ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "Einaudi - Alvaro" Palmi (RC)

Istituto Tecnico Economico	Istituto Tecnico Agrario	Licei: Linguistico – Scienze Umane – Ec. Sociale	Istituto Prof. Industria Artigianato
COD. MEC: RCTD03201P Via G. Guerrera n°1 - 89015 Palmi (RC) ☏ 0966/439137	COD. MEC: RCTA032018 Via Scuola Agraria - 89015 Palmi (RC) ☏ 0966/46013	COD. MEC RCPM03201X Via T. Campanella n°1 - 89015 Palmi (RC) ☏ 0966/439134	COD. MEC: RCRI032014 Via Basile n°2 - 89015 Palmi (RC) ☏ 0966/413740

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
15 MAGGIO 2023

Art.17 -1° Comma- d.lgs n.62/2017

CORSO SERALE

III PERIODO DIDATTICO

Classe V Sez. BS

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

La coordinatrice
prof.ssa Daniela Carbone

Il Dirigente Scolastico
Prof. Domenico Pirrotta

Prot. n. 3598/V.4 del 15/05/2023

INDICE

Argomento	Pag.
La Dirigenza	3
Composizione del Consiglio di Classe	3
Quadro orario	4
Profilo dell' Istituto	4
Contesto socio-economico del territorio	5
Profilo dell'indirizzo	5
Obiettivi generali dell'indirizzo di studio	6
La riforma dei corsi serali	6
Competenze formali, informali e non formali	8
FAD Fruizione a distanza	8
Finalità istituzionali	10
Composizione della Classe	10
Presentazione della Classe	10
Profitto della Classe	11
Organizzazione del lavoro didattico	12
- Attività curriculare	
- Modalità di sostegno e recupero	
- Preparazione all'Esame di stato	12
- Tipologia delle attività formative: Modalità e strumenti	
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	13
- Le verifiche	
- La valutazione	13
Criteri e strumenti di valutazione	13
- Criteri di valutazione	
- Criteri per l'attribuzione del voto di condotta	14
- Strumenti di valutazione	15
- Strumenti di verifica	16
- Scala di misurazione obiettivi come riportata dal PTOF	
Obiettivi educativi e formativi	17
- Obiettivi trasversali	
- Obiettivi di cittadinanza e Costituzione	18
- Strategie adottate per il loro conseguimento	
Credito Scolastico	19
- Riferimenti normativi per il credito scolastico	20
Credito formativo	21
- Riferimenti normativi per il credito formativo	
Percorsi di Cittadinanza e Costituzione	21
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	33

LA DIRIGENZA

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		1° Periodo	2° Periodo	5° ANNO

QUADRO ORARIO

DISCIPLINE	N. ORE SETTIMANALI
RELIGIONE	1
ITALIANO	3
STORIA	2
INGLESE	2
MATEMATICA	2
FRANCESE	2
DIRITTO E TECN. AMMINISTRATIVE	4
LAB SERV. ENOG. SETT. CUCINA	3
LAB SERV. ENOG. SETT. SALA	2
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2
Totale	23

PROFILO DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale per l'Industria e Artigianato "G. Ferraris"con gli Indirizzi:

- ✓ MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA
- ✓ ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

nel corso degli anni diviene uno dei plessi dell'Istituto d'Istruzione Superiore"EINAUDI-ALVARO" di Palmi.

L'avvio dei nuovi corsi CPIA (D.P.R. n. 263 del 12 febbraio del 2012), ha trovato benevola accoglienza a decorrere dall'A.S. 2018/201 da parte dell'Istituto che ha colto la nuova opportunità per aprirsi agli adulti siglando l'accordo di rete con il C.P.I.A Stretto Tirreno di Reggio Calabria,

L'Istituto cerca così di rispondere alle esigenze del territorio, costituendo una risorsa importante per lo sviluppo di nuove professionalità, potenziando da un lato la sua specifica identità, e aprendosi, dall'altro, alle richieste provenienti dal mondo del lavoro e della produzione.

La popolazione scolastica del Corso Serale per adulti nelle sue articolazioni (Manutenzione e Assistenza Tecnica, Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, Agraria Agroalimentare e Agroindustria) supera un centinaio di discenti suddivisi nei vari periodi.

Gli insegnamenti dell'**I**stituto **P**rofessionale**I**ndustriae **A**rtigianato hanno carattere formativo (non solo conoscenze, ma anche competenze ed abilità), con l'obiettivo di sviluppare abitudini mentali orientate alla risoluzione di problemi e alla gestione delle informazioni.

CONTESTO SOCIO-ECONOMICO DEL TERRITORIO

Gli studenti del nostro Istituto non provengono tutti da Palmi ma anche da paesi limitrofi.

Il contesto socio-economico di riferimento è caratterizzato da un tessuto produttivo diversificato comprendente principalmente piccole imprese artigianali, commerciali e soprattutto agricole.

L'atavica crisi economica che attraversa il nostro territorio crea situazioni di disoccupazione che portano incertezza e sfiducia presso le famiglie. La crisi costringe molte famiglie ad emigrare e la popolazione attiva è sempre più vecchia, per cui la scuola diventa occasione e strumento di crescita culturale e miglioramento delle condizioni socio-economiche lavorative.

PROFILO DELL'INDIRIZZO

Denominazione	**Diploma professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità alberghiera** ***Articolazione: Cucina***
Durata del corso di studio	***Tre anni***
Profilo professionale	L'articolazione **Cucina,** prevista nel triennio del corso Enogastronimia e Ospitalità Alberghiera, ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in una articolazione: ✓ **Enogastronomia – Cucina:** Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.
Lavoro	Gli sbocchi occupazionali di undiplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia" sono: 1. utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

	2. organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; 3. applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; 4. 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 relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; 5. 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.
Proseguimento degli studi	Il diploma in "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" permette l'accesso ai corsi universitari ed è titolo di accesso valido per l'insegnamento in qualità di Insegnante Tecnico Pratico (ITP) per le materie professionalizzanti negli Istituti Alberghieri.

OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

- Conoscere gli elementi basilari delle varie discipline;
- Partecipare responsabilmente al lavoro organizzato;
- Documentare e comunicare nelle forme più idonee gli aspetti tecnici del proprio lavoro;
- Adeguare la propria preparazione al continuo evolversi delle conoscenze tecniche;
- Correlare i contenuti disciplinari alle relative applicazioni culinarie.

LA RIFORMA DEI CORSI SERALI (D.P.R. 263/2012)

Con D.P.R. n.263 del 12 febbraio del 2012, sono stati ridefiniti gli assetti organizzativi e didattici dei Centri di istruzione degli adulti (oggi CPIA), investendo in tale riforma i corsi serali attivati presso gli istituti di istruzione superiore.

Il corso, nella sua finalità generale, si propone di offrire alla cittadinanza adulta l'opportunità di riprendere il percorso scolastico dopo un periodo di abbandono o di poter conciliare l'attività lavorativa diurna con l'istruzione serale. La proposta di un corso serale si rivolge anche a quelle persone che avvertono la necessità di progredire nella loro educazione formativa, in considerazione delle mutate esigenze del mondo del lavoro contemporaneo.

