

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del 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 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i 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 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
 C = IT
 O = MINISTERO
 DELL'ISTRUZIONE

All.B: Griglia di valutazione prima e seconda prova scritta approvate nel collegio docenti del 13/05/2022

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA A			
CANDIDATO:			
INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DELLA TIPOLOGIA A		PUNTI
Rispetto dei vincoli posti nella consegna: lunghezza, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione	a) Consegne e vincoli scarsamente rispettati b) Consegne e vincoli adeguatamente rispettati c) Consegne e vincoli pienamente rispettati	1-2 3-4 5-6	—
Capacità di comprendere il testo	a) Comprensione del tutto errata o parziale b) Comprensione con qualche imprecisione c) Comprensione globale corretta ma non approfondita d) Comprensione approfondita e completa	1-2 3-6 7-8 9-12	—
Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica	a) Analisi errata o incompleta degli aspetti contenutistici e formali, molte imprecisioni b) Analisi sufficientemente corretta e adeguata con alcune imprecisioni c) Analisi completa, coerente e precisa	1-4 5-6 7-10	—
Interpretazione ed il testo	a) Interpretazione del tutto errata b) Interpretazione e contestualizzazione complessivamente parziali e imprecise c) Interpretazione e contestualizzazione sostanzialmente corrette d) Interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali	1-3 4-5 6-7 8-12	—
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DELLA PRIMA PROVA		PUNTI
Capacità di ideare e organizzare un testo	a) Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti	1-5 6-9 10-11 12-16	—
Coesione e coerenza testuale	a) Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati b) Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali c) Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-5 6-9 10-11 12-16	—
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura	1-3 4-6 7-8 9-12	—
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione e giudizi critici	a) Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni, giudizi critici non presenti b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici d) Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici	1-5 6-9 10-11 12-16	—
PUNTEGGIO TOTALE			—

Punt. grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
Punt. attribuito	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Valutazione totale: _____/20 Valutazione totale _____/15

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA B

CANDIDATO:			
INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DELLA TIPOLOGIA B		PUNTI
Capacità di individuare tesi e argomentazioni	a) Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni	1-4	—
	b) Individuazione di tesi e argomentazioni	5-9	
	c) Adeguata individuazione degli elementi fondamentali del testo argomentativo	10-11	
	d) Individuazione di tesi e argomentazioni completa, corretta e approfondita	12-16	
Organizzazione del ragionamento e uso dei connettivi	a) Articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi	1-2	—
	b) Articolazione del ragionamento non sempre efficace, alcuni connettivi inadeguati	3-5	
	c) Ragionamento articolato con utilizzo adeguato dei connettivi	6-7	
	d) Argomentazione efficace con organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo diconnettivi diversificati e appropriati	8-12	
Utilizzo di riferimenti culturali congruenti a sostegno della tesi	a) Riferimenti culturali errati e non congruenti per sostenere la tesi	1-3	—
	b) Riferimenti culturali a sostegno della tesi parzialmente congruenti	4-5	
	c) Riferimenti culturali adeguati e congruenti a sostegno della tesi	6-7	
	d) Ricchezza di riferimenti culturali a sostegno della tesi	8-12	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DELLA PRIMA PROVA		PUNTI
Capacità di ideare e organizzare un testo	a) Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia	1-5	—
	b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	6-9	
	c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo	10-11	
	d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti	12-16	
Coesione e coerenza testuale	a) Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati	1-5	—
	b) Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali	6-9	
	c) Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	10-11	
	d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	12-16	
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale	1-3	—
	b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato	4-6	
	c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata	7-8	
	d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura	9-12	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici	a) Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni, giudizi critici non presenti	1-5	—
	b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti	6-9	
	c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici	10-11	
	d) Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici	12-16	
PUNTEGGIO TOTALE			—

Punt. grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
Punt. attribuito	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Valutazione totale: _____/20

