



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

Documento del Consiglio di Classe

Classe V sez. S

IST. PROF.LE PER I SERV. ALBERGH. E DELLA RISTOR. - "G.AMBROSINI"-FAVARA
Prot. 0005894 del 14/05/2024
IV (Uscita)

COORDINATORE DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Gabriella Bruccoleri

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agr02000c@istruzione.it www.alberghierofavara.edu.it

ART.10 O.M. n.45 del 09/03/2023

"La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento della prova di esame" **ART. 17, comma 1, Dlgs 62/2017**

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag. 4
PROFILO DELLA CLASSE	pag. 6
PROFILO IN USCITA	pag. 7
CONTENUTI DISCIPLINARI PER SINGOLE	pag. 7
OBIETTIVI RAGGIUNTI	pag. 7
METODI E MEZZI	pag. 8
SPAZI E TEMPI	pag. 8
CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	pag. 8
Altri elementi utili e significativi ai fini dello svolgimento dell'esame: - PERCORSI INTERDISCIPLINARI	pag. 9
- ATTIVITÀ' AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	pag. 9
- PCTO- PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	
ALLEGATO n. 1 CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI RAGGIUNTI PER SINGOLE DISCIPLINE (Consuntivo per disciplina)	pag. 14
ALLEGATO n. 2 METODI DIDATTICI USATI e MEZZI	pag. 47
ALLEGATO n. 3 CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI - Indicatori di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento - - Credito scolastico	pag. 50
ALLEGATO n. 4 ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI ALLE PROVE EFFETTUATE E INIZIATIVE REALIZZATE DURANTE L'A.S. IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO	pag. 60
ALLEGATO n. 5 ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI ALLA PARTECIPAZIONE STUDENTESCA AI SENSI DELLO STATUTO DELLE STUDENTESSE E DEGLI STUDENTI (partecipazione open day, manifestazioni, incontri con esperti, concorsi organizzati a scuola, attività di orientamento e di accoglienza, et similia)	pag. 67
ALLEGATO N. 6 ATTIVITÀ, PERCORSI, PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DEI PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE E DELL'INSEGNAMENTO DI ED. CIVICA (nell'ultimo triennio)	pag. 68
ALLEGATO N. 7 ELENCO CANDIDATI E DATA SVOLGIMENTO PROVA INVALSI	Pag. 70

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	/	DOCENTE A	/	DOCENTE A	DOCENTE A
2. STORIA	/	DOCENTE A	/	DOCENTE A	DOCENTE A
3. FRANCESE	/	DOCENTE A	/	DOCENTE A	DOCENTE B
4. INGLESE	/	DOCENTE A	/	DOCENTE B	DOCENTE C
5. SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	/	DOCENTE A	/	DOCENTE B	DOCENTE C
6. MATEMATICA	/	DOCENTE A	/	DOCENTE B	DOCENTE C
7. LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	/	DOCENTE A	/	DOCENTE A	DOCENTE A
8. LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA	/	DOCENTE A	/	DOCENTE A	DOCENTE A

9. RELIGIONE	/	/	/	/	DOCENTE A
10. DIR. E TEC.CHE AMM.VE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	/	/	/	DOCENTE B	DOCENTE B
<p>Le discipline ITALIANO e STORIA al quinto anno sono state assegnate allo stesso docente. Il Consiglio di Classe è, pertanto, composto da n. 9 docenti</p>					

PROFILO DELLA CLASSE

(Descrizione generica) - mettere in evidenza gli stili di apprendimento

La classe VS è costituita da 6 corsisti, provenienti da un retroterra culturale differente e variegato: caratteristiche che non hanno minimamente influenzato il naturale sviluppo dell'attività didattica ma anzi sono state peculiarità che hanno promosso la valorizzazione della diversità di pensiero e d'azione. Due corsisti hanno interrotto la loro frequenza per motivi personali e inderogabili creando un nuovo assetto didattico educativo ed affettivo differente.

Il gruppo è alquanto omogeneo per conoscenze e competenze: presenta un livello di preparazione medio, di abilità in certi casi più che buone in tutte le discipline, il che ha favorito lo sviluppo di un livello complessivamente più buono.

Per alcuni corsisti si evince una difficoltà dell'azione didattico-educativa a causa delle numerose assenze, tuttavia il gruppo classe ha risposto in maniera appropriata, adattandosi progressivamente al nuovo assetto della classe.

I corsisti hanno sempre dimostrato interesse e motivazione a qualsiasi attività proposta dal Consiglio di classe dimostrando sempre grande interesse e partecipazione attiva evidenziando uno sviluppo sempre più profondo di uno spirito critico in tutte le discipline e dimostrando coinvolgimento e curiosità, entusiasmo verso le proposte culturali e desiderio di miglioramento delle proprie competenze in vista della preparazione all'esame.

Per dei corsisti in età adulta caratterizzati da notevoli impegni extrascolastici e da una preparazione di base in pochissimi casi poco adeguata va sottolineato che l'impegno, la volontà di migliorarsi, con cui gran parte di loro ha frequentato l'intero corso, sono stati tenuti in considerazione nella valutazione complessiva.

La maggior parte dei corsisti ha conseguito una più che buona competenza e conoscenza in tutte le discipline, mentre un gruppo più esiguo ha incontrato piccole difficoltà in qualche disciplina raggiungendo un sufficiente livello di preparazione. Tuttavia, la maturità che la maggior parte di loro ha dimostrato nell'affrontare il lavoro svolto, l'indirizzo dato ai metodi didattici finalizzati all'acquisizione di competenze piuttosto che di conoscenze, l'essersi concentrati a privilegiare il lavoro svolto in classe, hanno consentito, a conclusione del percorso, il normale raggiungimento degli obiettivi previsti e in diversi casi con risultati significativi.

