



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SECONDARI SUPERIORE

“A. DAMIANI”

ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Via Trapani, 218 91025 Marsala

Tel.0923.989031-989051-989014 fax 0923.736350-
736271

**SPECIALIZZATO IN ENOLOGIA E
VITICOLTURA**

**ISTITUTO PROFESSIONALE
PER L' AGRICOLTURA E L'
AMBIENTE**

C/da Cuore di Gesù Marsala Tel.-fax
0923.961061

CON SEZIONE ALBERGHIERO



PROT. N. 7941

MARSALA 15/05/2023

ESAMI DI STATO
(ai sensi dell'O. M. n. 45 del 09/03/2023)

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO CONSIGLIO DI CLASSE

5[^] Sez. “V”

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

Anno Scolastico 2022/2023



(DPR 15 marzo 2010 n. 87 – Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali, a norma dell'articolo 64, Comma 4 del decreto – legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133, D.lgs n.62 del 2017 e a seguito dell'O.M. n.45 del 09/03/2023)

Indice

Storia dell'istituto.....	3
Profilo professionale.....	5
Presentazione della classe.....	8
Composizione della classe nel triennio.....	10
Variazioni del C.d.C. nel triennio.....	10
Criteri di attribuzione del credito scolastico.....	11
Tabella di attribuzione del credito scolastico.....	11
Andamento del creditoscolastico.....	12
Voto esami di qualifica.....	13
Obiettivi comuni da conseguire.....	14
UDA interdisciplinari.....	18
Educazione civica con relativa griglia di valutazione.....	19
Attività integrative complementari.....	23
Criteri di valutazione con griglia.....	24
Griglia di valutazione PTOF.....	25
Griglia di valutazione condotta.....	27
Componenti della commissione Esami di Stato.....	27
Percorsi interdisciplinari.....	28
Verifiche e valutazioni effettuate in previsione degli Esami di Stato.....	28
Griglie di valutazione prove scritte.....	29
Griglia del colloquio.....	33
Conclusioni.....	35
Allegato A: Simulazioni di prima e di seconda prova.....	37
Allegato B: Programmi e relazioni delle discipline.....	47

Storia dell'Istituto

L'I.I.S. "A. Damiani" ha sede nei locali dell'ex Convento di San Carlo, costruito nei primi anni del XVII secolo per volere di Don Francesco La Barbera.

Il Convento inizialmente fu abitato dai frati Francescani conventuali riformati ma nel 1632 con mandato di Papa Urbano VIII, fu affidato al padre marsalese Placido Nigido della compagnia di Gesù. I Gesuiti vi permasero per un trentennio poi il convento fu abbandonato dal 1664.

Nel 1794 fu restaurata la Casa Santa di San Carlo che fu utilizzata come luogo di quarantena e nel 1858 divenne sede dell'Ospizio artistico provinciale che ospitava cinquanta trovatelli ai quali veniva insegnato un mestiere.

Dal 1862 si cominciò ad impartire l'istruzione elementare e vista la necessità di migliorare l'istruzione agraria in un territorio quale quello marsalese a forte vocazione vitivinicola l'Istituto nel 1869 fu trasformato in Scuola Agraria. Nel 1888 ad opera di Abele Damiani divenne Regia Scuola Pratica di Agricoltura.

Nel 1895 fu acquistato il Podere "Badia" affinché fosse possibile attuare l'insegnamento pratico.

In seguito nel 1924 venne trasformata in Regia Scuola Agraria Media con indirizzo vitivinicolo e nel 1931 venne convertita in Regio Istituto Tecnico Agrario intitolato ad "Abele Damiani" illustre cittadino marsalese che ricoprì un ruolo importante nell'Unità d'Italia.

L'Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore «Abele Damiani», con annesso Convitto, ha sede nella Via Trapani, importante arteria cittadina.

Il fabbricato, a 24 m sul livello del mare, domina con il suo braccio a nord lo Stagnone, specchio d'acqua chiuso all'orizzonte dalle isole Egadi e l'isoletta storica di Mothia e con il suo braccio a ponente la Città di Marsala.

L'edificio risulta costituito da tre ali, ciascuna delle quali è percorsa, in tutta la lunghezza, da corridoi nei quali si affacciano le aule e i laboratori scientifici oltre che gli Uffici del Dirigente Scolastico, del Vicario del Dirigente Scolastico e degli Amministrativi.

Nel piano superiore dell'edificio sono ubicati la Segreteria Amministrativa, la Biblioteca, le aule speciali di Informatica. Nel piano terra si trovano i Laboratori di Chimica e di Analisi, il nuovo Laboratorio di Scienze e gli Uffici di Segreteria Didattica - Personale. L'Aula Magna che ha una capienza di 250 posti è luogo di riunioni, di convegni culturali e di rappresentazioni teatrali, di concerti sinfonici. L'Istituto è dotato anche di una palestra ampia 1.500 mq comprendente docce, bagni e spogliatoi.

Dal 1° settembre 2000, per gli effetti della razionalizzazione della rete scolastica del territorio, all'Istituto "A. Damiani" è stato annesso l'Istituto Professionale per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale.

Dall'anno scolastico 2008/2009 l'I.P.A.A. di Strasatti si è arricchito di un nuovo corso per "Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia con i settori di qualifica: Cucina e Sala-Bar, Pasticceria e l'ospitalità alberghiera".

Nel corso del quinquennio, l'Alberghiero si è ampliato sempre di più poiché risponde alle esigenze di molti giovani che ricercano nella scuola non solo l'occasione per acquisire una cultura di base, ma anche una concreta possibilità di inserimento nel mondo del lavoro. Finalità e obiettivi Generali

Come punto di riferimento sul territorio, l'I.I.S. "Abele Damiani" promuove ed attiva una vera didattica educativa e sociale, non di semplice apprendimento, ma finalizzata alla crescita dell'adolescente come soggetto centrale del "divenire" scolastico. A tale scopo, la complessa attività di programmazione e progettazione risponde ad alcune finalità prioritarie, che riflettono la filosofia e l'impegno continuo dell'Istituto:

1. Promuovere la crescita e il successo formativo di ogni studente con attività di orientamento, recupero e potenziamento, per l'acquisizione di autonome capacità di studio e di lavoro, finalizzate ad un continuo aggiornamento professionale.
2. Sviluppare conoscenze e competenze che promuovono, oltre al sapere, il saper essere ed il saper fare, attraverso una vasta gamma di esperienze in contesti diversi.
3. Integrare l'attività didattica, curricolare ed extra curricolare, con le attività culturali e professionali offerte dal territorio, in collaborazione con le realtà sociali, istituzionali e produttive della zona.
4. Sviluppare lo spirito critico di ognuno per acquisire un atteggiamento attivo nei confronti della società, a partire dalla partecipazione e dalla frequenza consapevole alla vita della scuola.
5. Promuovere la solidarietà il rispetto di se e degli altri; nel rispetto delle regole di convivenza sociale e civile, sviluppare la capacità di collaborazione e cooperazione.
6. Promuovere l'autovalutazione come stima delle proprie possibilità e dei propri limiti, per cooperare al raggiungimento dei propri obiettivi formativi.
7. Promuovere la valorizzazione delle peculiarità di ogni popolo, per una costruttiva educazione alla cittadinanza europea e alla mondialità.
8. Sviluppare una coscienza ecologica, a cominciare dalla cura e dal rispetto dell'ambiente circostante, con l'acquisizione di comportamenti responsabili.

PROFILO PROFESSIONALE DEL TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

In seguito ai cambiamenti introdotti dalla Riforma per il riordino dei cicli d'istruzione della scuola secondaria di secondo grado, il percorso di studi dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera si articola in due bienni ed un quinto anno; tale percorso si conclude con l'Esame di Stato.

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

È in grado di:

-Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.

-Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.

Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.

-Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.

-Comunicare in almeno due lingue straniere.

-Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.

-Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici.

-Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia" con l'opzione: "Produzioni dolciarie ed artigianali", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni 'Enogastronomia' e 'Servizi di sala e di vendita', conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimicofisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

OBIETTIVI SPECIFICI DEL TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA OPZIONE "CUCINA"

Competenze professionali

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuandole nuove tendenze di filiera
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
7. Saper utilizzare due lingue straniere e possedere capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.

Presentazione della classe e del percorso didattico seguito al consiglio di classe in relazione alle esigenze formative

Relazione Finale

La classe 5^a Sez. V, Indirizzo tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, articolazione enogastronomia, settore cucina, è composta da 16 studenti, 9 studenti e 7 studentesse, provenienti dal secondo percorso didattico, di cui 2 hanno interrotto la frequenza nel corso del primo quadrimestre per problemi di incompatibilità con gli orari di lavoro. Sono presenti 3 alunni stranieri perfettamente integrati nel contesto-classe in grado di comprendere in modo accettabile la lingua italiana. Dal punto di vista disciplinare, il gruppo classe ha mostrato un comportamento rispettoso delle regole della convivenza civile e il rapporto alunni – docenti è stato nel complesso accettabile. La frequenza alle lezioni è stata quasi regolare, tranne che per alcuni alunni che sono lavoratori. L'attività didattica è stata articolata in incontri periodici del Consiglio di classe che ha visto la collaborazione competente di tutti i docenti nella programmazione ed organizzazione delle varie attività didattico - educative, compresa la scelta della metodologia e degli strumenti più idonei al raggiungimento degli obiettivi fissati in senso disciplinare, interdisciplinare e pluridisciplinare. Ciò ha consentito di poter verificare l'andamento della classe con criteri oggettivi ed efficienti e offrire un servizio educativo e formativo valido e rispondente ai reali bisogni di ciascun allievo. Nonostante ciò, la presenza di svariate lacune nella preparazione di base insieme alla mancanza dell'applicazione nello studio domestico ha dovuto impegnare i docenti che si sono attivati per promuovere tutte quelle strategie didattiche per permettere agli studenti di partecipare al dialogo educativo. L'attività didattica, pertanto, è stata in parte rallentata e/o semplificata per permettere agli alunni di recuperare in itinere i contenuti che sono stati contestualizzati e riproposti in schede e mappe concettuali. Il Consiglio di classe in sinergia, attraverso strategie individuali, ha cercato di aiutare ogni studente a superare i propri limiti e a raggiungere gli obiettivi programmati. Quasi tutti gli alunni hanno conseguito la qualifica professionale al secondo periodo come da ordinamento. Tenuto conto della situazione illustrata, il C d C, ritiene di poter inquadrare la situazione della classe in due livelli di competenze: appartengono al primo livello pochi alunni che hanno saputo organizzare il proprio apprendimento rispettando le consegne e che sono in possesso di un metodo di lavoro autonomo. Essi possiedono discrete conoscenze di base, discrete capacità linguistico - espressive ed interpretative e una discreta padronanza delle competenze professionali. Nel secondo livello rientrano alunni nei quali

L'acquisizione delle conoscenze è rimasta di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale. Tali allievi, se opportunamente guidati, riescono a svolgere le attività loro assegnate raggiungendo gli obiettivi minimi delle varie discipline.

L'analisi di siffatta situazione della classe suggerisce al Consiglio di classe di mantenere fattivo il clima di collaborazione tra alunni e docenti fino al termine delle attività didattiche, per aiutare tutti gli alunni a raggiungere gli obiettivi programmati, in modo che ognuno apporti al dialogo scolastico un contributo relativo alle personali capacità. È opportuno sottolineare che gli studenti nelle attività pratiche, inerenti alla formazione professionale, sono in grado di esprimere in modo discreto le loro personali capacità, le abilità e le competenze acquisite nel corso del triennio

Composizione della classe: Alunne/i

1.	BONOMO ENZA GRAZIA
2.	CAVALLETTI GIUSEPPE
3.	COLLETTI GIOVANNA
4.	CORDO' SAMUELE
5.	DE VITA ROSALIA
6.	DEMBELE FAMAKAN
7.	ENOFE IMADE THOMPSON
8.	ERRERA KATRIN
9.	FERRARA BALDASSARE
10.	JALLOW LASSANA
11.	KHAN ALAMIN
12.	RIGGIRELLO GIUSEPPE
13.	SAMMARTANO FRANCESCA MARIA
14.	TUMBARELLO MARIANNA TERESA
15.	VALENTI GASPARE
16.	ZERILLI ERIKA

Composizione della classe nel triennio

	2020/21	2021/22	2022/23
Studenti			
Studenti inseriti	33	32	16
Sospens. giud. Finale			
Promossi giud. finale	15	14	
Non promossi	18	18	
Provenienti altro istit.			
Ritirati/trasferiti			

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

DISCIPLINA	1V	3V	5V
Italiano	Meli Emanuela	Di Girolamo Federica	De Simone Marco
Lab. Serv Enog. Sala	Giametta Federica	Bernardone Davide	Asaro Nicola
Matematica	Canino Massimo	Marino Vincenzo	Triolo Filippo
Lab. Serv. Enog.	Giardina Giuseppe	Giardina Giuseppe	Maniglia Filippo
Diritto e Tecn Amm. Ed. Civica	Laudicina Giacomo	Pipitone Vito Alessandro	Bono Valerio
Scienze e Cult Alim	Alaimo Giuseppina	Sciacca Francesco	Di Via Caterina
Francese	Ingianni Claudia Maria	Licari Maria	Ingianni Isabella
Inglese	Gaudino Celeste	Marino Elena	Calamusa Valentina
Storia	Meli Emanuela	Di Girolamo Federica	Di Benedetto Carmen
Religione cattolica	Mirabile Paolo S.	Mirabile Paolo S.	Mirabile Paolo S.
Lab.Serv accoglienza	Angelo Giuseppe Fabio		
Scienze integr	Morgana Carmelina		
Lab. Serv Enog	Cardone Paola		

Criteri di attribuzione del credito scolastico

Si tratta di un patrimonio di punti (massimo 40 in tre anni) che il Consiglio di Classe assegna al termine di ogni anno del triennio conclusivo del corso di studi (quindi a partire dal terzo anno), secondo una tabella che ha come primo punto di riferimento la media dei voti di tutte le materie ad esclusione della Religione.

Per tale attribuzione si terrà conto dei seguenti descrittori:

- Assiduità della frequenza scolastica;
- Decimale della media dei voti maggiore di 0,50;
- Interesse e impegno dimostrati nella partecipazione a progetti d'istituto e/o attività inerenti il percorso di studi scelto;
- Partecipazione al dialogo educativo, tenendo in considerazione anche le attività di IRC o eventuale attività alternativa (Art. 8, commi 14 e 15 dell'O.M. n. 257 del 04-05-2017);
- Possesso di eventuali crediti formativi.

Il Consiglio di classe nello scrutinio di Giugno provvederà ad assegnare il credito scolastico del quinto anno, sommarlo ai crediti scolastici del terzo e quarto anno e poi a convertire la somma dei crediti dei tre anni secondo la tabella allegata.

Tabella di attribuzione del credito scolastico

L'attribuzione del credito avviene sulla base della tabella A (allegata al Decreto Legislativo 62/2017), che riportava la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

Media dei voti	Credito scolastico		Punti
	I anno	II anno	III anno
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M < 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M < 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M < 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Andamento del credito scolastico

Elenco studenti	OMISSIS
BONOMO ENZA GRAZIA	
CAVALLETTI GIUSEPPE	
COLLETTI GIOVANNA	
CORDO' SAMUELE	
DE VITA ROSALIA	
DEMBELE FAMAKAN	
ENOFE IMADE THOMPSON	
ERRERA KATRIN	
FERRARA BALDASSARE	
JALLOW LASSANA	
KHAN ALAMIN	
RIGGIRELLO GIUSEPPE	
SAMMARTANO FRANCESCA MARIA	
TUMBARELLO MARIANNA TERESA	
VALENTI GASPARE	
ZERILLI ERIKA	

Esame di qualifica

ELENCO STUDENTI	OMISSIS
BONOMO ENZA MARIA	
CAVALLETTI GIUSEPPE	
COLLETTI GIOVANNA	
CORDO' SAMUELE	
DE VITA ROSALIA	
DEMBELE FAMAKAN	
ENOFE IMADE THOMPSON	
ERRERA KATRIN	
FERRARA BALDASSARE	
JALLOW LASSANA	
KHAN ALAMIN	
RIGGIRELLO GIUSEPPE	
SAMMARTANO FRANCESCA MARIA	
TUMBARELLO MARIA TERESA	
VALENTI GASPARE	
ZERILLI ERIKA	

Obiettivi comuni da conseguire

Obiettivi educativi trasversali

1. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
2. Agire in modo autonomo e responsabile.
3. Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità e assumendo ruoli attivi.
4. Organizzare il proprio apprendimento in funzione dei tempi disponibili e del proprio metodo di studio e di lavoro.

