



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

CON CONVITTO ANNESSO E CORSO SERALE

Via Leopardi, 4 – 88068 SOVERATO (CATANZARO) – TEL. 0967620477 – CZRH04000Q@ISTRUZIONE.IT

Pro. n. 3350/U del 15/05/2023

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'art. 5 D.P.R. 323/98)**

Classe Quinta Sez. 5H



 camerieri.it

Coordinatore Prof.ssa Mariannina Cristofaro

**DIRIGENTE
Prof. RENATO DANIELE**

IDENTITÀ DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Soverato (CZ), nato nel 1963, occupa tre edifici separati:

- il complesso della Sede centrale, in Via Giacomo Leopardi n.4, accoglie buona parte degli studenti;
- la Succursale, dove sono ospitate quattro classi, situata provvisoriamente presso i locali della “Scuola primaria” di Via Amirante nel comune di Soverato (CZ);
- il Convitto annesso, che ospita convittori e semiconvittori provenienti da zone disagiate e mal collegate con la sede scolastica.

Il territorio chiede ai nostri giovani di tutelare e potenziare il grande patrimonio di professionalità dell'accoglienza presenti; di valorizzare e diffondere la ricerca e la storia della gastronomia locale, nel raccordo tra passato e presente, integrandola ed arricchendola con le moderne tecniche di produzione e presentazione al cliente italiano e internazionale. A tale scopo il nostro Istituto, anche attraverso attività di alternanza scuola - lavoro, mantiene continui e proficui contatti con il mondo del lavoro, non solo locale, ma anche nazionale e internazionale, realizzando scambi e partecipando a programmi all'estero, garantendo ai ragazzi opportunità di stage in azienda, che spesso si sono trasformati in offerte di occupazione stabile. Nell'ultimo decennio molti studenti di nazionalità non italiana, figli della più recente immigrazione, si sono iscritti nel nostro istituto che si è attivato ad individuare i bisogni e le istanze di questa nuova utenza e delle rispettive famiglie.

Quadri Orario

Primo biennio – indirizzo comune

Disciplina	I Anno	II Anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	1	1
Matematica	4	4
Scienze giuridico – economiche	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Geografia	1	1
RC o attività alternative	1	1
Totale Area Generale	18	18
Scienze degli alimenti ⁽¹⁾	2	2
Scienze e tecnologie informatiche ⁽¹⁾	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) ⁽¹⁾	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	2 + 2* + 6 ⁽¹⁾	2 + 2* + 6 ⁽¹⁾
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2 + 2*	2 + 2*
Laboratorio di servizi di ricettività alberghiera ⁽¹⁾	2	2
Seconda lingua straniera	2	2
Totale Area Indirizzo	14	14
Totale Ore Settimanali Classe	32	32

⁽¹⁾ Le ore indicate prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico – pratici (Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina) con gli insegnanti di Scienze degli alimenti (2 ore), Scienze integrate (2 ore) e Laboratorio di servizi di ricettività alberghiera (2 ore). Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio.

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza del primo biennio. Con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

Articolazioni Triennio

ENOGASTRONOMIA

Disciplina	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e Sp.	2	2	2
IRC	1	1	1
Totale Area Generale	14	14	14
Seconda Lingua	3	3	3
Scienze degli Alimenti	4	4	4
Lab. Serv. Enogastr. Cucina	5 + 2 compr.	5 + 1 compr.	5 + 1 compr.
Lab. Serv. Enogastr. Sala	2	2	2
DTA	4	4	4
Totale Area di Indirizzo	18	18	18
Compresenza	2h Lab. Serv. Enogastr. Cucina su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Cucina su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Cucina su Sc. degli Alimenti
Totale Ore Settimanali Classe	32	32	32

SERVIZI DI SALA E VENDITA

Disciplina	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e Sp.	2	2	2
IRC	1	1	1
Totale Area Generale	14	14	14
Seconda Lingua	3	3	3
Scienze degli Alimenti	4	4	4
Lab. Serv. Enogastr. Sett. Cucina	2	2	2
Lab. Serv. Enogastr. Sett. Sala	5 + 2 compr	5 + 1 compr	5 + 1 compr
DTA	4	4	4
Totale Area di Indirizzo	18	18	18
Compresenza	2h Lab. Serv. Enogastr. Sala su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Sala su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Sala su Sc. degli Alimenti
Totale Ore Settimanali Classe	32	32	32

STORIA DELLA CLASSE

La classe 5 sez. H (articolazione enogastronomia, seconda lingua straniera spagnolo) all'inizio dell'anno risultava costituita da n.10 alunni : 07 studenti di cui n. 01 ripetente per la terza volta della classe quinta nello stesso Istituto e 03 studentesse, di cui una alunna D.A seguita dalla docente specializzata con rapporto 1/1 per un numero di 09 ore con programmazione per obiettivi essenziali .Nel mese di Dicembre uno studente si è trasferito in altra regione per cui il numero degli studenti si è ridotto a 06. Con un totale di 09 alunni frequentanti

Dal punto di vista disciplinare complessivamente la classe ha dimostrato un comportamento educato e corretto . La socializzazione e i rapporti interpersonali tra gli allievi , sono risultati globalmente buoni e le dinamiche interne del gruppo classe , in genere, equilibrate e corrette.

Solo per qualche alunno il processo di acquisizione dei meccanismi di autocontrollo, dei principi di assolvimento dei doveri scolastici è risultato più difficoltoso e ha richiesto talvolta sollecitazioni e richiami .

Relativamente all'aspetto didattico si sottolinea un'adeguata partecipazione al dialogo educativo e un 'accettabile motivazione allo studio e all'apprendimento, anche se qualche elemento ha mostrato talvolta un interesse superficiale e poco adeguato alle attività didattiche con un impegno irregolare .Il rendimento per alcuni è sufficiente, in quanto hanno mostrato uno studio regolare , altri invece, hanno evidenziato, nel corso dell'anno scolastico, un impegno superficiale e non sempre adeguato alle richieste e un interesse selettivo e altalenante verso le attività didattiche. Tali studenti hanno lavorato al di sotto delle loro reali potenzialità e, solo, nel secondo quadrimestre, qualcuno ha dimostrato un maggiore impegno che ha consentito un percorso di recupero e miglioramento. Pur presentando alcune carenze in specifici ambiti disciplinari, tali studenti sono pervenuti a un livello essenziale di conoscenze, abilità e competenze e a un sufficiente grado di maturazione globale complessiva. Lo studente (ripetente per la terza volta) ha dimostrato, varie volte in diverse discipline, una scarsa motivazione allo studio e un impegno poco fruttuoso. Il suo profitto veniva inoltre inficiato anche dalle numerose assenze effettuate. Tutti i docenti sono stati sempre attenti a bisogni della classe con sollecitazioni quotidiane e stimoli continui all'apprendimento ma nonostante una positiva comunicazione empatica , il risultato non è stato sempre positivo.

La classe ha usufruito, durante il difficile periodo del Covid-19, per il contenimento del contagio, anche se la risposta non è stata molto soddisfacente in quanto i ragazzi vivevano situazioni particolari in famiglia, di tutti gli accorgimenti opportuni e necessari che la scuola ha messo in atto per meglio rendere fruibile l'apprendimento e non bloccare la formazione :DAD,DDI, Piattaforma G-Suite. Come attività propedeutiche e preparatorie all'esame di stato sono stati spiegati agli alunni i vari punteggi previsti e il sistema per la riconversione numerica del credito scolastico; sono state illustrate e commentate le modalità per lo svolgimento del colloquio orale; sono state svolte le due simulazioni nazionali della prima e della seconda prova scritta. percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), sono state programmate a livello di istituto e sono state regolarmente svolte

dagli studenti, con le varie modalità previste nel PTOF e in base ad una diversificata ripartizione delle ore nel triennio. In tali attività, gli studenti sono stati sempre seguiti e supportati dal tutor aziendale, dal tutor scolastico individuato dal consiglio di classe e dalle specifiche figure strumentali nominate dal Dirigente scolastico. Particolare cura educativa e didattica è stata rivolta da tutti i docenti all'alunna B.F. In base al profilo dinamico-funzionale dell'alunna (P.D.F.), il consiglio di classe ha elaborato all'inizio dell'anno un piano educativo individualizzato (P.E.I.) che ha consentito all'alunna di seguire un percorso didattico con obiettivi essenziali. L'alunna, pur dimostrando regolare frequenza e impegno vivo e costante, è stata penalizzata, durante il corso del quinquennio, per il continuo cambio dei docenti specializzati, con metodi ed approcci differenti. Tuttavia, nonostante tale situazione, la presenza dell'attuale docente specializzata ha assicurato all'allieva, nel corso dell'anno, un certo equilibrio e una certa stabilità soprattutto emotiva, risultando per lei un imprescindibile punto di riferimento. Per tali motivi il Consiglio di Classe richiede per lei la presenza della docente specializzata durante le prove d'esame. Tutta la documentazione relativa all'alunno in questione è fornita alla Presidenza della Commissione d'Esame in specifico allegato.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Enogastronomia/Servizi di Sala e Vendita