Sul piano socio-relazionale, tutto il gruppo classe ha evidenziato un comportamento responsabile e corretto, nel rispetto delle regole e degli impegni scolastici e le attività si sono sempre svolte in un clima di serena e vivace collaborazione. Nel procedere del percorso scolastico gli studenti hanno saputo costruire un gruppo unito e con un buono spirito di solidarietà ed amicizia.

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
- 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)

METODI DIDATTICI USATI E MEZZI	
metodi didattici usati (con riferimento all'insegnamento per competenza) e mezzi consultati e utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze	Si veda Allegato 2
SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	
tipo di ambienti usati	<i>spazio classe classe in assetto laboratoriale attività in laboratorio professionale attività in azienda attività in aula virtuale</i>
durata	<i>attività in classe attività in aula virtuale attività per progetti, secondo tempi di progettazione di cui al PTOF per ciascun percorso curriculare o di ampliamento dell'offerta formativa</i>

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI <i>(come si è valutato)</i>	
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 (Allegati 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 (da inserire solo se proposti alla classe)

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>

Per ciascun percorso <u>interdisciplinare</u> si riportano: titolo, trattazione dei nodi concettuali e materiali		
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
<i>1. ALLERGIE E INTOLLERANZE</i>	<i>Far conoscere il fenomeno crescente delle allergie e delle intolleranze alimentari che, se non tempestivamente curate, producono danni all'organismo.</i>	<i>Libro di testo, riviste specializzate, siti web</i>
<i>2. CIBO E SALUTE</i>	<i>Evidenziare la trasversalità dell'educazione alimentare negli aspetti scientifici, storici e culturali, legati al rapporto personale e collettivo con il cibo.</i>	<i>Libro di testo, riviste specializzate, siti web</i>
<i>3. L'ALIMENTAZIONE E LA CULTURA ALIMENTARE NEL MEDITERRANEO</i>	<i>Far conoscere i benefici per la salute della dieta mediterranea.</i>	<i>Libro di testo, riviste specializzate, siti web</i>
<i>4. SOSTENIBILITÀ E LO SVILUPPO NEL TERRITORIO</i>	<i>Sensibilizzare i corsisti sulle conseguenze dei cambiamenti climatici e sull'importanza di adottare corrette abitudini nel rispetto del nostro pianeta.</i>	<i>Libro di testo, riviste specializzate, siti web</i>
<i>5. VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO TRA RISTORAZIONE, CULTURA E TURISMO</i>	<i>Sviluppare l'economia locale e far conoscere i prodotti agroalimentari del territorio e di valorizzarli come prodotto culturale tipico anche ai fini turistici.</i>	<i>Libro di testo, riviste specializzate, siti web</i>
<i>6. LA SICUREZZA ALIMENTARE</i>	<i>Far conoscere i fenomeni naturali che causano modificazioni e alterazioni degli alimenti e di individuare i comportamenti scorretti nella loro manipolazione</i>	<i>Libro di testo, riviste specializzate, siti web</i>

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

<p>visite guidate</p> <p>visite aziendali</p> <p>progetti e partecipazione a manifestazioni culturali</p> <p>incontri con esperti</p> <p>UDA</p>	<p>- Conosco e imparo fuori dall'aula – PTOF 2022-2025: "Fastuka fest", Raffadali, 16/17 settembre 2023</p> <p>- Giornata europea delle Lingue: partecipazione ad attività didattiche ludiche, 26 settembre 2023.</p> <p>- Collaborazioni con le altre scuole del territorio: Inaugurazione dell'Anno scolastico 2023/2024 il 4 ottobre 2023 presso l'Istituto "Guarino" di Favara</p> <p>- Conosco e imparo fuori dall'aula – PTOF 2022-2025: visione del film "C'è ancora domani", 30 novembre 2023</p> <p>- Natale insieme – Un biscotto...per un Natale solidale: dicembre 2023, preparazione di circa 8.000 biscotti. Il ricavato è stato devoluto ad associazioni del territorio</p> <p>- Conosco e imparo fuori dall'aula, alla scoperta del territorio – PTOF 2022-2025: "Natale di solidarietà: La ministrata di San Giuseppe" presso la Parrocchia della B.V.M.: 19 dicembre 2023; i corsisti sono stati impegnati nella preparazione della famosa e tipica "Ministrata di San Giuseppe" presso la Chiesa BMV dell'Itria che è stata offerta diventando così oggetto di cena di solidarietà nei confronti della comunità favarese.</p> <p>- Conosco e imparo fuori dall'aula – PTOF 2022-2025: attività di orientamento presso le scuole del territorio.</p> <p>- Conosco e imparo fuori dall'aula – PTOF 2022-2025: uscita didattica a Palermo, 30 Aprile 2024</p> <p>- PTOF Progetto legalità – Settimana della Memoria"- Preparazione dolci tipici della tradizione ebraica: Fine gennaio 2024 (giorni 25/26/27)</p> <p>- PTOF 2022-2025 "Conosco e imparo fuori dall'aula- Partecipazione alle attività teatrali proposte dal Palacongressi Festival 2024 –</p> <p>"Con il vostro irridente silenzio" – Studio sulle lettere dalla prigionia e sul memoriale di Aldo Moro- Fabrizio Gifuni</p> <p>"Racconti disumani" – Giorgio Pasotti,</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Rispetto delle regole ● Atteggiamento corretto nei confronti degli insegnanti e dei compagni ● Non utilizzare i telefonicellulari durante le ore di lezione, stage o incontri ● 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 anche e soprattutto durante i viaggi di istruzione ● Rispettare gli spazi, gli arredi ed i laboratori della scuola o delle strutture ospitanti ● Mantenere, un abbigliamento decoroso e rispettoso del luogo formativi ● Partecipazione al lavoro di gruppi ● Responsabilizzazione rispetto ai propri compiti all'interno di un progetto
---	--	--