Obiettivi cognitivi trasversali

1. Utilizzare la lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.
2. Produrre testi scritti di vario tipo utilizzando linguaggi diversi e supporti diversi.
3. Leggere, comprendere, sintetizzare, analizzare e sviluppare capacità di giudizio personale.
4. Individuare collegamenti e relazioni.
5. Utilizzare le lingue straniere per essenziali scopi comunicativi ed operativi.
6. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare informazioni qualitative e quantitative.
7. Riconoscere gli aspetti geografici e territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
8. Acquisire conoscenze, abilità e competenze specifiche. Per esse si rimanda alle programmazioni individuali.

Il raggiungimento degli obiettivi educativi e cognitivi trasversali e l'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze specifiche, permetterà agli alunni di ottenere il Diploma di Tecnico dei Servizi della ristorazione con le seguenti:

Competenze professionali

1. Riconoscere nell'evoluzione dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche in riferimento a contesti locali e globali.
2. Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

3. Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con quelle di altre figure professionali.
4. Valorizzare, la produzione, la trasformazione, la conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
5. Organizzare attività operative e gestionali;
6. Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione in relazione alla richiesta dei mercati.
7. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Al termine del percorso quinquennale l'alunno/a, secondo il regolamento per il riordino degli istituti professionali emanato dal Presidente della Repubblica il 15 marzo 2010, il Diplomato nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" deve avere specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia.

Consegnerà i seguenti risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- utilizzare le tecniche per gestire una struttura di tipo enogastronomico
- organizzare la promozione delle strutture alberghiere e dei servizi di accoglienza
- conoscere e applicare le leggi relative alla gestione dei servizi enogastronomici e dei servizi alberghieri, tenendo conto della normativa sulla qualità e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro
- conoscere due lingue straniere
- utilizzare il computer e i programmi informatici per analizzare i dati relativi alla gestione dei servizi
- mettere in evidenza i prodotti tipici, le tradizioni locali individuando le nuove tendenze enogastronomiche
- applicare la normativa rispetto alla sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

In particolare nell'articolazione "ENOGASTRONOMIA" il diplomato sarà in grado di:

- operare nel sistema di qualità per la lavorazione, conservazione, promozione dei prodotti enogastronomici
- valorizzare le tradizioni locali e riconoscere le nuove tendenze del settore
- preparare menu adeguati a diversi tipi di clientela anche in relazione a specifiche

necessità dietologiche controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.

Compiti istituzionali della componente docenti

Si fa riferimento al P.T.O.F.

Doveri fondamentali degli alunni

Si fa riferimento al P.T.O.F.

Metodologie didattiche

Il metodo utilizzato sarà quello induttivo e/o deduttivo e la didattica laboratoriale con le tecniche del *problem solving e del cooperative learning*. Si darà importanza alla valorizzazione del vissuto e alle lezioni frontali e partecipate con conversazioni guidate e gruppi di lavoro al fine di realizzare schematizzazioni e sintesi concettuali con costruzione di mappe e collegamenti di tematiche proposte con altri contesti culturali e ambiti disciplinari (quando possibile). Gli strumenti utilizzati saranno: libri di testo, fotocopie, schede didattiche, audiovisivi, laboratorio di informatica, biblioteca, quotidiani, si farà uso della piattaforma G-Suite Google Classroom e del portale-Argo per le comunicazioni giornaliere (indicazione consegne, trasmissione materiali, acquisizione compiti svolti.), trasmissione ragionata di materiali didattici (documenti, correzioni compiti, link, audio, video..)

Verifiche e Valutazioni

Per l'accertamento del processo di insegnamento-apprendimento, saranno predisposte verifiche formative mediante interventi, correzione di esercizi, discussioni guidate, questionari, che poi verranno inglobate in quelle sommative per classificare le prestazioni degli alunni. Al termine di ogni percorso di apprendimento, saranno svolte verifiche sommative orali come discussioni, interrogazioni, colloqui a discrezione dell' insegnante e/o secondo le necessità del caso, e verifiche scritte quali temi di ordine generale o di storia, analisi di testi letterari, saggi brevi, test strutturati o semi-strutturati, problemi, esercitazioni pratiche etc.

La valutazione sommativa terrà conto dei seguenti elementi:

- Conoscenza dati;
- Capacità di argomentazione e rielaborazione personale;
- Capacità di operare collegamenti disciplinari e interdisciplinari;
- Capacità di analisi, sintesi e critica;
- Competenze linguistico — espressive;
- Abilità operative

Per i criteri di valutazione cognitivi e non, si farà riferimento a quelli contenuti nel **PTOF**.

La valutazione quadrimestrale e finale terrà conto oltre che del profitto, anche dell'interesse, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo anche attraverso DID e della progressione rispetto al livello di partenza. In sede di scrutinio finale, la valutazione degli studenti è effettuata dal consiglio di classe. Ai sensi dell'art. 37, comma 3 del Testo Unico, in caso di parità nell'esito di una votazione, prevale il voto del presidente. L'esito della valutazione è reso pubblico, riportando all'albo dell'Istituto sede d'esame il voto di ciascuna disciplina e del comportamento, il punteggio relativo al credito scolastico dell'ultimo anno e il credito scolastico complessivo, seguiti dalla dicitura "ammesso". Per tutti gli studenti esaminati in sede di scrutinio finale, i voti attribuiti in ciascuna disciplina e sul comportamento, nonché i punteggi del credito sono riportati nelle pagelle e nel registro dei voti.

Interventi didattici ed educativi integrativi

Per lievi carenze, il C.di C. stabilisce di effettuare interventi di recupero in itinere. Qualora per lacune gravi si rendessero necessari, il Consiglio valuterà le modalità e i tempi di tali interventi e ne informerà tempestivamente la classe.

UDA Interdisciplinari

DENOMINAZIONE	DALL'ORTO ALLA TAVOLA
COMPITI/ PRODOTTO	Realizzazione a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue del manuale di tracciabilità di un prodotto locale di nicchia (biscotti di mandorla con vino Marsala) Relazione individuale
DENOMINAZIONE	MADE IN ITALY
COMPITO/PRODOTTO	Presentazione in Power Point / cartaceo a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue degli ingredienti utilizzati, che rispettano il Made in Italy, sul loro valore culturale, storico e alimentare, l'utilizzo di tali prodotti in ricette internazionali che sono collegate a ricette nazionali realizzate con prodotti certificati, specificando l'importanza che ricade sull'economia del paese. Relazione individuale

Educazione Civica: tematiche e griglie di valutazione

(In coerenza con gli obiettivi del PTOF e dell'art 3 della legge del 20 Agosto 2019 n.92 e ai sensi dell'OM n.45 del 9 marzo 2023).

Il tema dell'educazione civica e la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta "fondante" del sistema educativo, contribuendo a "formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri" al fine di sviluppare e potenziare le competenze in materia di cittadinanza attiva di ogni studente. Resta fermo dunque il coinvolgimento di tutti i docenti per il raggiungimento dei diversi obiettivi prefissati nella programmazione disciplinare e condivisi nel C.d.C.

Dall'A.S. 2021/2022 il Collegio dei docenti ha approvato il curricolo di educazione civica e in sede dipartimentale sono state definite le tematiche affrontate per classi parallele divise per biennio e triennio.

Per le classi quinte dell'indirizzo per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera le tematiche scelte sono:

TEMATICA 1: le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto al lavoro: la sicurezza sul lavoro (da svolgersi nel primo quadrimestre);

TEMATICA 2: educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio, dell'identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari (da svolgersi nel secondo quadrimestre).

La valutazione di Educazione Civica verrà proposta dal coordinatore della disciplina sulla base delle indicazioni e degli elementi conoscitivi forniti da tutti i docenti del Consiglio di Classe. La valutazione condivisa verrà riportata sulla scheda di valutazione, sia nel primo sia nel secondo quadrimestre, e concorrerà a stabilire la media complessiva di voto di ciascuno studente.

INDICATORI	LIVELLO INSUFFICIENTE (3-4-5)	LIVELLO SUFFICIENTE (6)	LIVELLO INTERMEDIO (7)	LIVELLO BUONO (8)	LIVELLO AVANZATO (9-10)
CAPACITÀ DI INDIVIDUARE DIRITTI E DOVERI E LE REGOLE ALLA BASE DELLA VITA COLLETTIVA	<p>Conoscenza molto scarsa/lacunosa della Costituzione, delle regole della vita democratica;</p> <p>incapacità di interiorizzare gli insegnamenti.</p>	<p>Conoscenza frammentaria e superficiale della Costituzione, delle regole della vita democratica;</p> <p>capacità sufficiente di interiorizzare gli insegnamenti.</p>	<p>Conoscenza abbastanza adeguata della Costituzione, delle regole della vita democratica.</p>	<p>Conoscenza ampia della Costituzione, delle regole della vita democratica;</p> <p>consapevolezza del valore di tali regole; capacità adeguata di interiorizzare gli insegnamenti.</p>	<p>Conoscenza ampia ed articolata della Costituzione, delle regole della vita democratica;</p> <p>consapevolezza del loro valore; capacità di interiorizzare Tali</p>

					insegnamenti e dare giudizi personali motivati.
CAPACITÀ DI RICONOSCERE LA REALTÀ SOCIALE, POLITICA, ECONOMIA INTERNAZIONALE	Conoscenza molto scarsa/lacunosa delle istituzioni europee ed internazionali.	Conoscenza frammentaria delle istituzioni europee ed internazionali.	Conoscenza abbastanza adeguata delle istituzioni europee ed internazionali.	Conoscenza ampia delle istituzioni europee e del mondo.	Conoscenza ampia ed articolata delle istituzioni europee e del mondo; capacità di istituire confronti.
CAPACITÀ DI PARTECIPARE ALLA COSTRUZIONE DI UN SISTEMA DI RELAZIONE UOMO - AMBIENTE	Incapacità di rispettare l'ambiente, di cogliere la relazione uomo-ambiente.	Riconosce in maniera settoriale e frammentaria i principi legati al rapporto uomo-ambiente.	Riconosce in maniera adeguata i principi legati al rapporto uomo-ambiente.	Riconosce con consapevolezza ed autonomia i principi legati al rapporto uomo-ambiente.	Riconosce con consapevolezza ed autonomia i principi legati al rapporto uomo-ambiente; sensibilizza gli altri verso l'ambiente e il territorio.
CAPACITÀ CRITICA DI GESTIRE LA RETE INTERNET	Conoscenza inadeguata delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione informativa; Incapacità di gestire le informazioni ricavate dalla rete.	Conoscenza parziale delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione informatica; capacità non del tutto adeguata di gestire le informazioni ricavate	Conoscenza adeguata delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione informatica; capacità adeguata di gestire le informazioni ricavate dalla rete.	Conoscenza ampia delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione informatica; capacità di gestire in modo sicuro le	Conoscenza approfondita delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione Informatica; capacità di gestire in modo

dalla rete

informazioni
ricavate dalla
rete.

autonomo e
responsabile le
informazioni

CAPACITÀ DI COLLABORARE E PARTECIPARE	Difficoltà ad ascoltare, interagire, condividere nel rispetto dei principi che regolano la	Capacità sufficiente di ascolto, interazione e condivisione dei	Capacità adeguata di ascolto, interazione e condivisione dei principi che regolano	Capacità buona di ascolto, interazione e condivisione dei	Capacità buona di ascolto, interazione, negoziazione e
	convivenza.	principi che regolano la convivenza.	la convivenza.	principi che regolano la convivenza; capacità di elaborare un percorso di lavoro per realizzare prodotti comuni.	condivisione dei principi che regolano la convivenza; capacità di elaborare un percorso di lavoro per realizzare prodotti comuni; capacità di interiorizzare le conoscenze acquisite per instaurare relazioni positive
CAPACITÀ DI INDIVIDUARE	Anche se guidato, ha difficoltà ad	Individua i principali collegamenti tra	Individua i collegamenti tra	Individua i collegamenti tra	Individua in modo sistematico i
COLLEGAMENTI E RELAZIONI	individuare i principali collegamenti tra fenomeni, eventi, concetti.	fenomeni, eventi, concetti.	fenomeni, eventi, concetti; riesce ad esprimere in modo adeguato le relazioni individuate.	fenomeni, eventi, concetti; riesce a coglierne la natura sistemica; esprime con correttezza le relazioni individuate e le sa rappresentare.	collegamenti tra fenomeni, eventi, concetti; sa coglierne la natura sistemica; esprime con correttezza le relazioni individuate e le sa rappresentare; opera autonomamente collegamenti tra le diverse aree disciplinari.

Attività extra curricolari

Il C. di C. in relazione al conseguimento degli obiettivi fissati, prevede la partecipazione della classe alle seguenti attività: progetti europei, visite ad aziende ricettive e alberghiere; uscite didattiche per la conoscenza di località di interesse enogastronomico; partecipazione a iniziative sportive, a incontri con scuole e/o enti, a conferenze, seminari e convegni; partecipazione ad altri progetti del P.T.O.F. e finanziati con fondi strutturali; orientamento; *stage* formativi.

Attività di recupero

Gli studenti, dopo lo scrutinio del primo quadrimestre sono stati impegnati in attività di recupero in itinere e con pausa didattica che hanno consentito di colmare, in qualche caso, lacune pregresse nelle varie discipline. Si è proceduto inoltre ad una semplificazione dei contenuti culturali presi in esame e all'enucleazione dei saperi essenziali affinché tutti gli alunni potessero raggiungere gli obiettivi programmati per ogni disciplina.

Criteri di valutazione

Il controllo dell'apprendimento e la valutazione sono stati effettuati con sistematicità per mezzo di verifiche orali e prove scritte, talvolta diversificate, volte ad accertare la padronanza dei contenuti, l'acquisizione delle abilità specifiche delle discipline e l'uso di linguaggi adeguati.

I criteri di valutazione e le griglie adottate dal C.d.C., sono stati condivisi e discussi dagli alunni, affinché maturasse in loro la capacità di autovalutazione.

Per sollecitare la loro attenzione, anche durante le spiegazioni si creavano momenti di controllo informale, con discussioni aperte che hanno favorito la partecipazione degli alunni.

Le verifiche scritte, quali temi di ordine generale, o di storia, saggi, test, questionari, esercitazioni pratiche, etc. hanno consentito agli alunni di esercitarsi sulle diverse discipline.

La valutazione complessiva ha tenuto conto del raggiungimento degli obiettivi programmati espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità, abilità linguistiche ed operative ma ha tenuto anche in considerazione l'interesse, la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno e la progressione rispetto al livello di partenza. Per la valutazione finale il Consiglio di Classe ha fatto riferimento alla griglia del PTOF e ad altri criteri.