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Lingua e letteratura italiana	<i>Cristofaro</i>	<i>Mariannina</i>
Lingua inglese	<i>Ranieri</i>	<i>Menotti</i>
Storia	<i>Cristofaro</i>	<i>Mariannina</i>
Matematica	<i>David</i>	<i>Giuseppe</i>
Scienze motorie e sportive	<i>Zarlenga</i>	<i>M.Teresa</i>
RC o attività alternative	<i>Celia Magno</i>	<i>Daniela</i>
Seconda lingua straniera	<i>Launi</i>	<i>Mariagiulia</i>
Scienza e cultura dell'alimentazione	<i>Princi</i>	<i>Brunilde</i>
DTA	<i>Catrambone</i>	<i>Silvana</i>
Lab. servizi enogastronomici – settore cucina	<i>Froio</i>	<i>Antonio</i>
Lab. servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<i>Cunsofo</i>	<i>Natalino</i>
Sostegno	<i>Donato</i>	<i>Francesca</i>

EDUCAZIONE CIVICA
PERCORSI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA				
Macroarea	Competenze	Contenuti	Discipline Coinvolte	N. Ore
1. Costituzione	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere il valore dell'Unione Europea come comunità di stati uniti da storia e cultura comuni e arricchiti dalle reciproche differenze Valorizzare la propria identità culturale Riconoscere che il mondo è necessariamente interdipendente 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La Costituzione e l'ordinamento della Repubblica ➤ La Società delle Nazioni, L'Onu e i diritti umani ➤ Le Organizzazioni Internazionali ➤ I grandi genocidi della storia e la memoria della Shoah ➤ Le regole, lo sport ed il fair-play 	Storia	2
			Sc. motorie e sportive	2
			Lingua e letteratura italiana	3
1. Sviluppo sostenibile	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere i propri diritti e le tutele garantite ai lavoratori Conoscere i principali problemi ambientali a livello mondiale e le misure messe in atto per contrastarle 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sicurezza sul lavoro ➤ Contratto di lavoro e varie tipologie ➤ Etica professionale ➤ Scelte di consumo e loro impatto sui cambiamenti climatici ➤ Salute e sicurezza 	Lab. Cucina	2
			Matematica	3
			Lab. Sala e vendita	2
			Sc. e cult. dell'alimentazione	3
			DTA	9
			Lingua straniera: Inglese-Spagnolo	2
1. Cittadinanza digitale	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare le risorse della rete e gli strumenti digitali per esprimersi in modo autentico e per informarsi in modo consapevole e promuovere prodotti Utilizzare le risorse della rete per partecipare al dibattito pubblico dando il nostro contributo come cittadini allo sviluppo della democrazia 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Partecipazione a temi di pubblico dibattito. ➤ Gli influencer ➤ Uso della rete per valorizzare e sponsorizzare il territorio 	Lab. Cucina	2
			RC o attività alternative	1
			Lingua straniera: _____	2

COMPETENZE TRASVERSALI – COMPETENZE ACQUISITE – ABILITÀ – OSA

Lingua e letteratura italiana

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri 	<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>	<ul style="list-style-type: none"> Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale Possedere diverse strategie di lettura di un testo letterario in rapporto a: <ul style="list-style-type: none"> elementi costitutivi e struttura del testo; scelte linguistiche e stilistiche; elementi fondamentali di metrica e principali figure retoriche Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto 	<p>TESTO IN ADOZIONE: Marta Samburgh, Gabriella Salà e Letteratura vaoerta, vol 3, Riuzzoli Education, Milano, 2020</p> <p>Prove d'ingresso e recupero dei prerequisiti essenziali</p> <p>1. MODULO PROPEDEUTICO DI CARATTERE METODOLOGICO</p> <p>La produzione del testo scritto: strategie e fasi della scrittura</p> <p>Le tipologie della prima prova scritta dell'esame di stato: caratteristiche generali, regole compositive e indicazioni operative</p> <p>L'analisi del testo letterario in prosa e in versi: comprensione, analisi e approfondimento</p> <p>Il testo argomentativo: tesi, antitesi e sintesi</p> <p>Il tema di carattere generale: riflessioni critiche su tematiche di attualità</p> <p>Metodologie e strumenti per lo studio della storia letteraria e dei testi d'autore</p> <p>Il contesto culturale europeo tra '800 e '900: dall'età del Realismo all'età della crisi</p> <p>2. IL VERISMO E IL DECADENTISMO</p> <p>Il Verismo: genesi storica, caratteri generali ed esponenti</p> <p>Giovanni Verga: la vita e il contesto storico della Sicilia dell'Ottocento</p> <p>Il pensiero e la poetica: materialismo, positivismo e darwinismo sociale</p> <p>Le tecniche narrative verghiane</p> <p><i>I Malavoglia</i>: la vicenda, i personaggi e il contrasto tra mondo arcaico e mondo moderno</p> <p><i>La famiglia Malavoglia</i></p> <p><i>L'arrivo e l'addio di 'Ntoni</i></p> <p><i>Le Novelle rusticane</i>: Temi, ambientazione e personaggi</p> <p><i>La roba</i></p> <p>Mastro don Gesualdo: <i>vicenda, personaggi, significato dell'opera</i>, <i>La morte di Gesualdo</i></p> <p>Il Decadentismo: termine, genesi e caratteristiche fondamentali</p> <p>Giovanni Pascoli: la vita e la personalità del "poeta fanciullo"</p> <p>Il quadro delle principali opere in versi e in prosa</p> <p>La poetica del "fanciullino", il simbolismo pascoliano e l'attenzione alle piccole cose</p> <p><i>Lo sguardo del fanciullino</i></p> <p><i>Temporale</i></p> <p><i>X Agosto</i></p>

			<p><i>Il lampo</i> <i>La mia sera</i> <i>Il tuono</i> Gabriele D'Annunzio: la vita, le imprese e le opere del "vate" Gabriele D'Annunzio: la vita, le imprese e le opere del "vate" La poetica: l'estetismo, il superomismo e il panismo <i>Il Piacere</i>: la trama e la figura dell'esteta Andrea Sperelli <i>Il ritratto di un esteta</i> Le Laudi: la struttura, i libri, lo stile. <i>La sera fiesolana</i> <i>Notturmo</i>: le circostanze compositive, la struttura, i temi, lo stile <i>Deserto di cenere</i> 3. IL ROMANZO E LA CRISI DI IDENTITA' DELL'UOMO MODERNO Guillame Apollinaire: vita ,opere e poetica. <i>Calligrammi</i> La nuova figura dell'inetto Luigi Pirandello: "un classico" del Novecento Il quadro delle opere principali Il relativismo L'opposizione vita/forma e persona/personaggio Il concetto di "maschera nuda" La poetica dell'umorismo <i>La vecchia signora imbellettata</i> L'universo narrativo delle <i>Novelle per un anno</i> <i>Il treno ha fischiato</i> Sei Personaggi in cerca d'autore <i>La condizione dei personaggi</i> <i>Il fu Mattia Pascal</i>: la trama, la struttura narrativa e il protagonista I grandi temi del romanzo <i>Premessa</i> <i>Adriano Meis e la sua ombra</i> <i>Uno, nessuno e centomila</i>: la trama, il protagonista, i nuclei del romanzo e il tema della natura Italo Svevo: la vita di un autore mitteleuropeo L'individuo e l'inconscio La polemica contro la società borghese L'inetto come intellettuale Verifiche e interrogazioni sommative di fine quadrimestre Interventi e attività di recupero <i>La Coscienza di Zeno</i>: la struttura narrativa e i personaggi Le novità dell'impianto narrativo Svevo e Freud: elementi psicoanalitici nel romanzo <i>Prefazione e preambolo</i></p>
--	--	--	--

