



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE – CARIATI
(LICEO SCIENTIFICO - IPSCT- IPSIA - ITI)**

Via Nicola Golia s.n.c. – 87062 CARIATI - C.F. 97028270789 - C.M. CSIS06800L
TEL 0983/91312 Email: csis068001@istruzione.it pec csis068001@pec.istruzione.it

PROT. 2807 DEL 14.05.2021

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DICLASSE

(art.10 O.M. n. 53 del 3/03/2021)

IIS -CARIATI (CS)
Prot. 0004157 del 12/05/2022
V (Entrata)

I.P.S.E.O.A.

CLASSE 5 SEZ.B

Articolazione SALA E VENDITA

(Approvato nella seduta del 05/05/2021)

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Sara Giulia Aiello

Il Coordinatore
Prof. Prantera Maurizio

INDICE

Presentazione della classe
Elenco alunni
Composizione del Consiglio di classe
Definizione della mappa delle competenze di cittadinanza attiva e delle competenze chiave del quadro europeo
Profilo IPSSEOA – Enogastronomia settore cucina
Obiettivi di apprendimento
Organizzazione della didattica
Verifica e Valutazione
Educazione Civica
Elenco testi letterari svolti
Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
Griglia di valutazione del colloquio orale dell'Esame di Stato
Attività integrative
Le conoscenze: Relazioni finali e programmi delle singole discipline

Allegato A - Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati.

Allegato B - Griglia di valutazione della simulazione del colloquio.

Allegato C - documenti per la commissione.

Allegato D - Tabella di conversione del credito formativo.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5°B sala e vendita IPSEOA proveniente dalla IV B dello scorso anno scolastico dell'Istituto è composta da 14 Studenti, nove femmine e cinque maschi, che giungono da Cariati e paesi limitrofi, quali Campana, Torretta di Crucoli e Mirto.

La classe durante il triennio non ha potuto beneficiare della continuità didattica con riferimento ai docenti, con conseguente disagio per gli studenti nell'adattamento ai nuovi metodi di studio e metodologie di insegnamento. La carriera scolastica della classe può considerarsi, per la maggior parte, sufficientemente regolare, anche se si è evidenziato, nel corso del triennio, la problematica riguardante la scarsa presenza nella partecipazione alle lezioni, sia in modalità DAD, sia in presenza, che ha causato, per la maggioranza dei casi, una flessione del processo di insegnamento, questo ha oggettivamente impedito di operare una valutazione complessiva sulla preparazione degli stessi studenti. Il coordinatore ha contattato, quando si è reso necessario, le famiglie per tramite comunicazioni scritte o a mezzo telefonico, in merito alle assenze o a situazioni particolari.

Durante lo svolgimento delle attività educative si è tenuto conto del diverso contesto socio-culturale di provenienza, in quanto alcuni alunni provengono prevalentemente da ambienti familiari che poco stimolano i ragazzi verso interessi culturali e formativi di una certa rilevanza; lo stesso ambito familiare ha reso, a volte, difficile il successo formativo continuo nel corso degli anni, altresì alcuni studenti, per esigenze familiari, lavorano durante il pomeriggio, per cui hanno poco tempo da dedicare alle varie attività formative da svolgere personalmente a casa.

Gli studenti si diversificano per capacità, impegno, interesse, tratti caratteriali e livelli di preparazione, mentre dal punto di vista comportamentale si dimostrano abbastanza rispettosi delle regole della vita scolastica e dei rapporti interpersonali; i rapporti umani con gli insegnanti sono soddisfacenti, improntati al rispetto reciproco e senso di solidarietà, mentre ancora più soddisfacente è stato il raggiungimento di un buon rapporto anche nel gruppo classe.

Durante l'anno scolastico per un breve periodo, a causa dell'emergenza sanitaria COVID-19, l'erogazione della didattica in presenza è stata sostituita dalla didattica a distanza.

Dal punto di vista del profitto, la classe presenta una preparazione generalmente disomogenea, un primo gruppo (livello medio - buono) sa stabilire confronti, rilevare analogie e differenze più evidenti ed è in grado di cogliere relazioni semplici raggiungendo risultati differenti nelle varie discipline, a seconda delle attitudini e/o applicazioni nello studio; un secondo gruppo (livello medio - basso), comprende alunni che si sono applicati allo studio in modo non sempre costante e hanno partecipato alle attività didattiche in modo poco attivo e con momenti di distrazione, manifestando una certa lentezza nell'apprendimento dei contenuti delle discipline anche a causa di un'applicazione non sempre

regolare allo studio a casa. Alcuni alunni, infine, per via di un'applicazione non metodica allo studio, nel corso dell'anno scolastico hanno dimostrato un rendimento carente in talune materie e hanno necessitato di un costante supporto da parte dei docenti per il conseguimento degli obiettivi formativi. I docenti, riguardo a questi aspetti problematici, si sono impegnati a sollecitare negli alunni l'applicazione allo studio e a stimolarne il coinvolgimento nelle attività didattiche in presenza e a distanza e la maturazione di un metodo di studio maggiormente proficuo.

Per promuovere un impegno efficiente e una maturazione delle competenze agli alunni che nel corso del triennio hanno manifestato difficoltà o fragilità dovute a lacune di base in matematica, è stato offerto un sostegno individualizzato nell'arco di questo anno scolastico da parte di una docente di potenziamento. Le attività di recupero e di approfondimento sono state effettuate durante le ore curricolari. Il C.d.c, constatata la situazione di partenza, ha programmato ed attuato, secondo quanto previsto dal Collegio dei Docenti, in ore curricolari all'inizio del 2° quadrimestre, recuperi ed approfondimenti atti a migliorare la situazione didattica iniziale.

Gli alunni hanno arricchito il loro percorso culturale, partecipando ad attività organizzate dalla scuola: organizzazione di eventi culturali, di formazione, di orientamento, molti svolti in modalità remota, tramite diversi webinar; tutte queste attività saranno meglio esplicitate nella sezione di appartenenza di seguito elaborata in questo documento.

BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

Tipologia	Numero casi
Certificati – PEI	0
Certificati – PDP	0
BES Non certificati	0

Competenze acquisite	Obiettivi specifici	non raggiunto	raggiunto
Competenza digitale	Progettare e implementare oggetti di narrativa multimediale con gli strumenti di videomaking e di presentazioni		
Competenze sociali e civiche			
Imparare a imparare	Progettare e implementare risorse didattiche basate sul patrimonio culturale, artistico e paesaggistico del territorio		
Collaborare e partecipare			
Competenza in materia di cittadinanza	Sentirsi parte attiva della comunità scolastica e/o territoriale attraverso la realizzazione di prodotti.		