È da evidenziare la nuova articolazione del percorso didattico che presenta importanti elementi di novità, che sono stati introdotti a decorrere dall'anno scolastico 2015-2016:

1. i corsi serali costituiscono i percorsi di 2° livello di istruzione tecnica e professionale e vengono realizzati dalle istituzioni scolastiche di istruzione superiore, presso le quali rimangono incardinati;
2. i percorsi di studio sono articolati in tre periodi didattici:
    - il ***primo periodo*** (costituito da due gruppi di livello corrispondenti alle classi prime e seconde);
    - il ***secondo periodo*** (costituito da due gruppi di livello corrispondenti alle classi terze e quarte);
    - il ***terzo periodo*** (costituito dalla classe quinta) finalizzato all'acquisizione del diploma;
3. **l'orario complessivo obbligatorio** è pari al 70% di quello previsto dai corrispondenti corsi diurni, con un monte ore complessivo di 1.518 ore per il primo e secondo periodo didattico e di 759 per il terzo periodo didattico, pari a 23 ore di lezione settimanali;
4. i percorsi didattici sono organizzati in modo da consentirne la personalizzazione, sulla base di un **Patto Formativo** individuale - stipulato tra l'allievo, l'istituzione scolastica e il CPIA competente per territorio - definito previo riconoscimento dei saperi e **competenze formali, informali e non formali** possedute dallo studente; tale disposizione consente l'attribuzione di "crediti formativi" allo studente proveniente da altro sistema di istruzione o formazione permettendo anche l'esonero dalla frequenza di tutte le unità di apprendimento ad essi riconducibili;
5. il passaggio da un periodo didattico all'altro è sottoposto a valutazione periodica e finale, secondo le linee guida sancite dal D.P.R.263/2012 regole vigenti per tutti gli ordinamenti; mentre l'ammissione al secondo gruppo di livello all'interno di ciascun periodo didattico – posto che il primo e secondo periodo didattico possono essere fruiti anche in due anni scolastici - prevede al termine del primo anno di ciascun periodo, una valutazione intermedia che qualora accerti un livello di acquisizione insufficiente delle competenze previste in esito al percorso di studio personalizzato, consente allo studente la possibilità di integrare le competenze nel secondo anno del periodo didattico di riferimento, a cui l'adulto può comunque avere accesso.

L'ordinamento di studi adottato è quello Ministeriale previsto per i corsi diurni "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" (EOA) con le riduzioni orarie sopra richiamate ed è pertanto pari a:

- 1.518 ore per il primo e il secondo periodo didattico e 759 ore per il terzo periodo didattico
- L'orario settimanale di lezione è di 23 ore;
- Le lezioni si svolgono dal lunedì al venerdì. Iniziano alle ore 17:00 e terminano alle 21.10.
- L'unità didattica (ora di lezione) è di 50 minuti, con recupero dei restanti 10 minuti inFAD.

Al termine del percorso didattico (I-II-III periodo) si consegue il diploma.
In esito al percorso formativo, lo studente, oltre a possedere una buona cultura generale, deve conoscere i processi che caratterizzano la gestione aziendale nei suoi diversi aspetti e avere competenze in campo giuridico-organizzativo e contabile. Deve inoltre, acquisire all'esito del percorso lecompetenzelinguistichestudiate: inglese e francese.

COMPETENZE FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI

In Europa l'educazione permanente è vista come un principio organizzatore di tutta l'esperienza educativa che implica un sistema completo, coerente e integrato che aiuta la persona a sviluppare la propria personalità durante tutta la vita, attraverso il lavoro o le attività del tempo libero. Da qui si approda al principio di life long learning; e, al termine educazione, subentra quello di apprendimento permanente che abbraccia l'intera esistenza e tutte le esperienze formali, non formali e informali cui attribuisce un preciso significato.

COMPETENZE FORMALI

Per apprendimento **formale** si intende quello che si attua nel sistema di istruzione e formazione e nelle università e istituzioni di alta formazione artistica, musicale e coreutica, e che si conclude con il conseguimento di un titolo di studio o di una qualifica o diploma professionale, conseguiti anche in apprendistato…" (L. n. 92/2012, art. 1, comma 52).

COMPETENZE INFORMALI

«Per apprendimento **informale** si intende quello che, anche a prescindere da una scelta intenzionale, si realizza nello svolgimento, da parte di ogni persona, di attività nelle situazioni di vita quotidiana e nelle interazioni che in essa hanno luogo, nell'ambito del contesto di lavoro, familiare e del tempo libero» (L. n. 92/2012, art. 1, comma 54).

COMPETENZE NON FORMALI

"Per apprendimento **non formale** si intende quello caratterizzato da una scelta intenzionale della persona, che si realizza al di fuori dei sistemi indicati al comma 52, in ogni organismo che persegua scopi educativi e formativi, anche del volontariato, del servizio civile nazionale e del privato sociale e nelle imprese" (L. n. 92/2012, art. 1, comma 53).

FAD – Fruizione A Distanza

La fruizione a distanza rappresenta una delle principali innovazioni dei nuovi assetti organizzativi e didattici delineati nel DPR 263/2012. Il nuovo sistema di istruzione degli adulti, infatti, prevede che l'adulto possa fruire a distanza una parte del periodo didattico del percorso richiesto all'atto dell'iscrizione, in misura di regola non superiore al **20%**(all'art. 4, comma 9, lett. c) del DPR 263/2012) del monte ore complessivo del periodo didattico medesimo.

La fruizione a distanza favorisce la personalizzazione del percorso di istruzione, sia nella possibilità di accedere a materiali didattici diversificati, sia nella misura in cui va incontro a particolari necessità dell'utenza, impossibilitata a raggiungere la sede di svolgimento delle attività didattiche per motivazioni geografiche o temporali. La fruizione a distanza, inoltre, contribuisce allo sviluppo della "competenza digitale", riconosciuta fra le otto competenze chiave per l'apprendimento permanente indicate nella Raccomandazione del Parlamento e del Consiglio europeo del 18 dicembre 2006.

Lo sviluppo di competenze nell'uso delle nuove tecnologie per l'informazione e la comunicazione, contrasta, fra l'altro, quel divario digitale che può rivelarsi nuova causa di disagio e impedire una reale inclusione sociale e l'esercizio della cittadinanza

attiva. Per fruizione a distanza si intende l'erogazione e la fruizione di unità di apprendimento (o parti di esse) in cui si articolano i percorsi di istruzione di cui all'art. 4, c. 1 del DPR 263/2012 mediante l'utilizzo delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

In ogni caso, la fruizione a distanza, pur nella diversificazione flessibile delle forme di attuazione, si svolge secondo specifiche tecniche e tecnologiche definite dai CPIA sulla base dei criteri indicati nelle Linee guida. La **fruizione a distanza costituisce regolare frequenza ai fini della validità dell'anno scolastico**, fermo restando che le verifiche riguardanti le valutazioni periodiche e finali sono svolte in presenza presso le istituzioni scolastiche che realizzano i percorsi di istruzione degli adulti secondo i criteri e le modalità indicate nel decreto di cui all'art. 6, comma 7 del DPR 263/2012.