GRIGLIA VALUTAZIONE PTOF

Voto	NON CONOSCENZA DEGLI OBIETTIVI
1	Conoscenze: non possiede alcuna conoscenza o quasi
2	Competenze: non sa applicare le minime conoscenze in compiti semplici
3	Capacità: effettua sintesi scorrette in compiti semplici senza autonomia di giudizio Abilità linguistica: usa un linguaggio scorretto Abilità operative: non sa usare nessuno strumento Competenze digitali: non sa utilizzare autonomamente e in modo responsabile gli strumenti multimediali Competenze di cittadinanza: non collabora e non partecipa in maniera seria e responsabile alle attività in gruppo
4	MANCATO RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI
4	Conoscenze: dimostra limitate e frammentarie conoscenze e difficoltà di comprensione dei contenuti Competenze: applica le conoscenze con gravi errori ed esegue analisi parziali ed errate Capacità: effettua sintesi parziali e imprecise e non ha autonomia di giudizio Abilità linguistica: presenta povertà di linguaggio che compromette la comprensione del messaggio Abilità operative: presenta incertezza nell'uso degli strumenti Competenze digitali: non sa utilizzare in maniera adeguata gli strumenti multimediali Competenze di cittadinanza: partecipa alle attività del gruppo in maniera inadeguata e non interagisce con tutti in modo rispettoso
5	RAGGIUNGIMENTO PARZIALE DEGLI OBIETTIVI
5	Conoscenze: dimostra non sufficienti conoscenze e livelli di comprensione di contenuti minimi Competenze: applica le conoscenze con qualche errore ed esegue analisi guidate e superficiali Capacità: effettua sintesi imprecise e superficiali e rielabora le conoscenze in modo parziale e contraddittorio Abilità linguistica: possiede un linguaggio limitato con improprietà formali Abilità operative: usa gli strumenti con difficoltà Competenze digitali: utilizza gli strumenti multimediali solo se opportunamente guidato Competenze di cittadinanza: Utilizza le competenze solo se opportunamente guidato
6	RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI ESSENZIALI
6	Conoscenze: conosce e comprende almeno i contenuti minimi Competenze: applica le conoscenze in modo parziale ed esegue analisi non autonomamente Capacità: effettua sintesi guidate ed esprime giudizi con qualche contraddizione Abilità linguistica: utilizza un linguaggio corretto anche se non sempre specifico e settoriale Abilità operative: usa correttamente gli strumenti Competenze digitali: utilizza gli strumenti multimediali solo in situazioni semplici Competenze di cittadinanza: partecipa alle attività del gruppo e collabora solo in situazioni semplici
7	RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI
7	Conoscenze: dimostra una conoscenza generale e comprensione dei contenuti Competenze: applica le conoscenze in ambiti disciplinari ed effettua analisi Capacità: effettua sintesi corrette e con una certa autonomia Abilità linguistica: usa un bagaglio lessicale chiaro e specifico Abilità operative: usa in modo autonomo gli strumenti Competenze digitali: utilizza con discreta autonomia gli strumenti multimediali Competenze di cittadinanza: partecipa alle attività del gruppo con discreta autonomia e responsabilità

8	<p style="text-align: center;">RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI</p> <p>Conoscenze: possiede una conoscenza generale approfondita e sicura capacità di comprensione Competenze: applica le conoscenze in ambiti anche interdisciplinari con procedure autonome Capacità: effettua approfondimenti ed elaborazioni personali Abilità linguistica: si esprime con chiarezza e specificità Abilità operative: è del tutto autonomo nell'uso degli strumenti Competenze digitali: utilizza con buona autonomia gli strumenti multimediali Competenze di cittadinanza: partecipa e collabora con senso di responsabilità alle attività in gruppo</p>
9	<p style="text-align: center;">PIENO RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI</p> <p>Conoscenze: dimostra ampia conoscenza e capacità di comprensione completa e ordinata Competenze: applica in modo efficace e corretto le conoscenze in ambiti interdisciplinari e procede ad analisi particolareggiate Capacità: opera approfondimenti personali in modo autonomo e documentati Abilità linguistica: utilizza linguaggi specifici e registri linguistici appropriati con stile personale Abilità operative: sa usare correttamente gli strumenti Competenze digitali: utilizza gli strumenti multimediali in piena autonomia e responsabilità Competenze di cittadinanza: partecipa e collabora in modo attivo e rispettoso alle attività in gruppo</p> <p style="text-align: center;">PIENO RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI</p>
10	<p>Conoscenze: possiede una conoscenza ampia, dettagliata e rigorosa e capacità di comprensione completa e profonda Competenze: applica le procedure e le conoscenze in problemi nuovi senza errori ed esegue analisi in piena autonomia Capacità: opera approfondimenti personali in modo autonomo, documentato e rielaborato Abilità linguistica: utilizza linguaggi specifici e registri linguistici appropriati con stile personale e creativo Abilità operative: sa usare correttamente tutti gli strumenti</p> <p style="padding-left: 20px;">Competenze digitali: utilizza autonomamente e con spirito critico e responsabile gli strumenti multimediali</p> <p>Competenze di cittadinanza: partecipa alle attività del gruppo, fa delle proposte operative, interagisce con tutti in maniera rispettosa, dando il proprio contributo personale.</p>

GRIGLIA VALUTAZIONE CONDOTTA

Voto	Descrittori
10	<p> Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto Comportamento pienamente maturo e responsabile durante le attività didattiche Frequenza assidua alle attività Vivo interesse e partecipazione attiva alle lezioni Regolare, serio e puntuale svolgimento delle consegne scolastiche Rispetto degli altri e delle istituzioni scolastiche Ruolo attivo e propositivo all'interno della classe Ottima socializzazione </p>
9-8	<p> Rispetto delle norme del Regolamento d'Istituto Comportamento responsabile e collaborativo durante le attività didattiche Costante interesse e proficua partecipazione alle lezioni Costante adempimento dei doveri scolastici Puntuale esecuzione delle consegne proposte Equilibrio nei rapporti interpersonali Ruolo attivo all'interno del gruppo classe </p>
7	<p> Rispetto non adeguato delle norme del Regolamento d'Istituto Partecipazione non sempre attenta e responsabile alle lezioni Frequenza saltuaria e discontinua alle attività didattiche Occasionale e sollecitata esecuzione delle consegne scolastiche Discontinuo adempimento dei doveri scolastici Comportamento a volte conflittuale nei rapporti interpersonali </p>
6	<p> Svolgimento non puntuale delle consegne assegnate Frequenza irregolare alle attività didattiche Osservazione irregolare delle norme della vita scolastica Disturbo del regolare svolgimento delle lezioni Attenzione e partecipazione discontinua alle attività didattiche Partecipazione non sempre collaborativa Ripetute assenze non giustificate Ripetuti ingressi posticipati e/o uscite anticipate non documentate Note disciplinari o ammonimenti scritti senza sospensioni dalle lezioni relativi a comportamenti reiterati ma di scarsa gravità Grave inosservanza del Regolamento d'Istituto Completo disinteresse per le attività didattiche Comportamento scorretto nel rapporto con gli insegnanti e/o i compagni </p>
5	<p> Ripetute note disciplinari relative a comportamenti reiterati o gravi Frequente disturbo delle lezioni Ruolo negativo nel gruppo classe Assenze non giustificate Note disciplinari con sospensione delle lezioni per più di 15 giorni relative a comportamenti reiterati con episodi gravi Frequenza scarsa alle attività didattiche (numero di assenze superiori a quelle previste dalla normativa vigente) </p>

Componenti della Commissione d'Esame di Stato

MATERIE	DOCENTI
Laboratorio serv. Enogastronomia Cucina	Maniglia Filippo
Laboratorio serv. Enog. Sala	Asaro Nicola
Scienze e cult. dell'alimentazione	Di Via Caterina

Percorsi interdisciplinari sviluppati durante l'a.s. 2022-2023

(ai sensi dell'O.M n.65 del 14 Marzo del 2022)

Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi	Discipline coinvolte
Dall'orto alla tavola	Tutte
Sicurezza e prevenzione.	Tutte
Cibo e cultura	Tutte
Alimentazione e benessere	Tutte
Made in Italy	Tutte

Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato

Oltre alle tipologie previste dal nuovo Esame di Stato, per la prima e seconda prova, sono state adottate altresì delle simulazioni delle prove d'esame che hanno consentito agli insegnanti di valutare l'acquisizione delle competenze dell'alunno sui capisaldi della disciplina.

Prova scritta di Italiano:

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità).

Il DLsg. 13 aprile del 2017, n. 62, art. 17 stabilisce che nei percorsi dell'Istruzione professionale la seconda prova scritta ha carattere pratico e professionalizzante ed è tesa ad accertare le competenze professionali acquisite dal candidato.

Per la valutazione delle prove scritte, il C.d.C., sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le griglie allegate al presente documento:

TIPOLOGIA A Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 12)	INDICATORI SPECIFICI (punti 8)	DESCRITTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max 2)		Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) Punti 2	Riguardo ai vincoli della consegna l'elaborato: - non ne rispetta alcuno (0,25) - li rispetta in minima parte (0,50) - li rispetta sufficientemente (1) - li rispetta quasi tutti (1,50) - li rispetta completamente (2)	
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO (max 8)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Punti 2		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (0,25) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (0,50) - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (1) - adeguate conoscenze e alcuni spunti personali (1,50) - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (2)	
		- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici - Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) - Interpretazione corretta e articolata del testo Punti 6	L'elaborato evidenzia: - diffusi errori di comprensione, di analisi e di interpretazione (2) - una comprensione parziale e la presenza di alcuni errori di analisi e di interpretazione (2,50) - una sufficiente comprensione, pur con la presenza di qualche inesattezza o superficialità di analisi e interpretazione (3) - una comprensione adeguata e una analisi e interpretazione abbastanza completa e precisa (4,50) - una piena comprensione e una analisi e interpretazione ricca e approfondita (6)	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO (max 4)	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale Punti 4		L'elaborato evidenzia: - numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (1) - alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (2) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (3) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (3,50) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (4)	
LESSICO E STILE (max 3)	Ricchezza e padronanza lessicale Punti 3		L'elaborato evidenzia: - un lessico povero e del tutto inappropriato (0,75) - un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (1) - un lessico semplice ma abbastanza adeguato (2) - un lessico specifico e per lo più appropriato (2,50) - un lessico specifico, vario ed efficace (3)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max 3)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Punti 3		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura (0,75) - alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura (1) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (2) - una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura (2,50) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (3)	
OSSERVAZIONI				TOTAL E /20

TIPOLOGIA B Analisi e produzione di un testo argomentativo

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 12)	INDICATORI SPECIFICI (punti 8)	DESCRIPTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max 2)		Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni nel testo proposto Punti 2	Rispetto alle richieste della consegna, e in particolare all'individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni, l'elaborato: - non rispetta la consegna e non riconosce né la tesi né le argomentazioni del testo (0,25) - rispetta soltanto in parte la consegna e compie errori nell'individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo (0,50) - rispetta sufficientemente la consegna e individua abbastanza correttamente la tesi e alcune argomentazioni del testo (1) - rispetta adeguatamente la consegna e individua correttamente la tesi e la maggior parte delle argomentazioni del testo (1,50) - rispetta completamente la consegna e individua con sicurezza e precisione la tesi e le argomentazioni del testo (2)	
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO (max 7)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Punti 3		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (0,75) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (1) - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (2) - adeguate conoscenze e alcuni spunti personali (2,50) - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (3)	
		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione Punti 4	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o del tutto fuori luogo (1) - riferimenti culturali scarsi e/o non corretti (1,50) - un sufficiente controllo dei riferimenti culturali, pur con qualche genericità, inesattezza o incongruenza (2) - una buona padronanza dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (3) - un dominio ampio e approfondito dei riferimenti culturali, usati con piena correttezza e pertinenza (4)	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO (max 5)	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale Punti 3		L'elaborato evidenzia: - numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (0,75) - alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (1) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (2) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (2,50) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (3)	
		Capacità di sostenere con coerenza il percorso ragionativo adottando connettivi pertinenti Punti 2	L'elaborato evidenzia: - un ragionamento privo di coerenza, con connettivi assenti o errati (0,25) - un ragionamento con lacune logiche e un uso inadeguato dei connettivi (0,50) - un ragionamento sufficientemente coerente, costruito con connettivi semplici e abbastanza pertinenti (1) - un ragionamento coerente, costruito con connettivi per lo più adeguati e pertinenti (1,50) - un ragionamento coerente, costruito con una scelta varia, adeguata e pertinente dei connettivi (2)	
LESSICO E STILE (max 3)	Ricchezza e padronanza lessicale Punti 3		L'elaborato evidenzia: - un lessico povero e del tutto inappropriato (0,75) - un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (1) - un lessico semplice ma abbastanza adeguato (2) - un lessico specifico e per lo più appropriato (2,50) - un lessico specifico, vario ed efficace (3)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max 3)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Punti 3		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura (0,75) - alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura (1) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (2) - una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura (2,50) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (3)	
OSSERVAZIONI				TOTALE /20

TIPOLOGIA C Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 12)	INDICATORI SPECIFICI (punti 8)	DESCRITTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max 2)		Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrase Punti 2	Riguardo alle richieste della traccia, e in particolare alla coerenza della formulazione del titolo e dell'eventuale parafrase, l'elaborato: - non rispetta la traccia e il titolo è assente o del tutto inappropriato; anche l'eventuale parafrase non è coerente (0,25) - rispetta soltanto in parte la traccia; il titolo è assente o poco appropriato; anche l'eventuale parafrase è poco coerente (0,50) - rispetta sufficientemente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrase semplici ma abbastanza coerenti (1) - rispetta adeguatamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrase corretti e coerenti (1,50) - rispetta completamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrase molto appropriati ed efficaci (2)	
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO (max 7)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Punti 3		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (0,75) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (1) - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (2) - adeguate conoscenze e alcuni spunti personali (2,50) - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (3)	
		Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Punti 4	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o minimi, oppure del tutto fuori luogo (1) - scarsa presenza e superficialità dei riferimenti culturali, con alcuni errori (1,50) - sufficiente controllo e articolazione dei riferimenti culturali, pur con qualche imprecisione e/o genericità (2) - buona padronanza e discreto approfondimento dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (3) - dominio sicuro e approfondito dei riferimenti culturali, usati con ampiezza, correttezza e pertinenza (4)	
ORGANIZZAZIONE E DEL TESTO (max 5)	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale Punti 3		L'elaborato evidenzia: - numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (0,75) - alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (1) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (2) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (2,50) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (3)	
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione Punti 2	L'elaborato evidenzia: - uno sviluppo del tutto confuso e tortuoso dell'esposizione (0,25) - uno sviluppo disordinato e disorganico dell'esposizione (0,50) - uno sviluppo sufficientemente lineare dell'esposizione, con qualche elemento in disordine (1) - uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare dell'esposizione (1,50) - uno sviluppo pienamente ordinato e lineare dell'esposizione (2)	
LESSICO E STILE (max 3)	Ricchezza e padronanza lessicale Punti 3		L'elaborato evidenzia: - un lessico povero e del tutto inappropriato (0,75) - un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (1) - un lessico semplice ma abbastanza adeguato (2) - un lessico specifico e per lo più appropriato (2,50) - un lessico specifico, vario ed efficace (3)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max 3)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Punti 3		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura (0,75) - alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura (1) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (2) - una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura (2,50) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (3)	
OSSERVAZIONI				TOTALE /20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Livelli	DESCRITTORI	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo	0,50	
	II	È in grado di cogliere solo parzialmente il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo.	1-1,50	
	III	È in grado di cogliere in modo corretto il significato del testo introduttivo o il testo professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	È in grado di cogliere il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando capacità di attivare inferenze	2,50	
	V	È in grado di utilizzare in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi	1,50-3	
	III	E' in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5-4	
	IV	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4,50-5	
	V	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,50-6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di utilizzare le competenze tecnico-professionali acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	Utilizza le competenze tecnico-professionali in maniera limitata, operando con difficoltà lievi nei vari collegamenti concettuali e operativi	2,50-4	
	III	Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo complessivamente corretto, mostrando adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4,50-5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico-professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5,50-7	
	V	Utilizza le competenze tecnico-professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi individuando le procedure adeguate in tutte le situazioni proposte	7,50-8	

Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico di settore parzialmente adeguato	1-1,50
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato in riferimento al linguaggio specifico del settore	2
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico di settore vario e articolato	2,50
	IV	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantico in riferimento al linguaggio specifico del settore	3

Griglia di valutazione colloquio

a seguito dell'O.M. n.65 del 14/03/2022

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua Straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze Personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

Conclusioni

Una copia del documento elaborato dal Consiglio di Classe viene trasmessa alla Commissione esaminatrice come sintesi degli elementi più significativi del lavoro svolto, un'altra copia viene affissa all'Albo dell'Istituto.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 15/05/2023

Il Consiglio di Classe 5^a Sez. V

DOCENTI	DISCIPLINE	FIRMA
Calamusa Valentina	INGLESE	
Mirabile Paolo Salvatore	RELIGIONE	
Triolo Filippo	MATEMATICA	
Di Via Caterina	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	
Bono Valerio	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
De Simone Marco	ITALIANO	
Ingianni Isabella	FRANCESE	
Asaro Nicola	LAB. SERV ENOG. SALA	
Di Benedetto Carmen	STORIA	
Maniglia Filippo	LAB. SERV. ENOG. CUCINA	
Il Coordinatore Isabella Ingianni		Il Dirigente Scolastico Dott. Domenico Pcorobba

TIPOLOGIA A – Analisi e interpretazione di un testo letterario

Giovanni Pascoli, *Novembre* (da *Myricae*)

*Gemmea l'aria, il sole così chiaro
che tu ricerchi gli albicocchi in fiore,
e del prunalbo l'odorino amaro
senti nel cuore.....*

*ma secco è il pruno, e le stecchite piante
di nere trame segnano il sereno,
e vuoto il cielo, e cavo al piè sonante
sembra il terreno.*

*Silenzio intorno: solo, alle ventate,
odi lontano, da giardini ed orti,
di foglie un cader fragile. E' l'estate,
fredda dei morti.*

Comprensione e analisi

- 1) Fai la parafrasi e riassumi il contenuto informativo del testo
- 2) Individua la tematica della poesia.
- 3) Completa la nota metrica: la poesia è suddivisa in.....strofe, ciascuna composta daversi.
- 3) In quante sequenze può essere suddivisa la poesia e come si possono intitolare le sequenze ?
- 4) Quale figura retorica del significato si può individuare al v.3?
- 5) Nel testo sono presenti sensazioni che appartengono ad aree sensoriali diverse. Individuale:
 - sensazioni visive
 - sensazioni olfattive.....
 - sensazioni uditive.....
- 6) In quali versi sono presenti enjambements? Come rendono il ritmo?
- 7) A cosa allude simbolicamente l'espressione "di foglie un cader fragile"?
- 8) Riflettendo sulle scelte lessicali operate del poeta, definisci il registro linguistico usato.
- 9) L' *estate fredda* è una figura retorica del significato. Quale?

