

Documento del Consiglio di Classe

Classe V sez.N

IST. PROF.LE PER I SERV. ALBERGH. E DELLA RISTOR. - "G.AMBROSINI"-FAVARA
Prot. 0005898 del 14/05/2024
IV (Uscita)

COORDINATORE DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Gabriella Bruccoleri

“Il consiglio di classe elabora, ai sensi dell’art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell’esame...” “...La commissione si attiene ai contenuti del documento nell’espletamento della prova di esame...”

Sommario

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	3
PROFILO IN USCITA	5
METODI DIDATTICI USATI E MEZZI	7
SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	7
CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	8
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	9
ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL’OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL’ANNO SCOLASTICO	11
PCTO- PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L’ORIENTAMENTO NEI PERCORSI DI SECONDO LIVELLO	13
ALLEGATO n. 1	14
CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI RAGGIUNTI PER SINGOLE DISCIPLINE	14
ALLEGATO n. 2	19
METODI DIDATTICI USATI e MEZZI	19
ALLEGATO n. 3	21
CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	21
CRITERI PER L’ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	30
ALLEGATO n. 4	31
ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI ALLE PROVE EFFETTUATE E INIZIATIVE REALIZZATE DURANTE L’A.S. IN PREPARAZIONE DELL’ESAME DI STATO	31
ALLEGATO N.5	41
ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI ALLA PARTECIPAZIONE STUDENTESCA, AI SENSI DELLO STATUTO DELLE STUDENTESSE E DEGLI STUDENTI	41
ALLEGATO 6	42
ATTIVITÀ, PERCORSI, PROGETTI SVOLTI NELL’INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA	42
ALLEGATO 7	44
ELENCO CANDIDATI E DATA SVOLGIMENTO PROVE INVALSI	44

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

(discipline previste dal corso di studio)

DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA				
	PRIMO PERIODO DIDATTICO		SECONDO PERIODO DIDATTICO		TERZO PERIODO DIDATTICO
	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
1. ITALIANO		NO	NO	Sì	Sì
2. STORIA		NO	NO	Sì	Sì
3. SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI		NO	Sì	NO	Sì
4. INGLESE		NO	NO	NO	NO
5. FRANCESE		NO	Sì	Sì	Sì
6. LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA		Sì	Sì	Sì	Sì
7. LAB. ENOGASTRONOMIA SALA		Sì	Sì	Sì	Sì
8. RELIGIONE			Sì		NO
9. MATEMATICA		Sì	Sì	Sì	Sì

Le discipline **ITALIANO e STORIA** al quinto anno sono state assegnate allo stesso docente. Il Consiglio di Classe è, pertanto, composto da n. 8 docenti.

“Gaspare Ambrosini”

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V N è composta da 3 corsisti provenienti dal secondo periodo didattico.

Tutti hanno dimostrato interesse, motivazione e partecipazione attiva. Va sottolineato che l'impegno, la voglia di mettersi in gioco, con cui gran parte di loro ha frequentato l'intero corso, hanno assunto un valore fondamentale del quale si è tenuto conto nella valutazione complessiva.

Tutti i docenti, consapevoli dell'ambiente in cui si trovavano, hanno messo in atto strategie atte a far acquisire contenuti e apprendimenti essenziali di argomenti chiave utilizzando mappe concettuali, schemi, spiegazioni semplificate; si è cercato di stimolare la partecipazione e l'interesse per le attività di classe proponendo esercitazioni guidate e sollecitando fortemente anche l'impegno, allo scopo di far acquisire un metodo di studio efficace e funzionale al raggiungimento di capacità e competenze soprattutto di tipo operativo piuttosto che di conoscenze prettamente teoriche,

I corsisti non hanno accesso a contenuti digitali e non acquistano libri di testo, pertanto i docenti hanno fornito nel corso dell'anno il materiale didattico necessario al raggiungimento degli obiettivi formativi, dispense autoprodotte, schemi di sintesi, oltre a libri specifici, testi della narrativa italiana, saggi che spesso sono stati argomento di discussione e/o dibattito in classe. Una didattica attiva in cui gli studenti sono stati artefici del raggiungimento di obiettivi e competenze. L'attualità è stata spesso punto di partenza per confronti e approfondimenti.

I corsisti hanno sempre lavorato con responsabilità e consapevolezza dell'importanza del percorso formativo, nel rispetto delle consegne e degli impegni presi, mostrando, portando a termine le verifiche e i compiti assegnati, anche capacità di cooperazione e di tutoring. Tutti hanno dato prova di maturità nell'affrontare il lavoro svolto.

Il gruppo classe ha partecipato in modo attivo alle attività curricolari, di ed. civica e a tutte le attività extracurricolari che sono state proposte.

Sul piano socio-relazionale tutto il gruppo classe ha evidenziato un comportamento responsabile, maturo, corretto, nel rispetto delle regole e degli impegni scolastici, le attività si sono sempre svolte in un clima di serena e vivace collaborazione.

“Gaspare Ambrosini”

PROFILO IN USCITA

ESTRATTO PTOF 2022/25 pubblicato su scuola in chiaro

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici nell'indirizzo **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** conseguono i risultati di apprendimento in termini di competenze:

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

CONTENUTI DISCIPLINARI PER SINGOLE DISCIPLINE- (ciò che si è fatto e che gli alunni sanno fare-*argomenti per singole discipline legati ai risultati di apprendimento declinati in competenze, abilità e conoscenze*): **si veda quanto illustrato nell'allegato n. 1**

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi educativi e didattici del Consiglio di Classe perseguono due finalità: lo sviluppo della personalità degli studenti e del senso civico (obiettivi educativo-comportamentali) e la preparazione culturale e professionale (obiettivi cognitivo-disciplinari).

Gli obiettivi raggiunti sono individuati con riferimento alla progettazione del CdC di settembre/ottobre 2023 e al riesame della progettazione gennaio 2024.

1. Obiettivi educativo-comportamentali

- Rispetto delle regole
- Atteggiamento corretto nei confronti degli insegnanti e dei compagni
- Puntualità nell'entrata a scuola e nelle giustificazioni
- Partecipazione alla vita scolastica in modo propositivo e critico
- Impegno nel lavoro personale
- Attenzione durante le lezioni
- Puntualità nelle verifiche e nei compiti
- Partecipazione al lavoro di gruppo

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

- Responsabilizzazione rispetto ai propri compiti all'interno di un progetto
- Altro (specificare)

2. Obiettivi raggiunti

- Analizzare, sintetizzare e interpretare in modo sempre più autonomo i concetti, procedimenti, etc. relativi ad ogni disciplina, pervenendo gradatamente a formulare giudizi critici
- Operare collegamenti interdisciplinari mettendo a punto le conoscenze acquisite e saperli argomentare con i dovuti approfondimenti
- Comunicare in modo chiaro, ordinato e corretto utilizzando i diversi linguaggi specialistici
- Sapere costruire testi a carattere espositivo, esplicativo, argomentativo e progettuale per relazionare le proprie attività
- Affrontare e gestire situazioni nuove, utilizzando le conoscenze acquisite in situazioni problematiche nuove, per l'elaborazione di progetti (sia guidati che autonomamente)
- Altro (specificare)

“Gaspare Ambrosini”

<u>METODI DIDATTICI USATI E MEZZI</u>	
<p>metodi didattici usati (con riferimento all’insegnamento per competenza) e mezzi consultati e utilizzati nell’acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze</p>	<p>METODI DIDATTICI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esercitazioni pratiche in laboratorio; - lezione interattiva discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive; - lezione frontale: presentazione di contenuti e dimostrazioni; - esercitazioni pratiche logiche; - letture ed analisi di libri, articoli, dispense riviste; - cooperative learning: lavoro collettivo guidato o autonomo; - problem solving; - attività di tutoring ed attività laboratoriali in gruppo <p>MEZZI</p> <ul style="list-style-type: none"> - libri di testo, testi specialistici utilizzati dai docenti, i corsisti non hanno possibilità di acquistare libri; - dispense, schemi - vocabolari, carte geografiche - riviste, quotidiani - dettatura di appunti - laboratorio per attività tecno-pratiche
<u>SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO</u>	
<p>tipo di ambienti usati</p>	<p><i>spazio classe</i> <i>classe in assetto laboratoriale</i> <i>attività in aula/laboratorio professionale</i></p>
<p>durata</p>	<p><i>attività in classe</i> <i>attività per progetti, secondo tempi di progettazione di cui al PTOF per ciascun percorso curriculare e/o extracurriculare di ampliamento dell’offerta formativa.</i></p>

“Gaspare Ambrosini”

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

<ul style="list-style-type: none"> - Livello individuale di acquisizione di conoscenze; - Impegno ed interesse; - Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze; - Partecipazione; - Progressi compiuti rispetto al livello di partenza; - Frequenza; - Comportamento 	
STRUMENTI DI MISURAZIONE E N. DI VERIFICHE PER PERIODO SCOLASTICO	<i>Si riportano le stesse voci della programmazione del C.d.C che si allega (Allegati n.2-3)</i>
INDICATORI DI OSSERVAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO	<i>Si riportano le stesse voci della programmazione del C.d.C che si allega (alleg. n. 2- 3)</i>
CREDITO SCOLASTICO	<i>O.M. n.55 del 22/03/2024, art.11 e criteri PTOF 2022/2025</i>

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari, mirati all'acquisizione delle conoscenze e alla costruzione delle seguenti competenze.

conoscenze	Conoscere, con la giusta consapevolezza, la complessità del mondo del reale, acquisendo informazioni su idee, ricerche e scoperte che hanno segnato la società contemporanea
competenze	<p>Acquisire un metodo di studio autonomo e flessibile che consenta di sviluppare competenze permanenti.</p> <p>Essere consapevoli della diversità dei metodi utilizzati dai vari ambiti disciplinari ed essere in grado di compiere le necessarie interconnessioni, acquisendo ed interpretando l'informazione ricevuta nei diversi ambiti disciplinari.</p> <p>Possedere quelle capacità necessarie per recuperare la memoria del passato.</p> <p>Cogliere le linee fondamentali della cultura e della mentalità del tempo e comprenderne gli elementi di continuità e di mutamento.</p> <p>Maturare un'autonoma capacità di interpretare e commentare i testi argomentativi, creando opportuni confronti con il “presente”.</p>