ELENCO ALUNNI	
1	X
2	X
3	X
4	X
5	X
6	X
7	X
8	X
9	X

10	X
11	X
12	X
13	X
14	X

Con riferimento alle indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali, contenute nella Nota ministeriale Prot. 10719 del 21 marzo 2017 (MIUR - Dipartimento Libertà Pubbliche e Sanità, GPDP. Ufficio. Protocollo. U. 0010719. 21- 03-2017. h. 13:04, con “Oggetto: diffusione di dati personali riferiti agli studenti nell’ambito del c.d. “documento del 15 maggio” ai sensi dell’art. 5, comma 2, del D.P.R. 23 luglio 1998, n. 323 - Indicazioni operative” [All. 1]), il Consiglio di Classe non inserisce in questo Documento l’elenco dei nominativi degli alunni della classe. Questo elenco, con tutti i relativi dati, considerato non strettamente necessario alle finalità del presente Documento, sarà puntualmente consultabile sulla base della documentazione che l’Istituto metterà a disposizione della Commissione dell’Esame di Stato.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Disciplina</i>	<i>Docente</i>	<i>Continuità</i>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	PROF.SSA SINOPOLI CARMELA	SI
STORIA	PROF.SSA SINOPOLI CARMELA	SI
MATEMATICA	PROF. PRANTERA MAURIZIO	NO
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	PROF.SSA FALBO CATERINA	NO
LINGUA STRANIERA FRANCESE	PROF.SSA LAVIA ANNAMARIA	NO
LINGUA STRANIERA FRANCESE SUPPLENTE	PROF.SSA NOTARIANNI GIADA	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PROF.SSA BRUNO ANGELA	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE SUPPLENTE	PROF.SSA COFONE MARIA ANTONIETTA	NO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	PROF. CRETELLA FRANCESCO	SI
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA	PROF. ANTONIO MIGNANELLI	SI
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA	PROF. CARIANO SALVATORE	SI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PROF.SSA FRANCO ROSINA	SI
RELIGIONE	PROF. VERRINA ORESTE	SI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE SOPPLENTE	PROF.SSA CONVERSO VITTORIA	NO

DEFINIZIONE DELLA MAPPA DELLE COMPETENZE

a. **Competenze di cittadinanza attiva (trasversali)** D.M n. 139 del 22 agosto 2007

- Imparare ad imparare
- Progettare
- Comunicare
- Collaborare e partecipare
- Agire in modo autonomo
- Risolvere problemi
- Individuare collegamenti e relazioni
- Acquisire e interpretare l'informazione

b. **Competenze chiave del quadro europeo** - Raccomandazione del Parlamento e del Consiglio dell'Unione Europea del 22 maggio 2018

Contesto e obiettivi

Ogni persona ha diritto a un'istruzione, a una formazione e a un apprendimento permanente di qualità e inclusivi, al fine di mantenere e acquisire competenze che consentono di partecipare pienamente alla società e di gestire con successo le transizioni nel mercato del lavoro. Ogni persona ha diritto a un'assistenza tempestiva e su misura per migliorare le prospettive di occupazione o di attività autonoma. Ciò include il diritto a ricevere un sostegno per la ricerca di un impiego, la formazione e la riqualificazione. Questi principi sono definiti nel pilastro europeo dei diritti sociali. I principali scopi del quadro di riferimento sono:

- a) individuare e definire le competenze chiave necessarie per l'occupabilità, la realizzazione personale e la salute, la cittadinanza attiva e responsabile e l'inclusione sociale;
- b) fornire uno strumento di riferimento europeo al servizio dei decisori politici, dei fornitori di istruzione e formazione, del personale didattico, degli specialisti dell'orientamento, dei datori di lavoro, dei servizi pubblici per l'impiego e dei discenti stessi;
- c) prestare sostegno agli sforzi compiuti a livello europeo, nazionale, regionale e locale, volti a promuovere lo sviluppo delle competenze in una prospettiva di apprendimento permanente.

Competenze chiave

Ai fini della presente raccomandazione le competenze sono definite come una combinazione di conoscenze, abilità e atteggiamenti, in cui:

- d) la conoscenza si compone di fatti e cifre, concetti, idee e teorie che sono già stabiliti e che forniscono le basi per comprendere un certo settore o argomento;
- e) per abilità si intende sapere ed essere capaci di eseguire processi ed applicare le conoscenze esistenti al fine di ottenere risultati;
- f) gli atteggiamenti descrivono la disposizione e la mentalità per agire o reagire a idee, persone o

situazioni.

Le competenze chiave sono quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personale, l'occupabilità, l'inclusione sociale, uno stile di vita sostenibile, una vita fruttuosa in società pacifiche, una gestione della vita attenta alla salute e la cittadinanza attiva.

Esse si sviluppano in una prospettiva di apprendimento permanente, dalla prima infanzia a tutta la vita adulta, mediante l'apprendimento formale, non formale e informale in tutti i contesti, compresi la famiglia, la scuola, il luogo di lavoro, il vicinato e altre comunità.

Le competenze chiave sono considerate tutte di pari importanza; ognuna di esse contribuisce a una vita fruttuosa nella società.

Le competenze possono essere applicate in molti contesti differenti e in combinazioni diverse. Esse si sovrappongono e sono interconnesse; gli aspetti essenziali per un determinato ambito favoriscono le competenze in un altro. Elementi quali il pensiero critico, la risoluzione di problemi, il lavoro di squadra, le abilità comunicative e negoziali, le abilità analitiche, la creatività e le abilità interculturali sottendono a tutte le competenze chiave.

Il quadro di riferimento delinea otto tipi di competenze chiave:

- competenza alfabetica funzionale,
- competenza multilinguistica,
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria,
- Competenza digitale, 4.6.2018 IT Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 189/7
- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare,
- competenza in materia di cittadinanza,
- competenza imprenditoriale,
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Il PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE DELL'IPSEOA Risultati di apprendimento (DPR n.89/2010)

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- aver appreso concetti, principi e teorie scientifiche anche attraverso esemplificazioni operative di laboratorio;- elaborare l'analisi critica dei fenomeni considerati, la riflessione metodologica sulle procedure sperimentali e la ricerca di strategie atte a favorire la scoperta scientifica;- analizzare le strutture logiche coinvolte ed i modelli utilizzati nella ricerca scientifica;- individuare le caratteristiche e gli apporti dei vari linguaggi (storico-naturali, simbolici, matematici, logici, formali, informatici);- comprendere il ruolo della tecnologia come mediazione fra scienza e vita quotidiana;- saper utilizzare gli strumenti informatici in relazione all'analisi dei dati e alla modellizzazione di specifici problemi scientifici e individuare la funzione dell'informatica nello sviluppo scientifico;- saper applicare i metodi delle scienze in diversi ambiti. |
|---|

Per soddisfare il profilo culturale, educativo e professionale lo studente è in grado di:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici al fine di conseguire un atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi e anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione.
- Saper 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.
- Padroneggiare la lingua francese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione di progetti. - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi attraverso l'utilizzo di strumenti informatici e programmi applicativi.
- 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.
- 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.
- Volgere 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 in termini di competenze;

- Controllare e 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, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO (italiano, inglese e scienze motorie)

ASSE DEI LINGUAGGI (italiano, inglese e scienze motorie)

- Padroneggiare pienamente la lingua italiana e in particolare:
 - Dominare la scrittura in tutti i suoi aspetti, da quelli elementari (ortografia e morfologia) a quelli più avanzati (sintassi complessa, precisione e ricchezza del lessico) modulando tali competenze a seconda dei diversi contesti e scopi comunicativi;
 - Saper leggere e comprendere testi di diversa natura, cogliendo il significato di ciascuno di essi, in rapporto con la tipologia e il relativo contesto storico e culturale
 - Curare l'esposizione orale e saperla adeguare ai diversi contesti
- Dimostrare consapevolezza della storicità della lingua e della letteratura
- Saper stabilire nessi tra letteratura e altre discipline
- Collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Saper confrontare la letteratura italiana con le principali letterature straniere
- Padroneggiare la lingua straniera per interagire in contesti diversificati e coerenti con i settori di indirizzo.
- Conoscere il corpo e la sua espressività - Acquisire la percezione sensoriale, il potenziamento delle capacità coordinative e condizionali e il benessere psicofisico in rapporto con l'ambiente.

ASSE MATEMATICO (Matematica)

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali per interpretare dati.

ASSE TECNICO SCIENTIFICO

(enogastronomia settore cucina, enogastronomia settore sala e vendita, scienze degli alimenti)

- Controllare e 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, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.
- Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.
- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali

- e internazionali individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- Redigere un piano di controllo HACCP.
 - Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
 - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

ASSE STORICO SOCIALE (Storia - I.R.C – Cittadinanza e Costituzione -)

- agire in base ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi.
- analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica.