	<p>Alessandro Gassmann</p> <ul style="list-style-type: none"> - “La concessione del telefono” - Alessio Vassallo, Giuseppe Di Pasquale - Orientamento in entrata - PTOF 2022-2025: Convegno per la giornata internazionale dell’Istruzione” e “Cena di Gala” –24 gennaio 2024 - PTOF Pari opportunità - “Giornata Internazionale dei Diritti della Donna” – Cineforum: visione film “Il diritto di contare”. Il 9 marzo in occasione della “Giornata Internazionale dei Diritti della Donna”, i corsisti hanno riflettuto sulle condizioni delle donne attraverso letture ed approfondimenti. - Conosco e imparo fuori dall’aula – PTOF 2022-2025: “Conosco e imparo fuori dall’aula, alla scoperta del territorio- “19 marzo: La ministrata di San Giuseppe”: 19 Marzo 2024 ;i corsisti sono stati impegnati nella preparazione della famosa e tipica “Ministrata di San Giuseppe” presso Piazza Cavour che è stata offerta diventando così oggetto di cena di solidarietà nei confronti della comunità favarese. - Conosco ed imparo fuori dall’aula - PTOF 2022-2025: collaborazione con il territorio e le associazioni – Sagra dell’agnello pasquale (6 aprile 2024) - Conosco ed imparo fuori dall’aula - PTOF 2022-2025: collaborazione con il territorio e le associazioni – Sagra dell’agnello pasquale. - PTOF 2022-2025 “Conosco e imparo fuori dall’aula, alla scoperta del territorio – Visita presso “Parco Archeologico della Valle dei Templi e Giardino della Kolymbethra” (17 aprile 2024) - PTOF 2022-2025 “Conosco e imparo fuori dall’aula, alla scoperta del territorio – Palermo: cibo, arte, cultura”: visit didattica svoltasi il 30 aprile 2024 - Conosco ed imparo fuori dall’aula - PTOF 2022-2025: collaborazione con il territorio e le associazioni 	
--	---	--

interdisciplinare	<p>La cucina regionale italiana. Riscoperta dei gusti della cucina della tradizione siciliana e/o regionale italiana: A Tavola con Montalbano, viaggio culinario con Andrea Camilleri.</p> <p>I corsisti sono stati impegnati in tutte le discipline, come da progettazione del CdC, nello sviluppo dell'UDA interdisciplinare, momento di approfondimento sul tema della cucina siciliana e della riscoperta dei prodotti del territorio e dei piatti della tradizione. Partendo dall'osservazione e dall'analisi dai romanzi di Camilleri che hanno come protagonista il commissario Montalbano, corsisti sono andati all'ispezione dei piatti tipici che il commissario mangia e descrive. Le ricette sono diventate lo spunto per individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio, simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione dei prodotti tipici, utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera e scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale. Momento conclusivo è stato la realizzazione a piccoli gruppi di una guida ai sapori mediterranei del nostro territorio.</p>	

PCTO- PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

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."

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI RAGGIUNTI 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).

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.



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

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

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: LA MIA LETTERATURA. Vol. 3: Dalla fine dell'Ottocento a oggi.

AUTORI: Angelo Roncoroni Milva Maria Cappellini Elena Sada

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) (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>Uda 1. LA BELLÈ EPOQUE Competenze C02. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali C04. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p>	<p>Contesto storico-culturale della fine dell'800 e dei primi del '900. Manzoni- caratteri generali e delle sue opere “I promessi sposi” Naturalismo e Verismo caratteri generali - Principali autori italiani ed europei. Verga caratteri generali delle sue opere. da “Vita dei campi”: “La Lupa” da Novelle Rusticane: “La Roba” “Nedda”, “Rosso Malpelo” Il Romanzo dei primi del '900 Luigi Pirandello caratteri generali delle sue opere. da “Novelle per un anno” “Prima notte” – “Liola” Italo Svevo caratteri generali delle sue opere. da Una Vita “Ritratto di un inetto” da “La Coscienza di Zeno”: “il vizio del fumo” Pirandello- da “Il fu Mattia Pascal” introduzione al romanzo “Mi chiamo Mattia Pascal e sono morto già due volte”</p>
<p>UDA N. 2 POESIA E NARRATIVA</p>	<p>Linee di evoluzione della cultura e del sistema</p>

<p>DEL '900 Competenze</p> <p>C04. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p>	<p>letterario italiano La poesia italiana del '900 Gabriele D'Annunzio caratteri generali delle sue opere dal <i>Piacere: Ritratto d'esteta</i> (libro I cap.I) "La pioggia nel pineto", lettura ed analisi Giuseppe Ungaretti caratteri generali delle sue opere. da "L'Allegria": <i>San Martino del Carso - Fratelli-Natale</i> Montale caratteri generali delle sue opere Quasimodo caratteri generali delle sue opere Primo Levi lettura ed analisi della poesia: "Se questo è un uomo":</p>
<p>UDA 3 IDENTITÀ CULTURALE E TERRITORIALE</p> <p>Competenze</p> <p>C01. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento C02. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. C03. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Le varie tipologie testuali dell'esame di stato: analisi del testo narrativo, analisi del testo poetico, il testo argomentativo, il tema espositivo.</p> <p>La letteratura straniera:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ernest Hemingway - Gabriel Garcia Màrquez. <p>La letteratura e il cibo. Pirandello, Marinetti e Camilleri Lettura, commento e analisi di brani scelti tratti -dalle novelle di Pirandello: <i>la Giara</i>; "l'ultimo caffè" - Tommaso Marinetti, Il manifesto della cucina futurista - <i>il commissario Montalbano ed il cibo</i></p>

CONTENUTI DIDATTICA (da sviluppare dopo il 15 maggio)

<p>UDA N. 2 POESIA E NARRATIVA DEL '900 C04. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti:</p>	<p>La narrativa dal secondo dopoguerra:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Primo Levi da "Se questo è un uomo": - Il neorealismo in Italia: letteratura e cinema. - Pier Paolo Pasolini "il romanzo delle stragi" dagli scritti corsari
--	--

sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	
---	--

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA (O.M.n. 54 del 09-3-2023, art.10)RISULTATI DI APPRENDIMENTO**