“Gaspare Ambrosini”

PERCORSI INTERDISCIPLINARI		
TITOLO DEL PERCORSO	Trattazione dei nodi concettuali, utilizzati nell’acquisizione di conoscenze e nelle costruzioni di competenze	Materiali utilizzati nell’acquisizione di conoscenze e nelle costruzioni di competenze
BENESSERE MENTALE E ALIMENTAZIONE	Evidenziare la trasversalità dell’educazione alimentare negli aspetti scientifici, storici e culturali, legati al rapporto personale e collettivo con il cibo e le bevande alcoliche. Disturbi alimentari	libro di testo, riviste specializzate, appunti e schede di sintesi
L’ARMONIA	Percorso trasversale per la valorizzazione dell’equilibrio nell’alimentazione e nella vita; proporzione, simmetria e coerenza come concetti fondanti.	libro di testo, riviste specializzate, appunti e schede di sintesi
DIETA MEDITERRANEA	Far conoscere i benefici per la salute della dieta mediterranea; importanza della tradizione e della cultura alimentare per il benessere.	libro di testo, riviste specializzate, appunti e schede di sintesi
SOSTENIBILITÀ E SVILUPPO SOSTENIBILE	Sensibilizzare i corsisti sull’importanza di adottare corrette abitudini nel rispetto del nostro pianeta; turismo sostenibile e cultura alimentare	libro di testo, riviste specializzate, appunti e schede di sintesi
CIBO E CULTURA	Il cibo in quanto elemento di identità culturale, sociale e politica. La regionalità e la tradizione come valore da riconoscere e promuovere. La tradizione culinaria nella letteratura	libro di testo, riviste specializzate, appunti e schede di sintesi
LA SICUREZZA ALIMENTARE	Far conoscere i fenomeni naturali che causano modificazioni e alterazioni degli alimenti e individuare i comportamenti scorretti nella loro manipolazione	libro di testo, riviste specializzate, appunti e schede di sintesi
LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E DEL PATRIMONIO CULTURALE	Sviluppare l’economia locale e far conoscere i prodotti agroalimentari del territorio e di valorizzarli come prodotto culturale tipico anche ai fini turistici.	libro di testo, riviste specializzate, appunti e schede di sintesi
LE DONNE E LA LENTA CONQUISTA DELLA PARITÀ DI DIRITTI	Riflettere sul concetto di parità di diritti, alla luce della Costituzione e dell’Agenda 2030.	libro di testo, riviste specializzate, appunti e schede di sintesi
IL NOVECENTO. IL SECOLO DEI TOTALITARISMI	Legame fra politica e cultura; come l’alimentazione è condizionata dalla politica economica, dalla cultura e dalle tradizioni di uno Stato. L’autarchia economica e culturale.	libro di testo, riviste specializzate, appunti e schede di sintesi

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL’OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL’ANNO SCOLASTICO

PROGETTI E PARTECIPAZIONE A MANIFESTAZIONI CULTURALI	PARTECIPANTI	PRODOTTO	INDICATORI
- 25 novembre “giornata contro la violenza sulle donne	Tutto il gruppo classe	Realizzazione di testi sull’argomento trattato per la realizzazione di manifesti e slogan	<ul style="list-style-type: none"> - Rispetto delle regole - Atteggiamento corretto nei confronti degli insegnanti e dei compagni - Seguire con attenzione le attività didattiche e intervenire in modo pertinente contribuendo ad arricchire le lezioni con le proprie conoscenze ed esperienze - Usare un linguaggio consono all’ambiente educativo - Assumere un comportamento corretto con tutti i membri della comunità scolastica nel rispetto dei singoli ruoli - Rispettare gli spazi, gli arredi ed i laboratori della scuola - Mantenere, un abbigliamento decoroso e rispettoso del luogo formativi - Partecipazione al lavoro di gruppi - Responsabilizzazione rispetto ai propri compiti all’interno di un progetto
- Natale e fratellanza	Tutto il gruppo classe	Percorso interdisciplinare sull’importanza del rispetto delle religioni. Realizzazioni di riflessioni e dibattiti con il gruppo classe.	
- SHOAH – Giornata della memoria	Tutto il gruppo classe	Realizzazione di storyboard e uno storytelling, sulla vita di Liliana Segre e sua rappresentazione.	
- 8 marzo Commemorazione giornata della donna	Tutto il gruppo classe	Realizzazione di testi sulla tematica trattata per la realizzazione di manifesti e slogan.	
Uda Interdisciplinare La cucina regionale italiana. Gusti e tradizioni del Mediterraneo	Tutto il gruppo classe	Realizzazione di un percorso enogastronomico alla riscoperta dei gusti della cucina della tradizione regionale italiana, anche attraverso la letteratura del ‘900.	

“Gaspare Ambrosini”

<p>Progetto extracurricolare “a scuola di teatro”</p>	<p>Tutto il gruppo classe si è distinto nell’attività che ha coinvolto più classi</p>	<p>Il progetto ha coinvolto più classi in totale 12 corsisti, ha avuto come prodotto finale la scrittura di una sceneggiatura e la sua messa in scena a fine maggio. I docenti hanno accompagnato i corsisti nella realizzazione dello spettacolo, fra gli obiettivi raggiunti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - favorire la capacità di esprimere sé stessi; - utilizzare il linguaggio del teatro come strumento di approccio critico ai testi; - usare i diversi tipi di linguaggio (verbale, sonoro, mimico-gestuale, corporeo); - sviluppare le capacità mnemoniche; - preparare il soggetto alla messa in scena, potenziando le abilità comunicative; - saper programmare le fasi di analisi di un lavoro. 	
--	---	--	--

“Gaspare Ambrosini”

PCTO- PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO NEI PERCORSI DI SECONDO LIVELLO

L'OM. 55 22/03/2024 all'art.22 comma 8,b precisa che *“Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni:...*

b) per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.”

ALLEGATO n. 1

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI RAGGIUNTI PER SINGOLE DISCIPLINE

Per le discipline coinvolte sono, altresì, evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l’insegnamento trasversale di **educazione civica (OM.55, 22/03/2024, art. 10, comma 1)**. Ciascun consuntivo tiene conto della progettazione iniziale di settembre/ottobre 2023.

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE V sez. N**

DISCIPLINA: INGLESE

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: FLAVOURS ENGLISH FOR COOKING AND SERVICE

AUTORE: ASSIRELLI ELENA – VETRI ALESSANDRA

EDITORE: RIZZOLI LANGUAGES

PROFILO DELLA CLASSE

*In relazione al profilo della classe si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: **PROFILO DELLA CLASSE**.*

OBIETTIVI RAGGIUNTI

*In relazione agli obiettivi raggiunti si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: **obiettivi raggiunti**.*

CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio)

(ciò che si è fatto e che gli alunni sanno fare -argomenti per singole discipline legati ai risultati di apprendimento declinati in competenze, abilità e conoscenze indicando quali argomenti siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con riferimento a contenuti essenziali discipline/nodi interdisciplinari/apporti dei contesti informali e non formali all'apprendimento)

<p>COMPETENZE n. 1 * Scrivere la competenza di riferimento: Riconoscere i vari tipi di dieta con particolare riferimento alla dieta mediterranea. Promuovere uno stile alimentare sano. Riconoscere i diversi metodi di conservazione degli alimenti</p>	<p>FOOD TODAY</p>
<p>COMPETENZE n. 2 * Scrivere la competenza di riferimento: Riconoscere i diversi metodi di conservazione degli alimenti e le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Riconoscere le caratteristiche che legano il cibo con la cultura e la religione. Conoscere i prodotti d’eccellenza in Francia con</p>	<p>DIETS AND FOODSAFETY</p>

“Gaspare Ambrosini”

particolare riferimento ai vini.	
----------------------------------	--

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

<p>COMPETENZE n. 3 * Scrivere la competenza di riferimento: Redigere il proprio CV e presentare la propria candidatura; Rassegna sui vini.</p>	<p>WINE AND FOOD</p>
---	-----------------------------

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA**

	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
<p>Contributo per il percorso di Ed. Civica</p>	Primo	<p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p> <p>Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</p> <p>Recepire e assumere un modello di comportamento rispettoso dei diritti e dei bisogni altrui come dei propri.</p>	<p>2. La costruzione di ambienti di vita, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone.</p> <p>La giornata contro la violenza sulle donne; prevenzione della violenza di genere e riflessione sulle molteplici forme in cui si può manifestare la violenza.</p>	<p>La violenza contro le donne Violence against women</p>	<p>1 ora</p>
	Secondo	<p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea</p>	<p>2. La costruzione di ambienti di vita, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone.</p>	<p>L'immigrazione The richness of diversity through cuisine</p>	<p>1 ora</p>

“Gaspare Ambrosini”

		e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.			
	Terzo	Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell’ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l’acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.	5. Salvaguardia dell’ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone.	Vivere in un ambiente ecosostenibile Responsible consumption	1 ora

METODI DIDATTICI USATI (con riferimento all’insegnamento per competenza) e **MEZZI** (consultati e utilizzati nell’acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze).

In relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio).

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

In relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

In relazione a tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

In relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio.