EDUCAZIONE CIVICA (tutte le discipline)

La Legge 20 agosto 2019 n. 92 ha previsto l'introduzione e definizione del Curricolo di Educazione Civica nel sistema nazionale di istruzione nel rispetto delle Linee Guida contenute nella Nota Miur n. 35 del 22.06.2020. L'IIS Cariati, ottemperando alle disposizioni legislative richiamate in precedenza, ha istituito un apposito Dipartimento di Educazione Civica che ha predisposto/deliberato, per ogni tipologia scolastica facente parte dell'Istituto di Istruzione Superiore, una Programmazione dettagliata con riguardo alla redazione delle UDA: discipline coinvolte (massima trasversalità), contenuti da trattare, griglie di valutazione, prodotti finali.

PROGRAMMAZIONE

- **OBIETTIVI TRASVERSALI:** (Il Consiglio di Classe individua alcuni obiettivi trasversali da perseguire nel corso dell'anno scolastico)

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza: ad esempio regola, norma, patto, condivisione, diritto, dovere, negoziazione, votazione, rappresentanza • Conoscere gli articoli della Costituzione e i principi generali delle leggi e delle carte internazionali proposti durante il lavoro • Conoscere le organizzazioni e i sistemi sociali, amministrativi, politici studiati, loro organi, ruoli e funzioni, a livello locale, nazionale, internazionale
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Competenze civiche: partecipazione alla vita della società • Competenze sociali: vivere e lavorare con gli altri, risolvere conflitti • Competenze di comunicazione: ascolto comprensione e discussione • Competenze interculturali: stabilire un dialogo interculturale e apprezzare le differenze culturali
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline • Applicare nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline • Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca e ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone; collegarli alla previsione delle Costituzioni, delle Carte internazionali, delle leggi. • Accedere ai mezzi di comunicazione sia tradizionali sia nuovi, interpretarli criticamente e interagire con essi, nonché comprendere il ruolo e le funzioni dei media nelle società democratiche.

- **METODOLOGIA** (Il Consiglio di Classe, individua alcune strategie metodologiche comuni scegliendo, se lo ritiene opportuno, dalla seguente lista)

Aspetto metodologico

- Attenzione allo sviluppo delle abilità di studio
- Operatività in ogni momento dell'attività didattica
- Promozione dell'apprendimento cooperativo
- Valorizzazione dei momenti di confronto e dialogo
- Promozione della creatività
- Radicamento delle conoscenze astratte su elementi concreti di esperienza
- Rielaborazione del sapere
- Impostazione modulare dei programmi
- Coinvolgimento degli allievi nell'autovalutazione
- Prova Pratica
- Video-lezione in DID

ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA

In accordo a quanto deliberato dal Collegio dei Docenti all'unanimità per l'A.S. 2021/2022 è stata scelta l'organizzazione quadrimestrale del percorso didattico finalizzato ad evidenziare competenze, conoscenze e abilità. L'orario didattico è stato attuato sostanzialmente con attività didattiche in presenza e due ore in modalità DID per venire incontro alle difficoltà dovute ai trasporti (studenti pendolari) secondo quanto stabilito nel collegio docenti. L'attività didattica si è svolta secondo le seguenti metodologie didattiche:

Metodologie Didattiche Utilizzate		
Lezione frontale	- Scoperta guidata	- Analisi dei casi
Lezione dialogata	- Lavori di gruppo	- Attività laboratoriale
Metodo induttivo e deduttivo	- Lavori in coppia	- Viaggi di istruzione e visite guidate
	- Peer tutoring	

Strumenti didattici utilizzati		
Libri di testo	- Lavagna	- Connessione web
Appunti e dispense	- LIM	- Palestra
Manuali e dizionari	- PC	- Laboratori

Interventi per il miglioramento del metodo di studio
- Studio assistito (peer-tutoring);
- Elaborazione di mappe di sintesi e concettuali;
- Applicazione pratica di quanto studiato (didattica laboratoriale);
- Discussioni guidate tra allievi
-

Interventi di personalizzazione/individualizzazione
--

-Esercitazioni in classe e per casa individualizzate, in base al livello di competenze possedute dall'allievo.
-Approfondimenti proposti agli allievi più meritevoli;
-Lavoro in gruppo (organizzato per livello di apprendimento)

Interventi di recupero/potenziamento attivati
--

1. È stata effettuata da tutti i docenti, al termine del primo quadrimestre, una attività di recupero (pausa didattica) in itinere durante la quale gli argomenti trattati sono stati riproposti con metodologie alternative:
- elaborazione di mappe concettuali e di sintesi sugli argomenti trattati;
 - lavori di gruppo;
 - lavori di gruppo per livelli di apprendimento (formazione di gruppi di recupero e gruppi di potenziamento);
 - peer tutoring;
 - studio assistito in coppia;
 - proposta di approfondimenti per il potenziamento.
2. Durante le attività didattiche sono stati riproposti spesso gli argomenti trattati, concretizzandoli in esperienze pratiche (didattica laboratoriale), proponendo riepiloghi, sintesi e mappe concettuali.

VERIFICA E VALUTAZIONE

- ✓ Visto il D.M. 62/2017 concernente le norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze
- ✓ Visto il D.P.R. n. 122 del 22 giugno 2009, concernente il Regolamento per la valutazione degli alunni e il D.M. n. 139 del 22 agosto 2007, concernente il Regolamento sul nuovo obbligo d'istruzione;
- ✓ Muovendo dalla consapevolezza che la valutazione è espressione dell'autonomia professionale propria della funzione docente, nella sua dimensione sia individuale che collegiale, nonché dell'autonomia didattica delle istituzioni scolastiche (art. 2, D.P.R. n. 122/2009);
- ✓ Preso atto degli obiettivi della "Strategia di Lisbona nel settore dell'istruzione e della formazione", adottati dal Consiglio europeo con Raccomandazione del 23 e 24 marzo 2000;
- ✓ Considerata la seguente normativa:
 - D.P.R. n.89 del 15 marzo 2010 (Regolamento Licei)
 - Indicazioni Nazionali per i Licei
 - Pecup (Allegato A dei D.P.R. n. 89/2010);
 - Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 maggio 2018 competenze chiave per l'apprendimento permanente)
 - Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 maggio 2017 (EQF)

il Collegio dei docenti ha deliberato quanto segue all'unanimità per l'a.s. 2021/22:

Modalità di valutazione:

- Accertare il raggiungimento di tutti gli obiettivi formativi attraverso prove oggettive di classe e prove di verifica (orali, scritte e laboratoriali)

- Assumere collegialmente strategie e tecniche finalizzate ad eliminare discrepanze e differenziazioni sul versante dei metodi valutativi
- Utilizzare strumenti e metodi condivisi per la rilevazione e la valutazione degli apprendimenti degli allievi e della maturazione delle competenze
- Garantire standard di accettabilità riflettenti i livelli essenziali desumibili dagli indicatori definiti in sede di elaborazione del curricolo, rapportati agli obiettivi specifici di apprendimento e alle competenze formalizzate nei documenti ministeriali ed europei.