Valutazione totale _____/15

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA C

CANDIDATO:			
INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DELLA TIPOLOGIA C		PUNTI
Pertinenza rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	a) Elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese	1-4	—
	b) Elaborato parzialmente pertinente alla traccia, titolo inadeguato	5-8	
	c) Elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente	9-10	
	d) Efficace sviluppo della traccia, con eventuale titolo e parafrasi coerenti	11-16	
Capacità espositive	a) Esposizione confusa, inadeguatezza dei nessi logici	1-2	—
	b) Esposizione non sempre chiara, nessi logici talvolta inadeguati	3-5	
	c) Esposizione complessivamente chiara e lineare	6-7	
	d) Esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici	8-12	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) Conoscenze e riferimenti culturali prevalentemente errati e non pertinenti	1-2	—
	b) Conoscenze e riferimenti culturali parzialmente corretti	3-5	
	c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti	6-7	
	d) Ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali frutto di conoscenze personali o di riflessioni con collegamenti interdisciplinari	8-12	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DELLA PRIMA PROVA		PUNTI
Capacità di ideare e organizzare un testo	a) Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia	1-5	—
	b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	6-9	
	c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo	10-11	
	d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti	12-16	
Coesione e coerenza testuale	a) Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati	1-5	—
	b) Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali	6-9	
	c) Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	10-11	
	d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	12-16	
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale	1-3	—
	b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato	4-6	
	c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata	7-8	
	d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura	9-12	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici	a) Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni, giudizi critici non presenti	1-5	—
	b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti	6-9	
	c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici	10-11	
	d) Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici	12-16	
PUNTEGGIO TOTALE			—

Punt. grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
Punt. attribuito	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Valutazione totale: _____/20

Valutazione totale _____/15

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE L. DA VINCI DI SAN GIOVANNI IN FIORE (CS) CSIS07700B COMMISSIONE: _____ GRIGLIA DI VALUTAZIONE E CORREZIONE SECONDA PROVA SCRITTA a.s. 2021-22 DISCIPLINA: "Scienza e cultura dell'Alimentazione" CANDIDATO/A: Classe		
Indicatori	Descrittori	Punti
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Fuori traccia o scarsa aderenza alla traccia	1
	Attinente ma generica	2
	Attinente, personale e ricca	3
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	Conoscenza insufficiente e incompleta	1
	Conoscenza incompleta e limitata all'essenziale	2
	Conoscenza sufficiente con alcune imprecisioni e non completa	3
	Conoscenza discreta ma non approfondita	4
	Conoscenza buona e approfondita	5
	Conoscenza ottima e sicura	6
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Padronanza gravemente insufficiente e mancata rilevazione delle problematiche	1
	Padronanza incompleta con difficoltà nella rilevazione dei problemi	2
	Padronanza non del tutto sufficiente con alcune difficoltà nell'elaborazione delle soluzioni	3
	Padronanza limitata all'essenziale nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	4
	Padronanza sufficiente nella rilevazione delle problematiche ma con alcune imprecisioni nell'elaborazione delle soluzioni	5
	Padronanza discreta e soddisfacente nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	6
	Padronanza buona, completa e consapevole nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	7
	Padronanza ottima, sicura e approfondita nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	8
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Capacità di argomentare insufficiente o inadeguata	1
	Capacità di argomentare essenziale ma complessivamente corretta	2
	Capacità di argomentare buona e appropriata	3
TOTALE		

PUNTEGGIO...../20

PUNTEGGIO/10



MATERIALI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

ALLEGATO C

(al Documento del consiglio di classe del 15 maggio della classe V Sez. A Indirizzo
Enogastronomia Prot. N. 3031 del 13/05/2022)

Programmi svolti a. s. 2021/2022

Programma di Italiano:

Docente: Gallo Lucia Adelaide

- Naturalismo e Verismo;
- ✓ Il Verismo in Italia;
- ✓ Giovanni Verga: la vita e le opere; il pensiero e la poetica;
- Novella: Rosso Malpelo;
- I Malavoglia: la trama;
- La famiglia Malavoglia;
- Mastro-don Gesualdo: la trama;
- La morte di Gesualdo;
- La Scapigliatura;
- ✓ Giosuè Carducci: vita ,opere e poetica;
- Pianto antico;
- Il Decadentismo italiano;
- ✓ Gabriele D'Annunzio: vita, opere e poetica;
- La pioggia nel pineto;
- Il Piacere: la trama;
- La prosa: dal Piacere al Notturmo;
- ✓ Giovanni Pascoli: vita ,opere e poetica;
- ✓ Pascoli uomo e letterato: il "nido" familiare;
- Il fanciullino;
- "E' dentro di noi un fanciullino";
- Myrica: X agosto;
- Canti di Castelvecchio: La mia sera;