			<p><i>L'ultima sigaretta</i> <i>La guerra m'ha raggiunto</i> <i>Una catastrofe inaudita</i> Il tema della psicoanalisi e il rapporto salute-malattia ne <i>La coscienza di Zeno</i> LA POESIA DEL NOVECENTO E I POETI DI FRONTE ALLA GUERRA Linee generali e esponenti principali della poesia novecentesca Giuseppe Ungaretti: "il poeta fante" e la Grande Guerra Quadro sintetico delle opere La poetica della parola I caratteri innovativi della lirica di Ungaretti <i>Soldati</i> <i>San Martino del Carso</i> <i>Veglia</i> <i>Fratelli</i> <i>Non gridate più</i> L'Ermetismo: termine, genesi e caratteristiche principali Salvatore Quasimodo: dalla Sicilia al Nobel per la letteratura Quadro sintetico delle opere La poetica della fase ermetica e la poetica dell'impegno civile <i>Alle fronde dei salici</i> 5. EUGENIO MONTALE E "IL MALE DI VIVERE" "Eugenio Montale: la vita e le opere La poetica: il male di vivere, la denuncia della negatività e la ricerca dell'essenzialità La tecnica dell'allegoria e del correlativo oggettivo <i>Spesso il male di vivere</i> <i>Ho sceso, dandoti il braccio</i> 6. LA GUERRA NEGLI SCRITTORI NEOREALISTI Primo Levi, L'incipit di "Se questo è un uomo" 7. LINGUA ITALIANA: CONOSCENZE, ABILITA' E COMPETENZE Revisione costante dell'ortografia, della morfologia e della sintassi della lingua italiana Attività di arricchimento del lessico Forme, funzioni e regole della scrittura, con particolare riferimento alle tipologie di prima prova scritta A, B, C Forme, strumenti e strutture della comunicazione orale.</p>
--	--	--	---

Storia

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>Correlare la conoscenza storica generale con gli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici e antropici, le connessioni con le strutture socio-economiche e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato</p> <p>Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali</p> <p>Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale</p> <p>Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro</p> <p>Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento</p> <p>Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali</p> <p>Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento</p> <p>Utilizzare il lessico specifico della disciplina</p>	<p>TESTO IN ADOZIONE: Vittoria Calvani, Storia e Progetto, vol. 5. A. Mondadori Scuola, Milano 2015</p> <p>1. MODULO PROPEDEUTICO: INTRODUZIONE AL NOVECENTO</p> <p>Prove d'ingresso e recupero dei prerequisiti</p> <p>La definizione della disciplina storica</p> <p>La metodologia storica e le tipologie di fonti</p> <p>Le grandi periodizzazioni della storia mondiale</p> <p>L'età giolittiana</p> <p>2. LA PRIMA GUERRA MONDIALE O GRANDE GUERRA</p> <p>Le cause della Prima Guerra Mondiale</p> <p>Lo scoppio della guerra e la dinamica militare del conflitto</p> <p>I caratteri nuovi della Grande Guerra e la vita in trincea</p> <p>L'Italia in guerra</p> <p>L'anno di svolta: il 1917</p> <p>La fine della guerra e il crollo degli imperi</p> <p>La conferenza di pace di Parigi e la nuova Europa degli stati</p> <p>I quattordici punti di Wilson</p> <p>3. LA RUSSIA: DALLA RIVOLUZIONE BOLSCEVICA ALLO STALINISMO</p> <p>L'impero russo e la sua crisi</p> <p>La rivoluzione di febbraio</p> <p>Il dualismo di poteri, Lenin e "le tesi di aprile"</p> <p>La rivoluzione d'ottobre</p> <p>La guerra civile, il comunismo di guerra e la creazione dell'URSS</p> <p>L'avvento di Stalin, l'uomo d'acciaio</p> <p>La politica economica di Stalin</p> <p>La società sovietica negli anni dello stalinismo: le purghe e i gulag</p> <p>4. IL PRIMO DOPOGUERRA</p> <p>La triangolazione economica</p> <p>La crisi globale del 1929: cause e conseguenze</p> <p>Roosevelt e il "new deal"</p> <p>5. IL FASCISMO IN ITALIA</p> <p>Il dopoguerra in Italia</p> <p>"Il biennio rosso" e i grandi partiti di massa</p> <p>Mussolini pubblico e privato e il mito dell'uomo nuovo</p>

			<p>Il fascismo: dalla nascita del movimento alla “marcia su Roma”</p> <p>L’assassinio di Matteotti e “la secessione dell’Aventino”</p> <p>“Le leggi fascistiche” e la politica interna</p> <p>I rapporti con la Chiesa e i Patti Lateranensi</p> <p>La politica economica del fascismo</p> <p>La politica estera del fascismo e la costruzione dell’impero</p> <p>L’avvicinamento alla Germania e “le leggi razziali”</p> <p>6. IL NAZISMO IN GERMANIA</p> <p>Il dopoguerra in Germania</p> <p>Le conseguenze del trattato di Versailles</p> <p>La crisi della Repubblica di Weimar</p> <p>Hitler e il Mein Kampf</p> <p>Il Nazionalsocialismo e la dottrina nazista</p> <p>7. LA MEMORIA DELLA SHOAH</p> <p>La questione terminologica: olocausto, genocidio, shoah</p> <p>La questione della periodizzazione: discriminazione, concentrazione e sterminio</p> <p>La questione dell’unicità: segretezza, efficienza e profitto</p> <p>8. LA SECONDA GUERRA MONDIALE</p> <p>Le cause della Seconda Guerra Mondiale</p> <p>La dinamica militare del conflitto negli anni 1939-1940</p> <p>L’Italia in guerra: “la guerra parallela” di Mussolini</p> <p>Il 1941: la guerra diventa mondiale</p> <p>L’anno di svolta: il 1943</p> <p>L’Italia dal crollo del fascismo alla liberazione</p> <p>Aspetti e valori della resistenza in Italia</p> <p>9. LA “GUERRA FREDDA” E LA DIVISIONE DEL MONDO</p> <p>Le conseguenze della guerra e la nascita delle due superpotenze</p> <p>La nuova sistemazione dell’Europa e la divisione della Germania</p> <p>La nascita dell’ONU: finalità, valori e funzionamento</p> <p>I due blocchi contrapposti USA-URSS</p> <p>Il “blocco di Berlino” e l’atomica sovietica</p> <p>10. L’ITALIA REPUBBLICANA</p> <p>Il passaggio dalla monarchia alla repubblica: referendum istituzionale e Assemblea Costituente</p>
--	--	--	---

Lingua Inglese

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Chiarire agli studenti l'importanza di una corretta alimentazione che influisce sul benessere nel presente e la salute del domani.</p> <p>Sensibilizzare gli studenti verso i pericoli relativi alle intolleranze e fenomeni allergici e garantire loro la conoscenza per fronteggiarli come futuri ristoratori.</p> <p>Rendere edotti gli studenti sui vari tipi di pericoli relativi alla sicurezza alimentare come prevenzione e tutela dei consumatori da eventuali infezioni legate all'alimentazione.</p> <p>-Rendere consapevoli gli studenti dell'importanza della sicurezza alimentare condotta dal piano delle analisi dei rischi nel ciclo produttivo.</p> <p>Informare gli studenti sui vari percorsi professionali come tirocini ed esperienze di addestramento culinario</p>	<p>Reading: desumere le informazioni necessarie dal testo e padroneggiare le strutture della lingua presenti con attenzione al lessico specifico.</p> <p>Writing: saper descrivere e produrre testi corretti e coerenti relativi ai temi trattati. saper formulare</p> <p>Domande e rispondere alle stesse.</p> <p>Riscrivere testi usando i sinonimi più noti. listening: saper desumere le informazioni necessarie e richieste. Individuare concetti specifici per compilare griglie.</p> <p>Ascoltare e comprendere dialoghi e testi.</p> <p>Speaking: essere in grado di fare domande e dare risposte relative agli argomenti di interesse e produrre brevi riassunti (scanning and skimming). lo sviluppo delle sopraelencate competenze include le</p> <p>competenze fonetiche, grammaticali e strutturali relative agli argomenti affrontati</p> <p>Saper riferire anche su argomenti legati agli studi interdisciplinari</p>	<p>Illustrare le funzioni dei nutrienti.</p> <p>Conoscere i gruppi alimentari e sapere le regole di una dieta sana.</p> <p>Confrontare allergie ed intolleranze e sapere come accogliere clienti con bisogni dietetici specifici.</p> <p>Definire il ruolo dell'organizzazione w.h.o.</p> <p>Descrivere le pratiche di sicurezza alimentare.</p> <p>Esporre le condizioni di moltiplicazione batterica.</p> <p>Esporre la finalità del sistema di controllo haccp.</p> <p>Illustrare le fasi di produzione definite, i punti critici di controllo e le procedure di sicurezza.</p> <p>Definire vari sistemi di conservazione.</p> <p>Saper relazionare sui alcuni percorsi professionali come tirocini e corsi culinari specifici.</p> <p>Saper parlare di argomenti di cultura generale con riferimento ai paesi anglosassoni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eating disorders. • Anorexia • Sustainability. • From farm to fork. • World food safety. • Charles Dickens. • William Shakespeare. • First World war. • Five keys to safer food. • Food poisoning. • Food contamination. • Safety and hygiene check list. • Safe or sorry: Benefits versus costs. • Low temperature control. • HACCP. • Globalization. • Recipe: rigatoni with peppers and sausages. • Settembre 11, 2001: The day the World changed. • The British political system. • Northern Ireland • How to prepare stockfish salad • History of Stocco di Mammola • Calabrian cold cuts: soppressata, capocollo, salsiccia. • Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper. • Penne "alla silana"