METODI DIDATTICI USATI e MEZZI

	<i>Trimeste</i>	<i>Competenza</i>	<i>Tematica</i>	<i>Argomento</i>	<i>Tempi</i>
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	I diritti delle donne	1 ora
	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.	La lotta al razzismo e alle discriminazioni: la SHOA –Giornata della memoria Lettura e commento di brani scelti sui diritti fondamentali Primo Levi lettura e analisi della poesia "Se questo è un uomo"	1 ora
	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.	Scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone. Diritto del lavoro- lotta al lavoro minorile. Lettura e commento di brani scelti sui diritti fondamentali	1 ora

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 contenuti, 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
“Gaspares Ambrosini”

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
 ANNO SCOLASTICO 2022-2023
 CLASSE VS**

DISCIPLINA: **STORIA**

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: **LA NOSTRA STORIA, IL NOSTRO PRESENTE- LA STORIA IN TASCA, IL NOVECENTO E OGGI- ZANICHELLI ED.**

AUTORE: **PAOLUCCI SILVIO SIGNORINI GIUSEPPINA**

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>Uda 1. LA SOCIETÀ FRA FINE DEL XIX E INIZI DEL XX SECOLO Competenze C08. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. Cogliere gli elementi di affinità e diversità fra civiltà e aree geografiche in una dimensione sincronica e in una dimensione diacronica Usare fonti e documenti per comprendere gli eventi storici, applicare le competenze linguistiche e logiche per l'analisi di fonti e documenti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il Risorgimento e l'Unità d'Italia - Il brigantaggio <p>Conoscere i principali eventi e protagonisti dalla fine del XIX e gli inizi del XX secolo</p> <p>La Belle époque</p> <p>La società di massa</p> <p>La prima guerra mondiale: la prima guerra moderna</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le cause - L'Italia in guerra - I confini di guerra: le Trincee, la condizione di vita dei soldati in guerra, - Le nuove tecnologie e la guerra - La guerra di logoramento e la mobilitazione totale - I trattati di pace - La crisi post bellica - Il dopoguerra
<p>UDA N. 2 N. 2 L'ETÀ DEI TOTALITARISMI</p>	<p>I totalitarismi del '900 a confronto: Fascismo – Nazismo-</p>

<p>C08. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>C09. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Guardare alla storia come a una dimensione significativa per comprendere le radici del presente, le istituzioni statali e internazionali e i sistemi politici, giuridici, sociali e culturali.</p>	<p>Stalinismo.</p> <p>ITALIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'ascesa di Mussolini al potere, la marcia su Roma, le leggi fascistissime, la costruzione del consenso, la politica estera del regime fascista, le leggi razziali <p>GERMANIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hitler al potere, i Capisaldi del Nazismo, la shoah ed i campi di concentramento, l'antisemitismo e il processo di Norimberga. <p>LA SECONDA GUERRA MONDIALE: IL CONFLITTO CHE HA TRASFORMATO GLI ASSETTI MONDIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> - La guerra degli italiani - L'Italia dal Fascismo alla Resistenza - La Liberazione - La nascita della Repubblica italiana
<p>UDA N. 3_ IDENTITÀ CULTURALE E TERRITORIALE</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La guerra fredda - Il '68 - L'ITALIA DELLA PRIMA REPUBBLICANA Gli "anni di piombo" del terrorismo Caduta del muro di Berlino e crollo del comunismo

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

<p>SEZIONE A. Unità di apprendimento N. 3 _ IDENTITÀ CULTURALE E TERRITORIALE</p>	<p>La lotta alla mafia Falcone e Borsellino</p> <p>LA GLOBALIZZAZIONE</p> <p>L'Unione europea</p> <p>La crisi della prima Repubblica italiana</p> <p>I conflitti attuali</p>
--	---

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA (O.M.n. 54 del 09-3-2023, art.10)**

Contributo per il	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
-------------------	-----------	------------	----------	-----------	-------

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. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.	3. Cittadinanza attiva	La conquista del suffragio universale. il valore della partecipazione alla vita democratica del paese. Lettura e commento di brani scelti.	1 ora
	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.	La lotta al razzismo e alle discriminazioni: la SHOAA –Giornata della memoria Lettura e commento di brani scelti sui diritti fondamentali	1 ORA
	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.	Scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone. Diritto del lavoro- lotta al lavoro minorile. Lettura e commento di brani scelti sui diritti fondamentali	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

(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)



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

“Gaspere Ambrosini”

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

CLASSE VS

DISCIPLINA: MATEMATICA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: MATEMATICA E PROFESSIONI- IL BIENNIO E V ANNO

AUTORE: PETTARINI G. FRAGNI

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>UDA n. 1 : Richiami e complementi sulla retta nel piano cartesiano e sulle funzioni esponenziali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Funzioni lineari • L'equazione della retta nel piano cartesiano • L'insieme dei numeri reali e le potenze a esponente irrazionale • Funzioni esponenziali • Interpretazione grafica di equazioni esponenziali elementari
<p>UDA n. 2: Funzioni e loro proprietà</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Classificazione delle funzioni. • Studio del campo di esistenza di una funzione • Studio della simmetria di una funzione. • Intersezione con gli assi di una funzione. • Studio del segno di una funzione.
<p>UDA n. 3: Limiti di funzione e loro calcolo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Concetto di limite di una funzione. • Definizione di limite di una funzione in un punto o all'infinito. • Rappresentazione grafica dei limiti. • Operazioni sui limiti. • Forme di indeterminazione. • Funzioni continue e funzioni discontinue. • Calcolo di semplici limiti.