Criteri di valutazione:

- Omogeneità, equità, tempestività e trasparenza della valutazione, nel rispetto del principio della libertà di insegnamento (art. 1, co. 5, D.P.R. n. 122/2009)
- Il comportamento
- Il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso I risultati delle prove ed i lavori prodotti
- Le osservazioni relative alle competenze trasversali,
- Il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate
- L'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in presenza e nella modalità a distanza L'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative in presenza e nella modalità a distanza

Deroghe assenze:

Tenuto conto della disposizione sulla validità dell'anno scolastico di cui all'articolo 14, comma 7, del Regolamento di coordinamento delle norme per la valutazione degli alunni di cui al DPR 22 giugno 2009, n. 122 che richiede la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato, ai sensi della C.M. n. 20 del 4 marzo 2011 rientrano fra le casistiche apprezzabili ai fini delle deroghe previste, le assenze dovute a:

- gravi motivi di salute adeguatamente documentati; la patologia deve essere resa nota all'inizio dell'anno scolastico ovvero al sorgere della patologia stessa,
- gravi motivi di famiglia, adeguatamente documentati;
- terapie e/o cure programmate
- donazioni di sangue
- partecipazione ad attività sportive e agonistiche organizzate da federazioni riconosciute dal C.O.N.I.
- necessità di rientro degli alunni stranieri, per brevi o lunghi periodi, nei paesi di provenienza a causa di giustificati e certificati motivi
- adesione a confessioni religiose per le quali esistono specifiche intese che considerano il sabato come giorno di riposo.

EDUCAZIONE CIVICA
UDA CLASSE QUINTA (VECCHIO ORDINAMENTO)

UDA A COSTITUZIONE E ISTITUZIONI DELLO STATO ITALIANO
“Libertà – Autonomia - Democrazia”

<p>Gli obiettivi</p>	<p>L'insegnamento dell'educazione Civica (L. n.92 del 20 Agosto 2019) mira a formare cittadini attivi in grado di contribuire, responsabilmente e costruttivamente, allo sviluppo e al benessere della società in cui vivono.</p> <p>Le linee guida per l'insegnamento dell'Ed Civica, nel rispetto dell'autonomia organizzativa e didattica di ciascuna istituzione scolastica (recepite e deliberate in dettaglio nell'apposito Dipartimento per P.A.S. 2021/2022), individuano tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge, a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Costituzione 2. Sviluppo sostenibile 3. Cittadinanza digitale <p>Il verbale del Dipartimento costituisce parte integrante della presente programmazione</p>
<p>Le conoscenze essenziali</p>	<p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale</p> <p>Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali</p>
<p>Le abilità</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline. • Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline. • Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca e ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone; collegarli alla previsione delle Costituzioni, delle Carte internazionali, delle leggi. • Accedere ai mezzi di comunicazione sia tradizionali sia nuovi, interpretarli criticamente e interagire con essi, nonché comprendere il ruolo e le funzioni dei media nelle società democratiche.
<p>I tempi e la didattica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Da svolgere nel primo quadrimestre • Discipline coinvolte: • italiano/storia 4 ore: “Alle radici della democrazia in cui vivo” • francese 4 ore: “L’articolo 34 e la sua evoluzione storica” • inglese 4 ore: “Empathy: a social and democratic ability” • religione 3 ore: “I valori costitutivi della persona: libertà, responsabilità, onestà, originalità, solidarietà”; • Prodotto finale: prodotto autentico/compito di realtà • Valutazione: griglia allegata al verbale del Dipartimento

TOTALE 15 ORE

UDA B UNIONE EUROPEA E ORGANISMI INTERNAZIONALI
“Cooperazione sovranazionale e identità nazionale”

Gli obiettivi	<p>L'insegnamento dell'educazione Civica (L. n.92 del 20 Agosto 2019) mira a formare cittadini attivi in grado di contribuire, responsabilmente e costruttivamente, allo sviluppo e al benessere della società in cui vivono.</p> <p>Le linee guida per l'insegnamento dell'Ed Civica, nel rispetto dell'autonomia organizzativa e didattica di ciascuna istituzione scolastica (recepite e deliberate in dettaglio nell'apposito Dipartimento per l'A.S. 2021/2022), individuano tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge, a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Costituzione2. Sviluppo sostenibile3. Cittadinanza digitale <p>Il verbale del Dipartimento costituisce parte integrante della presente programmazione</p>
Le conoscenze essenziali	<p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p> <p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p> <p>Partecipare al dibattito culturale.</p>
Le abilità	<ul style="list-style-type: none">• Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline.• Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline.• Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca e ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone; collegarli alla previsione delle Costituzioni, delle Carte internazionali, delle leggi.• Accedere ai mezzi di comunicazione sia tradizionali sia nuovi, interpretarli criticamente e interagire con essi, nonché comprendere il ruolo e le funzioni dei media nelle società democratiche.
I tempi e la didattica	<ul style="list-style-type: none">• Da svolgere nel secondo quadrimestre• Discipline coinvolte:• matematica 2 ore: “Indagini statistiche sulla ripartizione dei migranti tra gli stati membri”;• lab. di sala e vendita 5 ore : “Le abitudini culturali e l'abbinamento del cibo alle bevande a tavola degli altri popoli”;• d.t.a.s.r. 4 ore: “Le organizzazioni sovranazionali”;

	<ul style="list-style-type: none"> • ed. fisica 3 ore: “Le organizzazioni sovranazionali”; • sc. e cultura dell’alimentazione 4 ore: “Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare”. • Prodotto finale: prodotto autentico/compito di realtà • Valutazione: griglia allegata al verbale del Dipartimento <p style="text-align: center;">TOTALE 18 ORE</p>
--	---

QUADRO DEL PROFITTO MEDIO DELLA CLASSE
<p>Partecipazione al dialogo educativo : POSITIVA</p> <p>Attitudine alla disciplina : ACCETTABILE</p> <p>Interesse per la disciplina : POSITIVO</p> <p>Impegno nello studio : ACCETTABILE</p> <p>Metodo di studio : NON SISTEMATICO</p>

<p>Livello di conseguimento degli obiettivi : -COMPLESSIVAMENTE POSITIVI</p>

EVENTUALI FATTORI CHE HANNO OSTACOLATO IL PROCESSO DI INSEGNAMENTO-APPRENDIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> - Impegno degli alunni; - Scarsa attitudine per la disciplina; - Frequenza scolastica non proprio assidua; - Eterogeneità della classe; - Carenze cognitive propedeutiche alla disciplina

TESTI LETTERARI SVOLTI

Giovanni Verga

Da *I Malavoglia*

- Lettura e analisi di “Il naufragio della Provvidenza” e “L’Abbandono di ‘Ntoni”

Da *Vita dei campi*

- Lettura e analisi di “Rosso Malpelo”.

G. Pascoli

Da *Myricae*

- Lettura, parafrasi e commento di “X agosto”; “Lavandare”.

G. D’Annunzio

Da *Alcyone*

- Lettura, parafrasi e commento di “La sera fiesolana”.

- Lettura, parafrasi e commento di “La pioggia nel pineto”

Filippo Tommaso Marinetti

Il “Manifesto del Futurismo” (1909)

Luigi Pirandello

Da *L’umorismo*:

- Lettura e commento di “Il sentimento del contrario”.

Da *Il fu Mattia Pascal*:

- Lettura e commento di “Una nuova identità per Mattia”.

Da *Uno, nessuno, centomila*

- Lettura e commento di “Un piccolo difetto”

Giuseppe Ungaretti

Da *L’allegria*

- Lettura, parafrasi e commento di “San Martino del Carso”, “Veglia”, “Mattina”
“Soldati”.

Eugenio Montale

Ossi di seppia:

- “Merigiare pallido e assorto”
- “Spesso il mal di vivere ho incontrato”

Primo Levi

Da *Se questo è un uomo*

- “La Partenza”
- *La Liberazione*:
- “La Tregua”

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

L'emergenza sanitaria COVID-19 non ha consentito lo svolgimento delle attività previste nell'ambito dei PCTO programmate in presenza durante il III anno, nel corso del IV anno, gli alunni hanno seguito i seguenti percorsi formativi (in modalità online):

- “Imparare facendo” con la Maccaroni Chef Academy di Cosenza diretta dal dottor. Corrado Rossi, della durata di 60 ore
- IGF (Internet Governance Forum 2020) durata 5 ore
- Guardiani della Costa della durata di 30 ore
- Corso sulla sicurezza a scuola (D.lgs 81/2008) della durata di 12 ore

Le attività sono risultate essere particolarmente istruttive in quanto hanno permesso agli alunni di ampliare le loro conoscenze e competenze. Purtroppo, la sospensione della didattica in presenza causata da Covid-19 ha reso impossibile la prosecuzione delle attività sul campo riguardo al progetto I guardiani della costa.