Seconda lingua straniera

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Le competenze acquisite dagli studenti nell'intero percorso di studio sono configurate a partire dal quadro unitario definito dagli assi culturali dell'obbligo di istruzione. Gli assi culturali caratterizzanti l'obbligo di istruzione vengono rafforzati e sviluppati dall'integrazione tra i saperi linguistici e storico-sociali e i saperi tecnico-professionali, nonché dallo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza imparare ad imparare e progettare per la costruzione del sé; comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile per la relazione con gli altri; risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire ed interpretare l'informazione per il rapporto con la realtà naturale e sociale)</p> <p>-utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;</p> <p>-organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;</p> <p>-applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;</p> <p>-utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della</p>	<p>Conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;</p> <p>-utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;</p> <p>-comunicare in almeno due lingue straniere;</p> <p>- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;</p> <p>- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;</p> <p>-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.</p>	<p>-Esprimere ed argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio e lavoro.-Utilizzare le tipologie testuali tecnico professionali di settore. Comprendere idee principali e punto di vista in testi scritti e orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro- Comprendere globalmente argomenti relativi al settore di indirizzo Produrre nella forma scritta e orale brevi relazioni su esperienze relative al proprio settore di indirizzo Utilizzare lessico e fraseologia di settore</p> <p>-Riconoscere le dimensioni culturali della lingua ai fini della comunicazione interculturale</p> <p>Saper essere: - comprendere la lingua attraverso la cultura e la civiltà;</p> <p>- usare la lingua con adeguata competenza attenendosi ai significati che essa trasmette;</p> <p>Saper fare: una conversazione telefonica anche su argomenti professionali;</p> <p>- una trasposizione di testi orali da e nella lingua straniera;</p> <p>-descrizioni personali chiare ed adeguate; lettura e produzione di testi di carattere generale e/o specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza</p>	<p>Tipos de menús y su composición. Menú del día. Menú infantil. Menú a la carta. Tapas, pinchos y raciones. Beber en España. Una bebida prestigiosa. Los vinos. La botella. La cata de vinos. ¿Cómo se efectúa una cata? Bebidas tradicionales de España. La sidra. Granada de tapas. Menú para celíacos. Un menú espacial y especial. Restauración en cruceros. El uso de ser y estar. Ser y estar con adjetivos. Verbos de contraste: Ir/Venir, traer/llevar, pedir/preguntar.El futuro simple. El condicional simple. Le proposizioni condizionali con sì ipotetico: condizione reale verificatesi in passato o che si può verificare nel presente o in futuro. Buscando empleo. El anuncio de trabajo.El currículum vitae. La carta de respuesta a un anuncio. Autocandidarse. La entrevista de trabajo.Una universidad para la alta cocina en España. Formación profesional. Recordatorio de verbos y de reglas gramaticales. La Unión Europea, Historia de la Unión Europea. Desarrollo sostenible, ¿qué es eso? Turismo sostenible, ¿qué es eso? Redactar un Curriculum Vitae en español. El mundo del trabajo en España. Las normas de seguridad e higiene en la cocina. La entrevista de trabajo. . La Generación del 27. Federico García Lorca La guerra civil española. La España democrática</p> <p>Percorso di riflessione sui temi urgenti di attualità: Guerra, Paz y poesía</p> <p>Taller periodístico Vivimos en un mundo inestable.</p>

<p>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 enogastronomici; -curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.</p>			
---	--	--	--

Matematica

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visive e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la</p>	<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>	<p>Disequazioni di 1° e 2° grado – Disequazioni di grado superiore al secondo e frazionarie, risolubili con l'applicazione delle regole dei segni – Sistemi di disequazioni in cui sono presenti disequazioni di 1° e 2° grado o a esse riconducibili – Semplici disequazioni contenenti moduli nella forma $f(x) > k$ e $f(x) < k$ con $k > 0$</p> <p>Semplici disequazioni irrazionali contenenti radicali quadratici e cubici.</p> <p>Particolari disequazioni esponenziali e logaritmiche, anche da un punto di vista grafico - Disequazioni esponenziali mediante logaritmi.</p> <p>Disegnare il grafico di $y = f(x)$, dato il grafico di una funzione $y = f(x)$ – Riconoscere se una funzione è periodica e se è pari o dispari, a partire dal suo grafico, sia dalla sua equazione.</p> <p>Verificare se un dato valore è il limite di una funzione per x tendente a c (finito o infinito) e di interpretare geometricamente la nozione di limite. Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali o orizzontali Utilizzare limiti di funzioni note e i teoremi del confronto per calcolare alcuni limiti di una funzione. Stabilire il segno di una funzione in intorno</p>	<p>EQUAZIONI E DISEQUAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Equazioni di 1° grado: definizione; “soluzione” di un'equazione; equazioni possibili, impossibili e indeterminate; metodo di risoluzione di un'equazione di 1° grado in una incognita; equazioni di 1° grado con una incognita a coefficienti frazionari. Equazioni di 2° grado; formula risolutiva di un'equazione di 2° grado; equazioni di 2° grado con 2 soluzioni distinte, con 2 soluzioni coincidenti senza soluzioni. Risoluzione di equazioni incomplete (mancanti del termine “b” o del termine noto “c”). Equazioni di 2° grado a coefficienti frazionari. Equazioni fratte e relativo campo di esistenza. Concetto intuitivo di numero reale - Intervalli di numeri reali. Disequazioni di 1°- 2° grado; disequazioni fratte; sistemi di disequazioni. Definizione di valore assoluto. Risoluzione di semplici equazioni e disequazioni contenenti il valore assoluto. Applicazioni in laboratorio <p>ELEMENTI DI TOPOLOGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> Intervalli di numeri reali (e relativa classificazione) Insiemi finiti/infiniti, limitati/illimitati, massimo/minimo. Limiti della natura (lo “zero assoluto”; la velocità della luce; inizio del tempo) <p>FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</p> <ul style="list-style-type: none"> Funzione reale di variabile reale e sua rappresentazione grafica (sagittale e cartesiana); dominio e codominio, immagine e controimmagine; grafici di alcune funzioni elementari; grafico di una funzione definita da più leggi $y = \begin{cases} f(x) \\ g(x) \\ \dots \end{cases}$ Proprietà delle funzioni: iniettiva, suriettiva, biunivoca (integrazione con: insiemi finiti e infiniti) Funzioni pari e dispari, funzioni monotone crescenti e decrescenti massimo e minimo, intervalli di monotonia, funzioni costanti, funzioni limitate (inferiormente, superiormente). Classificazione di una funzione (f.a.r.i), (f.a.r.f.), (f.a.i.i.), (f.a.i.f.).