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE VN

DISCIPLINA: RELIGIONE

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: LA VITA DAVANTI A NOI (LA) ED. ROSSA - CON NULLA OSTA CEI

AUTORE: SOLINAS LUIGI

PROFILO DELLA CLASSE

In relazione al profilo della classe si fa riferimento al Documento del 15 maggio: PROFILO DELLA CLASSE.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

In relazione agli obiettivi raggiunti si fa riferimento al Documento del 15 maggio: obiettivi raggiunti

CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio)

(indicando quali argomenti *siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti*)

UDA n° 1 Chi è l'uomo	<i>A immagine e somiglianza di Dio La creazione Matrimonio cristiano e famiglia La bioetica a servizio dell'uomo Una continua nostalgia di Dio Il tempo dell'Avvento</i>
UDA n°2 Una società fondata sui valori cristiani	<i>La dimensione spirituale Le origini storiche e teologiche del Natale La dimensione spirituale della vita La coscienza: cuore dell'uomo Il Decalogo: sentiero della vita Le Beatitudini: un progetto di vita</i>
UDA n°3 Fede e scienza	<i>La speranza della vita nuova Il rapporto tra fede e scienza Fede e ragione: ali della libertà</i>

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

UDA n°3 Fede e scienza	<i>Le origini secondo la Bibbia Le origine secondo la filosofia</i>
---------------------------	---

“Gaspare Ambrosini”

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA**

	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	10. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	3 cittadinanza attiva	Agenda 2030 - Obiettivo 5: Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze. Emancipazione femminile, il lento cammino per la conquista dei diritti delle donne.
	Secondo	5. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.	2. La costruzione di ambienti di vita, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone.	L'emigrazione e immigrazione
	Terzo	3. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.	2. La costruzione di ambienti di vita, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone.	Agenda 2030, principi fondamentali per lo sviluppo sostenibile

METODI DIDATTICI USATI e MEZZI In relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

In relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio



Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

In relazione a tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio

“Gaspare Ambrosini”
CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE V N

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
 LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva+ebookVol.3
 Enogastronomia- Sala e vendita
 AUTORE: DE LUCA C. FANTOZZI M.T. EDITORE LIVIANA

PROFILO DELLA CLASSE

In relazione al profilo della classe si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: PROFILO DELLA CLASSE.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

In relazione agli obiettivi raggiunti si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: obiettivi raggiunti

CONTENUTI DIDATTICI (sviluppati entro il 15 maggio)

*(indicando quali argomenti siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti
riferimento ad argomenti proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con riferimento a contenuti essenziali discipline/nodi interdisciplinari/apporti dei contesti informali e non formali all'apprendimento)*

<p>IL TURISMO E LA LEGISLAZIONE TURISTICA</p>	<p>Comprendere il fenomeno turistico nei suoi aspetti sociali ed economici. Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un Paese. Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo. Distinguere le diverse fonti del diritto. Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica. Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali. Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy, nell'impresa ristorativa. Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza. Comprendere l'importanza delle norme nella sicurezza alimentare.</p>
<p>LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</p>	<p>Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing. Distinguere micromarketing e macromarketing. Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato. Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing. Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto. Distinguere diverse strategie di marketing, in particolare le forme di comunicazione. Individuare il Marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici Comprendere l'impatto delle leve di Marketing sul bilancio dell'impresa</p>
<p>LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</p>	<p>Comprendere gli scopi della programmazione aziendale come strumento di controllo della gestione. Distinguere la pianificazione strategica dalla programmazione d'esercizio. Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa. Il budget economico (Budget settoriali) di un'impresa ristorativa. Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa (cenni generali)</p>

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

“Gaspare Ambrosini”

	CONSOLIDAMENTO
--	----------------

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA**

	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	3.Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.	1.I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti; 2.la costruzione di ambienti di vita, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone;	I diritti delle donne nella Costituzione	3h
	Secondo	2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali 4.Partecipare al dibattito culturale. 5.Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate	2.La costruzione di ambienti di vita, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone;	L'immigrazione oggi	3h
	Terzo	10.Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza	5.Salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	3h

“Gaspare Ambrosini”

		coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone		
--	--	--	--	--	--

METODI DIDATTICI USATI (con riferimento all'insegnamento per competenza) e **MEZZI** (consultati e utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze)

In relazione ai Metodi didattici e ai mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 Maggio

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

In relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

In relazione a tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

In aggiunta

- Uso di strumenti diversificati nella valutazione (anche assegnazione di compiti secondo i livelli di competenza degli studenti, prove per classi parallele.....)

X Coinvolgimento degli studenti nella riflessione sul proprio rendimento (impostazione di una didattica meta cognitiva)

- Uso di strumenti valutativi adeguati a rilevare lo sviluppo di competenze (rubriche di valutazione, prove autentiche...)

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

In relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

“Gaspare Ambrosini”
CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE 5^N

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA
 LIBRO DI TESTO ADOTTATO: PROFESSIONISTI IN SALA E BAR
 AUTORE: OSCAR GALEAZZI

PROFILO DELLA CLASSE

in relazione al profilo della classe si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio:

OBIETTIVI RAGGIUNTI

compilare solo in caso di scostamenti rispetto alla parte generale ovvero riportare la seguente dicitura:
in relazione agli obiettivi raggiunti si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: obiettivi raggiunti

conoscere la carta, i costi, i prezzi
riconoscere la valorizzazione dei prodotti tipici
conoscere il vino in Italia e nel mondo
Conoscere e realizzare preparazioni gastronomiche davanti al cliente

CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio)

(ciò che si è fatto e che gli alunni sanno fare -argomenti per singole discipline legati ai risultati di apprendimento declinati in competenze, abilità e conoscenze indicando quali argomenti siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con riferimento a contenuti essenziali discipline/nodi interdisciplinari/apporti dei contesti informali e non formali all'apprendimento)

La carta, i costi, i prezzi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aspetti tecnici aspetti gestionali 2. La carta delle vivande(dove e come inserire le preparazioni, regole ortografiche). 3. Il menu (menu per banchetti) 4. La carta dei vini la carta delle acque 5. Calcolare il food cost
Valorizzazione dei prodotti tipici	<ol style="list-style-type: none"> 1. Che cos'è il prodotto tipico 2. Il valore del prodotto tipico, forza e debolezza 3. I marchi di tutela dei prodotti 4. Il turismo enogastronomico
il vino in Italia e nel mondo (dispense fornite dal docente)	<ol style="list-style-type: none"> 1. La produzione vitivinicola delle regioni italiane 2. La produzione vitivinicola europea (Francia)
preparazioni gastronomiche davanti al cliente	Ricette alla lampada (eliche con pesto di pistacchi e pancetta, paccheri con asparagi e salsiccia, filetto di maiale Stroganoff,, fesa di tacchino al limone, gamberi all'americana con riso, coniglio alla cacciatore)

“Gaspare Ambrosini”

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

il vino in Italia e nel mondo (dispense fornite dal docente)	1 La produzione vitivinicola europea (Spagna e Portogallo) 2 La produzione vitivinicola extraeuropea (Canada, Cile, Argentina)
	1, Riepilogo e simulazione di colloquio

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA**

	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.	La costruzione di ambienti di vita, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone	Agenda 2030 - Obiettivo 5: Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze.	Ore 2
	Secondo	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.	La costruzione di ambienti di vita, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone	I diritti dell'uomo. sull'immigrazione Lettura e commento di brani scelti sui diritti fondamentali	Ore 2
	Terzo	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	Salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone.	Approfondimento di documenti	Ore 2

METODI DIDATTICI USATI (con riferimento all'insegnamento per competenza) e **MEZZI** (consultati e utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze)

Aula didattica
Dispense supporti cartacei per stimolare l'interesse dei corsisti predisposte dall'insegnante
Lezioni frontali
Lezione dialogata
Laboratorio

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

(come si è valutato)

(compilare solamente se ci si discosta dalla parte generale del documento del Consiglio di Classe, riportare la

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

segunte dicitura: *in relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio*)

Compito di realtà
Interrogazione e simulazione colloquio

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

VERIFICHE SCRITTE	numero 02	Capacità di sviluppare il compito di realtà
VERIFICHE ORALI	numero 02	Capacità di esporre oralmente gli argomenti trattati.
VERIFICHE PRATICHE	numero 02	Capacità di esecuzione nella preparazione dei piatti alla lampada

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

(compilare solamente se ci si discosta dalla parte generale del documento del Consiglio di Classe, OVVERO riportare la seguente dicitura: in relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

Favara, 07/05/2024

Il docente

“Gaspare Ambrosini”
CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE V SEZ. N

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

AUTORE: A. MACHADO

PROFILO DELLA CLASSE

In relazione al profilo della classe si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio:
PROFILO DELLA CLASSE.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

In relazione agli obiettivi raggiunti si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio:
OBIETTIVI RAGGIUNTI.

CONTENUTI DIDATTICI(sviluppati entro il 15 maggio)

Argomenti siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con riferimento a contenuti essenziali discipline/nodi interdisciplinari/apporti dei contesti informali e non formali all’apprendimento).

<p>COMPETENZE n.1* Valorizzare e promuovere le tradizioni locali,nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Riconoscere i vari aspetti dei prodotti dell’ambiente naturale e le trasformazioni avvenute nel tempo.</p>	<p>ALIMENTAZIONE NELL’ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE <u>Alimenti e tecnologie: inuovi prodotti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • I prodotti per un’alimentazione particolare • Gli integratori alimentari • Gli alimenti funzionali • Inovel foods • Gli OGM
<p>COMPETENZE n.4 Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione aspecifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico,nutrizionale e gastronomico.</p>	<p>PRESCRIZIONI ALIMENTARI E RELIGIONE <u>Religioni e regole alimentari:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cristianesimo • Ebraismo • Islam

“Gaspare Ambrosini”

<p>COMPETENZE n.4 Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	<p>Dieta e stili alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dieta e salute: <ul style="list-style-type: none"> - Dieta Mediterranea - Dieta sostenibile - Diete vegetariane
<p>COMPETENZE n. 4 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	<p>La dieta in condizioni fisiologiche</p> <p style="text-align: center;"><u>Sana e corretta alimentazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La dieta nell'età evolutiva • La dieta del neonato e del lattante • L'alimentazione complementare • La dieta del bambino • La dieta dell'adolescente • La dieta dell'adulto • La Piramide Alimentare • La dieta in gravidanza • La dieta nella terza età
<p>COMPETENZE n.4 Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	<p>La dieta nelle principali patologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le malattie cardiovascolari - Le malattie del metabolismo <ul style="list-style-type: none"> - Il diabete mellito - L'obesità - Disturbi alimentari <ul style="list-style-type: none"> • Anoressia • Bulimia
<p>COMPETENZE n.5 Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Reazioni avverse agli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tossiche e non tossiche • Allergie e intolleranze • Celiachia • Intolleranza al lattosio

Evidenziare eventuali segmenti curricolari presenti nella programmazione iniziale, ma che non sono stati effettuati. Motivare le ragioni dello scostamento dal piano di lavoro individuale:

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847

agr02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l’insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA**

Contributo per il percorso di Ed.Civica	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
	Primo	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.	La costruzione di ambienti di vita, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone	Agenda 2030 - Obiettivo 2: Azzerare la fame, realizzare la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere l’agricoltura sostenibile	
	Secondo	5.Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.	La costruzione di ambienti di vita, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone	Agenda 2030 - Obiettivo 3:Garantire le condizioni di salute e il benessere per tutti a tutte le età. Salute e benessere: alimentazione sana ed equilibrata-LARN	
	Terzo	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	Salvaguardia dell’ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone.	Letture ed approfondimento di documenti – visione di documentari e film relativi allo sviluppo sostenibile	

METODI DIDATTICI USATI (con riferimento all’insegnamento per competenza) e **MEZZI** (consultati e utilizzati nell’acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze)

In relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio).