Durante quest'ultimo anno gli alunni hanno partecipato ai seguenti percorsi formativi:

- Progetto “Le vie dell’olio tra uliveti, frantoi e gastronomia calabrese” della durata complessiva di 20 ore valide ai fini PCTO;
- PON impresa simulata “Fare Impresa 1” della durata di 30 ore ai fini PCTO;
- PON impresa simulata “Fare Impresa 2” della durata di 30 ore ai fini PCTO;
- Corso HACCP della durata di 8 ore PCTO
- IGF (Internet Governance Forum 2021/2022) durata 30 ore PCTO

ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO D'ESAME

Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono sostituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana, da una seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo, e da un colloquio che sarà svolto secondo le modalità e i criteri che sono esplicitati nell'art. 22 dell'O.M. n°65 del 14/03/2022.

CRITERI PER L'AMMISSIONE/NON AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO

Criteri di ammissione all'esame di stato

Ai sensi dell'articolo 3, comma 1 dell'O.M. n°65 del 14/03/2022, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni: a) gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza dei requisiti di cui all'art. 13, comma 2, lettere b) e c) del d. lgs 62/2017. L'ammissione dei candidati esterni è subordinata al superamento in presenza degli esami preliminari di cui all'art. 14, comma 2, del d. lgs. 62/2017, disciplinati all'articolo 5.

Attribuzione del credito scolastico

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C dell'O.M. n° 65 del 14/03/2022. I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di Ministero dell'Istruzione,

classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento.

Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)

Tabella B: Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6^*$	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020

Allegato D**Tabella C: Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato**

Media dei voti	Fasce di credito Classe quinta
$M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

Tabella D: Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito Classe terza	Fasce di credito Classe quarta
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA

La sottocommissione dispone di un massimo quindici punti per la prima prova scritta e di dieci punti per la seconda prova scritta. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione elaborate dalla commissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al d.m. 1095 del 21 novembre 2019, per la prima prova e dei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, per la seconda prova; tale punteggio, espresso in ventesimi come previsto dalle suddette griglie, è convertito sulla base delle tabelle 2 e 3, di cui all'allegato C

GRIGLIA DI VALUTAZIONE – SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della disciplina.	Avanzato: coglie in modo corretto e completo le informazioni tratte dai documenti e dalla situazione operativa. Riconosce e utilizza in modo corretto e completo i vincoli numerici e logici presenti nella traccia.	4
	Intermedio: redige i documenti richiesti dimostrando di aver analizzato e compreso il materiale a disposizione e individuato parzialmente i vincoli presenti nella situazione operativa	3
	Base: Coglie in parte le informazioni tratte dai documenti e dalla situazione operativa. Individua alcuni vincoli presenti nella traccia e li utilizza parzialmente	2,5
	Base non raggiunto: coglie in modo parziale le informazioni tratte dai documenti e dalla situazione operativa. Individua alcuni vincoli presenti nella traccia e li utilizza in modo parziale e lacunoso	0-2
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova	Avanzato: redige i documenti richiesti dimostrando di aver analizzato e compreso il materiale a disposizione e individuato tutti i vincoli presenti nella situazione operativa. Motiva le scelte proposte in modo analitico e approfondito.	6
	Intermedio: redige i documenti richiesti dimostrando di aver analizzato e compreso il materiale a disposizione e individuato parzialmente i vincoli presenti nella situazione operativa. Motiva in modo sintetico le scelte proposte.	4-5
	Base: redige i documenti richiesti non rispettando completamente i vincoli presenti nella situazione operativa. Motiva le scelte proposte con argomenti non del tutto pertinenti.	3,5
	Base non raggiunto: redige i documenti richiesti in modo incompleto e non rispetta i vincoli presenti nella situazione operativa. Formula proposte non corrette.	0-3
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei	Avanzato: costruisce un elaborato corretto e completo con osservazioni ricche, personali e coerenti con la traccia.	6
	Intermedio: costruisce un elaborato corretto e completo con osservazioni prive di originalità	4-5

risultati e degli elaborati tecnici prodotti.	Base: costruisce un elaborato che presenta alcuni errori non gravi, con osservazioni essenziali e prive di spunti personali	3.5
	Base non raggiunta: costruisce un elaborato incompleto, contenente errori anche gravi e privo di spunti personale.	0-3
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Avanzato: coglie le informazioni presenti nella traccia, anche le più complesse, e realizza documenti completi. Descrive le scelte operate con un ricco linguaggio tecnico.	4
	Intermedio: coglie le informazioni presenti nella traccia, realizza documenti completi. Descrive le scelte operate con un linguaggio tecnico adeguato.	3
	Base: coglie le informazioni essenziali presenti nella traccia, e realizza documenti con contenuti essenziali. descrive le scelte operate con un linguaggio tecnico in alcuni casi non adeguato .	2,5
	Base non raggiunta: coglie parzialmente le informazioni presenti nella traccia, e realizza documenti incompleti. Descrive le scelte operate con un linguaggio tecnico lacunoso e in alcuni casi non adeguato .	0-2

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

O.M. N. 65 del 14/03/2022 - Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venticinque punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, 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.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4-4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5-6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50-7	
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	1.50-3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4-4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5-5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i	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	1.50-3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4-4.50	

contenuti acquisiti	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5-5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
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	2-2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
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	2-2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

TABELLE CONVERSIONE (ALL. C O.M. N. 65 14-03-2022)

**Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo**

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

ATTIVITÀ INTEGRATIVE

- Partecipazione alla Giornata “Bullismo cyber bullismo no grazie riprendiamoci la vita” organizzato dallo stesso Istituto
- Seguito il Webinar IGF (Internet Governance Forum 2021) valido come ore di PCTO
- Partecipazione “Giornata sulla festa delle donne” organizzata presso il cinema/teatro dal Comune di Cariati, per la quale gli alunni hanno prodotto un elaborato multimediale riprodotto durante la manifestazione.
- Partecipazione alla giornata mondiale dell’inclusione “Includiamoci...per abbracciare nuovi orizzonti” organizzata dallo stesso Istituto alla quale gli alunni hanno preso parte sia all’evento che si è svolto presso il cinema/teatro di Cariati, sia nella realizzazione del Menu servito nei locali della scuola
- Seguito Webinar “La cucina pop” dello chef Davide Oldani
- Hanno messo in pratica, per tre giorni, attraverso le competenze acquisite durante tutto il percorso di studio, il pranzo al gruppo “Gen Verde”.
- Partecipazione “Fiera del tempo libero” presso Bolzano a cura della Camera di Commercio di Cosenza e Bolzano
- Partecipazione di un solo studente all’ERASMUS in Turchia, mentre un altro solo studente in Grecia.
- Uscita didattica presso “Cantine De Mare” Cirò Marina organizzata dallo stesso Istituto
- Uscita didattica presso “Azienda Facino” Crotona organizzata dallo stesso Istituto
- A conclusione dell’UDA di ed. civica del primo quadrimestre gli alunni delle classi quinte hanno svolto un’intervista al sindaco di Cariati, dal titolo “Alle radici della democrazia in cui vivo” al fine di esercitare con consapevolezza il ruolo di cittadino attivo
- Seguito corso di “Cocktails molecolare” a cura del Barman Leonardo Beraldi organizzato e svolto dallo stesso Istituto

MATERIA DI INSEGNAMENTO: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA

Il docente: Carmela Sinopoli

CONTENUTI DISCIPLINARI

I contenuti sono stati presentati secondo moduli storico-letterari e moduli per autore. I brani sono stati tratti dal testo in adozione o da antologie. Parte integrante di ogni modulo sono da considerarsi le verifiche e le correzioni delle stesse.