Interpretazione complessiva ed approfondimenti

Sulla base dell'analisi condotta, proponi una tua interpretazione complessiva della poesia e approfondiscila con opportuni collegamenti ad altri testi di G.Pascoli, già studiati.

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affissarono¹ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro. – Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! Scoppiiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente³. Una smania mala⁴ mi aveva preso, quasi adunghiandomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

"E se mi metto a correre," pensai, "mi seguirà!"

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Stia*⁶: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

¹ mi s'affissarono: mi si fissarono.

² meco, dinanzi: era con me, davanti a me.

³ voluttuosamente: con morboso desiderio.

⁴ smania mala: malvagia irrequietezza.

⁵ adunghiandomi: afferrandomi con le unghie

⁶ alla *Stia*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegane il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Testo tratto da: Selena Pellegrini, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.

Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei *designer* italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

Produzione

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Da un articolo di **Guido Castellano** e **Marco Morello**, *Vita domotica. Basta la parola*, «Panorama», 14 novembre 2018.

Sin dai suoi albori, la tecnologia è stata simile a una lingua straniera: per padroneggiarla almeno un minimo, bisognava studiarla. Imparare a conoscere come maneggiare una tastiera e un mouse, come districarsi tra le cartelline di un computer, le sezioni di un sito, le troppe icone di uno smartphone. Oggi qualcosa è cambiato: la tecnologia sa parlare, letteralmente, la nostra lingua. Ha imparato a capire cosa le diciamo, può rispondere in modo coerente alle nostre domande, ubbidire ai comandi che le impartiamo. È la rivoluzione copernicana portata dall'ingresso della voce nelle interazioni con le macchine: un nuovo touch, anzi una sua forma ancora più semplificata e immediata perché funziona senza l'intermediazione di uno schermo. È impalpabile, invisibile. Si sposta nell'aria su frequenze sonore.

Stiamo vivendo un passaggio epocale dalla fantascienza alla scienza: dal capitano Kirk in *Star trek* che conversava con i robot [...], ai dispositivi in apparenza onniscienti in grado di dirci, chiedendoglielo, se pioverà domani, di ricordarci un appuntamento o la lista della spesa [...]. Nulla di troppo inedito, in realtà: Siri è stata lanciata da Apple negli iPhone del 2011, Cortana di Microsoft è arrivata poco dopo. Gli assistenti vocali nei pc e nei telefonini non sono più neonati in fasce, sono migliorati perché si muovono oltre il lustro di vita. La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose. [...]

Sono giusto le avanguardie di un contagio di massa: gli zelanti parlatori di chip stanno sbarcando nei televisori, nelle lavatrici, nei condizionatori, pensionando manopole e telecomandi, rotelline da girare e pulsanti da schiacciare. Sono saliti a bordo delle automobili, diventeranno la maniera più sensata per interagire con le vetture del futuro quando il volante verrà pensionato e la macchina ci porterà a destinazione da sola. Basterà, è evidente, dirle dove vogliamo andare. [...]

Non è un vezzo, ma un passaggio imprescindibile in uno scenario dove l'intelligenza artificiale sarà ovunque. A casa come in ufficio, sui mezzi di trasporto e in fabbrica. [...]

Ma c'è il rovescio della medaglia e s'aggancia al funzionamento di questi dispositivi, alla loro necessità di essere sempre vigili per captare quando li interpelliamo pronunciando «Ok Google», «Alexa», «Hey Siri» e così via. «Si dà alle società l'opportunità di ascoltare i loro clienti» ha fatto notare di recente un articolo di *Forbes*. Potenzialmente, le nostre conversazioni potrebbero essere usate per venderci prodotti di cui abbiamo parlato con i nostri familiari, un po' come succede con i banner sui siti che puntualmente riflettono le ricerche effettuate su internet. «Sarebbe l'ennesimo annebbiamento del concetto di privacy» sottolinea la rivista americana. Ancora è prematuro, ci sono solo smentite da parte dei diretti interessati che negano questa eventualità, eppure pare una frontiera verosimile, la naturale evoluzione del concetto di pubblicità personalizzata. [...]

Inedite vulnerabilità il cui antidoto è il buon senso: va bene usarli per comandare le luci o la musica, se qualcosa va storto verremo svegliati da un pezzo rock a tutto volume o da una tapparella che si solleva nel cuore della notte. «Ma non riesco a convincermi che sia una buona idea utilizzarli per bloccare e sbloccare una porta» spiega Pam Dixon, direttore esecutivo di World privacy forum, società di analisi americana specializzata nella protezione dei dati. «Non si può affidare la propria vita a un assistente domestico».

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. *La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose:* qual è il senso di tale asserzione, riferita agli assistenti vocali?
3. Che cosa si intende con il concetto di *pubblicità personalizzata*?
4. Nell'ultima parte del testo, l'autore fa riferimento ad una nuova accezione di "vulnerabilità": commenta tale affermazione.

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite nel tuo percorso di studi, delle tue letture ed esperienze personali, elabora un testo in cui sviluppi il tuo ragionamento sul tema della diffusione dell'intelligenza artificiale nella gestione della vita quotidiana. Argomenta in modo tale da organizzare il tuo elaborato in un testo coerente e coeso che potrai, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

Ambito sociale

Evelina Santangelo, *Accogliere*

Il testo è un breve articolo, comparso su un settimanale nell'ottobre 2018, della scrittrice Evelina Santangelo (nata a Palermo nel 1965), con le riflessio-

ni seguite alla visione di un film-documentario sulla storia di un giovane africano rifugiato in Italia.

Oggi più che mai sento quanto avesse ragione la Bachmann¹ quando diceva: «Non date ai vostri pensieri un unico fondamento, potrebbe essere pericoloso». Bisogna dare moltissimi fondamenti ai propri pensieri per scardinare pregiudizi, visioni sclerotizzate, superare distanze dettate dall'incomprensione, e accogliere prima di tutto questo mondo in cui viviamo, dove i destini dell'umanità, le lingue e le culture si stanno intrecciando in modo inestricabile, o comunque si ritrovano a vivere una prossimità come mai forse era accaduto prima. [...]

È scomodissimo dare più fondamenti al proprio pensiero. Bisogna mettere in discussione certezze su cui si è edificata la propria vita e quella della collettività in cui siamo cresciuti. Per farlo bisogna compiere un gesto difficile: mettersi in ascolto.

È stato ascoltando un film realizzato da Itastra² (Scuola Italiana per Stranieri dell'università di Palermo: «Io, Souleymane Bah») che ho capito come la lingua possa diventare non solo uno strumento di inclusione, come si dice spesso, ma una forza di salvezza per chi vive tutta la vita da analfabeta (come lo erano milioni di italiani nel dopoguerra, spesso costretti a emigrare: «migranti economici», li definiremmo oggi). È la storia di Souleymane Bah, un ragazzo di un villaggio della Guinea Conakry³, arrivato nel nostro paese nel 2016 senza possedere una lingua con cui leggere e scrivere, dopo un'infanzia e un'adolescenza trascorsa a cercare lavoro ovunque spingendosi sino in Libia. E lì, solo lavoro e fatica, «bastone e fucile», come racconta ... finché non è giunto a Itastra e lì ha imparato l'unica lingua che oggi sa leggere e scrivere o come precisa: «una lingua con cui capire meglio il mondo e me stesso».

Ecco, per me «accogliere» ha a che fare con questa urgenza di imparare anche noi una nuova lingua con cui provare a comprendere il mondo e noi stessi, per non rischiare di finire a vivere da stranieri in questo nostro tempo.

(E. Santangelo, *Accogliere*, in "L'Espresso", 7 ottobre 2018)

1. **Bachmann:** Ingeborg Bachmann (1926-1973), poetessa austriaca, autrice anche di romanzi e saggi, tra cui *Letteratura come utopia*, tradotto e pubblicato in Italia nel 1983, raccolta di lezioni sulla poetica, da cui è tratta questa citazione.
2. **Itastra:** è nata nel 2008 con l'obiettivo di promuovere attività didattiche, di

formazione, di consulenza e di ricerca nel campo dell'insegnamento dell'italiano come lingua seconda e straniera; ha promosso nel 2018, nell'ambito del progetto "La forza della lingua. Percorsi di inclusione per soggetti fragili", un concorso, nella cui sezione *Human Rights* e *Short Docs* è stato proiettato il docufilm

con la storia di Souleymane Bah, ventiduenne africano, che in Italia ha ottenuto la licenza media e ora vive a Palermo.
3. **Guinea Conakry:** così è denominato lo stato dell'Africa occidentale della Repubblica di Guinea per distinguerlo dalla Guinea Bissau.

PRIMA PROVA

TIPOLOGIA B

Analisi e produzione di un testo argomentativo

○ CONSEGNA

Dopo un'attenta lettura, elabora un testo di analisi e commento che non superi le cinque colonne di metà di foglio protocollo, sviluppando i seguenti punti:

1. Analisi

- 1.1 Riassumi il contenuto dell'articolo in un testo di circa 40-60 parole.
- 1.2 Parafrasa la citazione di Ingeborg Bachmann, "espandendo" le parole chiave di cui si compone e trasformandola in un breve testo espositivo che ne chiarisca il significato complessivo.
- 1.3 Analizza il testo di Evelina Santangelo dal punto di vista lessicale e semantico e individua le parole ricorrenti e le aree semantiche dominanti.
- 1.4 Qual è il tema dell'articolo? In quale o quali passaggi del testo trovi espressa la tesi dell'autrice?
- 1.5 Come la tesi dell'autrice entra in relazione con la citazione della Bachmann riportata nel primo paragrafo?

2. Commento

A partire dall'articolo di Evelina Santangelo, argomenta le tue opinioni sul tema dell'accoglienza nel nostro Paese, o in Europa, di persone provenienti da altre zone del mondo, portatrici di lingue e culture diverse.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

L'alimentazione: il nuovo profilo del consumatore di beni alimentari

Documento n.1

REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 28 gennaio 2002

che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

CAMPO DI APPLICAZIONE E DEFINIZIONI

Articolo 1

Finalità e campo di applicazione

Il presente regolamento costituisce la base per garantire un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti, tenendo conto in particolare della diversità dell'offerta di alimenti compresi i prodotti tradizionali, garantendo al contempo l'efficace funzionamento del mercato interno. Esso stabilisce principi comuni e competenze, i mezzi per assicurare un solido fondamento scientifico, procedure e meccanismi organizzativi efficienti a sostegno dell'attività decisionale nel campo della sicurezza degli alimenti e dei mangimi.

Articolo 2

Definizione di «alimento»

Ai fini del presente regolamento si intende per «alimento» (o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare») qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.

Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE. Non sono compresi:

i mangimi;

gli animali vivi, a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano;

i vegetali prima della raccolta;

i medicinali ai sensi delle direttive del Consiglio 65/65/CEE (1) e 92/73/CEE (2);

i cosmetici ai sensi della direttiva 76/768/CEE del Consiglio (3);

il tabacco e i prodotti del tabacco ai sensi della direttiva 89/622/CEE del Consiglio (4);

le sostanze stupefacenti o psicotrope ai sensi della convenzione unica delle Nazioni Unite sugli stupefacenti del 1961 e della convenzione delle Nazioni Unite sulle sostanze psicotrope del 1971;

Documento n.2

Insetti nei nostri piatti, la prima guida dettagliata ai pericoli che si corre nel mangiarli

Pubblicato il 06/03/2023 18:17 - Aggiornato il 07/03/2023 17:13 di Marina Brusadelli, Psicologa Clinica e Allevatrice amatoriale di Insetti.

L'8 dicembre 2022 l'autorità Europea per la Sicurezza Alimentare ha valutato che il consumo dell'insetto nelle modalità richieste dalla compagnia richiedente l'autorizzazione è sicuro. La Commissione Europea dopo questa valutazione ha autorizzato la commercializzazione dell'*Acheta Domesticus*, ossia il grillo domestico come "nuovo alimento" nei paesi della UE. Sino ad oggi questi insetti erano commercializzati per l'alimentazione di alcune specie animali insettivore o mammiferi che si nutrono anche di insetti a prezzi elevati, giustificati dagli ingenti costi d'allevamento.

Questi insetti si riproducono ad alte temperature (25/30 gradi); servono substrati costosissimi in quanto le popolazioni sono numerose all'interno della stessa vasca (si parla di migliaia di esemplari che mangiano e defecano continuamente); parliamo di insetti cannibali che si mangiano tra di loro lasciando sul fondo, oltre ad una polvere impalpabile (le feci), resti dei propri simili; insetti che se non puliti continuamente muoiono in massa. Difficile quindi pensare che parte di questi scarti non finiscano nei prodotti finali. Tali scarti potrebbero essere ridotti tenendo gli insetti digiuni per giorni prima di essere resi farina commestibile con una sofferenza atroce: parliamo comunque di esseri viventi.

Il metodo più sicuro e semplice per abbattere le contaminazioni batteriche è quello di utilizzare antibiotici, gli stessi contestati negli allevamenti tradizionali, con il rischio di assumerli mangiando verdura pur non assumendo insetti. [...]

Il costo della farina di grillo si aggira intorno ai 70 euro il kg. contro i soli 2 euro della farina di cereali, di gran lunga superiore a tanti altri prodotti tradizionali, questo proprio per gli elevati costi di produzione. [...]

Si parla di "elevato contenuto proteico" proposto come un valore aggiunto alla nostra alimentazione: abbiamo davvero bisogno di un surplus proteico? Ammettendo che un'assunzione maggiore possa apportare benefici, come possiamo stabilire che lo sia per tutti e per tutte le età? Come possiamo calcolare quante proteine di questo tipo andremo ad assumere? L'assunzione quotidiana e prolungata quali effetti collaterali potrebbe comportare? [...]