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

In relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio).

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

In relazione a tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio).

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

In relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio).

“Gaspare Ambrosini”

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE V N**

DISCIPLINA: LETTERATURA ITALIANA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: “ Mia Nuova Letteratura” vol. 3 (dall'Unità d'Italia ad Oggi).

AUTORE: RONCORONI ANGELO CAPPELLINI MILVA MARIA MADAELENA

PROFILO DELLA CLASSE:

In relazione al profilo della classe si fa riferimento al Documento del 15 maggio: PROFILO DELLA CLASSE.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

In relazione agli obiettivi raggiunti si fa riferimento al Documento del 15 maggio: obiettivi raggiunti

CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio)

(indicando quali argomenti *siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti*

riferimento ad argomenti proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con riferimento a contenuti

essenziali discipline/nodi interdisciplinari/apporti dei contesti informali e non formali all'apprendimento

<p>UDA n. 1 : Scrivere per unoscopo</p>	<p>- Giovanni Verga: vita, pensiero e opere; <u>Dai Malavoglia:</u> Cap. I: “La famiglia Malavoglia”.</p> <p>- Giovanni Pascoli: vita, pensiero e opere; <u>Raccolta Myrica:</u> “X Agosto”; “Lavandare”.</p>
<p>UDA n. 2: Gli scrittori tra le due guerre</p>	<p>- Primo Levi: vita, pensiero e opere; “Se questo è un uomo”: cap. 2: “Questo è l’inferno”.</p> <p>- Gabriele D’Annunzio: vita, pensiero e opere; <u>“Il piacere”:</u> cap. I: “L’attesa dell’amante”.</p>

“Gaspare Ambrosini”

	<p>- Giuseppe Ungaretti: vita, pensiero e opere; <u>Raccolta Allegria:</u> “Soldati”; “Veglia”; “San Martino del Carso”.</p> <p>- Salvatore Quasimodo: vita, pensiero e opere; <u>Acque e terre”:</u> “Ed è subito sera”; “Giorno dopo giorno”: “Alle fronde dei salici”.</p>
UDA n. 3: I “grandi” del Novecento italiano	<p>- Luigi Pirandello: vita, pensiero e opere; <u>Raccolta Novelle per un anno:</u> “La giara”. <u>Il romanzo: “ Il fu Mattia Pascal”:</u> cap. IX: “Adriano Meis, bugiardo suo malgrado”.</p> <p>- Italo Svevo: vita, pensiero e opere; <u>La coscienza di Zeno:</u> “cap. III: “L’ultima sigaretta”.</p> <p>- Leonardo Sciascia: vita, pensiero e opere; <u>“Il giorno della civetta”:</u> cap. 5: “Il capitano e il confidente”</p>

CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio)

(indicando quali argomenti *siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti*
riferimento ad argomenti proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con riferimento a contenuti
essenziali discipline/nodi interdisciplinari/apporti dei contesti informali e non formali all'apprendimento

UDA n. 3: I “grandi” del Novecento italiano	<p>Leonardo Sciascia: vita, pensiero e opere; <u>“Il giorno della civetta”:</u> cap. 5: “Il capitano e il confidente” Primo Levi: “se questo è un uomo” Amos Oz: “Contro il Fanatismo”</p>
--	--

“Gaspare Ambrosini”

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA**

	Trimeste	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate	La costruzione di ambienti di vita, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone; Cittadinanza attiva.	La violenza sulle donne	1
	Secondo	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.	La costruzione di ambienti di vita, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone; Cittadinanza attiva.	La Shoah	1

“Gaspare Ambrosini”

	Terzo	<p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economiche scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p>	<p>La costruzione di ambienti di vita, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone;</p> <p>Cittadinanza attiva.</p>	<p>La lotta al razzismo e alle discriminazioni. Onu e sue funzioni</p>	1
--	--------------	---	---	--	---

METODI DIDATTICI USATI: in relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 Maggio.

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI: in relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 Maggio.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE: in relazione a tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 Maggio.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI: in relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

Favara, 03/05/2024

“Gaspare Ambrosini”

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE V N**

DISCIPLINA: STORIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: “NOSTRA STORIA, IL NOSTRO PRESENTE Vol. 3 (IL NOVECENTO E OGGI).

AUTORE: PAOLUCCI SILVIO SIGNORINI GIUSEPPINA.

PROFILO DELLA CLASSE:

In relazione al profilo della classe si fa riferimento al Documento del 15 maggio: **PROFILO DELLA CLASSE.**

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

In relazione agli obiettivi raggiunti si fa riferimento al Documento del 15 maggio: **obiettivi raggiunti**

CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio)

*(indicando quali argomenti siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti
riferimento ad argomenti proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con riferimento a contenuti
essenziali discipline/nodi interdisciplinari/apporti dei contesti informali e non formali all'apprendimento)*

Contenuti Didattica in presenza

UDA n. 1 : Guerra, Rivoluzion e, Dopoguerr a	<ul style="list-style-type: none"> ✓ L'età giolittiana. ✓ Verso la prima guerra mondiale. ✓ Le origini del primo conflitto mondiale. ✓ Lo schieramento delle alleanze. ✓ La prima guerra mondiale. ✓ La rivoluzione sovietica.
UDA n. 2: Totalitarismi e Seconda guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Il dopoguerra in Europa ✓ Il fascismo in Italia. ✓ Nascita di una dittatura: il regime fascista ✓ La seconda guerra mondiale. ✓ Le origini del conflitto. ✓ I campi di sterminio.

“Gaspare Ambrosini”

UDA n. 3: Il lungo dopoguerra e l'Italia Repubblicana	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Storia dell'Italia in guerra: la resistenza. ✓ La caduta di Mussolini. ✓ La nascita della Repubblica
--	--

CONTENUTI DIDATTICA IN PRESENZA (da sviluppare dopo il 15 maggio)

UDA n. 3: Totalitarismi e Seconda guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La guerra fredda. ✓ L'Onu: origine, struttura ed obiettivi. ✓ La guerra arabo-israeliana ✓ La questione palestinese
--	--

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA**

	<i>Trimeste</i>	<i>Competenza</i>	<i>Tematica</i>	<i>Argomento</i>	<i>Tempi</i>
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formularerisposte personali argomentate.	La costruzione di ambienti di vita, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone; Cittadinanza attiva.	La violenza sulle donne	1

“Gaspare Ambrosini”

	Secondo	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.	La costruzione di ambienti di vita, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone; Cittadinanza attiva.	La Shoah	1
	Terzo	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economiche scientifici e formulare risposte personali argomentate.	La costruzione di ambienti di vita, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone; Cittadinanza attiva.	La lotta al razzismo e alle discriminazioni	1

METODI DIDATTICI USATI: in relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 Maggio.

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI: in relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 Maggio.

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE: *in*
relazione a tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione si fa riferimento
alla parte generale del Documento del 15 Maggio.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI: in relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento
alla parte generale del Documento del 15 maggio)

Favara, 03/05/2024

Gli studenti dichiarano di aver preso visione in relazione a contenuti: trattati alla data del
15/05/2024 - da trattare dopo il 15/05/2024.



Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE V sez N
Settore Enogastronomico Sala e Vendita
Laboratorio Enogastronomico settore cucina

DISCIPLINA: Laboratorio di enogastronomia settore Cucina

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: SMARTCHEF SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO + RICETTARIO
RISORSE DIGITALE AUTORE: SALVIANI GIOVANNI

PROFILO DELLA CLASSE

*In relazione al profilo della classe si fa riferimento al Documento del 15 maggio: **PROFILO DELLA CLASSE***

OBIETTIVI RAGGIUNTI

In relazione agli obiettivi raggiunti si fa riferimento al Documento del 15 maggio: obiettivi raggiunti

CONTENUTI DIDATTICA IN PRESENZA E DDI (sviluppati entro il 15 maggio)
(indicando quali argomenti *siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti* con didattica in presenza e quali *siano stati proposti con la DDI*)
riferimento ad argomenti proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con didattica in presenza e argomenti proposti con la DDI/ riferimento a contenuti essenziali discipline/nodi interdisciplinari/apporti dei contesti informali e non formali all'apprendimento).

CONTENUTI DIDATTICA IN PRESENZA E DDI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

Unità di apprendimento N 1	IL MENU: LA COSTRUZIONE DEI MENU
Unità di apprendimento N. 2	L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA: TECNICHE DI COTTURA E PRESENTAZIONE DEI PIATTI
	CONTENUTI DA SVILUPPARE DOPO IL 15 MAGGIO
Unità di apprendimento N. 3	SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l’insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA**

	Trimeste	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.	Salvaguardia dell’ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone; La valorizzazione dell’identità del territorio e del patrimonio culturale.	l’educazione alla salute (corretto regime alimentare per la prevenzione di malattie); la tutela dell’ambiente sviluppo ecosostenibile; tutela del patrimonio ambientale, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.	2 ore
	Secondo	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.	Salvaguardia dell’ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone; La valorizzazione dell’identità del territorio e del patrimonio culturale.	l’educazione alla salute (corretto regime alimentare per la prevenzione di malattie); la tutela dell’ambiente sviluppo ecosostenibile; tutela del patrimonio ambientale, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.	2 ore

	Terzo	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni	Salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone; La valorizzazione dell'identità del territorio e del patrimonio culturale.	l'educazione alla salute (corretto regime alimentare per la prevenzione di malattie); la tutela dell'ambiente sviluppo ecosostenibile; tutela del patrimonio ambientale, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.	2 ore
--	--------------	---	--	--	-------

METODI DIDATTICI USATI *in relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 Maggio.*

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

IN RELAZIONE A CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI SI FA RIFERIMENTO ALLA PARTE GENERALE DEL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

IN RELAZIONE A TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE SI FA RIFERIMENTO ALLA PARTE GENERALE DEL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