FINALITÀ ISTITUZIONALI

Il Corso Serale per adulti si propone come obiettivo la formazione di un individuo autonomo e responsabile, in possesso di solide basi culturali sia nel settore umanistico che nel saper individuare le nuove tendenze enogastronomiche, che gli consentiranno di inserirsi con duttilità nel mondo del lavoro. Il corso CPIA ha, pertanto, offerto una risposta concreta ai bisogni di coloro che intendono rientrare nel sistema formativo, per cui l'insegnamento a tali categorie di studenti ha cercato di assolvere a due principali funzioni:

- la qualifica dei giovani e degli adulti privi di professionalità aggiornata, per i quali la licenza media rappresenta, ormai, un'emarginazione culturale e lavorativa;
- la riconversione professionale di adulti già inseriti nell'ambito lavorativo che vogliono rivedere la propria identità professionale.

Per il raggiungimento di tali obiettivi, si è cercato di individuare percorsi formativi flessibili, al fine di valorizzare ed integrare le esperienze e le competenze acquisite.

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

La classe risulta così composta:

1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La composizione della classe ricalca quella tipica dei corsi serali: alunni provenienti da contesti molto differenti, con percorsi personali difficoltosi o comunque specifici, carriere scolastiche frammentate, difficoltà nel riprendere gli studi e nell'essere giudicati. Tutte le informazioni sul contesto socio–economico-culturale relative alla provenienza territoriale degli studenti, alla loro pregressa formazione scolastica e all'attività attualmente svolta, sono state acquisite attraverso il costante dialogo con gli stessi e dalla documentazione agli atti, in ottemperanza alle norme istitutive dei C.P.I.A. che prevedono la stipula di patti formativi individuali con i discenti.

Il lavoro dei docenti ha avuto come priorità la motivazione alla ripresa degli studi, l'abitudine al lavoro in classe e ha posto particolare attenzione al creare in aula un clima gradevole e costruttivo atto a favorire un equilibrato e graduale adattamento alla realtà scolastica. La classe risulta costituita da 16 persone di diversa provenienza: la maggior parte dei corsisti provengono dal *secondo periodo del Corso Serale dello scorso anno scolastico*. Di fatto alcuni studenti hanno palesato dei problemi con la frequenza.

Gli studenti provengonosia dall'hinterland di Palmi che da paesi alquanto distanti e nonostante i disagi del vivere quotidiano - problemi familiari e/o lavorativi - riescono a conciliare quasi sempre gli impegni scolastici con una presenza complessivamente attiva e attenta al dialogo educativo.

La frequenza può definirsi complessivamente regolare per alcuni degli studenti; mentre gli altri hanno registrato una frequenza saltuaria a causa delle difficoltà incontrate nel conciliare l'impegno scolastico con le attività lavorative svolte.

Nonostante le diverse provenienze scolastiche il gruppo classe ha sviluppato nel tempo una buona socializzazione. Dal punto di vista del comportamento, la classe si è mostrata corretta e responsabile delle regole scolastiche e, in generale, ha dimostrato complessivamente interesse e partecipazione all'attività didattica.

L'organizzazione dell'attività didattica è stata svolta tenendo conto delle peculiarità del Corso Serale Istruzione per gli adulti. L'attività didattica è stata

finalizzata a venir incontro alle necessità dell'utenza, le cui condizioni personali e lavorative, dovute soprattutto a difficoltà linguistiche per un unico componente della classe di provenienza straniera e/o ad accidentati percorsi scolastici di altri che hanno a volte impedito un pieno impegno nello studio.

Le iniziali difficoltà nel metodo e le lacune disciplinari pregresse sono state affrontate con impegno e interesse grazie alla perseveranza e alla volontà di mettersi in gioco e di seguire le indicazioni date pur, talvolta, con fatica. Pertanto, il miglioramento è stato davvero notevole. È lodevole l'impegno di alcuni che sono riusciti ad organizzare lo studio extrascolastico nonostante orari lavorativi o situazioni familiari e/o personali impegnativi. Buona parte della classe ha acquisito le basi per la comprensione dei vari fenomeni letterari, storici e professionali trattati; ogni argomento è stato scandagliato e discusso sino alla comprensione. Ancora vi sono tentennamenti nell'esposizione orale e lo scritto non è ancora fluido e ben orchestrato.

Gli allievi sono stati, però, capaci, compatibilmente con il loro impegno, soprattutto nella seconda parte dell'anno scolastico, di discutere e confrontare tematiche e spunti relativi agli argomenti trattati. Si è dato infatti molto spazio all'elaborazione delle informazioni per permettere di consolidare conoscenze e competenze. Alle spiegazioni seguiva spesso la richiesta di intervento da parte degli allievi che venivano sollecitati a riassumere oralmente l'argomento, a rispondere a varie domande e a formularne delle loro. Si sono affrontati temi di attualità stimolando gli alunni all'informazione e alla comprensione critica del mondo contemporaneo analizzato dal punto di vista di ogni disciplina oggetto di studio.

Lo svolgimento delle programmazioni disciplinari ha subito in generale un certo rallentamento rispetto a quanto previsto, a causa principalmente dall'esigenza emersa costantemente di soffermarsi su alcuni nuclei disciplinari particolarmente complessi, soprattutto nelle discipline di indirizzo, che necessitavano di consolidamento.

Tutti i docenti hanno comunque posto in essere strategie e attività di recupero individuale in itinere con efficacia dei risultati.

PROFITTO DELLA CLASSE

La classe è stata sostanzialmente costruttiva nei rapporti interpersonali, abbastanza disponibile al dialogo didattico-educativo e ad attivare un positivo clima di lavoro e di studio. Un certo miglioramento del rendimento scolastico rispetto ai livelli di partenza si è notato nella maggior parte degli alunni; anche chi proveniva da un percorso scolastico discontinuo ha cercato con impegno, compatibilmente con le sue capacità, di partecipare proficuamente alle attività in classe, di migliorare la sua preparazione di base attraverso l'acquisizione dei saperi minimi disciplinari.

Sotto il profilo della preparazione e del possesso delle competenze disciplinari, la classe si attesta a un livello sufficiente ma il quadro presenta una certa disomogeneità:

- un piccolo nucleo, sostenuto da adeguata motivazione e costante impegno, ha dimostrato vivo interesse per le tematiche proposte, nonché un apprezzabile metodo di studio evidenziando capacità generali più che discrete e raggiungendo complessivamente gli obiettivi formativi;
- la restante parte ha palesato difficoltà in alcune discipline dovute alla saltuaria partecipazione alla vita scolastica nonché ad una diversa tempistica nei ritmi di apprendimento.

Tenuto conto dei livelli di partenza, dei percorsi intrapresi, a seguito delle sollecitazioni didattiche, dell'interazione creatasi nell'ambito del gruppo-classe, il profitto raggiunto dagli studenti relativamente all'acquisizione dei contenuti disciplinari si attesta nell'ambito della sufficienza con alcune individualità di livello superiore.

ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO DIDATTICO

ATTIVITA' CURRICULARE

L'attività collegiale è stata condotta principalmente sul lavoro del Consiglio di Classe. Nella fase iniziale dell'anno scolastico sono state attivate le riunioni per dipartimenti disciplinari allo scopo di definire obiettivi trasversali e specifici, metodologie didattiche, strategie operative, contenuti disciplinari, criteri di valutazione riportati nella programmazione

I docenti, in vista dell'Esame di Stato, hanno inserito lezioni propedeutiche per la Ie la II prova scritta.

MODALITA' DI SOSTEGNO E RECUPERO

- Recupero in itinere ad opera di tutti i docenti.
- Esercitazioni personalizzate e mirate al recupero delle carenze evidenziate o al potenziamento per gli alunni meritevoli.

Non sono state trascurate ripetizioni, anche a singoli allievi, per consentire loro di perseguire i livelli minimi previsti.

PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO

Superata la fase dell'emergenza sanitaria, l'esame di Stato torna alla normalità, cioè a quanto previsto dalle norme in vigore.

Per la *prima prova* scritta la docente di Italiano ha avviato la classe alla elaborazione di diverse tipologie di testo previste dal nuovo Esame di Stato e all'acquisizione di abilità necessarie per affrontare l'analisi testuale e la contestualizzazione.

Per la *seconda prova* scritta il docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione ha effettuato in classe delle esercitazioni inerenti al programma svolto.

Il Consiglio di Classe ha individuato possibili percorsi didattici, che saranno dettagliati più avanti, in vista del Colloquio che ha visto coinvolte tutte le discipline o le aree disciplinari.

TIPOLOGIA DELLE ATTIVITA' FORMATIVE: MODALITA' E STRUMENTI

Tutti i docenti hanno utilizzato come tipologia base la lezione frontale, la lezione interattiva, problem solving, lavori di gruppo e attività laboratoriale.

Gli strumenti utilizzati sono: libri di testo, dispense fornite dagli insegnanti, FAD, audiovisivi e calcolatrice.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

LE VERIFICHE

Le verifiche sono state un momento continuo del lavoro programmato e hanno avuto lo scopo di stabilire le conoscenze e l'acquisizione dei contenuti, il conseguimento degli obiettivi didattici stabiliti in ogni unità di lavoro e, in caso di bisogno, organizzare il recupero. Per attuare queste verifiche si sono utilizzati diversi strumenti: la conversazione in classe, le esercitazioni scritte, libere o preparate, le ricerche individuali, l'esposizione orale, anche con l'utilizzo della lavagna interattiva.

Strumenti di misurazione e n. di verifiche per periodo scolastico	SCRITTE	3per ogni quadrimestre
	ORALI	A discrezione di ogni singolo docente

LA VALUTAZIONE

Per la valutazione si è tenuto conto del livello di partenza, del grado di maturità raggiunto, delle capacità organizzative, del metodo di lavoro, dell'impegno e dell'interesse dimostrati e infine del conseguimento delle conoscenze e delle competenze acquisite in relazione agli obiettivi stabiliti per ciascuna disciplina.

La disomogeneità nei livelli di partenza e la difficoltà di organizzare tempi e modalità di studio in alcune discipline da parte di alcuni alunni hanno rallentato l'attività didattica, rallentamento che è stato colmato grazie all'interesse e all'impegno della componente più attiva della classe che ha sostenuto i compagni meno presenti e più in difficoltà, ha costantemente collaborato con i docenti consentendo uno svolgimento sereno e costruttivo dell'attività didattica.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

CRITERI DI VALUTAZIONE

Si è tenuto conto sia degli obiettivi cognitivi (*conoscenza, competenza e capacità*) sia di quelli non cognitivi (*frequenza, partecipazione, interesse, impegno, progressione rispetto ai livelli di partenza*).Le griglie di valutazione della Prima prova (Tipologie A, B, C) e della II Prova, predisposte secondo gli Indicatori forniti dal MIUR (DM 26 novembre 2018), già utilizzate nelle correzioni delle simulazioni e anche in prove ordinarie, sono riportate in allegato al presente Documento.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

Voto	Indicatori	Descrittori
10	***Comportamento***	Rispetta sempre norme, persone e cose secondo quanto previsto dal regolamento di Istituto
	Frequenza	Frequenta con assiduità e regolarità (assenze fino al 10%) giustifica di norma con tempestività; rarissimi ritardi o uscite anticipate.
	Partecipazione	Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo.
9	***Comportamento***	Rispetta sempre norme, persone e cose secondo quanto previsto dal regolamento d'Istituto
	Frequenza	Frequenta regolarmente(assenze fino al 15%); rari ritardi e uscite anticipate; giustifica con puntualità.
	Partecipazione	Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo.
8	***Comportamento***	Rispetta,sostanzialmente, regole, persone e cose; talvolta necessita di richiami verbali.
	Frequenza	Frequenta in modo abbastanza regolare(assenze fino al 18%); alcuni ritardi e/o uscite anticipate; qualche ritardo nelle giustifiche.
	Partecipazione	Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo.
7	***Comportamento***	Non sempre rispettoso di regole, persone e cose; talvolta assume atteggiamenti scorretti nei confronti degli altri.
	Frequenza	Frequenza non del tutto assidua (assenze fino al 22%); ritardi e uscite anticipate; frequenti ritardi nelle giustifiche.
	Partecipazione	Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo.
6	***Comportamento***	Non sempre rispettoso di regole, persone e cose; talvolta assume atteggiamenti scorretti nei confronti degli altri; trasgredisce spesso il regolamento ed è stato oggetto di richiami verbali e scritti e/o sospeso dalle lezioni
	Frequenza	Non regolare (assenze fino al 25%); ritardi sistematici e/o numerose uscite anticipate; gravissimi ritardi nelle giustifiche.
	Partecipazione	Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo.
	Comportamento	Mancata osservanza del regolamento d'Istituto e rapporti decisamente scorretti con insegnanti, compagni e personale ATA. Presenza di gravi provvedimenti disciplinari.
	Frequenza	Frequenza saltuaria non giustificata.