- Il Futurismo;
- ✓ Filippo Tommaso Marinetti:
 - IL Manifesto del Futurismo;
- ✓ Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica;
 - L'Allegria: Veglia, Fratelli, Soldati;
 - San Martino del Carso;
- ✓ Due poeti tra le due guerre: Saba e Quasimodo;
- ✓ Umberto Saba:
 - La Capra;
 - Ulisse;
- ✓ Quasimodo e l'Ermetismo;
 - Ed è subito sera;
 - Alle fronde dei salici;
- ✓ Eugenio Montale: vita, opere e poetica;
 - Da Ossi di seppia: Meriggiare pallido e assorto;
 - Spesso il male di vivere ho incontrato;
- ✓ Luigi Pirandello: vita, opere e poetica;
 - Il Fu Mattia Pascal: la trama;
 - La nascita di Adriano Meis;
- ✓ Primo Levi: vita ed opere;
 - Primo Levi: "Questo è l'inferno" (tratto da "Se questo è un uomo");
 - Divina Commedia: Paradiso :struttura della cantica e commento dei canti(I,III,VI,XII).

Programma di storia

Docente: Gallo Lucia Adelaide

- **L'Europa dei nazionalismi;**
 - L'Italia Industrializzata ed imperialista;
 - L'Europa verso la guerra;
 - La Prima guerra mondiale;
 - Una pace instabile;
- **L'Europa dei totalitarismi;**
 - La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin;
 - Mussolini "inventore" del fascismo;
 - 1929: la prima crisi globale;
 - Il nazismo;
- **Il crollo dell'Europa;**
 - La seconda guerra mondiale;
 - La guerra parallela dell'Italia;
 - Il quadro internazionale del dopoguerra;

- La “guerra fredda”
- Le invasioni nel ‘900

Programma di lingua inglese

Docente Falcone Rosa:

- Food preparation techniques
- Cooking methods
- Cooking fats and oils
- Food contamination
- Food poisoning
- Bacteria, viruses, moulds and yeasts
- Food spoilage and safe storage
- Handling food safely
- Food preservation and food packaging
- The HACCP system
- Marketing strategies (marketing basics; the four Ps)
- Think globally eat locally
- Organic food / GMOs
- Food waste reduction
- Healthy eating
- The food pyramid
- The eatwell plate
- The Mediterranean diet
- Menu basics: menu planning; menu descriptions
- Banquets and Buffets
- Food allergies and intolerances (Celiac Disease)
- Methods of preservation
- 0 Km food
- Sustainability
- Slow food

RECIPES

- Haricot beans and pasta soup
- Roast chicken with gravy
- Old fashioned bread pudding
- Baked salmon
- Scrambled eggs
- “Milanese” veal cutlet

Programma di Lingua francese

Docente: Arcuri Serafina

ENOGASTRONOMIE :

- **UNE ÉQUIPE ORGANISÉE**

Demander et proposer son aide en cuisine

Indiquer des tâches à réaliser

Faire en cuisine

Répondre sur une recette

La brigade de cuisine

- **PLANÈTE CUISINE**

Cuisson et conservation

La cuisson : différents types

Présenter une « web-quête »

- **MYRIADES DE RESTOS**

Promouvoir un restaurant sur un site web

Le restaurant (organisation)

Les différents types de restauration

- **DES CUISINES VARIÉES**

Parler des différentes formes de cuisines

Les mots pour parler des autres cuisines

D'une cuisine à l'autre

- **CUISINE ET SANTÉ**

Parler d'un régime, d'une diète

Les mots pour parler de cuisine et santé

Le régime méditerranéen

La micronutrition

- **LA CUISINE ITALIENNE ET SES RECETTES**

Les produits typiques de la cuisine régionale italienne

Décrire des spécialités italiennes et présenter des recettes

- **HACCP**

La sécurité sur les lieux de travail

La Marche en Avant

Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

CIVILISATION :

- **LA GASTRONOMIE DES RÉGIONS**

- PACA, Provence - Alpes - Côte d'Azur

- L'Île de France et Paris

- La Bretagne

- L'Alsace

- Le Rhône-Alpes

Programma di Matematica

Docente: Rota Aldo

Rapporti e Proporzioni

- Semplificare rapporti matematici;
- Dividere una quantità secondo un determinato rapporto matematico;
- Saper utilizzare le proporzioni e i rapporti nelle ricette di cucina.