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

<p>UDA n. 4:</p> <p>Studio disemplici funzioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di derivata di una funzione. • Derivate di funzioni elementari. • Regole di derivazione. • Funzioni crescenti e funzioni decrescenti: segno della derivata prima.
--	--

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA (O.M.n. 54 del 09-3-2023, art.10)**

METODI DIDATTICI USATI (con riferimento all'insegnamento per competenza) e **MEZZI** (consultati e

	Trimestre	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>

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

(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)



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

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

DOCENTE: PROF.
DISCIPLINA: Sala e vendita
LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Master Lab
AUTORE: Galiè, Faracca, Capriotti, Ficcadenti.

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)

COMPETENZE n 1 * La sicurezza	La sicurezza alimentare, il protocollo HACCP, il piano HACCP, l'igiene professionale, l'igiene degli alimenti, che cos'è la celiachia.
COMPETENZE n 2 * I diversi aspetti della qualità alimentare	Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile, sviluppo sostenibile ed ecoefficienza, le regole per essere Bio
COMPETENZE n 3 * Le abitudini alimentari	Le diete alimentari, la dieta mediterranea, la piramide alimentare, la cultura del cibo in Italia e nel mondo
COMPETENZE n 4 * I fattori che influenzano le scelte gastronomiche	Le scelte gastronomiche, i fattori dietetici, fattori culturali, alimenti e credi religiosi, principali precetti alimentari delle religioni più diffuse, la dieta "gluten free.
COMPETENZE n 5 *	La ristorazione collettiva, la ristorazione collettiva a scopo sociale, la ristorazione collettiva a scopo commerciale.

Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche.	
COMPETENZE n 6 * Il Catering	L'attività di catering, tecniche di produzione e trasporto, caratteristiche delle diverse tipologie di distribuzione, la produzione e la distribuzione itinerante, il catering-banqueting, progettare il menu
COMPETENZE n 7 * Il Banqueting. L'organizzazione di eventi speciali	L'attività di banqueting, Gli operatori, le occasioni e le tipologie di eventi, le richieste della clientela, l'attrezzatura speciale, Il buffet o banchetto, lo svolgimento di un evento, la disposizione dei tavoli nei banchetti
COMPETENZE n 8 * Catering-Banqueting	Catering-Banqueting cura nei dettagli
COMPETENZE n 9 * Le Fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione	Raccolta delle uve, pigiatura, diraspatura e torchiatura, i periodi della vendemmia, la vinificazione in rosso, in bianco, in rosato, la vinificazione con macerazione carbonica, affinamento e stabilizzazione, l'invecchiamento, l'imbottigliamento, la cantina.
COMPETENZE n 11 * La produzione vitivinicola	Il vino e l'enologia, la viticoltura, i vitigni, il suolo, l'impianto, la propagazione della vite, il ciclo biologico della vite, sistemi di allevamento e di potatura.
COMPETENZE n 12 * Le aziende e il personale della ristorazione	Le figure manageriali, gli addetti dei reparti sala e caffetteria, gli addetti del reparto bar
COMPETENZE n 13 * La preparazione di un evento speciale	La vendita di un evento speciale, la pianificazione del lavoro, esempio di check list,.
COMPETENZE n 14 * La comunicazione nella ristorazione	La customer satisfaction, le tipologie di clientela, la comunicazione con il cliente, la comunicazione tra i reparti, Il rapporto tra i reparti in un albergo, Il rapporto tra i reparti nel servizio di banqueting.

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

U.D. La normativa del settore vitivinicolo	Normativa nazionale e comunitaria. Menzioni tradizionali dei vini di qualità in Italia. Nuova e vecchia classificazione. L'etichetta.
U.D. 7 L'abbinamento cibo e vino	I principi di abbinamento, principi di abbinamento cibo-vino, abbinamento per contrapposizione: corrispondenze, abbinamento per concordanza: corrispondenze

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA (O.M.n. 54 del 09-3-2023, art.10)**

	Trimeste	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società	La capacità di un individuo di vivere rispettosi e consapevolmente	La scelta dei modi di vivere rispettosi dei diritti fondamentali delle persone	2 ore
	Secondo	Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive	La costruzione di ambienti di vita	La salute, la sicurezza propria, degli altri e alimentare.	2 ore
	Terzo	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza.	I diritti fondamentali delle persone	L'uguaglianza tra persone e il lavoro	2 ore

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.

Favara li, 07/05/2024



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

“Gaspere Ambrosini”

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

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: SMART CHEF - TECNICA E PRATICA DI CUCINA – SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

AUTORE: GIOVANNI SALVIANI

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: C07. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera C20. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>Il Menu – La forza del territorio, Marchi di qualità e tutele alimentari, prodotti tipici italiani</p>
<p>COMPETENZE n 2 * Scrivere la competenza di riferimento: C17. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari. Il sistema HACCP.</p>

C18. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

<p>COMPETENZE n 3 * Scrivere la competenza di riferimento: C16. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. C18. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico C19. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p>	<p>Il servizio di Catering e Banqueting La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro</p>
---	---

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA (O.M.n. 65 del 14-3-2022, art.10)**.

	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	11. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	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;	La tutela dell'ambiente sviluppo ecosostenibile; tutela del patrimonio ambientale, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.	2 ore

	Secondo	7.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;	L'educazione alla salute (corretto regime alimentare per la prevenzione di malattie); L'importanza della scelta di materie prime di qualità per una corretta alimentazione.	2 ore
	Terzo	7.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;	L'educazione alla salute (corretto regime alimentare per la prevenzione di malattie);	2 ore

Risultati di apprendimento

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

(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.