IN RELAZIONE A METODI DIDATTICI E A MEZZI USATI SI FA RIFERIMENTO ALLA PARTE GENERALE DEL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO)

Favara, 05/05/2024

Gli studenti dichiarano di aver preso visione in relazione a contenuti: trattati alla data del 15/05/2024 - da trattare dopo il 15/05/2024)

Il docente

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE 5° N

DISCIPLINA: FRANCESE

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: PASSION MAITRE SOMMELIER ET BARMAN – AUTORE: ZANOTTI MARINA PAOUR – SAN MARCO EDITORE

PROFILO DELLA CLASSE:

in relazione al profilo della classe si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: PROFILO DELLA CLASSE.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

in relazione agli obiettivi raggiunti si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: PROFILO DELLA CLASSE

CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio)

ciò che si è fatto e che gli alunni sanno fare -argomenti per singole discipline legati ai risultati di apprendimento declinati in competenze, abilità e conoscenze indicando quali argomenti siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con riferimento a contenuti essenziali discipline/nodi interdisciplinari/apporti dei contesti informali e non formali all'apprendimento

UDA N.1 BIEN-ÊTRE À TABLE	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. 	<ul style="list-style-type: none"> Esprimere e argomentare le proprie opinioni, di studio o di lavoro; -utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto; -comprendere testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio; -comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi 	<ul style="list-style-type: none"> -manger et être en forme; -le modèle de la pyramide alimentaire; -le régime méditerranéen -Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici; -strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali. -strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in

	<p>- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>-Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali</p>	<p>scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro;</p> <p>-utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano;</p> <p>-produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico alberghiera e la ristorazione;</p> <p>-utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici.</p> <p>-trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa</p> <p>-riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale</p>	<p>particolare professionali;</p> <p>strategie di comprensione di testi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo;</p> <p>-lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto;</p> <p>-aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici;</p> <p>-modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici</p>
<p>UDA N.2 VERS UNE ALIMENTATION SAIN ET SÛRE</p>	<p>COMPETENZE</p> <p>-Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati</p>	<p>ABILITA'</p> <p>-Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti generali, di</p>	<p>CONOSCENZE</p>

	<p>per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>-Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali</p>	<p>studio o di lavoro;</p> <p>-utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto;</p> <p>-comprendere testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio;</p> <p>-comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro;</p> <p>-utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano;</p> <p>-produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico alberghiera e la ristorazione;</p> <p>-utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - sécurité alimentaire: HACCP; - la conservation des aliments; - les produits d'excellence en France et en Italie <p>-Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici;</p> <p>-strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.</p> <p>-strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali;</p> <p>strategie di comprensione di testi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo;</p> <p>-lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto;</p> <p>-aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici;</p> <p>-modalità e problemi basilari</p>
--	--	--	---

		-trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all’ambito di studio e di lavoro e viceversa -riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale	della traduzione di testi tecnici
UDA N.3 TRAVAILLER DANS LE MONDE DE LA RESTAURATION	COMPETENZE -Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di	ABILITA’ -Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell’interazione su argomenti generali, di studio o di lavoro; -utilizzare strategie nell’interazione e nell’esposizione orale in relazione agli elementi di contesto; -comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d’attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio; -comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro; -utilizzare le principali tipologie testuali,	CONOSCENZE - présenter sa candidature; - rédiger un Curriculum Vitae; -Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici; -strategie di esposizione orale e d’interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali. -strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d’uso, in particolare professionali; strategie di comprensione di testi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo; -lessico e fraseologia convenzionale per affrontare

	<p>comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>-Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali</p>	<p>anche tecnico professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano;</p> <p>-produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico alberghiera e la ristorazione;</p> <p>-utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici,.</p> <p>-trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa</p> <p>-riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale</p>	<p>situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto;</p> <p>-aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici;</p> <p>-modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici</p>
--	--	--	---

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

<p>DU BLANC OU DU ROUGE?</p>	<p>-Les régions viticoles françaises</p>
-------------------------------------	--

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale **EDUCAZIONE CIVICA**

	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	ESSERE CONSAPEVOLI DEL VALORE E DELLE REGOLE DELLA VITA DEMOGRAFICA DELLA SOCIETA' IN UNA DIMENSIONE INTERCULTURALE E PLURILINGUE	LA COSTRUZIONE E LA SALVAGUARDIA DI AMBIENTI DI VITA, LA SCELTA DI MODI DI VIVERE INCLUSIVI E RISPETTOSI DEI DIRITTI FONDAMENTALI DELLE PERSONE	DIRITTI DELLE DONNE	1 ora
	Secondo	ESSERE CONSAPEVOLI DEL VALORE E DELLE REGOLE DELLA VITA DEMOGRAFICA DELLA SOCIETA' IN UNA DIMENSIONE INTERCULTURALE E PLURILINGUE	LA COSTRUZIONE E LA SALVAGUARDIA DI AMBIENTI DI VITA, LA SCELTA DI MODI DI VIVERE INCLUSIVI E RISPETTOSI DEI DIRITTI FONDAMENTALI DELLE PERSONE	IMMIGRAZIONE	1 ora
	Terzo	Essere consapevoli della necessità di uno sviluppo equo e sostenibile, rispettoso dell'ecosistema, nonché di un utilizzo consapevole delle risorse ambientali, adottando comportamenti	Salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dell'ecosistema. La valorizzazione	LO SVILUPPO SOSTENIBILE	1 ora

		<p>adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive .</p> <p>Perseguire il principio di legalità e solidarietà dell'azione individuale e sociale.</p>	<p>dell'identità del territorio e del patrimonio culturale.</p>		
--	--	---	---	--	--

Risultati di apprendimento

METODI DIDATTICI USATI (con riferimento all'insegnamento per competenza) e **MEZZI** : in relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

(come si è valutato)

in relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

in relazione a tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

in relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE V N

DISCIPLINA: Matematica

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: PETTARIN G. FRAGNI- MATEMATICA E PROFESSIONI II BIENNIO E V ANNO- CEDAM EDITRICE

PROFILO DELLA CLASSE

*In relazione al profilo della classe si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: **PROFILO DELLA CLASSE.***

OBIETTIVI RAGGIUNTI

*In relazione agli obiettivi raggiunti si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: **obiettivi raggiunti***

CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio)

*(indicando quali argomenti siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti
riferimento ad argomenti proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con riferimento a contenuti essenziali discipline/nodi interdisciplinari/apporti dei contesti informali e non formali all'apprendimento)*

UDA n. 1 : Recupero dei prerequisiti	<ul style="list-style-type: none">• Equazioni e disequazioni.
UDA n. 2: Funzioni e limiti	<ul style="list-style-type: none">• Funzioni definizione e proprietà;• Approccio intuitivo al concetto di limite;• Grafico probabile di particolari funzioni fratte

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

UDA n. 3: derivate e studio di funzione	<ul style="list-style-type: none">• Studio di semplici funzioni e costruzione del relativo grafico• Il concetto di derivata
--	--

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA**
Risultati di apprendimento

	Trimeste	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	La capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.	<ul style="list-style-type: none"> • Avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali: Fake news, riconoscerle ed evitarle. • Leggere e compilare agevolmente grafici e tabelle • Rappresentazione di dati e interpretazione di grafici e tabelle 	<i>n. 1 ora</i>
	Secondo	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	La capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.	<ul style="list-style-type: none"> • Avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali: Fake news, riconoscerle ed evitarle. • Leggere e compilare agevolmente grafici e tabelle • Rappresentazione di dati e interpretazione di grafici e tabelle 	<i>n. 1 ora</i>
	Terzo	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	La capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.	<ul style="list-style-type: none"> • Avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali: Fake news, riconoscerle ed evitarle. • Leggere e compilare agevolmente grafici e tabelle • Rappresentazione di dati e interpretazione di grafici e tabelle 	<i>n. 1 ora</i>

METODI DIDATTICI USATI (con riferimento all'insegnamento per competenza) e **MEZZI** (consultati e utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze)

In relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)



Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

(come si è valutato)

In relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

In relazione a tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

In relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

agrigento

I corsisti

il docente

ALLEGATO n. 2

METODI DIDATTICI USATI e MEZZI

Si riporta la stessa voce della programmazione del C.d.C in data ottobre 2023

IL METODO OPERATIVO: IL LABORATORIO

Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)	Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)
Lettura ed analisi diretta dei testi	Problem solving (definizione collettiva)
Lezione multimediale	Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)
Lezione – applicazione	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)
Esercitazioni pratiche	

MEZZI, STRUMENTI E SPAZI	
Libri di testo, altri libri	Dispense, schemi
Dispense prodotte dal docente	Dettatura di appunti
Mappe concettuali	Biblioteca di classe
Aula	Aula laboratorio per esercitazioni tecnopratiche

NUMERO DELLE VERIFICHE						
Periodo	Tipologia	Numero	Tipologia	Numero	Tipologia	Numero
Primo trimestre	Scritta	1	Orale	1	Pratico	1
Secondo trimestre	Scritta	1	Orale	1	Pratico	1
Terzo trimestre	Scritta	1	Orale	1	Pratico	1

ALLEGATO n. 3

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Nella valutazione, in linea con il PTOF 2022-2025, si utilizzano i descrittori e giudizi adattati alle situazioni

CRITERI PER LA VALUTAZIONE	
<i>Per la valutazione vengono adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto. La valutazione tiene conto di:</i>	
acquisizione di conoscenze, abilità e competenze	Impegno ed interesse
metodo di studio e organizzazione del lavoro saper gestire il fattore tempo saper selezionare e usare le fonti saper affrontare studi di caso	Partecipazione e interazione
Progressi compiuti rispetto al livello di partenza	Puntualità nelle consegne, rispetto dei tempi dati
capacità di costruire e partecipare ad un gruppo di lavoro (team working)	esprimere spunti di riflessione qualitativamente pertinenti
sapere ascoltare	disponibilità, collaborazione con docenti e compagni
capacità di costruire e partecipare ad un gruppo di lavoro (team working)	costanza nello svolgimento delle attività

STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE

Diari di bordo/autobiografie cognitive dello studente;

Rubriche valutative per competenze (con descrittori di responsabilità, senso di autonomia, capacità metacognitive, spirito di iniziativa, ...) desunti dai compiti e dall'osservazione durante le attività programmate in FaD;

Compiti di realtà da produrre in autonomia (per es. realizzare modellini di cellule, tenere un'autobiografia di questi giorni, realizzare disegni/immagini che esprimano le paure di questo periodo, ...) con annessa checklist per l'autovalutazione.