Calcolo numerico

- Equivalenza tra numeri decimali, frazioni e percentuali;
- Saper posizionare frazioni e decimali sulla retta reale;
- Saper approssimare a un determinato numero di cifre decimali ed ad un determinato numero di cifre significative.
- Saper leggere e scrivere le gradazioni;
- Conversioni di unità di misura;
- Saper operare problemi logistici tramite la lettura di tabelle di orari.
- Saper calcolare l'Indice di Massa Corporea, saper distinguere le fasce di peso, sensibilizzazione su obesità e anoressia (educazione civica).

Probabilità

- Introduzione alla probabilità;
- Probabilità di un evento semplice e contrario;
- Eventi mutuamente esclusivi e probabilità di eventi esaustivi;
- I diagrammi dello spazio campionario;
- Diagrammi ad albero per il calcolo delle probabilità;
- Probabilità di eventi dipendenti e indipendenti.

Geometria del piano

- Ripetizione sul calcolo di aree delle figure fondamentali (triangoli, rettangoli, parallelogrammi, trapezi);
- Calcolare area e perimetro di figure composte da figure fondamentali;
- Parti del cerchio;
- Area e circonferenza di un cerchi, semicerchi e quarti di cerchio;
- Area e perimetro di figure composte da figure fondamentali e sezioni di cerchio.

Geometria dello spazio

- Area totale di superficie di parallelepipedi e prismi regolari;
- Area di superficie di cilindri, coni, sfere, piramidi;
- Volume di prismi regolari;
- Volume di cilindri, coni e piramidi;
- Volume di sfere, semi-sfere, e figure composte.

Successioni di numeri

- Saper calcolare il numero mancante di una successione di numeri.

Varie Tecniche di studio; Preparazioni alla prove Invalsi; Il sudoku.

Programma di Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Molinaro Maria

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

- Contaminazione fisico-chimica degli alimenti: micotossine e glifosato.
- Contaminazione biologica degli alimenti: Prioni, virus, Batteri (Salmonella, Staphylococcus Aureus, Clostridium Botulinum), Lieviti e Muffe.
- Le tossinfezioni alimentari: Salmonellosi- Botulismo.
- Le parassitosi intestinali: Anisakis simplex

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

- Valutazione dello stato nutrizionale
- Peso teorico e IMC
- Massa corporea
- Fabbisogno energetico
- Fabbisogno di nutrienti secondo i LARN
- LINEE GUIDA per una sana alimentazione (2018)
- LA DIETA MEDITERRANEA
- LA PIRAMIDE ALIMENTARE e La Piramide Ambientale

LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

- Sana e corretta alimentazione
- La dieta nell'età evolutiva
- La dieta del neonato e del lattante e l'alimentazione complementare
- La dieta del bambino, dell'adolescente e dell'adulto.
- La dieta in gravidanza.
- La dieta della terza età.

LA DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

- MALATTIE CARDIOVASCOLARI (Ipertensione arteriosa; Iperlipidemie; Aterosclerosi);
- Indicazioni dietetiche (DASH)
- MALATTIE METABOLICHE:

DIABETE MELLITO (Diabete di tipo 1 e Diabete di tipo 2)

Complicanze croniche del diabete

Indice glicemico

Indicazioni dietetiche

OBESITA' E SINDROME METABOLICA

Stima dell'obesità, classificazione e indicazioni dietetiche

OSTEOPOROSI

- ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Reazioni avverse al cibo

Reazioni tossiche

ALLERGIE ALIMENTARI (I 14 Allergeni)

Allergie e sistema immunitario

Sintomi e complicanze delle allergie

LE INTOLLERANZE ALIMENTARI (Intolleranza al lattosio)

- LA CELIACHIA

La dieta del celiaco (Alimenti consentiti e Alimenti proibiti)

Ruolo degli OSA

- ALIMENTAZIONE E TUMORI

Tumori formazione e propagazione

Fattori cancerogeni

Fattori anticancerogeni

Le 12 regole del Nuovo Codice Europeo contro il cancro

I 5 colori del benessere

Influenza della dieta

- DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

Anoressia e Bulimia

Programma di Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

Docente Parise Gianni

Il Catering:

- ✓ il sistema Cook and Chill
- ✓ il sistema Cook and Freeze
- ✓ il sistema Ticket Restaurant

La neo-ristorazione

- ✓ principali forme di ristorazione collettiva o servizio catering,

La ristorazione di alta qualità a tema e d'intrattenimento

Le principali forme di ristorazione commerciale:

- ✓ la ristorazione tradizionale.