<p>realtà ed operare in campi applicativi.</p> <p>Individuare i problem attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>		<p>assegnati utilizzando il teorema della permanenza del segno.</p> <p>Calcolare i limiti, per x tendente a un valore finito o infinito, delle funzioni razionali Riconoscere le diverse forme indeterminate ed eliminarle, compiendo, sulle espressioni analitiche delle funzioni, opportune trasformazioni e sostituzioni e utilizzando, dove necessitano, i limiti notevoli. Confrontare infiniti e infinitesimi. Distinguere i diversi tipi di discontinuità, sia utilizzandone la definizione, sia osservandoli grafico della funzione.</p> <p>Riconoscere quando una funzione è derivabile. Distinguere i diversi casi di non derivabilità. Calcolare le derivate delle funzioni ottenute da quelle elementari tramite operazioni algebriche. Calcolare la derivata di funzioni composte. Calcolare i limiti che si presentano in una forma indeterminata tramite il teorema De L'Hôpital.</p> <p>Determinare i massimi e i minimi di una funzione in base al segno della derivate. Utilizzare tutte le abilità prima elencate per effettuare il cosiddetto studio di funzioni.</p> <p>Ricavare le primitive delle funzioni elementary partendo dalla conoscenza delle derivate fondamentali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Calcolo del dominio di una funzione. • Analisi delle proprietà di una funzione dal punto di vista grafico. <p>STUDIO DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Studio del grafico di una funzione: dominio, segno, intersezioni con gli assi, limiti negli estremi del dominio, asintoti, costruzione del grafico. • Intersezioni con gli assi cartesiani; • Studio del segno di una funzione razionale fratta, irrazionale intera e fratta, esponenziale e logaritmica. <p>EDUCAZIONE CIVICA.(sviluppo sostenibile)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funzioni economiche utile, costo, ricavo. Problemi di massimo o minimo (1° quadrimestre). • Problemi di scelta tra più alternative (2°quadrimestre).
---	--	---	---

Scienze motorie e sportive

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
PROGETTARE E RISOLVERE PROBLEMI INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI DA TRASFERIRE NELLE SITUAZIONI QUOTIDIANE QUALE” MODUS VIVENDI”, L’AUTOCONTROLLO ED IL RISPETTO DELLE REGOLE CHE LO SPORT RICHIEDE COMUNICARE, COLLABORARE E PARTECIPARE, AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE CONOSCERE ED UTILIZZARE IL LINGUAGGIO DEL CORPO COME CONTRIBUTO ALLA COMPrensione DI SÉ E DEGLI ALTRI	<ul style="list-style-type: none"> -Saper organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati. -Saper applicare le tecniche, le tattiche e le regole di gioco negli sport praticati. -Saper selezionare la risposta motoria attraverso il concetto acquisito di “anticipazione del gesto”. -Essere in grado di relazionarsi all’interno del gruppo dimostrandosi disponibile ad ascoltare e collaborare in funzione di uno scopo comune. - Essere in grado di vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione sportiva. -Essere consapevole che l’approfondimento operativo e teorico delle attività motorie e sportive, unito alle attitudini e propensioni personali favorisce l’acquisizione di capacità trasferibili all’esterno della scuola (lavoro, tempo libero, salute). -Essere in grado di organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati. -Saper vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione. -Essere in grado di esprimersi con interventi appropriati e costruttivi. 	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere la terminologia specifica degli argomenti trattati. -Conoscere le regole e le tattiche dei giochi di squadra e della disciplina. -Comprendere l’errore, individuando la correzione, rielaborando un corretto controllo motorio. -Partecipare alle lezioni ideando e realizzando semplici programmi di lavoro relativi alle attività motorie praticate. -Partecipare alle competizioni scolastiche, collaborando all’organizzazione dell’attività sportiva anche con compiti di arbitraggio e di giuria. -Saper utilizzare le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e/o opportuno. -Aver acquisito nuovi automatismi adattabili a diverse situazioni. -Saper intuire le tattiche altrui e progettare la propria contestualmente allo svolgimento dell’azione di gioco. -Interagire nelle attività di squadra e gruppo comprendendo i diversi ruoli, e gestendo le possibili conflittualità. -Conoscere il valore etico e sportivo della competizione. (Fair - play). -Trasmettere agli altri le proprie intenzioni, emozioni e indicazioni tattiche e tecniche. -Utilizzare le abilità motorie per 	<ul style="list-style-type: none"> -Esercizi di elasticità, tonicità e scioltezza generale. -Esercitazioni a carattere prevalentemente aerobico e brevi attività a carattere anaerobico (corsa campestre), tennis tavolo. -Giochi di squadra: pallavolo, basket, calcio, calcio a 5 e badminton(fondamentali) e relativi regolamenti tecnici. -Esercizi e giochi di motricità fine atti ad utilizzare le qualità fisiche e neuro-muscolari in modo adeguato.(Salto in lungo e salto in alto). -Esercizi e giochi di coordinazione e destrezza generale a corpo libero ed ai piccoli e grandi attrezzi. -Esercizi e giochi di potenziamento muscolare e per l’affinamento dello schema motorio. -Esercizi di rilassamento, mobilità articolare e stretching; attività a carico naturale ed in ambiente naturale. -Esercizi e giochi di ginnastica correttiva e preventiva a corpo libero e con l’ausilio dei piccoli e grandi attrezzi. -Esercitazioni e giochi finalizzati al controllo segmentario del proprio corpo. <p>TEORIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Apparato scheletrico (t. osseo, cartilagineo e midollo osseo). -I vizi del portamento: portamento rilassato, dorso curvo (o cifosi), scapole alate, iperlordosi, ginocchio valgo, piede piatto e scoliosi. -Il sistema muscolare: m. lisci e m. scheletrici(struttura). -Meccanismi di sintesi dell’ATP (m aerobico, anaerobico lattacido e alattacido) -Principi generali per una corretta alimentazione, (macronutrienti e micro nutrienti) - Alimentazione e sport. (prima, durante e dopo la gara). - Sport ed integratori alimentari -Sport e disturbi alimentari: anoressia e bulimia - Primo soccorso: manovre di BLS e disostruzione (infanti, bambini, adulti). - Principali traumi nell’attività motoria e sportiva: contusione, commozione, crampo, distorsione, lussazione,

<p>RICONOSCERE ED OSSERVARE LE REGOLE DI BASE PER UN CORRETTO STILE DI VITA E PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI, ADOTTANDO COMPORTAMENTI ADEGUATI</p>	<p>-Prendere coscienza della propria corporeità come elemento di unità psico-somatica, sia per quanto riguarda la disponibilità e la padronanza motoria, sia come capacità relazionale.</p> <p>-Conoscere comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute.</p> <p>- Saper individuare collegamenti e relazioni tra attività sportive e alimentazione.</p> <p>-Conoscere le principali norme di igiene e di prevenzione degli incidenti.</p>	<p>interagire in modo cooperativo e opportuno.</p> <p>Acquisire una cultura delle attività motorie e sportive che consenta, loro, di avere coscienza e conoscenza dei diversi significati che lo sport assume nell'attuale società.</p> <p>-Conoscere i principi generali di una corretta alimentazione e della sua importanza nell'ambito dell'attività fisica.</p> <p>-Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola ed all'aperto.</p> <p>-Essere in grado di intervenire, con comportamenti adeguati, in situazioni di infortunio.</p> <p>-Applicare le norme di prevenzione per la sicurezza e gli elementi fondamentali del primo soccorso.</p>	<p>emorragia, ferite, frattura, strappo, stiramento, tendinite, ustione, colpo di sole e colpo di calore.</p> <p>-Doping: principali sostanze e metodi proibiti (stimolanti del sistema nervoso, steroidi anabolizzanti, analgesici e narcotici, diuretici e ormoni peptidici, trasfusioni ed auto-trasfusioni, doping da manipolazioni genetiche.</p> <p>-Il sistema nervoso(cenni):il neurone, la sinapsi, il S.N.C. (encefalo e midollo spinale), il S.N. Periferico, il S.N. Autonomo, i movimenti volontari, automatici e riflessi, relativi effetti del movimento.</p>
---	---	--	--