MODULO 1: Contesto sociale, politico e culturale italiano ed europeo nella seconda metà dell'Ottocento.

-L'epoca e le idee: storia, società e cultura. Positivismo

MODULO 2: Modulo storico-culturale: Realismo, Naturalismo e Decadentismo in Europa

- **Realismo:** definizione;
- **Naturalismo:** definizione; **Emile Zola.**
- **Decadentismo:** definizione e caratteristiche.
- **Simbolismo:** definizione e caratteristiche.

MODULO 3: Modulo storico-culturale: il rapporto tra il Verismo siciliano e il Naturalismo francese

Verismo: caratteri generali

Quadro storico-culturale

- Storia, politica e società tra fine Ottocento e inizio Novecento
- La cultura e gli intellettuali
- I movimenti e i generi letterari di fine Ottocento: il Realismo, la Scapigliatura, il Naturalismo francese e il Verismo italiano, Simbolismo e Decadentismo; l'Italia e la questione della lingua; pubblico e generi letterari.

- Giovanni Verga: la vita e le opere

Verga prima del Verismo: i primi romanzi; verso il Verismo: "Nedda"
Verga e il Verismo

TESTI ANALIZZATI

Da *I Malavoglia*

- Lettura e analisi di "Il naufragio della Provvidenza" e "L'Abbandono di 'Ntoni"

Da *Vita dei campi*

- Lettura e analisi di "Rosso Malpelo".

MODULO 4: Modulo storico-culturale: il Decadentismo e il Simbolismo in Italia

G. Pascoli: la vita; la poetica del fanciullino; i temi della poesia pascoliana; le raccolte poetiche (con particolare riferimento a *Myrica*).

TESTI ANALIZZATI

Da *Myrica*

- Lettura, parafrasi e commento di “X agosto”; “Lavandare”.

G. D’Annunzio: la vita; l’estetismo e la sua crisi; il superomismo; il panismo.

Il Piacere, Trionfo della morte, Le vergini delle rocce, Forse che sì forse che no.

TESTI ANALIZZATI

Da *Alcyone*

- Lettura, parafrasi e commento di “La sera fiesolana”.

-Lettura, parafrasi e commento di “La pioggia nel pineto”

MODULO 5: Modulo storico-culturale: le Avanguardie.

Il Futurismo: caratteri generali. La rivoluzione espressiva.

Il Crepuscolarismo: caratteri generali e autori principali

Guido Gozzano: vita e poetica

Il Futurismo:

Filippo Tommaso Marinetti: vita e poetica. Il “Manifesto del Futurismo” (1909).

MODULO 6: L’inquietudine dell’uomo nel primo Novecento

Il romanzo europeo del primo Novecento

Luigi Pirandello: la vita e la poetica; l’umorismo (distinzione tra comicità e umorismo; forma-vita; maschera-maschera nuda; persona-personaggio); *Uno, nessuno e centomila; Il fu Mattia Pascal;* il teatro pirandelliano, La patente.

TESTI ANALIZZATI

Da *L’umorismo:*

- Lettura e commento di “Il sentimento del contrario”.

Da *Il fu Mattia Pascal:*

- Lettura e commento di “Una nuova identità per Mattia”.

Da *Uno, nessuno, centomila*

-Lettura e commento di “Un piccolo difetto”

MODULO 7: Percorsi nella lirica del Novecento

L’Ermetismo: concettualizzazione, storia del movimento, rappresentanti, poetica.

Giuseppe Ungaretti (cronologia della vita e delle opere; poetica).

L’allegria (struttura, storia del testo e poetica); *Il dolore.*

TESTI ANALIZZATI

Da *L’allegria*

- Lettura, parafrasi e commento di “San Martino del Carso”, “Veglia”, “Mattina” “Soldati”.

VERRÀ SVOLTO ANCHE:

Eugenio Montale: cronologia della vita; la poetica; opere; *Ossi di seppia*.

TESTI ANALIZZATI

- *Ossi di seppia:*
- “Merigiare pallido e assorto”
- “Spesso il mal di vivere ho incontrato”

NEOREALISMO

Primo Levi: vita e opere

TESTI ANALIZZATI

Da *Se questo è un uomo*

- “La Partenza”
- *La Liberazione:*
- “La Tregua”

Programma di Storia svolto nella classe V A Enogastronomia

MODULO N. 1- L'ETA' DEI NAZIONALISMI

- La seconda Rivoluzione industriale
- L'Italia umbertina
- La Belle èpoque e la società di massa
- L'età giolittiana
- Venti di guerra in Europa: nazionalismi, sviluppo industriale europeo, crisi dei grandi imperi.
- La Prima Guerra mondiale.

MODULO N. 2- L'ETA' DEI TOTALITARISMI

- Il dopoguerra.
- La Rivoluzione russa e la formazione del regime socialista sovietico.
- Le origini del Fascismo. Il regime fascista in Italia.
- La crisi del 1929. Le conseguenze internazionali della crisi. Il New Deal.
- Il Nazismo.
- Preparativi di guerra
-

MODULO N. 3- LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- La situazione internazionale negli anni Trenta.
- Aggressione ed Olocausto.
- La “Guerra parallela” dell'Italia.
- La Resistenza e la Liberazione.

VERRANNO SVOLTE:

MODULO N. 4 – L'ITALIA DELLA RICOSTRUZIONE

- Il bilancio dei danni – i nuovi partiti – nasce la Repubblica italiana – la Costituzione – la -- Ricostruzione.
- Gli anni del boom
- L'unione europea
- la guerra fredda

MATERIA DI INSEGNAMENTO: MATEMATICA

Il Docente: Maurizio Pranterà

CONTENUTI DISCIPLINARI: (Programma effettivamente svolto entro il 15 maggio)

- Riepilogo sulle equazioni di I grado;
- Riepilogo sulle disequazioni di I grado;
- Riepilogo sulla funzione lineare e riflessione sul significato del coefficiente angolare e dell'intercetta nella rappresentazione della stessa sul piano cartesiano;
- Le Equazioni di II grado; Le Disequazioni di II grado;
- Introduzione al concetto di funzione; Il dominio di una funzione; Funzioni pari, dispari e periodiche; scala di grandezza delle funzioni: dalla funzione log alla funzione X^x ;
- Il concetto di limite e di continuità di una funzione; Calcolo delle intersezioni di una funzione con gli assi; Il calcolo dei limiti; forme indeterminate; limiti notevoli; principali teoremi sui limiti;
- Il concetto di derivata e di crescita/decrecenza di una funzione; Il calcolo delle derivate di una funzione; teorema di Rolle, Lagrange e Cauchy;
- Il grafico di una funzione.