5	***Partecipazione***	Assiduo disturbo dell'attività didattica Viene attribuito ai sensi del D.M. N°5 16/01/09 che all'articolo 4 recita: 1. *Premessa la scrupolosa osservanza di quanto previsto dall'articolo 3, la valutazione insufficiente del comportamento, soprattutto in sede di scrutinio finale, deve scaturire da un attento e meditato giudiziodelConsigliodiclasse,esclusivamenteinpresenzadicomportamentidi particolaregravità riconducibili alle fattispecie per le quali lo Statuto delle studentesse e degli studenti, nonché i regolamentiidiistitutoprevedanol'irrogazionedisanzionidisciplinarichecom portino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni* 2. *L'attribuzione di una votazione insufficiente, vale a dire al di sotto di 6/10, in sede di scrutinio finale, ferma restando l'autonomia della funzione docente anche in materia di valutazione del comportamento,presupponecheilConsigliodiclasseabbiaaccertatochelostu dente:* a) *nelcorsodell'annosiastatodestinatariodialmenounadellesanzionidisci plinaridicuial comma precedente.* b) *successivamente alla irrogazione delle sanzioni di natura educativa e riparatoria previste dal sistema disciplinare, non abbia dimostrato apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento,talidaevidenziareunsufficientelivellodimigliorament onelsuopercorso di crescita e di maturazione in ordine alle finalità educative di cui all'articolo1 del presente Decreto.*

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Gli strumenti utilizzati dalle singole discipline per favorire il raggiungimento degli obiettivi si riassumono nel prospetto seguente:

Modalità	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Diritto Amministrativo	Lab. Servizi Enogast. Cucina	Scienze degli Alimenti
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X
Problem solving	X	X	X	X	X	X		
Metodo induttivo	X	X	X	X			X	X
Lavoro di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X
Simulazioni	X	X	X	X	X	X		X
Lettura articoli di giornale	X	X				X		
Attività laboratoriale							X	

ALTRI FATTORI CHE HANNO CONTRIBUITO ALLA VALUTAZIONE

- Partecipazione al dialogo educativo;
- Metodo di studio;
- Impegno e assiduità nel lavoro;
- Raggiungimento dei minimi obiettivi;
- Progressione rispetto al livello d'ingresso;
- Difficoltà di salute.

STRUMENTI DI VERIFICA

Gli strumenti di verifica utilizzati sono riassunti nel seguente prospetto:

Strumenti	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Scienze degli Alimenti	DirittoAmministrativo	Lab. Servizi Enogastronomicisett. Cucina
Interrogazione	X	X	X	X	X	X	X	X
Saggio breve	X							
Tema tradizionale	X	X						
Trattazione sintetica di argomenti	X	X	X	X	X	X	X	X
Prova di laboratorio								X
Compito o problema	X				X	X	X	X
Questionario	X	X	X	X	X	X	X	X
Relazione	X	X						
Quesiti a risposta singola	X	X	X	X	X	X	X	X
Quesiti a risposta multipla	X	X	X	X	X	X	X	X

SCALA DI MISURAZIONE OBIETTIVI COME RIPORTATA DAL PTOF

TABELLA DELLE CORRISPONDENZE TRA VOTI E LIVELLI						
Conoscenze	Scarsa o nulla	Insufficiente	Parziale	Sufficiente	Completa e approfondita	Rigorosa (completa, coordinata, ampliata). Profonda
Abilità	Nulla	Solo se guidato	Quasi autonomo	Autonomo	Completamente autonomo	Autonomo ed originale
Competenze	Scorretta	Confusa	Incerta	Chiara	Precisa	Puntuale
Voto						

	1/3	4	5	6	7/8	9/10

Il profilo finale di riferimento è quello individuato dal **quarto** livello EQF sinteticamente riportato nel seguente prospetto:

Descrittori che definiscono i livelli all'interno del Quadro Europeo delle qualifiche			
	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
LIVELLI	Nel contesto del Quadro europeo delle qualifiche, le conoscenze sono descritte come teoriche e/o pratiche.	Nel contesto del Quadro europeo delle qualifiche, le abilità sono descritte come cognitive (comprendenti l'uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (comprendenti l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti e utensili)	Nel contesto del Quadro europeo delle qualifiche, le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia
Livello 1	Conoscenze generali di base.	Abilità di base necessarie a svolgere mansioni /compiti semplici.	Lavoro o studio, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato
Livello 2	Conoscenza pratica di base in un ambito di lavoro o di studio.	Abilità cognitive e pratiche di base necessarie all'uso di informazioni pertinenti per svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici.	Lavoro o studio sotto la supervisione con una certo grado di autonomia
Livello 3	Conoscenza di fatti, principi, processi e concetti generali, in un ambito di lavoro o di studio.	Una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie a svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni	Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio; Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi
Livello 4	Conoscenza pratica e teorica in ampi contesti in un ambito di lavoro o di studio	Una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie a risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio.	Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti; Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio

OBIETTIVI EDUCATIVI E FORMATIVI

OBIETTIVI TRASVERSALI

COMPORTAMENTALI

1. Sapersi porre in relazione con gli altri in modo corretto;
2. Saper lavorare in gruppo;
3. Essere rispettosi delle regole sia in ambienti scolastici che extrascolastici;
4. Essere rispettosi delle cose, delle persone, degli ambienti e delle attrezzature.

COMPORTAMENTALI – COGNITIVI

1. Essere flessibili davanti a situazioni nuove improvvise;
2. Sapersi muovere all'interno della Scuola con autonomia: conoscere l'esattaubicazione dei locali e degli uffici;

3. Sapersi muovere con autonomia all'interno delle varie discipline ed attuare un metodo di lavoro che tenga conto della ricerca, del confronto e dellainterdisciplinarità;
4. Conoscere ed utilizzare le competenze di ciascun organo collegiale;
5. Potenziare la propria personalità prendendo decisioni e proponendo nuovescelte;
6. Ricercare le fonti e organizzare le informazioni;
7. Accettare le valutazioni degli altri.

COGNITIVI

1. Comprendere e produrre relazioni orali e scritte.
2. Saper individuare il nucleo portante e distinguerlo dalle idee accessorie, all'interno delle varie discipline.
3. Saper creare modelli mentali personali e conservare lo schema logico del discorso.
4. Saper risolvere problemi ed applicare regole e procedure risolutive anche in nuovi contesti.
5. Essere capaci di ricercare, valutare ed identificare errori.
6. Essere capaci di tradurre in modelli situazioni problematiche e di formalizzare le relazioni mediante leggi e regole.
7. Essere capaci di attuare un metodo di studio che tenga in conto primario la ricerca, il confronto, l'interdisciplinarietà, la pluralità e la diversità critica.
8. Saper comunicare in modo efficace utilizzando linguaggi specifici.
9. Saper organizzare il lavoro, valutare, relazionare e realizzare la formulazione di nuove ipotesi.