Scienza e cultura dell'alimentazione

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza alle richieste di mercato e della clientela.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali.</p> <p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera attraverso la progettazione di servizi turistici atti a valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche ed enogastronomiche del territorio.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale.</p>	<p>- Illustrare l'importanza della formazione del personale delle attività ristorative nella prevenzione dei rischi associati alle allergie e intolleranze. Evidenziare il ruolo dell'alimentazione come parte integrante della cultura della salute.</p> <p>- Descrivere le caratteristiche di diete equilibrate nelle diverse età, in gravidanza e nell'allattamento e nella menopausa.</p> <p>- Rilevare l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata nell'età evolutiva e adulta riveste nella prevenzione delle malattie nella terza età. Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, adulta, avanzata, in gravidanza e nell'allattamento.</p> <p>- Descrivere l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata riveste nella prevenzione delle malattie.</p> <p>-Descrivere le caratteristiche delle varie tipologie dietetiche, individuandone analogie e differenze.</p> <p>- Illustrare i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea</p> <p>-Valutare i rischi associati alle diete estreme.</p> <p>-Descrivere le tipologie più comuni di ristorazione collettiva.</p> <p>- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e adatti al contesto territoriale e culturale</p> <p>-Illustrare i criteri per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità</p> <p>-Elaborare menù ciclici.</p> <p>Descrivere le possibili cause delle varie forme di contaminazione alimentare, le relative conseguenze sulla salute umana e i principali accorgimenti di prevenzione.</p>	<p>La Conservazione e la cottura degli alimenti: aspetti chimici, igienici, organolettici e nutrizionali negli alimenti sottoposti a conservazione e/o trasformazione.</p> <p>Nuove tendenze nel settore della sicurezza alimentare. Requisiti e classificazione degli additivi alimentari. La qualità totale di un prodotto Sicurezza e qualità alimentari: norme italiane ed europee. Procedura HACCP. Nuove tendenze della filiera alimentare: prodotti arricchiti, alleggeriti, dietetici, funzionali, novel foods, OGM.</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie età e condizioni fisiologiche.</p> <p>Dieta adeguata alle varie situazioni patologiche legate all'alimentazione: cardiovascolari (iperlipidemie, ipertensione, aterosclerosi), metaboliche (diabete, obesità, uricemia e gotta, osteoporosi), gastroenteriche ed epatiche.</p> <p>- Allergie, intolleranze alimentari (celiachia, favismo, intolleranza al lattosio) e altre malattie correlate all'alimentazione (forme tumorali, anoressia e bulimia nervosa).</p> <p>I vari tipi di contaminanti chimici (sostanze cedute da contenitori e imballaggi, micotossine, fito e zoofarmaci, metalli pesanti), fisici (particelle, radionuclidi), biologici (micro e macroparassiti). Principali patologie trasmesse con gli alimenti (MTA)</p> <p>Tipologie di ristorazione commerciale e di servizio (mensa scolastica, aziendale, ospedaliera, ecc.).</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - Illustrare le principali caratteristiche degli agenti biologici responsabili di malattie a trasmissione alimentare. - Descrivere alcune tra le più comuni tossinfezioni e parassitosi. -Prevenire/gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. -Illustrare le caratteristiche del sistema HACCP. -Identificare e gestire i CCP in una fase produttiva. -Descrivere le caratteristiche degli additivi e classificarli in base alla loro funzione. -Individuare gli additivi alimentari dalla lettura dell'etichetta. - Distinguere un additivo da un coadiuvante alimentare. -Distinguere le certificazioni obbligatorie UE da quelle volontarie. -Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto. -Distinguere le frodi commerciali da quelle sanitarie. 	
--	--	---	--

DTA

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per</p>	<p>Riconoscere distinguere le varie componenti positive e negative che contribuiscono alla formazione del risultato economico, nell'ambito dei processi di produzione dei servizi di accoglienza ed enogastronomia nelle diverse realtà aziendali.</p> <p>Seguire il flusso sistematico di informazioni che documentano il processo produttivo e sovrintendere all'organizzazione dei servizi, applicando tecniche di gestione economia e di controllo.</p> <p>Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali.</p> <p>Utilizzare la conoscenza della normativa nazionale ed europea in riferimento al funzionamento delle imprese turistiche</p> <p>Comprendere la realtà operativa con padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione dei servizi turistici</p> <p>Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici</p>	<p>Riclassificare i dati della situazione patrimoniale ed economica al fine della compilazione dei prospetti di bilancio</p> <p>Compilare e interpretare semplici prospetti di bilancio in forma abbreviata di imprese turistiche</p> <p>Interpretare i dati del bilancio d'esercizio e del risultato economico d'esercizio</p> <p>Riconoscere le principali imposte dirette e indirette</p> <p>Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici</p> <p>Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un paese</p> <p>Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo</p> <p>Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo</p> <p>Riconoscere ruoli e competenza delle diverse istituzioni comunitarie</p> <p>Esprimere i concetti appresi con linguaggio appropriato</p> <p>Comprenderei requisiti e gli obblighi</p>	<p>MODULO 1 BILANCIO E ANALISI DI BILANCIO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il bilancio <ol style="list-style-type: none"> a) I principi di redazione b) Le parti del bilancio <ol style="list-style-type: none"> a. Stato patrimoniale b. Conto economico c. Rendiconto finanziario d. Nota integrativa 2) Gli allegati al bilancio 3) L'analisi di bilancio 4) La riclassificazione dei prospetti di bilancio 5) L'analisi patrimoniale (principali indici) 6) L'analisi economica (principali indici) 7) L'analisi finanziaria (principali indici) +- <p>MODULO A: IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO</p> <p>I contenuti a seguire sono stati svolti in modalità DAD (videoconferenze, video Rai cultura ,documenti, questionari, mappe, schemi)</p> <p>UD 1 IL FENOMENO TURISTICO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il turismo sostenibile e responsabile 2) I cambiamenti negli stili alimentari 3) Gli effetti del turismo sull'economia nazionale 4) Il turismo accessibile <p>UD 2 LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE</p> <ol style="list-style-type: none"> 8) La gerarchia delle fonti del diritto in Italia 9) Le istituzioni della UE 10) Breve storia dell'Unione Europea 11) Le fonti del diritto comunitario <ol style="list-style-type: none"> a) Le fonti primarie b) Le fonti derivate 12) Gli accordi internazionali <ol style="list-style-type: none"> a) Gli accordi internazionali della UE <p>b) Gli accordi tra gli Stati membri</p>

<p>comprendere la realtà ed operare in campi applicativi Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio</p> <p>Individuare le nuove tendenze di filiera valorizzando i prodotti tipici e le tradizioni locali</p> <p>Adeguaire la produzione e la vendita alla domanda dei mercati</p> <p>Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria</p> <p>Promuovere e gestire i servizi turistico-ristorativi anche attraverso la progettazione dei servizi per valorizzare le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio, individuando le nuove tendenze.</p>	<p>cui sono soggetti gli imprenditori commerciali</p> <p>Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'impresa ristorativa Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza</p> <p>Comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza alimentare</p> <p>Saper applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti</p> <p>Riconoscere le situazioni di rischio per la salute nelle attività di laboratorio</p> <p>Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore</p> <p>Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità</p> <p>Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing</p> <p>Distinguere micromarketing e macromarketing Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato</p>	<p>MODULO B: LA LEGISLAZIONE TURISTICA UD 1 LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Gli obblighi dell'imprenditore 2) I requisiti per l'avvio dell'impresa 3) La capacità all'esercizio dell'impresa 4) L'obbligo delle scritture contabili 5) Le procedure concorsuali 6) La tutela della privacy <ol style="list-style-type: none"> a) La privacy al ristorante 2) La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro <ol style="list-style-type: none"> a. Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (TUSL) b. I soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza c. La valutazione dei rischi d. Il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) e. La vigilanza e il controllo <ol style="list-style-type: none"> (1) La prevenzione incendi <p>UD2 LE NORME SULLA SICUREZZA ALIMENTARE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il problema della sicurezza alimentare 2) La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola" 3) Il piano di autocontrollo HACCP 4) I controlli integrati nella filiera 5) La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari 6) Le informazioni al consumatore: l'etichettatura 7) Lo spreco alimentare <p>UD 3 LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il contratto ristorativo 2) Le caratteristiche del contratto ristorativo 3) Il contratto di catering 4) Il contratto di banqueting 5) Le norme da applicare ai contratti ristorativi 6) Il codice del consumo: la tutela del cliente – consumatore <p>UD 4 LE NORME VOLONTARIE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) I sistemi di qualità 2) Gli organismi di normazione e le ISO
---	---	---	---

