello	Annamaria	
Matematica	Simone	Rossella	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Gaudiano	Cosimo	
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive – Ed. Civica	Gemma	Antonio	
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	Molinari	Giovanni	
Sala e vendita	Locantore	Saverio	
Religione	Mancini	Gianpiero	



**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

Prof.ssa *Maria Lucia Giordano*

Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3-D, Lgs. 39/1993