MATERIA DI INSEGNAMENTO: LINGUA INGLESE

Il Docente: Caterina Falbo

CONTENUTI DISCIPLINARI: (Programma effettivamente svolto entro il 15 maggio)

- Catering in theory: Health and safety
- HACCP principles
- Food transmitted infections and food poisoning (1)
- Food transmitted infections and food poisoning (2)
- Diet and nutrition
- Organic food and GMOs
- The Mediterranean diet
- Teenagers and diet
- Sports diets
- Food allergies and intolerances
- Eating disorders
- Alternative diets (1)
- Alternative diets (2)
- In the Restaurant: A waiter's uniform
- Preparation and service

MATERIA DI INSEGNAMENTO: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Docente: Giada Notarianni

CONTENUTI DISCIPLINARI: (Programma effettivamente svolto entro il 15 maggio)

- ✓ Ripetizione grammatica di base
- ✓ Verbi in -er, ir ed irregolari
- ✓ Le passé composé
- ✓ Les verbes au présent: pouvoir, vouloir, savoir et faire
- ✓ Les verbes au présent: choisir, servir, prendre
- ✓ Le personnel
- ✓ Le personnel de salle
- ✓ La mise en place
- ✓ Types de menu: Carte et menu?
- ✓ Le régime méditerranéen
- ✓ La pyramide nutritionnelle
- ✓ Les menus religieux
- ✓ L'histoire du premier restaurant en France

- ✓ Les dressages des assiettes
- ✓ Banquet et grands buffets
- ✓ Les régions viticoles françaises
- ✓ La classification des vins
- ✓ Le champagne
- ✓ La figure du barman
- ✓ “Vous avez réservé? Fonctions communicatives:
- ✓ Prendre une réservation
- ✓ Saluer et souhaiter la bienvenue
- ✓ Faire patienter
- ✓ S’excuser
- ✓ Presenter la carte/menu
- ✓ Prendre la commande

MATERIA DI INSEGNAMENTO: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Il Docente: Francesco Cretella

CONTENUTI DISCIPLINARI: (Programma effettivamente svolto entro il 15 maggio)

- **IL PATRIMONIO**
- **LE RISORSE TECNICHE**
- **LE RISORSE FINANZIARIE**
- **LA GESTIONE ECONOMICA E AMMINISTRATIVA**
- **BILANCIO D’ESERCIZIO**
- **LE IMPOSTE**
- **LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE**
- **PROGRAMMAZIONE E PIANIFICAZIONE AZIENDALE**
- **IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO**

MATERIA DI INSEGNAMENTO: RELIGIONE CATTOLICA

Docente: Oreste Verrina

CONTENUTI DISCIPLINARI: (Programma effettivamente svolto entro il 15 maggio)

SEZIONE TEMATICA 1. I COLORI DELLE RELIGIONI

- UD 1. Religioni per la pace.
- UD 2. Le religioni “qui ed ora”.
- UD 3. Le religioni al di là dei luoghi comuni.
- UD 4. Fondamentalismo e terrore.
- UD 5. Quando si arriva da altrove.
- UD 6. Il dialogo interreligioso.

SEZIONE TEMATICA 2. L'ARTE: SPECCHIO DI DIO

- UD 1. La creazione: un'opera d'arte infinita.
- UD 4. Salvezza, aspirazione umana.
- UD 5. La conversione: un cambiamento radicale.
- UD 6. Le virtù, la rivincita del bene.
- UD 7. I vizi, l'incapacità di amare.

SEZIONE TEMATICA 3. EDUCAZIONE CIVICA

- UD 1 I valori fondamentali della persona umana: libertà, onestà, responsabilità, originalità e solidarietà.

ALTRE SEZIONI TEMATICHE TRATTATE

1. Credi, spera, ama – Testimoni della misericordia di Dio...la Famiglia.
2. Che cos'è l'etica? Chi sono i cristiani?
3. Il senso della vita, attraverso la vera concezione della parola “Amore”.
4. I giovani ed il loro progetto di vita...il senso della responsabilità.
5. Autostima ed autocontrollo, elementi fondamentali del nostro vivere.
6. Adolescenza e prime emozioni...il relazionarsi con gli altri (E' nel dare che riceviamo – Francesco d'Assisi).
7. La violenza sulle donne...il recupero della “cultura della femminilità”.
8. I giovani e la guerra in Ucraina...la cultura della non violenza (la violenza non è forza ma debolezza, ne mai può essere creatrice di cosa alcuna...Benedetto Croce).
9. Tra il bene ed il male.

**MATERIA DI INSEGNAMENTO:
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE DI SALA E VENDITA**

Il Docente: Robertino Pastore

CONTENUTI DISCIPLINARI: (Programma effettivamente svolto entro il 15 maggio)

MODULO 1 - L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA

U.D. 1 Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche

U.D. 2 Il reparto sala

U.D. 3 il bar

U.D. 4 la sicurezza

MODULO 2 - L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA

U.D. 1 Pianificare l'offerta enogastronomica

U.D.2 Programmare l'offerta gastronomica

U.D. 3 Comunicare l'offerta enogastronomica

MODULO 3 - OPERARE DAVANTI AL CLIENTE

U.D.1 La cucina di sala

U.D.2 i cocktails

U.D. 3 l'evoluzione del bere miscelato

MATERIA DI INSEGNAMENTO: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

Il Docente: Maria Antonietta Cofone

CONTENUTI DISCIPLINARI: (Programma effettivamente svolto entro il 15 maggio)

U.D.A. 1: L'Alimentazione nell'era della Globalizzazione

- ✓ Nuovi prodotti alimentari: nuovi alimenti ed OGM

U.D.A. 2: La Dieta in condizioni fisiologiche

- ✓ La dieta nelle diverse età in condizioni fisiologiche: la dieta nell'età evolutiva, nell'adulto e nella terza età.
- ✓ Dieta mediterranea e vegetariana: alimenti e risvolti del modello dietetico mediterraneo, la piramide degli alimenti, varie diete vegetariane.

U.D.A. 3: La Dieta in condizioni patologiche

- ✓ La dieta nelle malattie cardiovascolari: ipertensione, iperlipidemia, aterosclerosi;
- ✓ La dieta nelle malattie del ricambio: diabete, obesità;
- ✓ La dieta nella prevenzione dei tumori: alimentazione e rischio tumorale;
- ✓ Allergie e Intolleranze Alimentari: principali reazioni avverse al cibo.

MATERIA DI INSEGNAMENTO: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE ENOGASTRONOMIA

Il Docente: Antonio Mignanelli

CONTENUTI DISCIPLINARI: (Programma effettivamente svolto entro il 15 maggio)

MODULO 1. ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARI: LA CUCINA ITALIANA.

UNITA' FORMATIVA/E

- I valori del cibo e la tutela dei prodotti di qualità.
- Le certificazioni europee, Dop, Igp, Stg. I prodotti agroalimentari tradizionali (PAT), altri marchi di qualità.
- I prodotti italiani con particolare approfondimento di quelli relativi al territorio calabrese.
- La cucina italiana: caratteristiche, prodotti e piatti tipici del territorio.

CONOSCENZE

- 1) Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.
- 2) Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato.
- 3) Caratteristiche principali della cucina e dei prodotti della regione Calabria.

ABILITÀ

- 1) Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni
- 2) Valorizzare e promuovere alcuni prodotti agroalimentari tradizionali calabrese
- 3) Attrezzature idonee alla preparazione; corrette norme igieniche e di comportamento

MODULO 2. IL MENU NELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE E LA CORRETTA NUTRIZIONE

UNITA' FORMATIVA/E

- 1) Menu: menu fissi, alla carta e concordato
- 2) L'offerta gastronomica delle aziende della ristorazione commerciale
- 3) La selezione dei piatti e gli schemi di composizione sempreverdi, saranno famosi e chicche. Le carte accessorie
- 4) Gli stili alimentari alternativi: cucina vegetariana, vegana. Gli aspetti nutrizionali le intolleranze: la celiachia, la farina di riso

CONOSCENZE

- 1) Criteri di elaborazione del menu nella ristorazione commerciale
- 2) Stili alimentari alternativi-Menu vegetariani e vegani) e tipologie di intolleranze alimentari

ABILITÀ

- 1) Progettare menu per la ristorazione tradizionale in base alla tipologia dell'azienda e della clientela
- 2) Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con stili alimentari alternativi e/o problemi di intolleranze alimentari

MODULO 3. IL CATERING E IL BANQUETING

UNITA' FORMATIVA/E

- 1) Concetto di catering e banqueting
- 2) Il catering e la ristorazione commerciale: Catering da evento, Banqueting
- 3) l'organizzazione della produzione e i sistemi di distribuzione pasti
- 4) Le decorazioni da buffet.
- 5) I menu della ristorazione collettiva: ristorazione sociale e aziendale, scolastica etc.