		<p>Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing</p> <p>Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto</p> <p>Distinguere le diverse strategie di marketing, particolare le forme di comunicazione</p> <p>Individuare il Marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici</p> <p>Esprimere i concetti con terminologia appropriata</p> <p>Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa</p> <p>Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa</p> <p>Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa</p>	<p>a) Le norme ISO</p> <p>b) La certificazione della qualità ISO 9001</p> <p>3) I marchi</p> <p>4) I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari</p> <p>5) I marchi di qualità dei vini</p> <p>6) I prodotti a chilometro zero</p> <p>7) I presidi Slow- Food</p> <p>MODULO C: LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</p> <p>UD 1 IL MARKETING: CONCETTI GENERALI</p> <p>1) L'evoluzione del concetto di marketing</p> <p>2) Il Customer Relationship Management (CRM)</p> <p>3) Il marketing turistico territoriale</p> <p>UD 2 LE TECNICHE DEL MARKETING:</p> <p>1) Il marketing strategico e operativo</p> <p>2) Il piano di marketing</p> <p>3) L'analisi della situazione esterna</p>
--	--	--	---

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Unità Formativa N°1 Disciplina Enogastronomia settore cucina</p> <p><u>Titolo</u> Ripetizione di alcuni tra i più importanti moduli già svolti. <u>Nuovi B.T.</u> Igiene e salubrità delle lavorazioni Piano di autocontrollo. Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro. Alimenti e qualità alimentari, Approvvigionamento Tempi: Primo quadrimestre:</p> <p><u>Argomento:</u> Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica. il Piano di autocontrollo , La sicurezza sul lavoro, I rischi lavorativi nella ristorazione , Le certificazioni di qualità ,I prodotti ecologici e i nuovi alimenti. La gestione dell'economato La determinazione dei costi e dei prezzi.</p> <p>Unità Formativa 2 <u>Titolo</u> : Il menù , la corretta nutrizione , Catering e banqueting. Tempi : Secondo quadrimestre. Argomento: I menù nella ristorazione commerciale Gli aspetti nutrizionali di un menù . Tecniche di catering e Banqueting. Disciplina . Enogastronomia settore Cucina</p>	<p><u>Competenze:</u> Igiene del personale , degli ambienti ,delle attrezzature e degli alimenti e procedure HACCP Le regole di base per la prevenzione degli infortuni sul lavoro. Prodotti agroalimentari e certificazioni a livello comunitario e nazionale. Coordinamento con il reparto economato e tecniche di acquisto</p> <p><u>Competenze</u> , Occasioni di servizio, classificazioni del menù e regole di elaborazione delle diverse carte.</p> <p>Organizzazione del reparto cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting</p>	<p><u>Abilità</u> : Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni Simulare il piano di autocontrollo. Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo. Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela sul luogo del lavoro. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare i sistemi di tutela e certificazioni. Distinguere le differenti gamme alimentari. Organizzare gli acquisti , utilizzare tecniche di approvvigionamento, calcolare i costi di produzione e i prezzi di vendita.</p> <p>Progettare menù per la ristorazione tradizionale . Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Progettare il menù per tipologie di eventi. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti mezzi e spazi. Simulare eventi di catering e banqueting.</p>	<p>Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo. Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo del lavoro. Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro. Marchi di qualità , sistemi di tutela e certificazioni. Principali categorie di prodotti alimentari sul mercato. Programmazione e organizzazione degli acquisti. Costi del reparto. Software di settore.</p> <p>Criteri di elaborazione del menù , tipologie di intolleranze Tecniche di catering e banqueting</p>

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Saper inserirsi nel mondo della ristorazione ;</p> <p>- Saper riconoscere l'organizzazione di un banchetto; saper organizzare il personale durante un evento. Conoscere il sistema dell'organizzazione di un banchetto;</p> <p>-Saper proporre dei menu in varie occasioni.</p> <p>-Conoscere l'importanza di un prodotto tipico</p> <p>- Saper organizzare una filiera di un prodotto tipico;</p> <p>- Saper consigliare un vino in virtù della materia prima utilizzata.</p>	<p>Riconoscere gli aspetti tecnici e gestionali della carta delle vivande</p> <p>Identificazione delle varie tipologie di menu.</p> <p>Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.</p> <p>Saper organizzare e pianificare un evento attraverso la check - list.</p> <p>Distinguere i prodotti tipici e tradizionali del territorio.</p> <p>Riconoscere le sigle europee sulla tipicità dei prodotti.</p> <p>Distinguere le caratteristiche organolettiche del vino .</p> <p>Proporre un corretto abbinamento cibo-vino.</p>	<p>U.D. – Modulo– Percorso Formativo – approfondimento</p> <p>MODULO n.1 CATERING E BANQUETING GESTIONE OPERATIVA.</p> <p>Disposizione di tavoli per banchetti</p> <p>Il servizio dei banchetti</p> <p>Organizzazione di un banchetto</p> <p>Disposizione dei commensali</p> <p>La check list</p> <p>MODULO N.2 La cucina di sala</p> <p>Cucinare in sala</p> <p>Alcuni consigli per la lavorazione- Lavorazione dei dessert</p> <p>Preparazione di ingredienti e attrezzatura</p> <p>Le ricette</p> <p>Classificazione dei vini, l'etichetta del vino</p> <p>MODULO 4 Degustazione e abbinamento Presentazione Esame visivo- Esame Olfattivo- Esame gusto-olfattivo- Temperatura del vino_ Abbinamento cibo- vino</p> <p>MODULO N. 5 Valorizzazione dei prodotti tipici:</p> <p>La tipicità come elemento strategico, che cos'è il prodotto tipico, valore del prodotto tipico, il ruolo dei consumatori, I marchi di tutela dei prodotti.</p> <p>MODULO N.6 GESTIONE DEGLI ACQUISTI.</p> <p>6.1 Acquisti ed economato.</p> <p>6.2 Approvvigionamento e fornitori</p> <p>6.3 tipologie di prodotti.</p> <p>6.4 Magazzino e scorte.</p> <p>6.5 Acquisto del vino.</p> <p>MODULO N.8 GESTIONE INFORMATIZZATA DELL'AZIENDA.</p> <p>8.1 Presentazione.</p> <p>8.2 Principali funzionalità di un software.</p> <p>8.3 Gestione del servizio.</p> <p>8.4 Gestione di magazzino e produzione.</p> <p>8.5 Gestione del cliente.</p> <p>8.6 L'hardware necessario.</p> <p>8.7 Cerca persone per ristorazione.</p>

RC o attività alternative

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con I contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa.</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.</p> <p>Sviluppare un maturo senso critico e un personale Progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio Cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contest multiculturale.</p>	<p>Operare scelte morali tenendo conto dei valori Cristiani.</p> <p>Esporre i principi nei quali si esprime l'impegno del cristiano nell'ambito della società.</p>	<p>L'impegno Cristiano e l'impegno politico</p> <p>La difficile conquista della pace</p> <p>Che cos'è la bioetica</p> <p>Le manipolazioni genetiche</p> <p>L'inizio e la fine della vita</p> <p>Amore, famiglia e genere</p> <p>Gli abusi e le dipendenze</p> <p>L'intelligenza artificiale: una sfida etica</p> <p>La riforma cattolica.</p> <p>La Chiesa nel mondo modern</p> <p>La Chiesa e I totalitarismi del Novecento</p> <p>La Shoah</p> <p>Il Concilio Vaticano II</p> <p>La Chiesa in dialogo</p> <p>Ed. Civ.: gli influencer</p>

VALUTAZIONE

La valutazione, momento fondamentale di controllo dell'Offerta Formativa, oltre che assolvere alla funzione di certificazione delle competenze degli studenti e di misurazione dei loro risultati, consente di rilevare lo scarto fra gli obiettivi programmati e quelli effettivamente raggiunti e fornisce agli insegnanti gli strumenti per adeguare la programmazione stessa ai bisogni e alle esigenze degli studenti. La valutazione annuale del percorso formativo dello studente verrà articolata in due momenti: il primo quadrimestre, che si concluderà nel mese di gennaio, e il secondo quadrimestre, che si concluderà a giugno.

Gli elementi di valutazione generale sono i seguenti:

- accertamento dei livelli di partenza;
- risultati delle prove di verifica in itinere (accertamento del raggiungimento degli obiettivi minimi);
- progressi in itinere;
- impegno e capacità di recupero;
- risposte alle sollecitazioni culturali (senso di responsabilità);
- metodo ed autonomia di studio, competenze, capacità di rielaborazione personale;
- qualità espressive, coerenza e consequenzialità logica, intuizione;
- frequenza regolare delle lezioni;
- rispetto delle norme disciplinari, partecipazione al dialogo scolastico;
- eventuali situazioni di svantaggio e loro superamento.