OBIETTIVI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Obiettivi trasversali

- conoscenza della Costituzione e delle istituzioni preposte alla regolamentazione dei rapporti civili, sociali ed economici, quale background fondamentale, che deve diventare parte del patrimonio culturale degli alunni;
- conoscenza del contesto sociale nel quale gli studenti si muovono e agiscono: conoscenza delle fondamentali dinamiche europee ed internazionali;
- conoscenza di alcune delle altre lingue, culture e religioni, maturata anche attraverso la capacità di accedere alle opportunità di mobilità culturale, telematica e geografica esistenti."
- conoscenza storica, che dà spessore alle storie individuali e a quella collettiva, dà senso al presente e permette di orientarsi in una dimensione futura (analisi di fatti storici e loro ripercussioni nel mondo come : la Shoah-la Resistenza, la bomba atomica , il terrorismo…)
- "saperi della legalità", educazione alla democrazia - alla legalità - alla cittadinanza attiva

OBIETTIVI SPECIFICI

- acquisire un'alfabetizzazione
- acquisire un pensiero critico e delle capacità analitiche
- sviluppare in maniera imprescindibile lo "sviluppo di valori, atteggiamenti e comportamenti"
- incoraggiare la partecipazione attiva e l'impegno nella scuola e nella comunità

STRATEGIE ADOTTATE PER IL LORO CONSEGUIMENTO

1. Stimolare la conversazione in classe sia su temi curriculari che su temi di cultura generale in modo da abituare gli alunni al dialogo ed al dibattito ordinato e rispettoso delle idee altrui.
2. Favorire la partecipazione a conferenze e dibattiti anche fuori dagli ambienti scolastici in modo da soddisfare i bisogni di autorealizzazione e di stima di ciascuno.
3. Renderli partecipi del processo formativo che li riguarda rendendoli edotti sugli itinerari didattici, sui metodi ed i parametri di valutazione e sulle strategie didattiche.
4. Dibattiti a tema.
5. Incontri con esperti e personalità del mondo del lavoro.

CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico è un punteggio che si ottiene nel corso del triennio della scuola secondaria di secondo grado e che dovrà essere sommato al punteggio ottenuto alle prove scritte e alla prova orale per determinare il voto finale dell'Esame di Stato.

Riferimenti normativi per il credito scolastico

D.M. 24/02/2000 art. 1 comma 2:"La partecipazione ad iniziative complementari ed integrative **all'interno** della scuola di appartenenza **non** dà luogo all'acquisizione di crediti formativi, ma concorre unicamente alla definizione del credito scolastico in quanto parte costitutiva dell'ampliamento dell'offerta formativa della scuola".

L'art. 15 del d.lgs. 62/2017 attribuisce al credito scolastico maturato dagli studenti nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso un peso decisamente maggiore nella determinazione del voto finale dell'esame di Stato rispetto alla precedente normativa, elevando tale credito da venticinque punti su cento a quaranta punti su cento.

Ai fini dell'attribuzione concorrono: la media dei voti di ciascun anno scolastico e il voto di condotta.

Il punteggio massimo così determinato è di 40 crediti.

Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.

Per i candidati interni l'attribuzione del credito avviene in base alla tabella A allegata al D.lgs. 62/2017:

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

L'arrotondamento del credito tiene conto di determinati indicatori stabiliti dal Collegio Docenti e riportati nel PTOF. La scheda relativa ad essi viene allegataal presente documento.

Il voto finale (100/100) scaturisce dalla somma del credito scolastico e dei voti conseguiti nelle prove d'esame (due prove scritte a carattere nazionale e un colloquio):

- prima prova (massimo 20 punti);
- seconda prova (massimo 20 punti);
- colloquio (massimo 20 punti);
- credito scolastico (massimo 40 punti).

I docenti di religione cattolica/attività alternative partecipano, a pieno titolo, alle deliberazioni del consiglio di classe relative all'attribuzione del credito scolastico.

CREDITO FORMATIVO

Il credito formativo è costituito da attività extrascolastiche svolte in differenti ambiti **formativi**, attribuiti a seguito di **attività extrascolastiche** svolte in differenti ambiti (corsi di lingua, informatica, musica, attività sportive); in questo caso la validità dell'attestato e l'attribuzione del punteggio sono stabiliti dal Consiglio di classe, il quale procede alla valutazione dei crediti formativi sulla base di indicazioni e parametri preventivamente individuati dal Collegio dei Docenti al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni dei vari Consigli di Classe, e in relazione agli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studi e dei corsi interessati. Il riconoscimento dei crediti formativi viene riportato sul certificato allegato al diploma.

RIFERIMENTI NORMATIVI PER IL CREDITO FORMATIVO (Art. 1 D.M. del 24/02/2000)

Le esperienze che danno luogo all'acquisizione dei **crediti formativi**, [di cui all'art.12 del Regolamento citato applicativo della legge 10/12/ 1997 n° 425 (riforma esami di stato), emanato con DPR 23/07/1998 n°323], **sono acquisite, al di fuori della scuola di appartenenza**, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale quali quelli relativi, in particolare, alle attività culturali, artistiche e ricreative, alla formazione professionale, al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport.

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione del seguente percorso di Educazione Civica:

PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE	
Titolo del percorso	**Discipline coinvolte**
Un Mondo Vivibile: la transizione ecologica, strumento contro l'inquinamento atmosferici ed il riscaldamento globale. Gli obiettivi dell'Agenda 2030 Forme di Stato e di Governo Il diritto all'ambiente e alla cultura Le libertà individuali Il mondo del lavoro	Tutte le discipline

ALLEGATO n. 1

CONTENUTI DISCIPLINARI singole MATERIE

ATTIVITA' DISCIPLINARE:**RELIGIONE**

Ore di lezione settimanali	1

TESTO ADOTTATO: Gianmario Marinoni – Marco Cassinotti, *Custodi di bellezza*. Vol. Unico, Marietti scuola, Torino.
NUMERO DI ORE: 30
OBIETTIVI REALIZZATI: Maggiore conoscenza della cultura religiosa; disponibilità al dialogo, all'ascolto, al confronto ed alla riflessione; rispetto per la persona umana; e il diverso; maggiore conoscenza di sé e delle proprie dimensioni. Per raggiungere tali mete sono state prese in considerazione le esperienze concrete degli alunni e le loro conoscenze di base.
CONTENUTI:

- La missione della Chiesa nel mondo;
- Il Magistero della Chiesa;
- I grandi temi della Bioetica;
- Il valore della vita umana;
- L'aborto e l'eutanasia;
- L'impegno sociale della Chiesa nel mondo;
- L'Enciclica *Laudato Sì*, di Papa Francesco;
- Altri argomenti di attualità.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:
Conoscenze: buona conoscenza dei contenuti delle tematiche proposte;
Competenze: buone acquisizioni di competenze per affrontare criticamente i problemi svolti in classe;
Capacità: gli alunni sono riusciti ad acquisire una capacità più che buona di critica e di giudizio sui temi svolti;
Metodologia: la didattica è stata organizzata in maniera tale che l'allievo con la sua esperienza di vita è stato protagonista dell'attività scolastica, e con l'aiuto dell'insegnante, del testo e dei sussidi è riuscito a percorrere un cammino di confronto, di apprendimento e di maturazione.
MATERIALI DIDATTICI:Per svolgere le lezioni sono stati utilizzati: libro di testo, fotocopie, riviste, dispense, documenti del Magistero e uso della Lim.
STRUMENTI DI VERIFICA:Il sistema di verifica formativa ha tenuto conto del ritmo di crescita e di approfondimento di ogni alunno, nonchè del livello d'impegno e di interesse dimostrato in classe. Gli strumenti di verifica sono stati differenziati nel seguente modo: discussioni guidate; questionari di comprensione orali; conversazioni; interventi personali nella discussione in classe.
VALUTAZIONE: La valutazione tiene conto della situazione iniziale degli alunni, del grado di maturità raggiunto, dell'impegno, del metodo di lavoro acquisito e della socializzazione.