MODALITÀ DI VERIFICA

Gli interventi sono considerati indicatori di attenzione, utili per la valutazione formativa; la valutazione sommativa è integrata proprio da quegli elementi raccolti in fase di valutazione formativa.

Al fine di superare la prospettiva mono-focale della valutazione, integrando la dimensione oggettiva delle evidenze empiriche osservabili con quella soggettiva dell'autovalutazione e con quella intersoggettiva del contesto si costruiscono strumenti di valutazione come ad esempio le rubriche di valutazione si adotta una valutazione ponderata (ogni elemento/ verifica, oggetto di valutazione, ha una determinata importanza che influisce sul calcolo finale).

TIPOLOGIE DI VERIFICA ORALE:

- colloquio espositivo utilizzato per esporre/relazionare su un'attività di gruppo, o di ricerca sia in gruppo che in forma individuale (sono poste domande-stimolo pertinenti per evidenziare i processi logici)

VERIFICHE SCRITTE

Relazioni in modalità collaborativa o individuale, produzione di testi "aumentati", concollegamenti con contenuti afferenti altre discipline e con riscontro orale/ motivazione delle scelte, seppur in una fase successiva

- Mappe mentali che riproducono le connessioni del processo di apprendimento, i percorsi mentali.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL RENDIMENTO SCOLASTICO				
La griglia, intesa come guida il più possibile univoca per tutto l'istituto, va inserita nel contesto della valutazione globale di ciascun allievo, dalla quale si possa rilevare la sua crescita, in relazione alla situazione di partenza.				
FASCIA DI LIVELLO	VOTO	GIUDIZIO	INDICATORI	
Fascia di Eccellenza	10	ECCELLENTE	Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> Complete, approfondite, in modo organico, autonomo e integrate da ricerche ed apporti personali.
			Abilità	<ul style="list-style-type: none"> Effettua autonomamente analisi corrette ed approfondite e sintesi coerenti ed originali; Esprime valutazioni personali originali, pertinenti e con opportuni confronti interdisciplinari. Espone in modo efficace e critico.
	9	OTTIMO	conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> complete e approfondite con rielaborazione personale
			Abilità	<ul style="list-style-type: none"> Effettua analisi e sintesi corrette con piena sicurezza ed autonomia; Esprimere valutazioni personali e collegamenti interdisciplinari. Espone in modo ordinato e sicuro
Fascia del Buono	8	BUONO	Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> complete con rielaborazione personale
			Abilità	<ul style="list-style-type: none"> Effettua analisi e sintesi corrette con buona sicurezza ed autonomia; Esprime valutazioni pertinenti. Espone in modo ordinato.
Fascia di Apprezza bilità	7	DISCRETO	Con.	<ul style="list-style-type: none"> complete, ma con approfondimento solo di alcune tematiche.
			Abilità	<ul style="list-style-type: none"> Effettua analisi e sintesi coerenti. Esprime valutazioni adeguate. Espone in modo corretto.
Fascia di Sufficienza	6	SUFFICIENTE	conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> semplici ed essenziali
			Abilità	<ul style="list-style-type: none"> Effettua analisi e sintesi essenziali Esprime valutazioni personali. Espone in modo semplice ma chiaro

Fascia di Insufficienza	5	INSUFFICIENTE	Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • parziali e superficiali e/o mnemoniche
			Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Effettua analisi e sintesi modeste • Esprime valutazioni personali modeste • Espone in modo impreciso e non sempre pertinente
Fascia di Insufficienza grave	4	SCARSO	conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • scarse, frammentarie e confuse
			Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Effettua analisi e sintesi inadeguate • Esprime riflessioni personali scarse • Espone in modo stentato e appesantito da gravi errori
	3	MOLTO SCARSO	Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • assenti
			Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Non effettua analisi e sintesi • Non esprime riflessioni personali • Espone in modo molto scarso

RUBRICA DI VALUTAZIONE

La griglia è **individuale** e va compilata, per ogni studente, a cura dei docenti coinvolti nello svolgimento dell’Unità di Apprendimento alla fine di tutte le attività previste. La griglia è oggetto di valutazione delle diverse fasi dell’Unità di Apprendimento. Essa è pertanto organizzata in modo tale da ricomprendere i seguenti ambiti specifici di competenze:

PRODOTTO/ PROCESSO/RELAZIONE/METACOGNIZIONE

Il docente può adattare degli indicatori con relativi descrittori che dovrà condividere con i colleghi.

Alunno.....classe.....

.....Asse.....

Docenti discipline di asse:.....

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	Livelli
Completezza, pertinenza, organizzazione ed efficacia del messaggio 1	Il prodotto è originale, contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro in forma organica. Il messaggio è chiaro, assolutamente esauriente.	4
	Il prodotto è abbastanza originale contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro. Il messaggio è chiaro ma poco originale nell'esposizione.	3
	Il prodotto non è originale contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna. Il messaggio è poco chiaro ed esposto in modo banale.	2
	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza; le parti e le informazioni non sono collegate. Il messaggio non è chiaro, non è stato espresso alcun elemento di creatività .	1
Rispetto dei tempi 2	L'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione.	4
	L'allievo ha utilizzato in modo efficace, seppur lento, il tempo a disposizione.	3
	L'allievo ha mostrato scarsa capacità organizzativa.	2
	L'allievo ha disperso il tempo a disposizione per incuria.	1
Correttezza ed utilizzo della lingua 3	Il prodotto è eccellente dal punto di vista del corretto utilizzo della lingua.	4
	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità.	3
	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto.	2
	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza.	1

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO (le attività assegnate durante lo svolgimento dell'UDA)

Indicatori	Descrittori	Livelli
Ricerca Congruenza dei dati e Attendibilità dei documenti 1	L'alunno ha effettuato la ricerca in modo mirato. I documenti consultati sono attendibili, interessanti.	4
	L'alunno ha effettuato la ricerca in modo mirato. I documenti consultati sono attendibili.	3
	L'alunno ha effettuato la ricerca in modo mirato, selezionando dati non sempre congruenti alla consegna.	2
	L'alunno ha effettuato la ricerca in modo superficiale.	1
Rielaborare ed approfondire 2	Ha una forte motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito.	4
	Ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito.	3
	Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema.	2
	Sembra non avere motivazione all' esplorazione del compito.	1

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLA RELAZIONE (osservazione durante i lavori di gruppo)

Indicatori	Descrittori	Livelli
Autonomia 1	L'alunno è completamente autonomo nello svolgere il compito.	4
	L'alunno è autonomo.	3
	L'alunno ha un'autonomia limitata.	2
	L'alunno non è autonomo.	1
Interazione (con i compagni) (con i docenti) 2	L'alunno è collaborativo; rispetta i compagni e interagisce con loro negli spazi opportuni. L'alunno interagisce con i docenti in modo costruttivo.	4
	L'alunno è collaborativo; rispetta i compagni e i docenti rivede le sue posizioni; propone soluzioni si attiene alle consegne.	3
	L'alunno non sempre collabora; rispetta i compagni, ma esegue i compiti in modo isolato. L'alunno interagisce con i docenti in modo non sempre costruttivo. Rispetta i ruoli dopo i richiami.	2
	L'alunno non è collaborativo; non rispetta i compagni e assume atteggiamenti da prevaricatore. L'alunno non interagisce con i docenti. Spesso, viene sollecitato a rispettare i ruoli.	1

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLA METACOGNIZIONE

Indicatori	Descrittori	Livello
Metodo di studio/lavoro 1	L'alunno è organizzato e opera con consapevolezza scelte strategiche volte al conseguimento del risultato. Motiva con obiettività le strategie attivate.	4
	L'alunno è organizzato e opera con consapevolezza scelte strategiche volte al conseguimento del risultato.	3
	L'alunno non è sempre organizzato; persegue il risultato tentando le strategie.	2
	L'alunno non mostra un proprio metodo di lavoro e, spesso, il risultato non è perseguito.	1
Autovalutazione 2	L'alunno valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro.	4
	L'alunno valuta correttamente il proprio lavoro; riesce ad intervenire per correggere eventuali imperfezioni	3
	L'alunno non sempre valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e, solo guidato, interviene per correggere eventuali imperfezioni.	2
	L'alunno non è in grado di valutare correttamente e obiettivamente il proprio lavoro	1
Capacità di trasferire le conoscenze acquisite 3	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove.	4
	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove.	3
	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	2
	Applica saperi e saper fare acquisiti solo in situazioni note, non sviluppando i suoi apprendimenti	1

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COMPORAMENTO

La normativa vigente stabilisce che il comportamento dello studente concorrerà alla determinazione della media dei voti e del credito scolastico. Un giudizio di insufficienza determinerà la non ammissione alla classe successiva o la non ammissione agli esami di Stato. Il voto verrà attribuito dal Consiglio di Classe in base agli indicatori e alla griglia di valutazione sotto elencati, adottati in osservanza dell'art. 2 del D.L. 137 - 1/9/ convertito nella Legge 30/10/2008 n.169 e dell'art. 7 del D.P.R. 122 del 2009.

INDICATORI:

Senso di legalità (frequenza e puntualità; rispetto dei doveri scolastici; rispetto delle persone, dell'ambiente scolastico, delle regole e dei materiali).

Senso di responsabilità (interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo; autonomia nell'organizzazione del lavoro personale e di gruppo e nell'autoregolazione dell'apprendimento).