CONOSCENZE

- Concetto e tecniche di catering e banqueting
- I servizi accessori

ABILITÀ

- 1) Progettazione del menu per tipologie di eventi
- 2) Saper indicare l'organizzazione del servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi

MODULO 4. RIPASSO: L'IGIENE E LA SICUREZZA

UNITA' FORMATIVA/E

- Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica: la legislazione alimentare e il piano di autocontrollo
- La sicurezza e la salubrità del luogo di lavoro, i dispositivi di protezione individuale e i rischi lavorativi nella ristorazione

CONOSCENZE:

- 1) Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo
- 2) Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro
- 3) Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro

ABILITÀ

- 1) Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni
- 2) Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza

MODULO 5. L'APPROVIGIONAMENTO

UNITÀ FORMATIVA/E

- 1) La gestione dell'economato: l'organizzazione del reparto; la pianificazione e le tecniche degli acquisti; ordinazioni, ricevimento e stoccaggio merci; la gestione delle scorte e la valorizzazione delle giacenze; i software gestionali
- 2) La determinazione dei costi e dei prezzi
- 3) La filiera: la tracciabilità e la rintracciabilità

Attività di particolare interesse da segnalare

La classe è stata impegnata nella realizzazione di tre eventi in collaborazione con la classe V Sez. A Enogastronomia; gli eventi sono stati realizzati con impegno e professionalità.

PROGRAMMA DA SVOLGERE ENTRO IL TERMINE DELLE LEZIONI

Ripetizione propedeutica agli Esami di Stati degli argomenti trattati.

MATERIA DI INSEGNAMENTO: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Il Docente: Rosina Franco

CONTENUTI DISCIPLINARI: (Programma effettivamente svolto entro il 15 maggio)

SALUTE E BENESSERE:

- IL Concetto di Salute
- L'Educazione alla Salute
- I Rischi della Sedentarietà
- Il Movimento come prevenzione

- Il Movimento della Salute: Camminare

LE DIPENDENZE:

- L'uso, l'Abuso, le dipendenze.
- Il Tabacco
- L'Alcool
- Le Droghe ed i Loro Effetti

IL DOPING:

- Cos'è il Doping
- Le sostanze sempre Proibite
- Le sostanze Proibite in competizione
- I Metodi Proibiti
- Le Sostanze non soggette a Restrizioni

L'ALIMENTAZIONE:

- Alimentazione dello Sportivo

Gli Organi Nazionali ed Internazionali nell'organizzazione Sportiva.

L'Attività Sportiva in Ambiente Naturale:

Orienteering

Trekking

Gli Scacchi: Regolamento e tecniche di gioco;

La Pallavolo: regolamento e tecniche di gioco;

Il Badminton: regolamento e tecniche di gioco;

Il Calcio a cinque: regolamento e tecniche di gioco;

Tennistavolo: regolamento e tecniche di gioco;

Sommario

(art.10 O.M. n. 53 del 3/03/2021)	1
INDICE	2
Presentazione della classe	2
Elenco alunni	2
Composizione del Consiglio di classe	2
Definizione della mappa delle competenze di cittadinanza attiva e delle competenze chiave del quadro europeo.....	2
Profilo IPSSEOA – Enogastronomia settore cucina	2
Obiettivi di apprendimento	2
Organizzazione della didattica	2
Verifica e Valutazione	2
Educazione Civica	2
Elenco testi letterari svolti.....	2
Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).....	2
Griglia di valutazione del colloquio orale dell'Esame di Stato.....	2
Attività integrative	2
Le conoscenze: Relazioni finali e programmi delle singole discipline.....	2
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	3
BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI	5
ELENCO ALUNNI	5
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	7
DEFINIZIONE DELLA MAPPA DELLE COMPETENZE	8
Contesto e obiettivi	8
Competenze chiave	8
IL PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE DELL'IPSEOA	9
Per soddisfare il profilo culturale, educativo e professionale lo studente è in grado di:.....	10
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO (italiano, inglese e scienze motorie)	10
ASSE DEI LINGUAGGI (italiano, inglese e scienze motorie).....	11
ASSE MATEMATICO (Matematica)	11
ASSE TECNICO SCIENTIFICO	11
(enogastronomia settore cucina, enogastronomia settore sala e vendita, scienze degli alimenti).....	11
ASSE STORICO SOCIALE (Storia - I.R.C – Cittadinanza e Costituzione -)	12
EDUCAZIONE CIVICA (tutte le discipline)	12
PROGRAMMAZIONE	12
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	14
VERIFICA E VALUTAZIONE	15
Deroghe assenze:	16
EDUCAZIONE CIVICA	17
QUADRO DEL PROFITTO MEDIO DELLA CLASSE	19
TESTI LETTERARI SVOLTI	20
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI	21

E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	21
ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO D'ESAME	21
Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono sostituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana, da una seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo, e da un colloquio che sarà svolto secondo le modalità e i criteri che sono esplicitati nell'art. 22 dell'O.M. n°65 del 14/03/2022.....	21
CRITERI PER L'AMMISSIONE/NON AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO	21
Attribuzione del credito scolastico	21
Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza	22
Tabella B: Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta	23
Allegato D.....	23
Tabella C: Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato	23
Tabella D: Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato	23
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA	24
GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO	25
TABELLE CONVERSIONE (ALL. C O.M. N. 65 14-03-2022)	26
Tabella 1.....	26
Conversione del credito scolastico complessivo.....	26
Tabella 2.....	27
Conversione del punteggio della prima prova scritta.....	27
Tabella 3.....	27
Conversione del punteggio della seconda prova scritta	27
ATTIVITÀ INTEGRATIVE	28
LE CONOSCENZE: PROGRAMMI DELLE SINGOLE DISCIPLINE	29
<i>MATERIA DI INSEGNAMENTO: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA</i>	29
CONTENUTI DISCIPLINARI.....	29
Programma di Storia svolto nella classe V A Enogastronomia	31
<i>MATERIA DI INSEGNAMENTO: MATEMATICA</i>	32
• Riepilogo sulle disequazioni di I grado;.....	32
<i>MATERIA DI INSEGNAMENTO: LINGUA INGLESE</i>	33
<i>MATERIA DI INSEGNAMENTO: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE</i>	33
<i>MATERIA DI INSEGNAMENTO: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</i>	34
CONTENUTI DISCIPLINARI: (Programma effettivamente svolto entro il 15 maggio)	34
<i>MATERIA DI INSEGNAMENTO: RELIGIONE CATTOLICA</i>	35
CONTENUTI DISCIPLINARI: (Programma effettivamente svolto entro il 15 maggio)	35
<i>MATERIA DI INSEGNAMENTO:</i>	36
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE DI SALA E VENDITA	36
CONTENUTI DISCIPLINARI: (Programma effettivamente svolto entro il 15 maggio)	36
<i>MATERIA DI INSEGNAMENTO: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE</i>	37

MATERIA DI INSEGNAMENTO:	37
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE ENOGASTRONOMIA	37
Il Docente: Antonio Mignanelli	37
CONTENUTI DISCIPLINARI: (Programma effettivamente svolto entro il 15 maggio)	37
<i>MATERIA DI INSEGNAMENTO: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</i>	39