GRIGLIA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE DEI RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO

LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI
Punteggio in decimi
10 = ECCELLENTE (E)
Conoscenza completa e profonda Rielaborazione critica e personale con spunti significativi ed originali Realizzazione creativa a livello tecnico-pratico Esposizione brillante, ricca di efficacia espressiva
9 = OTTIMO (O)
Conoscenza organica ed esauriente Spiccate capacità di interpretazione e giudizio Collegamenti efficaci Realizzazione accurata a livello tecnico-pratico Esposizione fluida e ricca
8 = BUONO (B)
Conoscenza ampia e sicura Rielaborazione precisa dei contenuti Interesse per alcuni argomenti Esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico Esposizione sciolta e sicura
7 = DISCRETO (D)
Conoscenza abbastanza articolata dei contenuti Rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti Esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico Esposizione abbastanza appropriata
6 = SUFFICIENTE (S)
Conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina Comprensione/considerazione semplice dei contenuti Esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico-pratico Esposizione semplice ma sostanzialmente corretta

5 = INSUFFICIENTE (I)
Conoscenza incompleta o imprecisa /superficiale degli argomenti trattati Limitata autonomia nella rielaborazione correlazione dei contenuti Esecuzione talvolta imprecisa a livello tecnico-pratico Esposizione incerta/imprecisa e poco lineare
4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)
Conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali Limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento Esecuzione imprecisa ed approssimativa a livello tecnico-pratico Esposizione scorretta e stentata
3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)
Esposizione gravemente scorretta e confusa
1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)
Preparazione nulla, sino al rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica Incomprensione dei contenuti e del linguaggio Esecuzione del tutto mancante dei fondamenti a livello tecnico-pratico

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Simulazione I prova
data 13/04/2023

Simulazioni II prova
data 27-28/04/2023

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRIPTORI		Attribuito
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	4	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	3	
	Adeguate, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate e significative	4	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	3	
	Semplice ma corretta / adeguata	2	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	4	
	Logica ed efficace	3	
	Semplice e lineare	2	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A			
-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) -Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Originale e accurata / consapevole	4	
	Completa, esauriente	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) -Interpretazione corretta e articolata del testo	Esaustiva e precisa / consapevole	4	
	Completa e attinente / articolata e efficace	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO ____ / 20			

La Commissione

TIPOLOGIA B
ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRIPTORI		Attribuito
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	4	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	3	
	Adeguate, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate e significative	4	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	3	
	Semplice ma corretta / adeguata	2	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	4	
	Logica ed efficace	3	
	Semplice e lineare	2	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B			
-Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto -Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Originale e accurata / consapevole	4	
	Completa, esauriente	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti	Esaustiva e precisa / consapevole	4	
	Completa e attinente / articolata e efficace	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO ____ / 20			

La Commissione

TIPOLOGIA C
RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRIPTORI		Attribuito
-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	4	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	3	
	Adeguate, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate e significative	4	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	3	
	Semplice ma corretta / adeguata	2	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	4	
	Logica ed efficace	3	
	Semplice e lineare	2	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C			
-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi -Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Originale e accurata / consapevole	4	
	Completa, esauriente	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Esaustiva e precisa / consapevole	4	
	Completa e attinente / articolata e efficace	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO ____ / 20			

La Commissione

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA STUDENTI CON DSA

TIPOLOGIA A ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI		Attribuito
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	4	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	3	
	Adeguate, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA	Adeguate e significative	3	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	2	
	Semplice ma corretta / adeguata	1.50	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	5	
	Logica ed efficace	3.50	
	Semplice e lineare	2.50	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A			
-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) -Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Originale e accurata / consapevole	5	
	Completa, esauriente	3.50	
	Semplice e lineare / adeguata	2.50	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) -Interpretazione corretta e articolata del testo INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA	Esaustiva e precisa / consapevole	3	
	Completa e attinente / articolata e efficace	2	
	Semplice e lineare / adeguata	1.50	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO ____ / 20			

La Commissione

TIPOLOGIA B
ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI		Attribuito
-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	4	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	3	
	Adeguate, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA	Adeguate e significative	3	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	2	
	Semplice ma corretta / adeguata	1.50	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	5	
	Logica ed efficace	3.50	
	Semplice e lineare	2.50	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B			
-Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto -Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Originale e accurata / consapevole	5	
	Completa, esauriente	3.50	
	Semplice e lineare / adeguata	2.50	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA	Esaustiva e precisa / consapevole	3	
	Completa e attinente / articolata e efficace	2	
	Semplice e lineare / adeguata	1.50	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO ____ / 20			

La Commissione

TIPOLOGIA C
RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRIPTORI		Attribuito
-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	4	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	3	
	Adeguate, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA	Adeguate e significative	3	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	2	
	Semplice ma corretta / adeguata	1.50	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	5	
	Logica ed efficace	3.50	
	Semplice e lineare	2.50	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C			
-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi -Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Originale e accurata / consapevole	5	
	Completa, esauriente	3.50	
	Semplice e lineare / adeguata	2.50	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA	Esaustiva e precisa / consapevole	3	
	Completa e attinente / articolata e efficace	2	
	Semplice e lineare / adeguata	1.50	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO ____ / 20			

La Commissione

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato: _____ **Classe** _____

INDICATORI	DESCRITTORI	P.TI	Valutazione
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale inadeguata e non appropriata.	1	/3,00
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale adeguata e non sempre appropriata.	2	
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale appropriata ed efficace.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento non adeguata e coerente.	1	/6,00
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento non sempre adeguata e coerente.	2	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento adeguata e con qualche incongruenza.	3	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e sufficiente argomentazione.	4	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e discreta argomentazione.	5	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e ottima argomentazione.	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	Inadeguata rilevazione delle problematiche, e non corretta elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici; mancanza di collegamenti concettuali e operativi.	1	/8,00
	Mediocre rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice ma lacunosa soluzione o sviluppo tematico; mancanza di collegamenti concettuali e operativi.	2	
	Insufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una incompleta soluzione o sviluppo tematico; scarsi collegamenti concettuali e operativi.	3	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice soluzione o sviluppo tematico; mediocri collegamenti concettuali e operativi.	4	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice soluzione o sviluppo tematico con alcuni collegamenti concettuali e operativi.	5	
	Discreta rilevazione delle problematiche, elaborazione di una adeguata soluzione o sviluppo tematico con semplici collegamenti concettuali e operativi.	6	
	Buona rilevazione delle problematiche, elaborazione di una buona soluzione o sviluppo tematico con corretti collegamenti concettuali e operativi.	7	
	Ottima rilevazione delle problematiche, elaborazione di una ottimale soluzione o sviluppo tematico con approfonditi collegamenti concettuali e operativi.	8	

Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Scarsa correttezza morfosintattica e inadeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	1	/3,00
	Discreta correttezza morfosintattica e adeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	2	
	Ottima correttezza morfosintattica e buona padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	3	
PUNTEGGIO TOTALE			/20

La Commissione

GRIGLIA VALUTAZIONE 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				

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 10/05/2023

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>
<i>Cristofaro Mariannina</i>	<i>Lingua e letteratura italiana</i>
<i>Ranieri Menotti</i>	<i>Lingua inglese</i>
<i>Cristofaro Mariannina</i>	<i>Storia</i>
<i>David Giuseppe</i>	<i>Matematica</i>
<i>Zarlenga M.teresa</i>	<i>Scienze motorie e sportive</i>
<i>Celia Magno Daniele</i>	<i>Religione</i>
<i>Launi Mariagiulia</i>	<i>Seconda lingua straniera (Spagnolo)</i>
<i>Princi Brunilde</i>	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>
<i>Catrambone Silvana</i>	<i>DTA</i>
<i>Froio Antonio</i>	<i>Lab. servizi enogastronomici- settore cucina</i>
<i>Cunsolo Natalino</i>	<i>Lab.servizi enogastronomici- settore sala e vendita</i>
<i>Donato Francesca</i>	<i>Sostegno</i>

IL COORDINATORE

Prof.ssa Mariannina Cristofaro

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Renato Daniele