ATTIVITA’ DISCIPLINARE:**ITALIANO**

Ore di lezione settimanali	3

Il Naturalismo Il Verismo

G. VERGA

Il Decadentismo

G. PASCOLI

G. D'ANNUNZIO

L. PIRANDELLO

L'Ermetismo

G. UNGARETTI

Scelta antologica:

G.Verga: da Vita dei campi "Rosso malpelo"

G. Pascoli: da Myricae "Lavandare"

"Novembre"

"X agosto"

G.D'Annunzio: da Alcyone "La pioggia nel pineto"

L. Pirandello:" Il fu Mattia Pascal": sintesi del romanzo

"Cosi è, se vi pare": sintesi del romanzo

G. Ungaretti: "Soldati"

" San Martino del Carso"

" Fratelli"

ATTIVITA’ DISCIPLINARE:**STORIA**

Ore di lezione settimanali	2

LA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE IN ITALIA

-Situazione economica dell'Italia dei primi anni del '900

LA SOCIETÀ Dl MASSA

-Che cos'è la società di massa -Il dibattito politico e sociale

- Il Nazionalismo

L'ETÀ GIOLITTIANA

-l caratteri generali dell'età giolittiana

- Il doppio volto di Giolitti

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

-Cause e inizio della guerra

-L'Italia in guerra

-l trattati di pace

I PRIMO DOPOGUERRA

-l problemi del Dopoguerra

L'ITALIA TRA LE DUE GUERRE: IL FASCISMO

-La marcia su ROMA

-Dalla fase legalitaria alla Dittatura

-L'Italia fascista

-Le Leggi Fascistissime

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

-Cause e inizio della guerra

-Il dominio Nazista in Europa

-1944-45: la vittoria degli alleati

ATTIVITA' DISCIPLINARE:**INGLESE**

Ore di lezione settimanali	2

Libri utilizzati:
- Bob Hastings - Stuart McKinlay - RodFricker - Jane Bowie, *My Voice B1+ with Short Cut to B1/B1+*, Pearson.
- Alison Bennet - Eliana Caminada - Maria Girotto - Miriam Hogg - Antonietta Meo - Paola Peretto, *Cooking show!*, Hoepli.

Contenuti:

UDA 1: REVISION WORK
Revision of verbtenses:
- Presentsimple
- Presentcontinuous
- Pastsimple
- Present Perfect
- Future tenses

UDA 2: DIET AND NUTRITION
- The Slow Foodmovement
- Organicfood
- Healthyfoodchoices

UDA 3: HEALTH AND SAFETY
- The sevenprinciples of HACCP
- Flow chart from purchase to dish
- Storing and preservingfood

UDA 4: BRITISH FOOD AND MEALS
- TraditionalBritishdishes (Fish&chips, Shepherd's pie, Cornishpasty, Yorkshire pudding etc.)
- Mealtimes (Breakfast, Lunch, Afternoon tea, Dinner, Sunday brunch)

UDA 5: MENUS
- Menu planning
- Types of menu
- Menu coursessequence
- Food and winepairing

UDA 6: CAREER PATH
- The professionalchef'sprofile
- New job profiles for up-and-coming chefs
- Writing a cv and an applicationletter

ATTIVITA' DISCIPLINARE: **MATEMATICA**

Ore di lezione settimanali	2

NUMERI NATURALI

- InsiemeN Definizione;
- Lequattro operazioni;
- Multiplie divisori di un numero.
- Proprietà delle operazioni.
- Elevamento a potenza.
- Proprietà delle potenze.
- Divisibilità e criteri di divisibilità, numeri primi.
- Espressioni in N.
- Proporzioni e percentuali.
- Matematica culinaria, calcolo delle proporzioni in cucina.
- Equazioni di 1° grado semplici.

PROBABILITÀ

- Eventi Aleatori;
- Definizione classica di probabilità di un evento;
    - ✓ probabilità dell'evento contrario;
    - ✓ definizione statistica di probabilità;
    - ✓ definizione soggettiva di probabilità.
- Organizzazione e rappresentazione dei dati.

Si precisa che gli argomenti sono stati trattati in maniera sintetica ed essenziale
(prediligendo unapproccio grafico e intuitivo)

ATTIVITA’ DISCIPLINARE: **FRANCESE**

Ore di lezione settimanali	2

Avverbi di quantità

Traduzione di Molto (très, beaucoup, beaucoup de).

Aggettivi possessivi

Imperfetto ETRE

Imperfetto Avoir

Imperfetto Parler

Esercitazione di lettura e approfondimenti fonetici

Gallicismi: futurproche.

Gallicismi: présentcontinu –progressif

Gallicismi: passérécent

Lespronomsrelatifs (que, qu', qui, dont, où)

Lesaliments

Le régimevégétarien

Frasi utili per conversazioni al ristorante

Ripetizioni anni precedenti

Dialoghi semplici utili nella vita quotidiana

ATTIVITA' DISCIPLINARE: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

Ore di lezione settimanali	4

OBIETTIVI REALIZZATI: Maggiore conoscenza della disciplina giuridica e tecnica amministrativa; disponibilità al dialogo, approfondimenti e confronti con la realtà sociale.

CONTENUTI:

- Marketing: strategico e operativo;
- Il Web Marketing;
- I servizi enogastronomici, analisi e dettagli dei singoli servizi;
- Le imprese in tutte le sue forme, trattate unitariamente e singolarmente;; - La filiera tutto il programma per la realizzazione del prodotto finito;
- Il metodo HACCP nel mondo reale e dal punto di vista giuridico;
- Origine e struttura della Costituzione, (Educazione Civica.)
- Altri argomenti di attualità.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Conoscenze: buona conoscenza dei contenuti delle tematiche proposte;

Competenze: buona acquisizione di competenze per affrontare criticamente i problemi svolti in classe; Capacità: gli alunni sono riusciti ad acquisire una capacità più che buona di critica e di giudizio sui temi svolti;

Metodologia: la didattica è stata organizzata in maniera tale che l'allievo con la sua esperienza di vita è stato protagonista dell'attività scolastica, e con l'aiuto dell'insegnante, degli appunti da questa forniti e dagli esempi reali, è riuscito a percorrere un cammino di confronto, di apprendimento e di maturazione.

MATERIALI DIDATTICI: Per svolgere le lezioni sono stati utilizzati: fotocopie, riviste, dispense, appunti. **STRUMENTI DI VERIFICA:** Il sistema di verifica formativa ha tenuto conto del ritmo di crescita e di approfondimento di ogni alunno, nonchè del livello d'impegno e di interesse dimostrato in classe. Gli strumenti di verifica sono stati differenziati nel seguente modo: discussioni guidate; test di verifica e questionari ; conversazioni; interventi personali nella discussione in classe.

VALUTAZIONE: La valutazione tiene conto della situazione iniziale degli alunni, del grado di maturità raggiunto, dell'impegno, del metodo di lavoro acquisito e della socializzazione.