Per avere gli insetti a tavola avremo un consumo enorme di energia, una grande quantità di Co2 riversata nell'ambiente (non si può dire che allevando insetti su larga scala si inquinerà di meno), si acutizzerà il problema dell'antibiotico-resistenza per poter far fronte ai problemi sanitari sopra elencati, verranno soppressi milioni di insetti a fronte di un minor numero di animali, assisteremo al fallimento di migliaia di piccole e medie aziende italiane dedite all'allevamento ed all'agricoltura tradizionali in favore di poche compagnie straniere che non saranno sotto il nostro controllo sanitario. Come si può quindi definire "più sostenibile" questo Novel Food? [...]

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A. **Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo**, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- quali sono le finalità a cui fa riferimento il Reg. CE 178/2002;
- cosa secondo tale regolamento può essere definito alimento e cosa viene escluso da tale definizione;
- nel documento n.2 si dice che a partire dall'8 dicembre del 2002 è stata autorizzata la commercializzazione e il consumo alimentare dell' "*Acheta Domesticus*", quali sono i possibili vantaggi e gli eventuali svantaggi del loro consumo.

B) **Con riferimento alla produzione di un testo**, il candidato utilizzando le conoscenze acquisite, individui concetti e informazioni utili inerenti i nuovi prodotti alimentari: In particolare, il candidato:

- spieghi cosa si intende per nuovo alimento;
- parli degli alimenti light e ne descriva le caratteristiche nutrizionali riferendo dei vantaggi e/o svantaggi del loro consumo;
- spieghi cosa sono gli alimenti arricchiti e funzionali;
- Il consumatore, dimostra oggi, maggiore consapevolezza riguardo alla natura dei prodotti, pertanto il candidato riferisca le indicazioni che sono riportate sulle etichette e con le quali “viene garantita la tracciabilità dei cibi e delle bevande che si portano a tavola”.

C) **Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite**, il candidato proponga un dolce ad una comitiva di turisti in visita nella nostra città:

In particolare, il candidato:

- spieghi quale tipo di dolce ha deciso di proporre e per quale ragione;
- riferisca gli ingredienti utilizzati, le caratteristiche nutrizionali;
- proponga delle innovazioni possibili e ne motivi la scelta.

ALLEGATO B: Relazioni finali e programmi del Consiglio di Classe

RELAZIONE FINALE

Disciplina: Enogastronomia

Docente: Maniglia Filippo

Testi adottati: Protagonisti in cucina

Relazione sulla classe

La classe è composta da 16 studenti, 7 alunne e 9 alunni, tra questi risultano 5 ragazzi di origine straniera. Dal punto di vista didattico il profilo della classe è stato eterogeneo. In particolare, dall'attività di supervisione e rilevazione condotta dal docente durante l'anno scolastico, si sono individuate tre fasce di livello:

- un buon numero di studenti avevano già una buona preparazione di base ed adeguate abilità applicative
- altri una preparazione globale discreta, con conoscenze e abilità di base e nel metodo di studio
- altri una sufficiente preparazione di base.

La classe durante il corso dell'anno scolastico è stata abbastanza unita. In generale i compagni si sono rispettati reciprocamente e dimostrato di sapersi confrontare sia tra loro che con l'insegnante.

Buona parte della classe ha seguito le lezioni e partecipato attivamente alle attività didattiche, altri probabilmente per impegni lavorativi e personali si sono ritrovati a lezioni cominciate, dovendosi adeguare e collaborare con il resto del gruppo.

La classe ha avuto un buon ritmo di apprendimento con interesse graduale ed in crescita durante il percorso di studio.. Complessivamente si è cercato di commisurare la trattazione di alcuni argomenti in relazione alle capacità e alle esigenze specifiche degli allievi, per tutto ciò è stato necessario sfruttare al massimo il lavoro di gruppo, favorendo la dove possibile il riepilogo. La valutazione è stata per lo più pratica, dove domande, discussioni su ricette, tecniche di preparazione, cottura, avvenivano durante le esercitazioni, questo per dare il giusto approccio qualificativo sul lavoro svolto.

Nella valutazione complessiva dello studente si terrà conto anche degli obiettivi non cognitivi e di quelli trasversali: l'impegno, la partecipazione, la puntualità e il rispetto dei compiti assegnati, valori portanti per chi andrà a svolgere questo mestiere e lavorerà nel settore enogastronomico, oltre all'acquisizione delle conoscenze e l'applicazione pratica

. Il sottoscritto seguendo la classe da anni 1, complessivamente si ritiene soddisfatto degli obiettivi raggiunti da parte di tutti gli allievi, soprattutto dal punto di vista pratico, dove la crescita è stata graduale nel corso dell'anno e la maggior parte ha arricchito le competenze professionali, con l'augurio che ognuno possa affrontare la realtà della vita quotidiana con una certa sicurezza e inserirsi facilmente nel mondo del lavoro.

Metodologie adottate

- Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)
- Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema interrogazioni collettive)
- Lezione multimediale (utilizzo della LIM/ di PPT, di audio/video)
- Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)
- Problem solving (definizione collettiva)
- Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)
- Esercitazioni pratiche

Attività di recupero attuate

Pausa didattica
Recupero in itinere

Strumenti di verifica	
Tipologia	Numero (tot. anno)
1) Verifiche scritte/grafiche	
2) Verifiche orali	4
3) Verifiche pratiche	12

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI

Modulo 1

Titolo del Modulo: DALL'ALIMENTO AL PIATTO

U.D.1:

Periodo di svolgimento: Settembre- Ottobre

Competenze

- Conoscere, controllare e utilizzare gli alimenti.
- Valorizzare i prodotti con certificazione di marchi di qualità.
- Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità leggendo l'etichetta e facendo attenzione ad allergie e intolleranze

Conoscenze

- ✓ Conoscere i principali marchi di qualità agroalimentare
- ✓ Conoscere la differenza tra allergia e intolleranza, e i principali problemi legati all'alimentazione.
- ✓ Conoscere le caratteristiche degli alimenti per fare i giusti abbinamenti e creare menu particolari.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Utilizzare prodotti con marchi di qualità agroalimentare.
- Sapere individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e utilizzarli per evitare allergie, intolleranze e problemi alimentari.
- Creare menu particolari in base alle esigenze della clientela.

Modulo 2

Titolo del Modulo: IL MONDO DELLA RISTORAZIONE, BANCHETTI E BUFFET

U.D.1:

Periodo di svolgimento:Novembre-Dicembre

Competenze:

- Comprendere e classificare le strutture ricettive e le forme di ristorazione
- Individuare e riconoscere le nuove tecnologie informatiche e della comunicazione, introducendo nuovi hardware e software per la ristorazione
- Comprendere come si evolve il settore della ristorazione e andare avanti con i tempi per l'organizzazione e a gestione di eventi e banchetti

Conoscenze:

- ✓ Conoscere il mondo della ristorazione
- ✓ Conoscere le caratteristiche dei nuovi software gestionali
- ✓ Il catering e il banqueting
- Conoscere le regole per l'organizzazione e la gestione degli eventi

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Sapersi muovere per la gestione e l'organizzazione di un piccolo banchetto o evento

Modulo 3**Titolo del Modulo: SICUREZZA SUL LAVORO E IL SISTEMA HACCP**

U.D.1:

Periodo di svolgimento: Gennaio

Competenze:

- Comprendere i rischi specifici del settore ristorativo, applicando tutte le norme relative alla sicurezza sul lavoro e dal punto di vista alimentare.

Conoscenze:

- ✓ Conoscere la normativa sulla sicurezza e i rischi specifici del settore ristorativo.
- ✓ Conoscere la normativa HACCP

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Applicare le norme di sicurezza all'interno di un'azienda ristorativa
- Applicare la giusta pratica di un piano HACCP

Modulo 4**Titolo del Modulo: LA CREAZIONE DEL PIATTO, TECNICHE E RICETTE CONTEMPORANEE**

U.D.1:

Periodo di svolgimento: Febbraio-Marzo

Competenze:

- Comprendere l'importanza della composizione del piatto, tenendo presente la percezione del cliente sotto diversi aspetti rilevati attraverso i sensi.
- Comprendere le analisi riguardanti la degustazione dei piatti, dalla scelta e abbinamento degli ingredienti alla guida dei sapori per il cliente.
- Comprendere le nuove tecniche di conservazione e cottura con attenzione alle nuove ricette contemporanee

Conoscenze:

- ✓ Conoscere sapori fondamentali percepiti dal gusto;
- ✓ Conoscere le analisi relative alla degustazione del cibo
- ✓ Conoscere le nuove tecniche di conservazione e cottura

-

<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper degustare, scegliere e abbinare gli ingredienti. ▪ Raccontare un piatto dalle materie prime all'esecuzione tecnica. • Applicare le nuove tecniche di cottura ai piatti
<p>Modulo 5 Titolo del Modulo: IL BANQUETING MANAGER U.D.1: Periodo di svolgimento:-Marzo-Aprile</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Comprendere il ruolo, le responsabilità e le caratteristiche del Banqueting Manager, per una corretta organizzazione e gestione dei banchetti
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere i reparti, il personale, il sistema di approvvigionamento di un'azienda ristorativa.
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Iniziare a conoscere e interagire correttamente con le dinamiche gestionali che coinvolgono le diverse aree
<p>Modulo 6 Titolo del Modulo: L'italia ed i suoi sapori U.D.1: Periodo di svolgimento: Aprile - Maggio</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le caratteristiche dei prodotti a marchio, del biologico e del km 0
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i marchi di qualità, l'importanza dei prodotti biologici nell'alimentazione umana ed i vantaggi di comprare prodotti di filiera corta
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere il mondo della ristorazione e la valorizzazione dei prodotti a marchio

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

<p>Modulo 6 Titolo del Modulo: U.D.1 Periodo di svolgimento:Dopo il 15 maggio Ripasso e approfondimento di tutti gli argomenti trattati durante l'anno scolastico</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lo studente comprende le dinamiche di lavoro del settore ristorativo.
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lo studente conosce i reparti, il personale, il sistema di approvvigionamento di un'azienda ristorativa.

•

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Lo studente inizia a conoscere e interagire correttamente con le dinamiche gestionali che coinvolgono le diverse aree.

Marsala li 26/04/2023

Il Docente

Maniglia Filippo

RELAZIONE FINALE

Classe: 5 V

Materia: Sala-Bar

Docente: Nicola Danilo Asaro

**Testo adottato:
Protagonisti in sala**

Altri strumenti didattici: Laboratorio, Pc, Smart phone, Lim.

Breve relazione sulla classe:

Durante le ore di lezione la classe non ha causato particolari problemi di carattere disciplinare. Per ciò che concerne il profitto, alcuni alunni hanno partecipato al dialogo educativo con interesse e attenta partecipazione alle attività proposte, con un impegno costante anche in relazione alla disciplina nell'ambito teorico, ottenendo sufficienti risultati finali. Risulta essere meno seppur presente, l'attitudine allo studio individuale, che ha portato comunque ad un sufficiente risultato finale. Permangono talune lacune per alcuni alunni che hanno dimostrato uno scarso interesse, poca disponibilità, abitudine all'impegno e allo studio. Il programma preventivato non è stato pienamente affrontato, perché alcuni argomenti non sono stati sviluppati causa alcuni ritardi e rallentamenti, verificatesi durante il cammino scolastico.

Metodologie adottate:

Apprendimento sociale: Discussione, gruppo cooperativo,

Laboratorialità: Approccio esperienziale e induttivo all'apprendimento

Problem solving

Mezzi e strumenti utilizzati

Apprendimento sociale:

Unità di apprendimento: microprogetto, che si concretizza in un compito significativo complesso, interdisciplinare

Attività di recupero adottate:

Prove "esperte" o "autentiche": prove di verifica di competenza

Spazi utilizzati:

Classe

Strumenti di verifica/valutazione:

tipologia	Numero (tot. anno)
1) Verifiche orali	5
2) Verifiche scritte/grafiche	4
3) Verifiche pratiche	3

Il Docente

Nicola Danilo Asaro

RELAZIONE FINALE

Disciplina: LINGUA INGLESE

Docente: VALENTINA CALAMUSA

Testi adottati:

O. Cibelli, D. D'Avino "THAT'S CATERING!" Clitt, Zanichelli editore

Relazione sulla classe

Dal punto di vista disciplinare, gli allievi si sono sempre dimostrati rispettosi delle regole della vita scolastica e ciò ha permesso di lavorare in un ambiente sereno e di reciproca collaborazione. Due alunni, dal secondo quadrimestre hanno smesso di frequentare le lezioni. Nella seconda parte dell'anno scolastico si sono registrati dei miglioramenti rispetto alla preparazione di base, anche se lievi e gradualmente; gli allievi hanno progressivamente aumentato l'impegno e acquisito un più consapevole metodo di studio, mostrando interesse nelle attività proposte dall'insegnante.

Malgrado lo studio a casa sia stato scarso, per ovvi motivi lavorativi, la maggior parte della classe è pervenuta ad un buon grado di preparazione, attestando una buona competenza linguistica e una capacità espositiva chiara e corretta; il restante gruppo ha comunque raggiunto una competenza linguistica sufficiente, dovuto perlopiù alle lacune di base, riuscendo comunque ad arrivare a un'accettabile abilità linguistica ed un'esposizione dei contenuti semplice.

Metodologie adottate

Riguardo le metodologie adottate per il raggiungimento degli obiettivi, si è privilegiato l'approccio comunicativo, la lezione frontale, lo sviluppo integrato delle abilità di base, il lavoro individuale, a coppie, a gruppi, la ripetizione singola e corale, nonché schematizzazioni e sintesi concettuali, lettura e traduzione di testi. L'attività di brainstorming si è rivelata particolarmente motivante e, svolta regolarmente, ha incoraggiato e stimolato alla produzione orale e scritta anche gli allievi più insicuri, consentendo un arricchimento del lessico e un consolidamento delle strutture apprese precedentemente. Gli strumenti utilizzati sono stati: libri di testo, fotocopie, schede didattiche, audiovisivi e lavagna luminosa.

Attività di recupero attuate

Attività di recupero adottate ampio spazio è stato dato ad attività di recupero, di revisione e di ripasso che sono state effettuate regolarmente sia nel corso dell'anno, sia al termine del primo quadrimestre. Si è cercato di sopperire, in questo modo, alle lacune pregresse. Tali attività si sono mostrate utili per aver favorito e motivato l'apprendimento.

Strumenti di verifica

Tipologia	Numero (tot. anno)
1) Verifiche scritte/grafiche	4
2) Verifiche orali	4
3) Verifiche pratiche	

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI

Modulo 1

Revision of: The qualities of a good cook- The cook's uniform – The kitchen brigade

Titolo del Modulo: FOOD SAFETY WATCH

U.D.1: HACCP System

U.D.2: Bacteria ad Food Poisoning

U.D.3: Food contamination

Periodo di svolgimento: ottobre/novembre

Competenze

- ✓ Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
- ✓ Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche
- ✓ Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio

Conoscenze

- ✓ Conoscere la contaminazione del cibo e l'avvelenamento da cibo
- ✓ Conoscere le varie fasi del sistema HACCP

Abilità

- ✓ Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto

MODULO N. 2 UDA interdisciplinare

Titolo dell'UDA: Dall'orto alla tavola

Periodo di svolgimento: dicembre

Abilità

- ✓ Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera

✓ **MODULO N. 3**

Titolo del Modulo: Food & health

U.D.1: Healthy lifestyle

U.D.2: Food pyramid and Food groups

U.D 3: Mediterranean diet

Periodo di svolgimento: gennaio/febbraio

Competenze

- ✓ Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
- ✓ Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche
- ✓ Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio

Conoscenze:

- ✓ Conoscere la nutrizione in relazione al cibo e alla salute

Abilità

- ✓ Produrre una Piramide alimentare

MODULO N. 4 UDA interdisciplinare

Titolo dell'UDA: Made In Italy

The Food Pyramid

Marsala Wine

Periodo di svolgimento: marzo/aprile

Competenze

- ✓ Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
- ✓ Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche
- ✓ Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio

Conoscenze:

- ✓ Conoscere il Made in Italy e i prodotti del territorio

Abilità

- ✓ Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera
- ✓ Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare i sistemi di tutela e certificazioni

Modulo 5**Titolo del Modulo: THE HEALING POWER OF FOOD****U.D.1: Organic vs. GMO****U.D.3: Eating Disorders****U.D.4: Fresh & Local vs. Processed Food**

Periodo di svolgimento: aprile/maggio

Competenze

- ✓ Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
- ✓ Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche
- ✓ Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio

Conoscenze:

- ✓ Conoscere la nutrizione in relazione al cibo e alla salute
- ✓ Conoscere la differenza tra cibo locale e globale

Abilità:

- ✓ Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare i sistemi di tutela e certificazioni

Modulo 6**Titolo del Modulo:****MODULO N.6 EDUCAZIONE CIVICA****U.D 1: Slow-food Movement**

Periodo di svolgimento: maggio

Competenze:

- ✓ Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
- ✓ Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche
- ✓ Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio

Conoscenze:

- ✓ Conoscere il movimento Slow Food

Abilità

- ✓ Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera
- ✓ Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare i sistemi di tutela e certificazioni

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

Food & religion

Lifelong nutrition

Periodo di svolgimento: dopo il 15 maggio

Competenze:

- ✓ Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
- ✓ Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche
- ✓ Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio

Conoscenze:

- ✓ Conoscere il rapporto tra cibo e cultura
- ✓ Conoscere i vari tipi di alimentazione

Abilità:

- ✓ Distinguere le diete alimentari più importanti
- ✓ Individuare usanze alimentari nelle varie religioni

La docente
Valentina Calamusa

RELAZIONE FINALE CLASSE 5V

Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA

Docente: PAOLO SALVATORE MIRABILE

Testi adottati: NUOVI ORIZZONTI . DOCUMENTI DELLA CHIESA

Relazione sulla classe

La classe nel corso dell'anno scolastico ha mostrato interesse ed impegno. Il programma è stato svolto tenendo conto delle Indicazioni Nazionali per l'IRC del 2012 articolate in conoscenze e abilità e nel rispetto delle finalità educative della scuola. Nel rispetto della legislazione concordataria l'IRC è una proposta formativa specifica offerta a tutti coloro che vogliono avvalersene.