I 7 principi dell'HACCP

- ✓ le fasi di realizzazione e il riesame dello stesso sistema HACCP
- ✓ Il sistema HACCP ed attuazione dello stesso in un'azienda ristorativa
- ✓

L'etichetta alimentare e gli additivi alimentari

Le scelte alimentari.

- ✓ gli alimenti: le gamme alimentari.
- ✓ gli alimenti: definizione di alimenti, classificazione nutrizionale degli alimenti.

La sicurezza sul posto di lavoro

- ✓ Nuova legge TUS 81/2008

Programma di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita

Docente Sassano Domenico

Modulo 1-il mondo della ristorazione

- le strutture ricettive e di ristorazione;
- la ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva;
- catering e banqueting

Modulo 2- la birra

- la produzione
- gli stili birrari classici
- la spillatura

Modulo 2- dall' uva al vino.

- il processo di produzione
- la vinificazione in bianco e rosso
- i vini passati, liquorosi e aromatizzati
- i vini muffati e ghiacciati
- i vini spumanti: produzione, metodo charmat e champenoise
- champagne: produzione, uvaggio, caratteristiche
- enografia europea, nazionale e regionale
- legislazione vitivinicola e etichettatura

Modulo3- la degustazione.

- tecniche di degustazione
- abbinamento cibo- vino

Modulo 4- i distillati e i liquori.

- i distillati: produzione e classificazione
- gin, grappa, cognac, whisky, rum: produzione, classificazione, utilizzo e servizio
- liquori di frutta
- gli amari e i bitter
- i cocktail IBA e i cocktail di tendenza

Modulo 5- HACCP e sicurezza sul lavoro

- Il sistema HACCP: limite critico e i 7 principi
- DI 81-2008

Modulo 6- marchi di qualità e filiera

- I marchi di qualità: DOP-IGP-STG
- La filiera corta e il km zero
- Prodotti tipici locali: scoperta e valorizzazione

Programma di Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva **Docente Celebre Anna**

Modulo 0: IL BILANCIO D'ESERCIZIO

- Lo Stato Patrimoniale
- I finanziamenti: capitale proprio e capitale di terzi
- Il Conto economico
- Il risultato d'esercizio

Modulo 1: L'ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI

- La contabilità analitica
- La differenza tra costi fissi, variabili e semi-variabili
- Il concetto di centro di costo: i costi diretti e indiretti
- La ripartizione dei costi su base unica e su base multipla
- La configurazione di costo nelle imprese di viaggio, ricettive e ristorative
- La determinazione del prezzo nelle imprese turistiche e ristorative
- Il break-even point
- Il food cost
- Il beverage cost

Modulo 2: L'EVOLUZIONE DEL MERCATO TURISTICO

- Turismo e mercato turistico
- La domanda e l'offerta turistica
- Gli indici di turisticità e di ricettività
- Le attuali tendenze del mercato turistico
- Il valore economico del turismo
- La sostenibilità del turismo; il cicloturismo;
- Il turismo
- La ristorazione moderna
- L'indotto turistico

Modulo 3: LA LEGISLAZIONE DI SETTORE

- Le filiere agroalimentari e i prodotti a km zero
- Le funzioni e i principali obblighi dell'HACCP
- Gli organi ufficiali di controllo dell'igiene e sicurezza alimentare
- I concetti di tracciabilità e rintracciabilità
- Le caratteristiche dei marchi di qualità

- Le caratteristiche e la normativa dei prodotti a km zero
- I prodotti a km zero e la valorizzazione del territorio
- L'etichetta e il codice a barre
- Il franchising: fast food e slow food

Modulo 4: IL MARKETING E IL MARKETING TERRITORIALE

- Il Marketing: aspetti generali.
- Il processo operativo del marketing management
- I contenuti di una ricerca di marketing
- La segmentazione di mercato
- Il targeting e il posizionamento del prodotto
- L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza.
- Il Marketing mix: le quattro P.
- La politica di prodotto: le fasi del ciclo di vita del prodotto
- La politica di prezzo: i principali metodi di pricing
- La politica di promozione: Il Web Marketing
- La pubblicità
- La politica di distribuzione: i canali lunghi, brevi, diretti
- L'analisi SWOT
- I compiti della Pubblica Amministrazione nel turismo
- Il marketing turistico pubblico e integrato
- Il marketing della destinazione turistica
- L'analisi SWOT di un territorio
- Il piano di marketing