ATTIVITA'DISCIPLINARE:**LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA**

Ore di lezione settimanali	3

La Sicurezza:
La sicurezza sul lavoro: quadro normativo; la gestione della sicurezza; la sicurezza un dovere condiviso; obblighi del datore di lavoro; obblighi dei lavoratori; la sicurezza alimentare (definizione e quadro normativo); la salute; l'igiene; le attività della filiera di produzione alimentare; la produzione primaria; la rintracciabilità; la rintracciabilità degli imballaggi.
Il Sistema HACCP
L'autocontrollo e il sistema haccp; le fasi dell'haccp; formazione del gruppo lavoro; descrizione dei prodotti; redazione dei diagrammi di flusso; la selezione dei fornitori; approvvigionamento; i sette principi dell'haccp; intossicazione e tossinfezione; le infezioni; prodotti refrigerati; alimenti surgelati; prodotti ortofrutticoli; funghi; prodotti ittici; l'albero delle decisioni; il manuale di autocontrollo; le schede tecniche; la gestione dei prodotti non idonei.
L'igiene nella ristorazione
L'igiene professionale; le GMP; le GHP; la cura e l'igiene della persona; il personale di front-line; gli ambienti (igiene e sicurezza); la separazione dei percorsi; i requisiti strutturali; segnaletica di sicurezza; la lotta agli infestanti; la gestione dei rifiuti; le attrezzature (igiene e sicurezza); detersione, sanificazione e disinfezione; i disinfettanti (caratteristiche); la sanificazione (fasi operative); i prodotti alimentari (igiene e sicurezza)l'igiene del prodotto alimentare (obblighi e divieti).
Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari
Le reazioni avverse agli alimenti; le reazioni patologiche derivanti dall'ingestione di alimenti; le reazioni avverse agli alimenti (RAA); le allergie; le intolleranze;
Il catering e il banqueting
Il contratto di catering; forme di catering; catering diretto; catering indiretto; i buoni pasto; la ristorazione viaggiante; il catering aziendale; il catering a domicilio; il catering industriale; il trasporto dei pasti; i vantaggi del banqueting; forme di banqueting; banqueting congressuale e aziendale; il banqueting cerimoniale; il private banqueting; il banqueting manager;l'organizzazione di un banchetto; la location; i momenti ristorativi; la modalità di servizio; il contratto di banqueting; la scheda evento; l'organizzazione della logistica; la preparazione delle pietanze; regole operative; l'organizzazione della sala.
Il servizio a buffet

Il buffet; la classificazione; il buffet di cerimonia; il buffet a tema; piccola colazione; coffee break; brunch; lunch e dinner; cocktail; come organizzare il buffet; accorgimenti operativi; l'attrezzatura; le decorazioni; la conservazione delle pietanze; il beverage; lo sbarazzo.

Il piano di autocontrollo

Il manuale haccp; campo di applicazione; presentazione dell'azienda; funzioni e responsabilità; i locali; manutenzione dei locali e delle strutture; attrezzature ed utensili; pulizia e sanificazione; igiene del personale; descrizione dei prodotti; descrizione del processo di preparazione; descrizione del processo produttivo; ricevimento materie prime; i controlli; stoccaggio derrate alimentari; preparazione; cottura; raffreddamento e conservazione; scongelamento; analisi dei pericoli; i principali pericoli nelle attività di produzione e somministrazione di alimenti; controllo delle temperature; verifica delle procedure di autocontrollo; validazione e riesame del piano haccp; rifiuti e residui di lavorazione; approvvigionamento idrico; controlli analitici; rintracciabilità; allergeni; selezione e valutazione dei fornitori; gestione delle non conformità.

Esercitazioni pratiche come da programmazione *(la cucina del territorio; la cucina regionale; la cucina nazionale; la cucina internazionale; gli antipasti caldi, freddi, magri e grassi; i primi piatti; i secondi piatti; i contorni; i dessert; le salse di base e derivate; le preparazioni fredde).*

ATTIVITA'DISCIPLINARE:**LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA**

Ore di lezione settimanali	2

Moduli	Unità didattiche	PERIODO
MODULO D ***Mondo Vino***	**U.d.A 1 – Il nettare di Bacco e quelle strane bollicine** **U.d.A2 - L'analisi sensoriale e il servizio** **U.d.A3 - L'abbinamento vino-cibo** **U.d.A4 - Produzione enologica italiana e internazionale**	
MODULO E **Il banqueting e la gestione di un'azienda ristorativa**	**U.d.A 1 – Il banqueting e il catering** **U.d.A 2 – Aspetti gestionali e legali di un'azienda ristorativa**	
MODULO B ***Mondo bar***	**U.d.A 1 – il barman: un alchimista dietro il bancone** **U.d.A 2 – Il mondo dei cocktail** **U.d.A 3 – aperitivi e appetizer**	

ATTIVITA' DISCIPLINARE : **ScienzedegliAlimenti**

Ore di lezione settimanali	2

MODULO 1: Nuovi prodotti alimentari:

- Alimenti "light" – fortificati – arricchiti –
- Alimenti funzionali: acidi grassi polinsaturi omega 3 -omega 6– fitosteroli – antiossidanti – prebiotici – probiotici – simbiotici –
- Alimenti destinati ad una alimentazione particolare
- integratori alimentari
- Novelfoods -super foods

- **MODULO 2: La contaminazione alimentare**
- contaminazione chimica fisica e biologica
- **Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche:**
- Principali malattie: BSE – epatite A – salmonellosi – botulismo– - toxoplasmosi

Igiene nella ristorazione: sistema HACCP
L'alimentazione nella ristorazione collettiva

MODULO 3: LA DIETA EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

- Dieta dietologia, dietoterapia, dietetica, concetti generali
- Dieta del neonato e del lattante – latte materno
- Dieta del bambino
- Dieta dell'adolescente
- Dieta dell'adulto (dieta sana ed equilibrata)
- Dieta in gravidanza
- Dieta della nutrice
- Dieta della terza età
- Dieta dello sportivo

DIETE E STILI ALIMENTARI

- Dieta mediterranea – piramide della dieta mediterranea
- Dieta vegetariana e dieta vegana

MODULO 4: LA DIETA NELLE PRONCIPALI PATOLOGIE

- La dieta nelle malattie cardiovascolari: ipertensione, aterosclerosi e ipercolesterolemia
- Malattie metaboliche: diabete, obesità, osteoporosi
- Disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia
- Allergie e intolleranze al cibo: intolleranza al lattosio, celiachia, favismo, allergia alimentare,

Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione vol. 5 A.MACHADO (Poseidonia scuola)

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	FIRMA
Enrichetta Scolaro	Italiano	
Ottavia Silvana Morgante	Storia	
Patrizia Laganà	Lingua Inglese	
Anna Eva Giumbo	Matematica	
Eleonora Palmieri	Francese	
Mercurio Maria	Scienze degli alimenti	
Daniela Carbone	Diritto e tecniche amministrative	
Massimo Martello	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina	
Roberto La Face	Lab. Serv. Enog. Sett. Sala	
Pasquale Iorfida	Religione	