Metodologie adottate

Le lezioni sono state caratterizzate da un approfondimento condiviso di alcune tematiche relative alle Indicazioni Nazionali.

Attività di recupero attuate

Nessuna

Strumenti di verifica

Tipologia	Numero (tot. anno)
1) Verifiche scritte/grafiche	
2) Verifiche orali	In itinere
3) Verifiche pratiche	

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI

<p>Modulo 1 Titolo del Modulo: ANTROPOLOGIA CRISTIANA U.D.1: L'uomo e la ricerca della felicità</p> <p>Periodo di svolgimento: Settembre- Dicembre</p>
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assumere comportamenti corretti verso se stessi e gli altri
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • I gradi dell'Amore : Eros, Philia, Agape. Il significato biblico dell'Amore umano: aspetti religiosi, filosofici antropologici e sociologici
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconosce il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività. • Riflette sulle proprie esperienze personali e di relazione con gli altri ponendo domande di senso nel confronto con le risposte offerte dalla tradizione cristiana
<p>Modulo 2 Titolo del Modulo: BIOETICA E DOTTRINA SOCIALE DELLA CHIESA U.D.1: La dottrina morale e sociale della Chiesa</p> <p>Periodo di svolgimento: Gennaio- Aprile</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il valore della vita umana, del lavoro alla luce della Rivelazione e della dottrina cattolica
<p>Conoscenze: Statuto ontologico dell'embrione umano. Fine vita: Eutanasia, accanimento terapeutico</p> <ul style="list-style-type: none"> • La dottrina sul lavoro anche in relazione con le tematiche di Ed Civica • Critica al capitalismo e al marxismo • La nascita della dottrina sociale della Chiesa dalla Rerum Novarum alla Centesimus annus fino a Papa Francesco
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper interpretare i documenti della Chiesa alla luce delle esperienze personali
<p>Modulo 3 Titolo del Modulo: U.D.1:</p> <p>Periodo di svolgimento:</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> •
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> •
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> •

Modulo 4 Titolo del Modulo: U.D.1: Periodo di svolgimento:
Competenze: <ul style="list-style-type: none"> •
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> •
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti) <ul style="list-style-type: none"> •
Modulo 5 Titolo del Modulo: U.D.1:
Competenze: <ul style="list-style-type: none"> •
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> •
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti) <ul style="list-style-type: none"> •
Modulo 6 Titolo del Modulo: U.D.1:
Competenze: <ul style="list-style-type: none"> •
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> •
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti) <ul style="list-style-type: none"> •

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

Modulo 6 Titolo del Modulo: CONSOLIDAMENTO DEI 2 MODULI PRECEDENTI U.D.1 Periodo di svolgimento: Dopo il 15 maggio
Competenze: Si fa riferimento ai due moduli precedenti <ul style="list-style-type: none"> •
Conoscenze: Idem <ul style="list-style-type: none"> •
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti) <ul style="list-style-type: none"> • Idem

RELAZIONE FINALE

Disciplina: Storia

Docente: Carmen Di Benedetto

Testi adottati: *Storia aperta classe 3*, Sansoni per la scuola, Leone Alba Rosa/Casalegno Giovanni.

Relazione sulla classe

La classe è formata da alunni che hanno mostrato interesse e suscitato curiosità per gli eventi storici. L'impegno è stato costante e si è creato un clima di collaborazione e di rispetto. Gli esiti di profitto sono stati diversificati in rapporto all'impegno e alla costanza. La maggior parte della classe ha raggiunto competenze di base nella comprensione degli aspetti fondanti dei relativi processi di apprendimento. Un gruppo ha maturato competenze consolidate esprimendo con autonomia totale ogni conoscenza interiorizzata attraverso una padronanza lessicale specifica capace di esprimere giudizi valoriali ed etici.

Metodologie adottate

Lo studio della storia è stato condotto come operazione di interpretazione del passato sostenuta dall'indagine dei fondamenti per comprendere ogni forma di mutamento culturale con riferimento anche al nostro presente e ai valori dello stato di diritto. Il metodo di lavoro ha utilizzato la lezione frontale, il dibattito e la lettura di testi. Pertanto, in generale la riflessione delle varie problematiche del passato e non , ha contribuito allo sviluppo del pensiero critico non accettando mai passivamente ogni verità. Sono state usate sia le lezioni frontali e dialogate sia le letture e commenti di alcune fonti selezionate in classe.

Strumenti di verifica

Tipologia

Numero (tot. anno)

1) Verifiche scritte/grafiche	2
2) Verifiche orali	1

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI

Modulo 1

Titolo del Modulo:

CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO

U.D.1: I problemi post-unitari fino all'età giolittiana

U.D.2: La Seconda Rivoluzione Industriale

U.D.3: La Prima guerra mondiale Periodo di svolgimento:

PERIODO DI SVOLGIMENTO: ottobre-febbraio

Competenze

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico.
- Riconoscere le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere il "Territorio" come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico.
- Considerare gli aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale.
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

Conoscenze

- I problemi dell'Italia unita
- L'età giolittiana
- La prima Guerra Mondiale.
- Lo scoppio del conflitto e il primo anno di guerra.
- Perché l'Italia entrò in guerra
- Lo svolgimento della guerra e la vittoria dell'Intesa.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politici del territorio.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio.
- Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali e fonti storiche e storiografiche.
- Relazionare e socializzare l'esperienza di ricerca svolta.
- Individuare gli elementi di identità e di differenza legati alle offerte turistiche ed enogastronomiche di un territorio.
- Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici.
- Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche

Modulo 2

Titolo del Modulo: *IL DOPO GUERRA*

U.D.1: la rivoluzione Russa

U.D.2 : L'unione sovietica di Stalin

U.D.3 il fascismo in Italia

Periodo di svolgimento: marzo-aprile

Competenze:

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico.
- Riconoscere le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Conoscenze:

- La rivoluzione russa e la nascita dell'Unione Sovietica
- Il fascismo: nascita e presa del potere
- La dittatura totalitaria

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.
- Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politici del territorio.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio.

Modulo 3

Titolo del Modulo: *LA CRISI DELLA CIVILTÀ' EUROPEA*

U.D.1: Il regime nazista

U.D.2: La Seconda guerra mondiale.

Periodo di svolgimento: maggio

Competenze:

- Riconoscere il "Territorio" come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico.
- Considerare gli aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale.
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione , a tutela della persona , della collettività e dell'ambiente.

Conoscenze:

- La repubblica di Weimar
- Il nazismo e Hitler
- La dittatura nazista
- Verso la seconda guerra mondiale
- La guerra in Europa e in Oriente
- La svolta della guerra
- La guerra di liberazione

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali e fonti storiche e storiografiche.
- Relazionare e socializzare l'esperienza di ricerca svolta.
- Individuare gli elementi di identità e di differenza legati alle offerte turistiche ed enogastronomiche di un territorio.
- Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici.
- Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche

Educazione civica

Modulo 4

Titolo del Modulo: Made in Italy

Periodo di svolgimento: aprile-maggio

Competenze:

Competenze asse dei linguaggi:

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.

Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.

Competenze asse storico-sociale

Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali.

Conoscenze:

- Alimentazione nel periodo di guerra
- L'alimentazione e la cultura alimentare nei paesi Mediterranei
- Il consumismo alimentare
- L'alimentazione nell'età della globalizzazione

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Conoscere il contesto storico –culturale dell'Ottocento
- saper leggere e comprendere un testo letterario
- saper cogliere le differenze tra testi di diversa tipologia
- saper fare l'analisi di un testo narrativo, poetico e teatrale
- saper scrivere un testo sufficientemente corretto
- conoscere il lessico basilare della disciplina saper leggere e comprendere un testo scritti di vario tipo
- saper cogliere le differenze tra testi di diversa tipologia
- produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- saper leggere e comprendere un testo scritti di vario tipo
- saper cogliere le differenze tra testi di diversa tipologia
- produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Conoscere le leggi economiche, il capitalismo e lo stato sociale
- Stabilire collegamenti tra situazione storica e regime alimentare

PROF.SSA CARMEN DI BENEDETTO

RELAZIONE FINALE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

CLASSE 5°V

Prof. Bono Valerio

**Libro di testo: Diritto e tecnica amministrativa dell'impresaricettiva e
turistica.**

Liviana Scolastica

La classe 5V è formata da 16 alunni e con regolarità ha seguito tutte le attività proposte, dimostrando un'accettabile disponibilità all'apprendimento, sia pure a diversi livelli di partecipazione.

Nello studio teorico, i risultati non sono sempre ottimali, a causa di uno studio discontinuo e di lacune di base che accompagnano diversi alunni, rendendoli anche insicuri e con una dialettica non sempre appropriata, nell'esposizione orale degli argomenti. La situazione complessiva è però più che adeguata.

Il livello di preparazione della classe era inizialmente mediamente sufficiente e a volte discreto; attraverso la promozione e lo stimolo dell'interesse degli studenti nei confronti della materia, la ripresa dei contenuti fondamentali della disciplina ed una costante attenzione e un controllo alle attività di comprensione, studio e apprendimento degli argomenti trattati nelle lezioni, lo scopo è stato dunque quello di cercare di portare tutti gli alunni ad un più soddisfacente livello di preparazione.

In riferimento alla programmazione iniziale gli obiettivi fissati si sono dimostrati aderenti alla situazione iniziale della classe, sufficientemente raggiunti ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione.

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale – Lezione frontale e dialogata – Lezione virtuale (DaD) - Discussione guidata – Lavoro di gruppo – Brainstorming – Flipped classroom – attività laboratoriali - Analisi di testi e di casi - Ricerche in Internet - Verifiche immediate delle conoscenze in itinere e sommative - Preparazione di presentazioni multimediali - Supporti informatici

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti di verifica:

- verifiche formative;
- verifiche sommative;
- discussioni guidate;
- test, anche attraverso moduli Google;

Nucleo tematico: IL MERCATO TURISTICO – RISTORATIVO E ECONOMIA DEL TERRITORIO	
MODULO 1 – Modulo 1 - periodo di svolgimento dicembre - gennaio	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il mercato ristorativo nell'economia del territorio. Abitudini alimentari ed economia del territorio. Il KM0 nella ristorazione. Opportunità della valorizzazione ambientale e territoriale per le piccole/medie imprese ristorative - Dinamiche del mercato turistico: livelli locale, nazionale e internazionale. - Le ricerche di mercato e le statistiche - Forme organizzative e attori pubblici e privati per lo sviluppo e la promozione turistica dei territori e dei prodotti: ambiti territoriali turisticamente rilevanti e sistemi turistici locali; unioni di prodotto; poli turistici. Ordinamento del turismo (amministrazione)
Nucleo tematico: IL MARKETING	
MODULO 2 - Modulo 2 - Periodo di svolgimento febbraio - marzo	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il marketing management. Marketing strategico e operativo. Evoluzione e nuove tendenze del marketing - Mercato della domanda, segmentazione, targeting e posizionamento; analisi swot. Le 4P del marketing mix. Il CVP, strategie di innovazione di prodotto e matrice di Boston. La politica del prezzo. - Strumenti e strategie del web marketing del servizio ristorativo - La struttura e la costruzione del marketing plan
Nucleo tematico: LA PIANIFICAZIONE E IL CONTROLLO DI GESTIONE	
Modulo 3 – periodo di svolgimento marzo - aprile	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Pianificazione, programmazione e controllo aziendali - Prerequisiti organizzativi del controllo di gestione: i centri di responsabilità economica - La pianificazione di una nuova impresa ristorativa: l'idea imprenditoriale ed il business plan. - Focus sui contesti esterno/interno; sulla definizione delle strategie; sui preventivi
Nucleo tematico: LA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E LA QUALITÀ	
Modulo 4 – periodo di svolgimento maggio - giugno	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Normativa nazionale ed europea sulla sicurezza alimentare e la tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti - La tutela del consumatore ed il codice del consumo. Gli standard; gli enti di normazione e di certificazione - Certificazione cogenti e volontarie; di processo e di prodotto, di filiera. Il sistema dei marchi di qualità. I prodotti a chilometro zero.

RELAZIONE FINALE

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: DI VIA CATERINA

Testi adottati:

Alimentazione oggi (enogastronomia- sala e vendita)

Silvano Rodato

Relazione sulla classe

La classe 5[^]V ad indirizzo enogastronomico è composta da 15 alunni. Il gruppo classe, pur essendo internamente disgregato e non coeso, dal punto di vista comportamentale si è mostrato rispettoso delle regole scolastiche e ha interagito in maniera collaborativa manifestando interesse e partecipazione durante le spiegazioni.

Le discussioni guidate e le verifiche orali, effettuate nell'arco dell'anno scolastico, hanno permesso di evidenziare come, ciascuno con le proprie peculiarità, tutti gli alunni siano dotati di buone capacità di apprendimento e buona preparazione di base, mostrandosi pienamente interessati e partecipi allo studio della disciplina, partecipando al dialogo educativo e raggiungendo una preparazione finale più che sufficiente.

Metodologie adottate

Lezioni frontali, lezioni interattive, mappe concettuali atte a favorire la partecipazione di tutti gli alunni seguite da discussione in aula. Un elemento fondamentale dell'azione didattica è stata la semplicità della trattazione dei contenuti, pur nel rispetto della correttezza logica e terminologica, così da consentire una più facile comprensione. Dopo la presentazione teorica degli argomenti, sono stati proposti una serie di quesiti sia scritti che orali per una completa chiarificazione di quanto trattato.