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

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

DISCIPLINA: FRANCESE

LIBRO DI TESTO ADOTTATO-AUTORE: PASSION RESTAURATION, Le Français professionnel pour la gastronomie et l'œnologie – Aut. M.ZANOTTI e M.B.PAOUR – Ed. SAN MARCO

PROFILO DELLA CLASSE

In relazione al profilo della classe, si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

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>1° Trimestre : Bien-être à table</p>	<p>Manger et être en forme : que veut dire bien manger ? Le modèle de la pyramide alimentaire; Les couleurs du bien-être ; Le régime méditerranéen ; Les régimes alternatifs ; Le régime pour cœliaques ; Nourriture, culture et religion: les menus religieux ; Les TCA: Troubles du comportement alimentaire</p>
<p>2° Trimestre: Vers une alimentation saine et sûre</p>	<p>Allergies et intolérances alimentaires Les méthodes de conservation des aliments Les intoxications alimentaires La sécurité alimentaire : le système HACCP Les OGM Le aliments biologiques</p>
<p>3° Trimestre: Travailler dans le monde de la restauration</p>	<p>L'univers de la restauration: la restauration commerciale et la restauration collective Le slow food vs le fast food Les guides gastronomiques : Michelin et Gault&Millaut Esthétique et innovation: La Nouvelle Cuisine française Travailler dans le monde de la restauration: comment promouvoir son entreprise Travailler dans le monde de la restauration: présenter sa candidature à l'entretien d'embauche Cycle de révision sur les vins</p>

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

Consolidamento degli argomenti svolti

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA (O.M.n. 54 del 09-3-2023, art.10)**

	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica della società 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;	I diritti delle donne	1 ora
	Secondo	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica della società 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;	L'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 adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive e perseguire il principio di legalità e solidarietà dell'azione individuale e sociale.	La costruzione e la salvaguardia di ambienti di vita, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dell'ecosistema	Lo sviluppo sostenibile	1 ora

Risultati di apprendimento

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 ed 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 ai percorsi interdisciplinari 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”

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

CLASSE VS

DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

AUTORE: Caterina De Luca – Maria Teresa Fantozzi

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>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. Comprendere la programmazione d'esercizio. Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa. Comprendere le diverse fasi che compongono il business plan</p>

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA (O.M.n. 54 del 09-3-2023, art.10)**

	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	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.	I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti. La costruzione di ambienti di vita, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone; I temi della salute sicurezza alimentare e sicurezza negli ambienti di lavoro (tra obblighi e diritti)	L'educazione alla salute, diritto alla salute e sicurezza alimentare; diritto alla salute; Sicurezza sul lavoro e diritti dei lavoratori.	3
	Secondo	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità. Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.	La tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. 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.	Il turismo sostenibile e responsabile.	3
	Terzo	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e	I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti.	Le fonti del diritto in Italia; Le fonti del diritto comunitario; I primi articoli della Costituzione.	3

		nazionale. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano.			
--	--	---	--	--	--

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

(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)



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

"Gaspere Ambrosini"

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

CLASSE VS

DOCENTE:

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 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- Diete nello sport
---	--

<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><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 della nutrice • 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 - 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

<p>COMPETENZE n 6 Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	<p>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contaminazioni fisiche. • Contaminazioni chimiche. • Fattori antinutrizionali e sostanze tossiche naturali degli alimenti. • Contaminazione biologica. • Principali malattie batteriche di origine alimentare: Salmonellosi, Intossicazione da stafilococchi, Botulismo, Listeriosi, gastroenterite da Escherichia Coli, tossinfezione da Bacillus Cereus, tossinfezione da Clostridium Perfringens, epatiti virali, malattie causate da prioni (BSE). • Funghi microscopici: lieviti e muffe. Intossicazioni da muffe. • Parassitosi da protozoi e nematodi: Toxoplasmosi, Anisakiasi. • Sistema HACCP.
--	--

Evidenziare eventuali segmenti curriculari presenti nella programmazione iniziale, ma che non sono stati effettuati. Motivare le ragioni dello scostamento dal piano di lavoro individuale: *L alimentazione nella ristorazione collettiva* per motivi di tempo a causa del ridotto numero di ore settimanali della disciplina.

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

<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: i nuovi prodotti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • I prodotti per un'alimentazione particolare • Gli integratori alimentari • Gli alimenti funzionali • I novel foods • Gli OGM
<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>PRESCRIZIONI ALIMENTARI E RELIGIONE <u>Religioni e regole alimentari:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cristianesimo • Ebraismo • Islam

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA (D.M. N. 35 DEL 22/06/2020 L. 92/2019)**

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.	Lettura 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).

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, 08/05/2024

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 2022-2023

CLASSE VS

DISCIPLINA: Inglese

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: **Flavours** – English for cooking and service

AUTORE: E. Assirelli, A. Vetri

EDITORE: Rizzoli

Costanza EDITORE: Trinity Whitebridge.

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)

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	FOOD TODAY
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.	DIETS AND FOOD SAFETY

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

COMPETENZE n. 3 * Scrivere la competenza di riferimento: Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	WINE AND FOOD
---	----------------------

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA (O.M.n. 54 del 09-3-2023, art.10)**

	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
Contributo per il percorso di Ed. Civica	Primo	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	La violenza contro le donne VIOLENCE AGAINST WOMEN	1 ora
	Secondo	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.	6. La valorizzazione dell'identità del territorio e del patrimonio culturale	L'immigrazione THE RICHNESS OF DIVERSITY THROUGH CUISINE	1 ora
	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. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di	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. La capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di	Vivere in un ambiente ecosostenibile RESPONSIBLE CONSUMPTION	1 ora

		valori che regolano la vita democratica.	comunicazione virtuali.		
--	--	--	-------------------------	--	--

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.



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

“Gaspere Ambrosini”

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2022-2023
CLASSE VS**

DISCIPLINA: Inglese
LIBRO DI TESTO ADOTTATO: **Flavours** – English for
cooking and service
AUTORE: E. Assirelli, A. Vetri
EDITORE: Rizzoli
Costanza EDITORE: Trinity Whitebridge.