Programma di Scienze motorie e sportive

Docente Puzzo Antonio

Attività pratiche:

- ✓ calcio a 5 e pallavolo

Attività teoriche:

- ✓ apparato locomotore;
- ✓ il cuore;
- ✓ la circolazione del sangue;
- ✓ paramorfismi e dismorfismi nell'età scolare;
- ✓ elementi di traumatologia dello sport e primo soccorso –
 - a) contusione, distorsione, lussazione, frattura, crampo, stiramento e strappo;
 - b) respirazione artificiale, massaggio cardiaco ed epistassi;
- ✓ il doping;
- ✓ l'alcool;
- ✓ il fumo;
- ✓ contrazione muscolare.

Programma di religione

Docente Pasqua Ercole

- ✓ Giornata dei profughi e rifugiati.
- ✓ San Francesco d'Assisi (Film di Liliana Cavani)
- ✓ Amore, odio, indifferenza: "L'indifferenza avvelena la terra, ruba vita agli altri, uccide e lascia morire, è la linfa segreta del male".

- ✓ Settimana sociale dei cattolici: Ambiente, lavoro, futuro. #tuttoèconnesso
- ✓ Sinodo 2021-2023: Per una Chiesa sinodale (comunione, partecipazione, missione)
- ✓ Diritti per tutti: istruzione e lotta alla povertà.
- ✓ Giornata mondiale della Filosofia: Da Socrate a Kant.
- ✓ “Alzati! Ti costituisco testimone di quel che hai visto!”
- ✓ Tutto cominciò da una scintilla.
- ✓ Il cibo e le feste: il Natale nel mondo attraverso il cibo.
- ✓ La vita è bella da morire (video)
- ✓ Dalla cura della terra, una speranza per i più fragili.
- ✓ Centenario della Cattedrale di Cosenza.
- ✓ Notre Dame de Paris: E' il tempo delle cattedrali - Bella (Esmeralda).
- ✓ Giornata per la vita: custodire ogni vita!
- ✓ Dialogo: maturità e rispetto degli altri!
- ✓ Preghiera e digiuno per la pace (Papa Francesco)
- ✓ Quaresima e digiuno: un tempo di penitenza.
- ✓ La guerra in Ucraina: atrocità della guerra.
- ✓ Partecipazione alla marcia della pace.
- ✓ Poema della Croce (Alda Merini): Io non sono morto, non morirò mai!
- ✓ La Pastiera: origine e significato. Piatti tipici pasquali.
- ✓ Lettura del giornale Parola di Vita: Un popolo che sa ancora cantare!

Programma di Educazione civica

Docenti del Consiglio di classe

Curricolo d'Istituto:

1. Lettura e commento del Regolamento di istituto, del regolamento sulle misure anti-Covid, del regolamento della Didattica Digitale integrata, del patto educativo di corresponsabilità, dello Statuto delle studentesse e degli studenti.
2. Tipologie di votazioni dello Stato italiano (politiche, regionali, amministrative, referendum, elezione del Presidente della Repubblica)
3. La Costituzione della Repubblica Italiana. La figura di Nilde Iotti e l'Assemblea costituente; la differenza tra Statuto albertino e Costituzione italiana; struttura della Costituzione, diritti inviolabili.
4. Art.1; Art.2; Art.3;
5. L'Unione europea;
6. Simulazione colloquio di lavoro.

Educazione alla salute e alla corretta alimentazione:

1. I 5 COLORI DEL BENESSERE
2. Bere responsabilmente;
3. Attenzione allo spreco alimentare nella preparazione di varie ricette;
4. Educazione alla salute e rispetto delle regole;
5. La dieta mediterranea come prevenzione di malattie cardiovascolari, diabete e obesità

Educazione ambientale:

1. Giornata mondiale della Terra 2021;
2. Agenda 2030;
3. Educazione ambientale; la tutela del territorio: il turismo ecosostenibile, il recupero dei borghi, gli alberghi diffusi.

Educazione alla legalità:

1. Marcia per la pace
2. Per non dimenticare: 30 anni dalla strage di Capaci e di Via D'Amelio

Educazione alla cittadinanza digitale:

1. Privacy e social media;
2. Utilizzo di tutte le principali App di Google (Gmail, Classroom, Meet, Presentazioni, Moduli, etc.).