Attività di recupero adottate

Strumenti di verifica

Tipologia	Numero (tot. anno)
1) Verifiche scritte/grafiche	3
2) Verifiche orali	4
3) Verifiche pratiche	

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI

Modulo 1

Titolo del Modulo: Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentare

U.D.1: Nuovi prodotti alimentari

Competenze

- ✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Conoscenze

- ✓ Filiera agroalimentare;
- ✓ Distribuzione delle risorse della terra;
- ✓ Cambiamenti climatic;
- ✓ Lo sviluppo sostenibile;
- ✓ Sistemi produttivi in agricoltura: agricoltura convenzionale, integrata e biologica;
- ✓ Definizione di filiera agroalimentare;
- ✓ Sistema di tracciabilità e rintracciabilità alimentare;
- ✓ Filiera a Km 0;
- ✓ Filiera e spreco produttivo;
- ✓ Doppia piramide alimentare;
- ✓ nuovi prodotti alimentari;
- ✓ alimenti alleggeriti o light;
- ✓ alimenti fortificati, arricchiti, supplementari;
- ✓ alimenti funzionali;
- ✓ Novel food;
- ✓ alimenti OGM;
- ✓ alimenti integrali;
- ✓ alimenti biologici;
- ✓ prodotti dietetico e integratori alimentari;
- ✓ Qualità alimentare e qualità totale;
- ✓ Norme e certificazioni;
- ✓ Qualità di origine.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- ✓ Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico
- ✓ Saper distinguere e riconoscere il ruolo degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, supplementari, funzionali, OGM e novel food
- ✓ Conoscere le funzionalità dei prodotti dietetici e degli integratori alimentari
- ✓ Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare

Modulo 2

Titolo del Modulo: il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

U.D.1: contaminazione fisico-chimica degli alimenti

U.D.2: contaminazione biologica degli alimenti

U.D.3: additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

U.D.4: il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

Competenze

- ✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Conoscenze:

- ✓ Sicurezza nella filiera alimentare;
- ✓ Contaminazioni fisiche;
- ✓ Contaminazioni chimiche;
- ✓ Contaminazioni biologiche;
- ✓ Microrganismi e tipi di microrganismi;
- ✓ Batteri;
- ✓ Tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche (salmonellosi, intossicazione stafilococcica, Bacillus Cereus);
- ✓ Igiene degli ambienti di lavoro;
- ✓ Igiene del personale;
- ✓ Sistema HACCP;

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- ✓ Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
- ✓ Disegnare un diagramma di flusso o un ciclo di sviluppo relativo ad alcune comuni contaminazioni biologiche
- ✓ Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia
- ✓ Definire il significato di tossicità acuta e tossicità cronica
- ✓ Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche
- ✓ Adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti

Modulo 3

Titolo del Modulo: alimentazione equilibrata e LARN

U.D.1: alimentazione equilibrata e LARN

Competenze

- ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologia
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrinale e gastronomico.

Conoscenze:

- ✓ bioenergetica e bisogno di energia;
- ✓ metabolismo basale;
- ✓ Livello di attività fisica;
- ✓ fabbisogno energetico totale giornaliero;
- ✓ formule per il calcolo del peso teorico;
- ✓ indice di massa corporea;
- ✓ LARN;
- ✓ Dieta equilibrata;
- ✓ Linee guida per una sana alimentazione italiana;

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- ✓ Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico
- ✓ Calcolare il metabolismo basale mediante l'ausilio di tabelle
- ✓ Calcolare il fabbisogno energetico totale considerando il metabolismo basale e i LAF
- ✓ Definire ed applicare il metodo IMC
- ✓ Saper calcolare il fabbisogno energetico e dei nutrienti in una dieta equilibrata personalizzata, utilizzando le indicazioni dei LARN
- ✓ Elencare le 10 linee guida per una sana alimentazione italiana

Modulo 4 Titolo del Modulo: alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche**U.D.1: alimentazione nelle diverse fasce d'età****Competenze:**

- ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologia
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Conoscenze:

- ✓ Alimentazione nell'adolescenza;
- ✓ Alimentazione nell'età adulta;
- ✓ Alimentazione nella terza età;
- ✓ Alimentazione dello sportivo;
- ✓ Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta vegana.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- ✓ Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico;
- ✓ Saper calcolare il fabbisogno energetico dei nutrienti in una dieta equilibrata;
- ✓ Individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche;

Modulo 5 Titolo del Modulo: dieta in particolari condizioni patologiche**U.D.1: dieta in particolari condizioni patologiche****Competenze:**

- ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologia
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrinale e gastronomico.

Conoscenze:

- ✓ Il diabete;
- ✓ Obesità;
- ✓ Malattie cardiovascolari;
- ✓ Allergie ed intolleranze alimentari: celiachia, intolleranza al lattosio.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- ✓ Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico;
- ✓ Saper mettere in relazione gli eccessi alimentari con determinate patologie;
- ✓ Individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari.

MODULO N. 6 DALL'ORTO ALLA TAVOLA**Competenze:**

- Riconoscere l'importanza della qualità alimentare (organolettica, chimica, nutrizionale, legislativa e igienica) legata ai prodotti del territorio.

Conoscenze:

- Qualità degli alimenti e certificazione di qualità.
- Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: tracciabilità e rintracciabilità .

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Analizzare il mercato di riferimento e interpretarne le dinamiche
- Analizzare i fattori economici e culturali che incidono sulla produzione, sulle abitudini ed i consumi
- Individuare norme e procedure, anche internazionali, per la sicurezza, la trasparenza dei servizi offerti e la tracciabilità dei prodotti.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

MODULO N. 7 MADE IN ITALY**Competenze:**

- Utilizzare correttamente e descrivere il funzionamento di sistemi e/o dispositivi complessi, anche di uso corrente.
- Gestire progetti, applicando le conoscenze multidisciplinari e le strategie di problem solving.

Conoscenze:

- Promozione e tutela del Made in Italy

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento
- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.

Dopo il 15 Maggio si procederà al consolidamento delle conoscenze acquisite.

Il Docente

Prof.ssa *Caterina Di Via*

RELAZIONE FINALE

Disciplina: Italiano

Docente: Marco De Simone

Testi adottati: Pietro Genesini, Appunti e versioni di letteratura italiana, dalle origini al duemila, Padova 2009.

Relazione sulla classe

La classe 5V ha dimostrato durante l'intero anno scolastico di studiare con passione, curiosità e impegno, superando le oggettive difficoltà derivanti dai contesti lavorativi e familiari. Il programma svolto tiene conto dei bisogni di apprendimento degli studenti ed è per questo che si è scelto di lavorare su un numero non elevato di autori, favorendo lo studio e la riflessione in classe, attraverso dibattiti e presentazioni da parte del docente e degli alunni. Il livello di competenze, conoscenze e abilità raggiunte è sicuramente più che positivo, permangono, però, delle carenze sul piano della produzione scritta sia negli apprendenti italofofoni, i quali negli ultimi anni hanno avuto poche occasioni di scrittura e per questo si rileva una certa povertà sul piano lessicale e sinonimico, sia negli alunni stranieri, i quali manifestano, in particolar modo, problemi nell'accordo morfo-sintattico e nella coniugazione/flessione del verbo, riconducibili ad un livello linguistico basico, che non pregiudicano, tuttavia, il significato, la coerenza e la coesione del testo. La produzione orale risulta invece apprezzabile per l'intera classe.

Metodologie adottate

Lezione frontale, lavoro di gruppo, dibattito e presentazioni da parte degli studenti.

Attività di recupero attuate

.

Strumenti di verifica	
Tipologia	Numero (tot. anno)
1) Verifiche scritte/grafiche	3
2) Verifiche orali	3
3) Verifiche pratiche	
CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI	
<p>Modulo 1 Titolo del Modulo: L'età del realismo U.D.1: Naturalismo e Verismo U.D.2: Giovanni Verga</p> <p>Periodo di svolgimento: novembre/ dicembre</p>	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Orientarsi nella storia delle idee, della cultura, della letteratura - Leggere, comprendere, commentare e analizzare i testi letterari - Confrontare epoche, movimenti, autori, opere, testi e cogliere le correlazioni - individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; - padroneggiare gli strumenti espressivi della lingua italiana, secondo le esigenze comunicative nei vari contesti - produrre testi scritti di vario tipo rispondenti alle tipologie delle prove dell'Esame di Stato - leggere, comprendere, commentare, analizzare e interpretare i testi letterari - confrontare autori, opere e testi per coglierne le correlazioni. 	
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Definizione e genesi del realismo ● Naturalismo francese e Verismo italiano <p>Giovanni Verga: informazioni biografiche poeticamente interessanti, poetica, quadro generale delle opere, trama e caratteri dei romanzi "I Malavoglia" e "Mastro-Don Gesualdo". Da "I Malavoglia" la famiglia toscano e la partenza di 'Ntoni. Da "Mastro-don Gesualdo" le sconfitte di Gesualdo. Lettura della novella "Nedda".</p>	

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Contestualizzare un movimento, un autore, un testo, un'opera;
- identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale;
- eseguire la parafrasi, il riassunto, l'analisi e il commento di un testo poetico o in prosa;
- scrivere in modo sufficientemente corretto dal punto di vista ortografico morfosintattico e lessicale
- esprimere e sostenere un'opinione personale
- fare collegamenti tra autori, opere e correnti letterarie;
- produrre le diverse tipologie di testo previste dall'Esame di Stato

Modulo 2**Titolo del Modulo: La crisi della razionalità scientifica****U.D.1: il Decadentismo e D'Annunzio****U.D.2: G. Pascoli****U.D.3: G. D'Annunzio****U.D.4: Italo Svevo****U.D.5: L.Pirandello****U.D.6: Crepuscolarismo e il Futurismo****Periodo di svolgimento: gennaio-marzo****Competenze:**

- Orientarsi nella storia delle idee, della cultura, della letteratura
- leggere, comprendere, commentare e analizzare i testi letterari;
- confrontare epoche, movimenti, autori, opere, testi e cogliere le correlazioni
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- padroneggiare gli strumenti espressivi della lingua italiana, secondo le esigenze comunicative nei vari contesti;
- produrre testi scritti di vario tipo rispondenti alle tipologie delle prove dell'Esame di Stato;
- leggere, comprendere, commentare, analizzare e interpretare i testi letterari.

Conoscenze:

Giovanni Pascoli: informazioni biografiche poeticamente interessanti, poetica, quadro generale delle opere, temi e caratteri della raccolta “Myricae”

Da “il fanciullino” (capp.I e III): il fanciullino che è in noi

Da “Mirycae”: L’assiuolo,

X Agosto

Lavandare

Da “Canti di Castelvecchio”: Il gelsomino notturno

La mia sera

Gabriele D’Annunzio: informazioni biografiche poeticamente interessanti, poetica, quadro generale delle opere, trama e caratteri del romanzo “ Il piacere”.

Da “Alcyone”: la sera fiesolana

La pioggia nel pineto

Italo Svevo: informazioni biografiche poeticamente interessanti, poetica, quadro generale delle opere, trama e caratteri del romanzo “la coscienza di Zeno”.

Da “La coscienza di Zeno”: L’ultima sigaretta

Prefazione e preambolo

Luigi Pirandello: informazioni biografiche poeticamente interessanti, poetica, quadro generale delle opere, trama e caratteri del romanzo: “ Il fu Mattia Pascal”.

Da “Novelle per un anno”: La patente

Da “Il fu Mattia Pascal”: Premessa e capitolo XIII (Il lanternino)

Filippo Tommaso Marinetti

Sintesi del “Manifesto della cucina futurista” in relazione al “Manifesto del futurismo”

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Contestualizzare un movimento, un autore, un testo, un’opera;
- identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale;
- eseguire la parafrasi, il riassunto, l’analisi e il commento di un testo poetico o in prosa;
- scrivere in modo sufficientemente corretto dal punto di vista ortografico morfosintattico e lessicale
- esprimere e sostenere un’opinione personale
- fare collegamenti tra autori, opere e correnti letterarie;
- produrre le diverse tipologie di testo previste dall’Esame di Stato

Modulo 3

Titolo del Modulo: Tra le due guerre

U.D.1: Montale

U.D.2: L'ermetismo

U.D.3: G.Ungaretti

Periodo di svolgimento: aprile-maggio

Competenze:

- Orientarsi nella storia delle idee, della cultura, della letteratura
- leggere, comprendere, commentare e analizzare i testi letterari;
- confrontare epoche, movimenti, autori, opere, testi e cogliere le correlazioni
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- padroneggiare gli strumenti espressivi della lingua italiana, secondo le esigenze comunicative nei vari contesti;
- produrre testi scritti di vario tipo rispondenti alle tipologie delle prove dell'Esame di Stato;
- leggere, comprendere, commentare, analizzare e interpretare i testi letterari.

Conoscenze:

Eugenio Montale: informazioni biografiche poeticamente interessanti, poetica, quadro generale delle opere, temi e caratteri della raccolta "Ossi di seppia"

Da "Ossi di seppia": Spesso il male di vivere ho incontrato

Da "Satura": Ho sceso dandoti il braccio, almeno un milione di scale

Giuseppe Ungaretti: informazioni biografiche poeticamente interessanti, poetica, quadro generale delle opere, temi e caratteri della raccolta "L'allegria".

Da "L'allegria": Il porto sepolto

San Martino del Carso

Soldati

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Contestualizzare un movimento, un autore, un testo, un'opera;
- identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale;
- eseguire la parafrasi, il riassunto, l'analisi e il commento di un testo poetico o in prosa;
- scrivere in modo sufficientemente corretto dal punto di vista ortografico morfosintattico e lessicale
- esprimere e sostenere un'opinione personale
- fare collegamenti tra autori, opere e correnti letterarie;
- produrre le diverse tipologie di testo previste dall'Esame di Stato

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

Modulo 8
Competenze:
Conoscenze: consolidamento degli apprendimenti
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

RELAZIONE FINALE
Disciplina: Francese
Docente: Isabella Ingianni
Testi adottati: “PASSION RESTAURATION” ED. SAN MARCO

Relazione sulla classe <p>La classe 5^a sez. V Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera (articolazione Cucina) è composta da 16 alunni. Durante il corso dell'anno, la partecipazione alle attività didattiche è stata assidua per la maggior parte degli alunni che hanno frequentato regolarmente le lezioni. Un piccolo gruppo di allievi, pur dotati di buone capacità, non ha frequentato assiduamente e ha mostrato tempi di attenzione piuttosto brevi senza sfruttare a pieno le proprie potenzialità.</p> <p>La docente ha dedicato la prima parte dell'anno al recupero delle diffuse carenze pregresse riscontrate unitamente alla ripetizione dei contenuti disciplinari per esercitare le abilità di base riguardo la riflessione sulla lingua, l'utilizzo delle strutture linguistico-comunicative, l'uso del linguaggio specifico relativo al settore di indirizzo attraverso esercizi di rinforzo, potenziamento e consolidamento per consentire a tutti gli alunni il raggiungimento degli obiettivi previsti.</p> <p>L'impegno della classe è stato abbastanza adeguato nel corso del 1° quadrimestre, ed è cresciuto nella seconda parte dell'anno per cui il livello raggiunto è discreto in generale.</p>

Metodologie adottate

Secondo un approccio comunicativo si è adottato il concetto di modularità concepita prevalentemente da un punto di vista metodologico contenutistico. All'interno della struttura modulare sono stati individuati alcuni principi metodologici di base, quali:

1. la presentazione ed esercitazione in L2 in contesti comunicativi e culturali significativi con attività mirate allo sviluppo delle abilità sia audio-orali sia scritte relativamente ai segmenti di lingua attinenti il profilo professionale in uscita;
2. la revisione costante e il continuo riutilizzo della lingua appresa in nuovi contesti sulla base di un approccio a spirale;
3. la presentazione di strategie di apprendimento rivolte a sviluppare autonomie operative trasversali;
4. la varietà di attività proposte, in funzione degli stili di apprendimento.

La lingua è stata acquisita in modo operativo mediante lo svolgimento di attività su compiti specifici, in cui essa è stata percepita dagli alunni come strumento e non come fine immediato di apprendimento. Il testo è stato considerato come unità minima significativa per sviluppare nell'allievo una competenza comunicativa tale da formulare messaggi che assolvano a precisi obiettivi di comunicazione.

Si è facilitata l'acquisizione della lingua settoriale, inizialmente a livello non consapevole, ricorrendo a situazioni motivanti per lo studente, in modo da condurlo a gestire più autonomamente il proprio apprendimento.

Per quanto riguarda gli strumenti didattici, si sono utilizzati i seguenti supporti:

- ✓ Utilizzo del Portale-Argo per le comunicazioni giornaliere con gli alunni (indicazione consegne, trasmissione materiali, acquisizione compiti svolti dagli alunni.)
- ✓ Trasmissione ragionata di materiali didattici (documenti, correzioni compiti, link, audio, video.) attraverso il Portale-Argo, e/o attraverso una classe virtuale; nelle more, si è utilizzato anche WhatsApp, attraverso la piattaforma GSuite/Classroom.