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.</p>	<p>DIETS AND FOOD SAFETY</p>

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

<p>COMPETENZE n. 3 * Scrivere la competenza di riferimento: Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</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 (O.M.n. 54 del 09-3-2023, art.10)**

	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
Contributo per il percorso di Ed. Civica	Primo	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	La violenza contro le donne VIOLENCE AGAINST WOMEN	1 ora
	Secondo	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.	6. La valorizzazione dell'identità del territorio e del patrimonio culturale	L'immigrazione THE RICHNESS OF DIVERSITY THROUGH CUISINE	1 ora
	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. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di	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. La capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di	Vivere in un ambiente ecosostenibile RESPONSIBLE CONSUMPTION	1 ora

		valori che regolano la vita democratica.	comunicazione virtuali.		
--	--	--	-------------------------	--	--

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.



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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2022-2023
CLASSE VS

DISCIPLINA: RELIGIONE

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: VITA DAVANTI A NOI

AUTORE: SOLINAS LUIGI

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)

Scrivere le competenze di riferimento

Competenze n. 1

Sviluppare un personale progetto di vita, riflettendo sul valore della vita secondo i principi religiosi, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà.

Competenze n. 2

C10 Sviluppare un maturo senso critico riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto al dialogo con le altre culture religiose.

TITOLO UDA	
IL MISTERO DELL'ESISTENZA	- L'ETICA DI FRONTE AL PROBLEMA DELLA VITA
TUTELA DEI DIRITTI DELLA PERSONA UMANA	- LA VITA UMANA E IL SUO RISPETTO - LA CONDIZIONE DELLA DONNA NELLE RELIGIONI - LA SHOAH- LE GULAG

**LA BIBBIA DIO
SI RIVELA
SALVAGUARDIA**

- LE RELIGIONI MONOTEISTE A CONFRONTO
- I DIVIETI ALIMENTARI NELLE RELIGIONI

DELL'AMBIENTE E DELLE ECCELLENZE PRODUTTIVE	<ul style="list-style-type: none"> - IL CIBO TRA ECCESSO E MISURA - LA MODERAZIONE: L'UNICA REGOLA - ONORARE IL CIBO
--	---

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

Scrivere le competenze di riferimento

Competenze n.3

Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita cristiano aperto al dialogo con la scienza.

TITOLO UDA	
FEDE E SCIENZA	<ul style="list-style-type: none"> - FEDE E SCIENZA A CONFRONTO - SULL'ORIGINE DEL MONDO E DELLA VITA

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA (O.M.n. 54 del 09-3-2023, art.10)**

	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	<i>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.</i>	<i>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.</i>	<p>Concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza.</p> <p>La tutela dell'ambiente e i beni comuni.</p>	1 Ora
	Secondo	<i>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e</i>	<i>Salvaguardia dell'ambiente e delle risorse</i>	Salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali; OGM	1 Ora

		<i>della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</i>	<i>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.</i>		
	Terzo	<i>Adottare i comportamenti più adeguati per garantire il valore dell'inclusività. Il rispetto dalla persona.</i>	<i>La costruzione di ambienti di vita, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone</i>	Il rispetto della salute, il benessere psico-fisico. l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso	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

(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)

ALLEGATO n. 2

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

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

IL METODO OPERATIVO: IL LABORATORIO

	Lezione interattiva (<i>discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive</i>)		Cooperative learning (<i>lavoro collettivo guidato o autonomo</i>)
	Lettura ed analisi diretta dei testi		Problem solving (<i>definizione collettiva</i>)
	Lezione multimediale		Attività di laboratorio (<i>esperienza individuale o di gruppo</i>)
	Lezione – applicazione		Lezione frontale (<i>presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche</i>)
	Esercitazioni pratiche		
	Lezione multimediale		Attività laboratoriali tramite didattica a distanza
	Lezione a distanza interattiva tramite strumenti tecnologici		Altro...

MEZZI, STRUMENTI E SPAZI		
Libri di testo, altri libri		Visite guidate
Dispense, schemi		Stage
Dettatura di appunti		Computer/Tablet/Cellulare
Libri di testo multimediali		Mappe concettuali digitali
Laboratorio		Videoproiettore
Registratore		Lettore dvd
Biblioteca		Cineforum/ Mostre
Dispense, schemi digitali		Sitografia
Biblioteca multimediale		Computer/Tablet/Cellulare
Cineforum		Piattaforme digitali: Argo-registro elettronico (altre piattaforme con account personale del docente e nel rispetto delle istruzioni operative privacy diramate) Altro...

NUMERO DELLE VERIFICHE

Periodo	Tipologia	Numero	Tipologia	Numero	Tipologia	Numero
Primo trimestre	Scritta	1	Orale	1	Pratico	2
Secondo trimestre	Scritta	1	Orale	1	Pratico	2
Terzo trimestre	Scritta	1	Orale	1	Pratico	2

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;

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 proposti on /off line 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

- Saggi, relazioni in modalità collaborativa o individuale, produzione di testi "aumentati", con collegamenti ipertestuali ovvero collegamenti 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.
- Per la FAD: compiti a tempo su piattaforme prescelte: Google Classroom; domande non googlabili specifiche e relative alla spiegazione.
- Per la definizione delle domande i docenti prestano attenzione al momento della loro formulazione in modo che non siano googlabili ma specifiche e relative alla spiegazione.