Relazione con compagni e adulti (gestione di atteggiamenti e relazioni, sviluppo capacità di ascolto e confronto con altri) Il C.d.C. nello stabilire la corrispondenza tra giudizio e voto di condotta tiene conto: del quadro generale della condotta dell'alunno e delle sue evoluzioni nell'arco dell'intero periodo in esame, di tutti gli indicatori, **nessuno dei quali potrà singolarmente condizionare l'attribuzione del voto di condotta.**

Il calcolo della percentuale è relativo alle ore di assenza.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORAMENTO PERCORSI DI SECONDO LIVELLO ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

GIUDIZIO DI COMPORAMENTO (competenze di cittadinanza)	LIVELLO DI COMPORAMENTO	VOTO
L'alunno/a 1. utilizza in maniera pienamente corretta e responsabile il materiale e le strutture della scuola; rispetta completamente il regolamento e non ha a suo carico provvedimenti disciplinari; 2. frequenta con rilevante assiduità le lezioni (superiore al 90% del monte ore previsto dal PSP)- rispetta pienamente gli orari di funzionamento; 3. segue con profondo interesse e notevole impegno tutte le proposte didattiche; 4. ha elevata consapevolezza del proprio processo di apprendimento ed è pienamente autonomo nell'organizzazione del lavoro personale e/o di gruppo; 5. è esemplarmente corretto con i docenti, i compagni, il personale della scuola, utilizza pienamente linguaggi e codici diversi; 6. sa riconoscere pienamente il proprio ruolo, sa gestire atteggiamenti e relazioni, sa lavorare in gruppo, mostrando elevate capacità di osservazione e di ascolto	ESEMPLARE	10
L'alunno/a 1. utilizza in maniera completamente responsabile il materiale e le strutture della scuola; rispetta attentamente il regolamento e non ha a suo carico provvedimenti disciplinari; 2. frequenta con assiduità le lezioni (compresa tra il 90 e l'84% del monte ore previsto dal PSP); rispetta completamente gli orari di funzionamento; 3. segue con continuo interesse e consapevole impegno tutte le	OTTIMO	9

<p>proposte didattiche;</p> <p>4. ha piena consapevolezza del proprio processo di apprendimento ed è completamente autonomo nell'organizzazione del lavoro personale e/o di gruppo;</p> <p>5. è completamente corretto con i docenti, i compagni, il personale della scuola, utilizza del tutto linguaggi e codici diversi;</p> <p>6. sa riconoscere completamente il proprio ruolo, sa gestire atteggiamenti e relazioni, sa lavorare in gruppo, mostrando ottime capacità di osservazione e di ascolto.</p>		
<p>L'alunno/a</p> <p>1. utilizza in maniera molto responsabile il materiale e le strutture della scuola; rispetta molto il regolamento e non ha a suo carico provvedimenti disciplinari;</p> <p>2. frequenta con regolarità le lezioni (compresa tra l'85 e l'82% del monte ore previsto dal PSP); rispetta molto gli orari di funzionamento;</p> <p>3. segue con continuo interesse e valido impegno tutte le proposte didattiche;</p> <p>4. ha sicura consapevolezza del proprio processo di apprendimento ed è molto autonomo nell'organizzazione del lavoro personale e/o di gruppo;</p> <p>5. è molto corretto con i docenti, i compagni, il personale della scuola, utilizza tanto linguaggi e codici diversi;</p> <p>6. sa riconoscere molto il proprio ruolo, sa gestire atteggiamenti e relazioni, sa lavorare in gruppo, mostrando buone capacità di osservazione e di ascolto.</p>	BUONO	8
<p>L'alunno/a</p> <p>1. utilizza in maniera abbastanza responsabile il materiale e le strutture della scuola; talvolta rispetta abbastanza il regolamento; riceve richiami verbali occasionali e/o e non ha a suo carico richiami/i scritto/i;</p> <p>2. frequenta con abbastanza regolarità le lezioni (compresa tra l'81 e il 78% del monte ore previsto dal PSP); rispetta abbastanza gli orari di funzionamento;</p> <p>3. segue con abbastanza interesse ed impegno tutte le proposte didattiche;</p> <p>4. ha chiara consapevolezza del proprio processo di apprendimento ed è adeguatamente autonomo nell'organizzazione del lavoro personale e/o di gruppo;</p> <p>5. è piuttosto corretto con i docenti, i compagni, il personale della scuola, utilizza abbastanza linguaggi e codici diversi;</p> <p>6. sa riconoscere abbastanza il proprio ruolo, sa gestire atteggiamenti e relazioni, sa lavorare in gruppo talora guidato, mostrando discrete capacità di osservazione ed ascolto.</p>	DISCRETO	7
<p>L'alunno/a</p> <p>1. utilizza in maniera poco responsabile il materiale e le strutture della scuola; spesso non rispetta poco il regolamento; riceve richiami verbali non occasionali e/o ha a suo carico richiami/i scritto/i.</p> <p>2. frequenta con poca regolarità le lezioni (compresa tra il 77 e il 75% del monte ore previsto dal PSP); rispetta minimamente gli orari di funzionamento;</p> <p>3. segue con poco interesse e impegno tutte le proposte didattiche</p> <p>4. ha appena sufficiente consapevolezza del proprio processo di apprendimento ed è quasi autonomo nell'organizzazione del</p>	SUFFICIENTE	6

<p>lavoro personale e/o di gruppo</p> <p>5. è adeguatamente corretto con i docenti, i compagni, il personale della scuola, utilizza poco linguaggi e codici diversi</p> <p>6. riconosce appena il proprio ruolo, gestisce validamente atteggiamenti e relazioni, sa lavorare guidato in gruppo, mostrando sufficienti capacità di osservazione e di ascolto.</p>		
<p>L'alunno/a</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. utilizza in maniera per niente responsabile il materiale e le strutture della scuola; non rispetta il regolamento; riceve continui richiami verbali, ha a suo carico richiamo/i scritto/i (o viene allontanato dalle lezioni); 2. frequenta con irregolarità le lezioni (inferiore al 75% del monte ore previsto dal PSP); non rispetta gli orari di funzionamento; 3. segue senza interesse e impegno tutte le proposte didattiche; 4. ha scarsa consapevolezza del proprio processo di apprendimento e non autonomo nell'organizzazione del lavoro personale e/o di gruppo; 5. non è corretto con i docenti, i compagni, il personale della scuola, non utilizza linguaggi e codici diversi; 6. non sa riconoscere il proprio ruolo, non sa gestire atteggiamenti e relazioni, è poco collaborativo in gruppo, mostrando scarse capacità di osservazione e di ascolto. 	<p>INSUFFICIENTE</p>	<p><6</p>

N.B: l'indicatore n°2, allineandosi a quanto previsto all'art. 4 della C.M. n°3 del 17/03/2016, si riferisce alle ore frequentate dal corsista rispetto al monte ore del PSP previsto nel Patto Formativo Individuale.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Art. 11, comma 5, OM 55 del 22/03/2024, "Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella."

IL CREDITO SCOLASTICO VIENE DETERMINATO NEL SEGUENTE MODO:

- viene fatta la media dei voti;
- si identifica la banda di oscillazione;
- Il punto di oscillazione viene assegnato se risultano presenti, in numero di **due**, anche:

frequenza, interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo, partecipazione alle attività complementari di ampliamento dell'O.F. Si attribuisce il massimo della fascia determinata dalla media dei voti, con la concorrenza di almeno **due** tra i precedenti elementi (si veda Tabella esplicativa di seguito riportata).

TABELLA ESPLICATIVA PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO (ASSEGNAZIONE DEL PUNTEGGIO MASSIMO DELLA BANDA DI OSCILLAZIONE, A PARTIRE DALLA BANDA DI RIFERIMENTO, DETERMINATA DALLA MEDIA DEI VOTI) - CORSI DIURNI - CORSI ISTRUZIONE ADULTI (CLASSI SERALI E SEDE CARCERARIA)

ALUNNO	MEDIA	FREQUENZA	INTERESSE ED IMPEGNO AL DIALOGO EDUCATIVO	ATTIVITÀ COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE AMPLIAMENTO O.F.

Il voto di educazione civica concorre all'attribuzione del credito scolastico La tabella esplicativa si utilizza per tutte le sezioni con le seguenti precisazioni:

LEGENDA

(***frequenza**) la valutazione è positiva (segnare con X) in presenza di frequenza costante, attiva e proficua

(****Interesse e Impegno**) la valutazione è positiva (segnare con X) se lo studente/corsista avrà dimostrato interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo per tutte le discipline, **compreso l'insegnamento di educazione civica**, e per l'IRC o attività alternativa.

(*****Attività complementari attività ampliamento O.F.**) la valutazione è positiva (segnare con X):

- se lo studente partecipa ad attività complementari e integrative presenti nel PTOF di ampliamento dell'O.F. , promosse dall'Istituto e certificate da attestati acquisiti agli atti dal docente coordinatore.

Tra le attività complementari ed integrative di ampliamento dell'O.F. si tengono in considerazione anche:

- Conseguimento di premi e segnalazioni in gare e concorsi
- Conseguimento di riconoscimenti /borse di studio
- Conseguimento premi sportivi o partecipazione a campionati interni se lo studente partecipa alle attività in
- Giunta Esecutiva, C.d.I. e Consulta Provinciale;
- **se lo studente partecipa ad attività che sviluppano conoscenze e abilità relative ai tre nuclei fondamentali dell'insegnamento dell'educazione civica**

Tutte le attività svolte fuori della scuola rientrano nel Curriculum dello studente (D.lvo 107/2015 art.1 c.28)



Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"

ALLEGATO n. 4

ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI ALLE PROVE EFFETTUATE E INIZIATIVE REALIZZATE DURANTE L'A.S. IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO

(lavori dei Dipartimenti del _____)

INIZIATIVE

- verifiche orali a partire dai testi;
- incontri in audio/videoconferenza di formazione e informazione sull'Esame di Stato;
- simulazione della prima prova in data _____
- simulazione della seconda prova in data _____
- simulazione colloquio in data _____

A.S. 2023/2024
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA/Tipologia A
 NOME DEL

CANDIDATO.....CLASSE.....