Attività di recupero attuate

All'inizio dell'anno si sono attivati gruppi di lavoro per l'allineamento degli alunni attraverso il ripasso degli argomenti svolti l'anno precedente onde consentire il consolidamento dei prerequisiti indispensabili.

E' stata effettuata una pausa didattica alla fine del primo quadrimestre per il recupero degli argomenti svolti.

Durante le ore di lezione si è effettuato il recupero in itinere tutte le volte che si è ritenuto opportuno.

Strumenti di verifica

Tipologia	Numero (tot. anno)
1) Verifiche scritte/grafiche	3
2) Verifiche orali	4
3) Verifiche pratiche	

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI

Modulo 1- UDA: L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo.

Titolo del Modulo: Bien-être et qualité

U.D.1: Les aliments: la viande et les poissons

U.D.2: les vins

U.D.3: La pyramide alimentaire

U.D.4: Le régime crétois

U.D.5: Les cinq couleurs du bien-etre

U.D 6: Les certifications de qualité en France et en Italie

Periodo di svolgimento: ottobre-novembre-dicembre

Competenze

- competenze linguistico-comunicative previste per il livello A 2/ B1 del QCER 2001
- padronanza della micro-lingua francese
- presentare e confrontare abitudini alimentari e tradizioni, prodotti alimentari e menu speciali
- rispettare le esigenze e le scelte della clientela
- operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale
- operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale
- elaborare ricette dolciarie e preparare prodotti di cioccolateria secondo gli standard di qualità definiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Conoscenze

- aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori
- strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguati ai contesti comunicativi, in particolare a quelli professionali
- lessico e fraseologia idiomatica relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
- strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti al proprio settore di indirizzo
- aspetti socio-culturali della lingua straniera e del Paese corrispondente
- il condizionale e il futuro
- i pronomi relativi e interrogativi

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- interagire in brevi conversazioni su argomenti attinenti al proprio indirizzo e sulle esperienze di stage con strategie compensative
- terminologia tecnica professionale; conoscenza delle materie prime in Pasticceria; - elaborazione ricetta in lingua comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti al proprio settore di indirizzo
- simulazione di un'attività di promozione di prodotti tipici attraverso la creazione di un evento e di un piccolo ricettario incentrato sul prodotto tipico studiato
- descrivere e parlare delle abitudini alimentari e delle tradizioni di gruppi etnici diversi
- descrivere e presentare prodotti tipici certificati
proporre menu speciali
- presentare alcune specialità gastronomiche dell'Italia, della Francia e di altri paesi europei ed extraeuropei

Modulo 2- UDA: Qualità dei prodotti alimentari

Titolo del Modulo: Santé et sécurité alimentaire

U.D.1: Dialogue: Stage en gîte rural

U.D.2: Conserver les aliments. Les méthodes physiques pour la conservation

U.D.3: Attention, intoxication!

U.D.4: HACCP

U.D.5: Manger prudemment: les allergies

U.D.6: Manger différemment: les intolérances

o

Periodo di svolgimento: gennaio-febbraio-marzo

Competenze:

- competenze linguistico-comunicative previste per il livello A 2/ B1 del QCER 2001
- padronanza della micro-lingua francese
- operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale
- operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale
- elaborare ricette dolciarie e preparare prodotti di cioccolateria secondo gli standard di qualità definiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- rispettare le esigenze e le scelte della clientela

Conoscenze:

- aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori
- strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguati ai contesti comunicativi, in particolare a quelli professionali
- lessico e fraseologia idiomatica relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
- strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti al proprio settore di indirizzo
- aspetti socio-culturali della lingua straniera e del Paese corrispondente

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- interagire in brevi conversazioni su argomenti attinenti al proprio indirizzo e sulle esperienze di stage con strategie compensative
- terminologia tecnica professionale; conoscenza delle materie prime in Pasticceria; elaborazione ricetta in lingua
- comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti al proprio settore di indirizzo
- simulazione di un'attività di promozione di prodotti tipici attraverso la creazione di un piccolo ricettario incentrato sul prodotto tipico studiato
- descrivere e presentare prodotti tipici certificati
- descrivere e parlare dei metodi di conservazione degli alimenti
- descrivere e presentare i principi dell'HACCP
- proporre menu speciali
- presentare alcune specialità gastronomiche dell'Italia, della Francia e di altri paesi europei ed extraeuropei

Modulo 3**Titolo del Modulo: Travailler dans le monde de la restauration.****U.D.1: Chercher un emploi dans le monde de la restauration****U.D.2: La restauration commerciale et collective.****U.D.3: La candidature****U.D.3: Le curriculum vitae****Periodo di svolgimento: aprile- maggio**

Competenze:

- competenze linguistico-comunicative previste per il livello A 2/ B1 del QCER 2001
- padronanza della micro-lingua francese
- saper redigere un CV
- saper scrivere una lettera di candidatura per un posto di lavoro
- saper sostenere un colloquio di lavoro

Conoscenze:

- aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori
- strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguati ai contesti comunicativi, in particolare a quelli professionali
- lessico e fraseologia idiomatica relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
- strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti al proprio settore di indirizzo
- aspetti socio-culturali della lingua straniera e del Paese corrispondente
- gli aggettivi e i pronomi interrogativi

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- interagire in brevi conversazioni su argomenti attinenti al proprio indirizzo e sulle esperienze di stage con strategie compensative
- terminologia tecnica professionale; conoscenza delle materie prime in Pasticceria; elaborazione ricetta in lingua
- simulazione di un'attività di promozione di prodotti tipici attraverso la creazione di un evento e di un piccolo ricettario incentrato sul prodotto tipico studiato
- comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti al proprio settore di indirizzo
- saper parlare di sé in modo professionale

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

Consolidamento degli apprendimenti svolti.

Docente
Isabella Ingianni

RELAZIONE FINALE

Disciplina: Matematica

Docente: Filippo Triolo

Relazione sulla classe

La classe 5° V è formata da 16 alunni; gli alunni sono disponibili al dialogo e alla collaborazione, mostrano una viva adesione alla vita scolastica, si presentano con atteggiamenti attivi e motivati. Il livello medio rilevato è eterogeneo; si evidenzia ancora la necessità di riprendere più volte gli argomenti già affrontati, prima di proseguire con altri, così come la necessità di semplificare il più possibile gli stessi, in modo da far assimilare agli alunni le conoscenze, affinché le stesse si trasformino in abilità e competenze.

Metodologie adottate

Visto il diverso livello d'apprendimento della disciplina, si attuano delle metodologie volte a favorire il supporto e l'aiuto reciproco tra gli alunni. Diversi dunque i momenti di lavoro incentrati sul lavoro di gruppo e il cooperative learning, per la risoluzione di problemi, esercizi e attività di recupero e/o potenziamento.

Altre metodologie utilizzate: la lezione frontale, la conversazione guidata, nonché in alcune occasioni, la flipped classroom, sperimentata negli argomenti più semplici.

Attività di recupero attuate: verifiche scritte

Strumenti di verifica

Tipologia	Numero (tot. anno)
1) Verifiche scritte	2
2) Verifiche orali	1

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI

MODULO N. A	Unità 1, 2, 3
Titolo del Modulo: Ripasso: Richiami di geometria analitica grado U.D.1: Ripasso equazione della retta e parabola;	
Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquisire l'algoritmo per la risoluzione di un'equazione di 2° grado della retta e parabola; ▪ Discutere la soluzione di una disequazione di 2° grado della retta e parabola; ▪ Individuare l'intervallo risolutivo di una disequazione di 2° grado della retta e parabola. 	
Conoscenze	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Struttura di un'equazione di 2° grado della retta e parabola; ✓ Risoluzione di un'equazione in forma completa; ✓ Relazioni tra soluzioni e coefficienti; ✓ Disequazioni di 1° grado intere e fratte; ✓ Disequazioni di 2° grado. ✓ Equazione della retta e parabola 	
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper individuare e risolvere equazioni di 2° grado in vari casi; ▪ Saper risolvere una disequazione di 1° grado intere e fratte, individuando l'intervallo risolutivo ▪ Saper risolvere disequazioni di 2° grado nei vari casi affrontati 	
Standard minimi di apprendimento (soglia di accettabilità)	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper individuare e risolvere equazioni di 2° grado nei casi più semplici ▪ Saper risolvere semplici disequazioni di 1° e 2° grado 	
Metodologia	
Lezione frontale, esercitazioni, dialogo formativo, problem solving	
Mezzi e strumenti: Libro di testo	
Verifiche	
scritte X orali X	
Periodo di effettuazione:	
<input checked="" type="checkbox"/> Settembre	
<input checked="" type="checkbox"/> Ottobre	

Modulo N. B	Unità 1-2-3
Titolo del Modulo:	
Primo approccio allo studio di funzione U.D.1: Il concetto di una funzione U.D.2: Classificazione di una funzione U.D.3: Positività e negatività di una funzione	
Preconoscenze: equazioni e disequazioni di 1° e 2° grado	
Competenze:	
<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire il concetto di funzione; • Classificare le funzioni • Stabilire il dominio e la positività/negatività di una funzione 	
Conoscenze:	
<ul style="list-style-type: none"> • Concetto di intervallo, di intorno di un punto e dell'infinito. • Generalità sulle relazioni e sulle funzioni. • Funzioni iniettive, suriettive e biiettive. • Funzioni algebriche • Calcolo del campo di esistenza di una funzione. • Studio degli intervalli di positività e negatività di una funzione. 	
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)	
<ul style="list-style-type: none"> • Saper esprimere il concetto di funzione e saperne studiare le principali proprietà. • Essere in grado di calcolare il dominio e la positività dei vari tipi di funzione. • Saper riportare graficamente le informazioni conseguite. 	
Standard minimi di apprendimento (soglia di accettabilità)	
<ul style="list-style-type: none"> • Saper determinare il dominio di una semplice funzione algebrica; • Saper individuare la positività/negatività di una semplice funzione razionale; 	
Metodologia	
Lezione frontale, esercitazioni, dialogo formativo, problem solving	
Mezzi e strumenti: Libro di testo	
Verifiche	
scritte X	orali X
Periodo di effettuazione:	
<input checked="" type="checkbox"/> Ottobre <input checked="" type="checkbox"/> Novembre <input checked="" type="checkbox"/> Dicembre	

Modulo N. C	Unità I
Titolo del Modulo: Limiti di una funzione	
Preconoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di funzione; • Il dominio di funzione. 	
Competenze: <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire il concetto di limite; • Rappresentare graficamente il limite di una funzione 	
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Concetto intuitivo di punto di accumulazione • Concetto di limite. Limiti sinistro e destro. • Limiti finiti ed infiniti per x che tende a valori finiti ed infiniti. • Unicità del limite, permanenza del segno. • Rappresentazione grafica del calcolo del limite di una funzione. • Asintoti orizzontali, verticali e obliqui. 	
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti) <ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di determinare, per ogni singola funzione, i limiti che vanno calcolati. • Saper rappresentare graficamente il calcolo del limite di una funzione. 	
Standard mini di apprendimento (soglia di accettabilità) <ul style="list-style-type: none"> • Saper determinare, nei casi più semplici, i limiti di una funzione 	
Metodologia Lezione frontale, esercitazioni, dialogo formativo, problem solving	
Mezzi e strumenti: Libro di testo	
Verifiche scritte X orali X	
Periodo di effettuazione: <input checked="" type="checkbox"/> Dicembre <input checked="" type="checkbox"/> Gennaio	

Modulo N. D	Unità 1, 2
Titolo del Modulo: <p style="text-align: center;">Continuità e discontinuità U.D.1: La continuità di una funzione U.D.2: La discontinuità e le forme di indecisione</p>	
Preconoscenze - Il concetto di funzione; - Il limite di una funzione	
Competenze: <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire i concetti di continuità e discontinuità. • Individuare le principali forme di indecisione. 	
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Funzioni continue in un punto e in un intervallo. • Punti di discontinuità di una funzione. • Le forme di indecisione $\frac{0}{0}, \frac{\infty}{\infty}, \frac{\infty}{0}, \frac{0}{\infty}, +\infty - \infty$. • Limiti che si presentano in forma indeterminata. 	
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti) <ul style="list-style-type: none"> • Saper stabilire la continuità di una funzione • Saper risolvere alcune forme di indecisione. 	
Standard minimi di apprendimento (soglia di accettabilità) <ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare la continuità di semplici funzioni • Saper risolvere le forme di indecisione nei casi più semplici 	
Metodologia Lezione frontale, esercitazioni, dialogo formativo, problem solving	
Mezzi e strumenti: Libro di testo	
Verifiche scritte X orali X	
Periodo di effettuazione: <input checked="" type="checkbox"/> Gennaio <input checked="" type="checkbox"/> Febbraio <input checked="" type="checkbox"/> Marzo	

Modulo N. E	Unità 1
Titolo del Modulo: Formule e regole di derivazione	
Preconoscenze Il concetto di funzione	
Competenze : <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e utilizzare le principali regole di derivazione. 	
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Definizione e significato geometrico di rapporto incrementale e di derivata. • Derivate di alcune funzioni elementari. • Derivata di una somma, di un prodotto, di un quoziente, di una funzione composta. • Derivate di ordine superiore. 	
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti) <ul style="list-style-type: none"> • Saper calcolare le derivate delle funzioni algebriche • Saper applicare le regole di derivazione. 	
Standard minimi di apprendimento (soglia di accettabilità) <ul style="list-style-type: none"> • Saper calcolare la derivata di semplici funzioni 	
Metodologia Lezione frontale, esercitazioni, dialogo formativo, problem solving	
Mezzi e strumenti: Libro di testo	
Verifiche scritte X orali X	
Periodo di effettuazione: <input checked="" type="checkbox"/> Febbraio <input checked="" type="checkbox"/> Marzo <input checked="" type="checkbox"/> Aprile	

Modulo N. F	Unità 1-2-3
Titolo del Modulo:	
Studio di funzioni	
U.D.1: Crescenza e decrescenza di una funzione; U.D.2: Concavità di una funzione; U.D.3: Andamento di una funzione	
Preconoscenze	
<ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di funzione; • Disequazioni di 1° e 2° grado; • Positività e negatività di una funzione. 	
Competenze:	
<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire il concetto di crescenza e decrescenza di una funzione analiticamente e graficamente; • Individuare gli eventuali massimi e minimi di una funzione; • Rappresentare l'andamento di una funzione. 	
Conoscenze:	
<ul style="list-style-type: none"> • Calcolo dell'intervallo in cui una funzione è crescente o decrescente. • Massimi e minimi relativi ed assoluti di una funzione. • Concavità di una curva. • Rappresentazione grafica di una funzione. 	
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)	
<ul style="list-style-type: none"> • Saper determinare i punti di massimo, di minimo e di flesso per una funzione. • Saper rappresentare graficamente il risultato dello studio del segno della derivata prima e della derivata seconda. • Saper rappresentare graficamente una funzione algebrica razionale. 	
Standard minimi di apprendimento (soglia di accettabilità)	
<ul style="list-style-type: none"> • Saper determinare i punti di massimo e minimo di una funzione nei casi più semplici; • Saper rappresentare graficamente semplici funzioni razionali. 	
Metodologia	
Lezione frontale, esercitazioni, dialogo formativo, problem solving	
Mezzi e strumenti: Libro di testo	
Verifiche scritte X orali X	
Periodo di effettuazione:	
<input checked="" type="checkbox"/> Marzo <input checked="" type="checkbox"/> Aprile <input checked="" type="checkbox"/> Maggio	

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

Modulo 6 Titolo del Modulo: Formule e regole di derivazione Periodo di svolgimento: Dopo il 15 maggio
Competenze: <ul style="list-style-type: none">• Conoscere ed utilizzare le principali regole di derivazione
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none">• Derivate di alcune funzioni elementari
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti) <ul style="list-style-type: none">• Saper calcolare le derivate

Prof. Filippo Luca Triolo