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	DESCRITTORI
Fascia di Eccellenza	10	ECCELLENTE	Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> Complete, approfondite, in modo organico, autonomo e integrata 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. Esponde 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. Esponde 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. Esponde in modo ordinato.
Fascia di Apprezzabilità	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. Esponde 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. Esponde 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

Fascia di Insufficienza grave	4	SCARSO	conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Espone in modo impreciso e non sempre pertinente • 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 DELPRODOTTO		
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 approfondite 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 proposte didattiche; 4. ha piena consapevolezza del proprio processo di apprendimento ed è completamente autonomo nell'organizzazione del lavoro personale e/o di gruppo; 5. è completamente corretto con i docenti, i compagni, il personale	OTTIMO	9

<p>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> <ol style="list-style-type: none"> 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; 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; 3. segue con continuo interesse e valido impegno tutte le proposte didattiche; 4. ha sicura consapevolezza del proprio processo di apprendimento ed è molto autonomo nell'organizzazione del lavoro personale e/o di gruppo; 5. è molto corretto con i docenti, i compagni, il personale della scuola, utilizza tanto linguaggi e codici diversi; 6. sa riconoscere molto il proprio ruolo, sa gestire atteggiamenti e relazioni, sa lavorare in gruppo, mostrando buone capacità di osservazione e di ascolto. 	BUONO	8
<p>L'alunno/a</p> <ol style="list-style-type: none"> 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; 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; 3. segue con abbastanza interesse ed impegno tutte le proposte didattiche; 4. ha chiara consapevolezza del proprio processo di apprendimento ed è adeguatamente autonomo nell'organizzazione del lavoro personale e/o di gruppo; 5. è piuttosto corretto con i docenti, i compagni, il personale della scuola, utilizza abbastanza linguaggi e codici diversi; 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. 	DISCRETO	7
<p>L'alunno/a</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 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; 3. segue con poco interesse e impegno tutte le proposte didattiche 4. ha appena sufficiente consapevolezza del proprio processo di apprendimento ed è quasi autonomo nell'organizzazione del lavoro personale e/o di gruppo 5. è adeguatamente corretto con i docenti, i compagni, il personale della scuola, utilizza pocolinguaggi e codici diversi 6. riconosce appena il proprio ruolo, gestisce validamente atteggiamenti e relazioni, sa lavorare guidato in gruppo, mostrando sufficienti capacità di osservazione e di ascolto. 	SUFFICIENTE	6

<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 1, OM OM 55 del 22/03/2024, "Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno."

IL CREDITO SCOLASTICO VIENE DETERMINATO NEL SEGUENTE MODO:

- a) viene fatta la media dei voti;
- b) si identifica la banda di oscillazione;
- c) 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	ATTIVITA' 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 condotta ≥ 8)** 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)

ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI ALLE PROVE EFFETTUATE E INIZIATIVE REALIZZATE DURANTE L'A.S. IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO, ANCHE IN ORDINE ALLA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA E GRIGLIE DI VALUTAZIONE ADOTTATE (lavori dei Dipartimenti del 06/05/2024)

a titolo esemplificativo e non esaustivo

INIZIATIVE

- verifiche orali a partire dai testi (*Per ognuna delle discipline o bi-disciplinare, sono proposti: testi, documenti, esperienze, progetti e problemi, utilizzati durante l'a.s. per sviluppare le singole competenze, utili alla commissione per condurre il colloquio di esami*);
- incontri in audio/videoconferenza di formazione e informazione sull'Esame di Stato;
- simulazione della prima prova in data 17/05/2024
- simulazione della seconda prova in data 22/05/2024
- simulazione colloquio in data 31/05/2024

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

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

Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)

Totale punti _____/60

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
	Insufficiente	4-5

		Sufficiente	6	___/10
		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 ragionativo 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
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 C	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	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)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE Seconda Prova /Tipologia
Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (Max 20 punti)

A.S. 2023/2024

NOME DEL CANDIDATO CLASSE.....

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	

Totale punti _____ /20

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)

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

ATTIVITÀ, PERCORSI, PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DEL PREVIGENTE INSEGNAMENTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE E DELL'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

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

- Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.
 - 1. Rispettare leggi/regolamenti/regole**
 - 2. Rispettare il patrimonio**
 - 3. Rispettare sé stessi e gli altri**
- capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera», «di far fronte all'incertezza e alla complessità, ... di mantenere il proprio benessere fisico ed emotivo, di empatizzare e di gestire il conflitto»;
- capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Obiettivi fondati sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o commerciale.

Competenze – espressioni di autonomia conseguite

1. 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 istituzionali e sociali.
2. Partecipare al dibattito culturale.
3. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
4. 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. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
5. 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.
6. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
7. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
8. 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.
9. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
10. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

**ATTIVITÀ, PERCORSI, PROGETTI RIFERITI ALL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA A.S.
2022/2023 – 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.
1° UDA	Si rimanda ai consuntivi (allegato 1)
2° UDA	Si rimanda ai consuntivi (allegato 1)
3° UDA	Si rimanda ai consuntivi (allegato 1)

ELENCO CANDIDATI E DATA SVOLGIMENTO PROVE INVALSI

Nota partecipazione prove INVALSI 2023 Percorsi di secondo livello in data 01/03/2023:

“Per il corrente anno scolastico gli studenti che frequentano percorsi di secondo livello dell’istruzione tecnica, professionale e artistica, compresi gli studenti che si trovano in istituti di prevenzione e pena, dovranno sostenere le prove INVALSI (Italiano – Matematica – Inglese Reading – Inglese Listening) che rappresentano requisito di accesso all’esame di Stato. Gli studenti che frequentano percorsi di istruzione negli istituti di prevenzione e pena svolgeranno le prove in formato cartaceo, tutti gli altri svolgeranno le prove in formato elettronico (CBT – Computer based testing). ... Le somministrazioni si svolgeranno esclusivamente durante la sessione suppletiva e precisamente dal 19 marzo al 22 marzo 2024 ...

I candidati dei percorsi di II livello svolgono le prove INVALSI dal 19 marzo al 26 marzo 2024 pertanto l’elenco dei candidati con la data di svolgimento delle stesse è allegato al documento del CdC in formato cartaceo.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia
	LINGUA FRANCESE
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
	LINGUA INGLESE
	MATEMATICA
	STORIA, LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA
	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA
	RELIGIONE

Favara 12/05/2024

Il Coordinatore di classe

Dirigente Scolastico

Prof.ssa Gabriella Brucoleri

Firmato digitalmente