Indicatori generali per la valutazione degli elaborati italiano (Max 60 punti)

Indicatore1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Scarso	1-3	/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Coesione e coerenza testuale	Scarso	1-3	/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Indicatore2. Ricchezza e padronanza lessicale	Scarso	1-3	/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Scarso	1-3	/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Indicatore3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Scarso	1-3	/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Scarso	1-3	/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		

Totale punti _____/60

Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)

TIPOLOGIA A	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Scarso	1-3	___/10
		Insufficiente	4-5	
		Sufficiente	6	
		Buono	7-8	
		Ottimo	9-10	
	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Scarso	1-3	___/10
		Insufficiente	4-5	
		Sufficiente	6	
		Buono	7-8	
		Ottimo	9-10	
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Scarso	1-3	___/10
		Insufficiente	4-5	
		Sufficiente	6	
		Buono	7-8	
		Ottimo	9-10	
	Interpretazione corretta ed articolata del testo.	Scarso	1-3	___/10
		Insufficiente	4-5	
		Sufficiente	6	
		Buono	7-8	
		Ottimo	9-10	

Totale punti _____/40

TOTALE PUNTEGGIO ___/100

VOTO FINALE _____/20

N.B. Il punteggio specifico in centesimi, va riportato a 20 con proporzione (divisione per 5+ arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA/Tipologia B

Indicatori generali per la valutazione degli elaborati italiano (Max 60 punti)

NOME DEL CANDIDATO..... CLASSE.....

Indicatore1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Scarso	1-3	/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Coesione e coerenza testuale	Scarso	1-3	/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Indicatore2. Ricchezza e padronanza lessicale	Scarso	1-3	/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Scarso	1-3	/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Indicatore3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Scarso	1-3	/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Scarso	1-3	/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		

Totale punti _____ **/60**

Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)

TIPOLOGIA B	Individuazione corretta di tesi e argomenti presenti nel testo principale	Scarso	1-5	____/15
		Insufficiente	6-8	
		Sufficiente	9-10	
		Buono	11-12	
		Ottimo	13-15	
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti	Scarso	1-5	____/15
		Insufficiente	6-8	
		Sufficiente	9-10	
		Buono	11-12	
		Ottimo	13-15	
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Scarso	1-3	____/10
		Insufficiente	4-5	
		Sufficiente	6	
		Buono	7-8	
		Ottimo	9-10	

Totale punti _____ **/40**

TOTALE PUNTEGGIO _____ **/100** **VOTO FINALE** _____ **/20**

N.B. Il punteggio specifico in centesimi, va riportato a 20 con proporzione (divisione per 5+ arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA/Tipologia C

NOME DEL
 CANDIDATO.....CLASSE.....

Indicatori generali per la valutazione degli elaborati italiano (Max 60 punti)

Indicatore1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Scarso	1-3	/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Coesione e coerenza testuale	Scarso	1-3	/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Indicatore2. Ricchezza e padronanza lessicale	Scarso	1-3	/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Scarso	1-3	/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Indicatore3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Scarso	1-3	/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Scarso	1-3	/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		

Totale punti _____/60

Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)

TIPOLOGIA C	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale	Scarso	1-5	___/15
		Insufficiente	6-8	
		Sufficiente	9-10	
		Buono	11-12	
		Ottimo	13-15	
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Scarso	1-5	___/15
		Insufficiente	6-8	
		Sufficiente	9-10	
		Buono	11-12	
		Ottimo	13-15	
	Correttezza e articolazione delle conoscenze dei riferimenti culturali	Scarso	1-3	___/10
		Insufficiente	4-5	
		Sufficiente	6	
		Buono	7-8	
		Ottimo	9-10	

Totale punti _____/40
TOTALE PUNTEGGIO ___/100
VOTO FINALE _____/20

N.B. Il punteggio specifico in centesimi, va riportato a 20 con proporzione (divisione per 5+ arrotondamento)

Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (Max 20 punti)

Indicatori	Descrittori	1^ parte	2^ parte	punteggio
Comprensione del testo <i>Comprensione completa del testo introduttivo e della tematica proposta o della consegna operativa.</i>	Comprensione completa della traccia proposta	1,5	1,5	Max___/3
	Comprensione adeguata, ma poco approfondita	1	1	
	Comprensione sufficientemente adeguata	0,75	0,75	
	Comprensione parziale e superficiale dei testi	0,5	0,5	
	Comprensione frammentaria e molto lacunosa	0,25	0,25	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE <i>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.</i>	Svolgimento completo, aderente alla traccia, articolato e approfondito	3	3	Max___/6
	Svolgimento completo e corretto, ma poco approfonditi	2,5	2,5	
	Svolgimento sufficientemente corretto e coerente con la traccia proposta	2	2	
	Svolgimento parziale, poco coerente e senza spunti pluridisciplinari.	1,5/1	1,5/1	
	Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancate.	0,5/0,25	0,5/0,25	
Competenze tecnico-professionali <i>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</i>	Padronanza completa delle problematiche, soluzione corretta, articolata e approfondita.	4	4	Max___/8
	Padronanza completa delle problematiche, soluzione tecnicamente corretta, ma poco approfondita.	3,5/3	3,5/3	
	Padronanza sufficientemente adeguata delle problematiche, soluzione corretta, ma tecnicamente semplice.	2,5	2,5	
	Limitata padronanza delle competenze professionali, soluzione parziale e lacunosa.	2/1,5	2/1,5	
	Fragili competenze professionali, soluzione parziale.	1	1	
	Soluzione gravemente scorretta o mancante.	0,5/0,25	0,5/0,25	

Utilizzo del linguaggio specifico <i>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.</i>	Capacità di sintesi e utilizzo pertinente della terminologia del linguaggio specifico.	1,5	1,5	Max ___/3
	Utilizzo quasi semplice adeguato della terminologia del linguaggio specifico.	1	1	
	Sufficiente capacità di sintesi e di utilizzo della corretta terminologia del linguaggio specifico.	0,75	0,75	
	Uso non appropriato o assenza di terminologia specifica e difficoltà a collegare le informazioni.	0,5/0,25	0,5/0,25	

punti _____/20

Totale

NOME DEL
 CANDIDATO.....CLASSE.....

Indicatori	Descrittori		Punteggio
Comprensione del testo <i>Comprensione completa del testo introduttivo e della tematica proposta o della consegna operativa.</i>	Comprensione completa della traccia proposta	3	Max___/3
	Comprensione adeguata, ma poco approfondita	2	
	Comprensione sufficientemente adeguata	1,5	
	Comprensione parziale e superficiale dei testi	1	
	Comprensione frammentaria e molto lacunosa	0,5	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE <i>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline</i>	Svolgimento completo, aderente alla traccia, articolato e approfondito	6	Max___/6
	Svolgimento completo e corretto, ma poco approfonditi	5	
	Svolgimento sufficientemente corretto e coerente con la traccia proposta	4	
	Svolgimento parziale, poco coerente e senza spunti pluridisciplinari.	3/2	
	Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancate.	1/0,5	
Competenze tecnico-professionali <i>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</i>	Padronanza completa delle problematiche, soluzione corretta, articolata e approfondita.	8	Max___/8
	Padronanza completa delle problematiche, soluzione tecnicamente corretta, ma poco approfondita.	7/6	
	Padronanza sufficientemente adeguata delle problematiche, soluzione corretta, ma tecnicamente semplice.	5	
	Limitata padronanza delle competenze professionali, soluzione parziale e lacunosa.	4/3	
	Fragili competenze professionali, soluzione parziale.	2	
	Soluzione gravemente scorretta o mancante.	1/0,5	

Utilizzo del linguaggio specifico <i>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.</i>	Capacità di sintesi e utilizzo pertinente della terminologia del linguaggio specifico	3	Max ___/3
	Utilizzo quasi semplice adeguato della terminologia del linguaggio specifico.	2	
	Sufficiente capacità di sintesi e di utilizzo della corretta terminologia del linguaggio specifico.	1,5	
	Uso non appropriato o assenza di terminologia specifica e difficoltà a collegare le informazioni.	1/0,5	

Punteggio _____ / 20

N.B. Il punteggio finale si ottiene dalla media aritmetica dei punteggi ottenuti nelle due parti.
 Es. punteggio prima parte 12/20, seconda parte 18/20, punteggio finale $(12+18):2=15/20$ + arrotondamento)



Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"

ALLEGATO N.5

**ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI ALLA PARTECIPAZIONE STUDENTESCA, AI
SENSI DELLO STATUTO DELLE STUDENTESSE E DEGLI STUDENTI**

ALLEGATO 6

ATTIVITÀ, PERCORSI, PROGETTI SVOLTI NELL’INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Obiettivi di formazione della coscienza civile e dell’interazione culturale raggiunti

- La costruzione di ambienti di vita, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone.
- Salvaguardia dell’ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone.

Competenze – espressioni di autonomia conseguite

- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l’approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all’interno di diversi ambiti.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

ATTIVITÀ, PERCORSI, PROGETTI RIFERITI ALL’INSEGNAMENTO DELL’EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2023/2024 – CLASSE V

Si riportano: titolo del percorso, discipline coinvolte e trattazione dei nodi concettuali.

Discipline coinvolte: ITALIANO- STORIA – DIRITTO – ALIMENTI- LAB. CUCINA – LAB. SALA – INGLESE – FRANCESE – MATEMATICA- RELIGIONE

TITOLO DEL PERCORSO	TRATTAZIONE DEI NODI CONCETTUALI.
<p style="text-align: center;">1° UDA <i>diritti negati</i></p>	<p>DIRITTI DELLE DONNE Agenda 2030 - Obiettivo 5: Raggiungere l’uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze. Emancipazione femminile, il lento cammino per la conquista dei diritti delle donne. La conquista del suffragio universale. il valore della partecipazione alla vita democratica del paese. Si rimanda ai consuntivi (allegato 1)</p>

<p>2° UDA Dignità e diritti umani</p>	<p>I diritti dell'uomo. FOCUS sull'immigrazione, sulla lotta al razzismo e alle discriminazioni. La SHOAH –Giornata della memoria. Una figura emblematica Liliana Segre. L'emigrazione degli italiani ieri e oggi Si rimanda ai consuntivi (allegato 1)</p>
<p>3° UDA Cittadinanza attiva</p>	<p>Lo sviluppo sostenibile. Agenda 2030, principi fondamentali. Si rimanda ai consuntivi (allegato 1)</p>



Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Gaspere Ambrosini"

ALLEGATO 7

ELENCO CANDIDATI E DATA SVOLGIMENTO PROVE INVALSI

Nota partecipazione prove INVALSI 2024 Percorsi di secondo livello in data _____

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	FIRMA DEL DOCENTE
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
	LINGUA FRANCESE	
	LINGUA INGLESE	
	MATEMATICA	
	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA	
	STORIA, LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	
	IRC	

Coordinatore di classe

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Gabriella Bruccoleri
Firmato digitalmente