Approfondimenti del programma di storia:

1. La società di massa;
2. Le “leggi buone” e le “leggi cattive”;
3. Come si manipolano le masse;
4. La fine del fascismo e la Resistenza in Italia;
5. Lettere di condannati a morte della Resistenza italiana (lettura e commento);
6. Il 2 giugno 1946 e l'Assemblea Costituente;
7. La Costituzione italiana;
8. 17, marzo, Giornata dell'Unità nazionale, della Costituzione dell'inno e della Bandiera; la giornata della memoria.

Relazioni finali dei docenti a.s.2021/2022

Relazione Finale di “Italiano e Storia”

A.S. 2021/2022

Classe V sez. A Indirizzo Enogastronomia

Docente Prof.ssa: Gallo Lucia Adelaide

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da nove alunni, di cui sette maschi e due femmine. Gli alunni, sempre rispettosi delle regole, si presentano disomogenei per quanto riguarda la motivazione, l'attitudine per la disciplina e per l'impegno nello studio. Ragion per cui, in merito all'andamento didattico, emerge un profilo diversificato, evidenziando alcuni alunni che hanno dimostrato un interesse costante portando ad una notevole disponibilità di apprendimento, raggiungendo risultati più che soddisfacenti. Altri alunni, invece, sono caratterizzati da un modesto livello di attenzione e

impegno non sempre continuo. In classe si è sempre cercato, di creare un ambiente favorevole allo scambio e alla comunicazione tra docente e discenti, basato sul rispetto reciproco e sulla disponibilità, da parte della docente, a mediare tra le esigenze del curricolo e i bisogni della classe, per condurla al traguardo formativo. La programmazione prefissata è stata regolarmente svolta. Tutti gli alunni hanno dimostrato di avere buona competenze digitali e spirito di adattamento alle nuove tecnologie didattiche.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale. Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE: Gli alunni conoscono il contesto storico e le coordinate culturali dei movimenti artistico-letterari della seconda metà dell'Ottocento e della prima metà del Novecento; gli autori italiani più significativi e i loro testi più importanti

COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITA': in relazione alle capacità individuali e alle conoscenze acquisite gli alunni sono in grado di:

- a) Esporre ed argomentare con chiarezza e coerenza;
- b) Leggere, interpretare e analizzare diversi tipi di testo
- c) Produrre testi secondo diverse tipologie
- d) Rielaborare i testi

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale classica
Lezione partecipativa, dialogata
Esercitazione individuale
Lavori (o esercitazioni di gruppo)
Lettura diretta dei testi
Utilizzo di audiovisivi
Supporti informatici

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Interrogazione orale
Test
Discussioni guidate
Colloqui ed esercitazione scritta a risposte aperte e multiple

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Gruppi di studio
Pausa didattica
Mappe concettuali
Riproposizione degli argomenti in forma diversificata

Rinforzo positivo

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione
Testi antologici
Schemi e mappe esplicative
Videolezioni

Relazione Finale di “Inglese”
A.S. 2020/2021
Classe V sez. A Indirizzo Enogastronomia
Docente Prof.ssa Falcone Rosa

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da nove alunni, sette alunni provengono dalla quarta dello scorso anno, due alunni provengono dalla quarta classe dell'IPEOA di Paola. La classe partecipa e si interessa a quanto proposto, anche se in maniera diversificata.

Sono sostanzialmente alunni rispettosi e maturi; lo scorso anno, svolto quasi interamente in didattica a distanza ha certamente influenzato la preparazione finale degli alunni, alcuni hanno risentito della mancanza di “normalità” evidenziando incertezze, fragilità e difficoltà soprattutto nell'organizzare lo studio in maniera proficua. Durante questo ultimo anno scolastico hanno dimostrato interesse per quanto proposto, alcuni alunni sono stati assidui e sempre attenti. Per quanto riguarda il profitto, la classe si distingue in due gruppi separati: un primo gruppo, non molto numeroso, ha sempre dimostrato interesse, gli alunni di questo gruppo sono stati costanti nell'impegno e nella partecipazione; di questo si terrà conto per la valutazione finale. Il resto della classe evidenzia una preparazione che si può considerare globalmente positiva, anche se di questo gruppo fanno parte alunni con numerose assenze; nonostante questo, la partecipazione e l'impegno autonomo, pur se non sempre costante per alcuni e altalenante per altri, soprattutto nello svolgimento dei compiti assegnati, porta ad una valutazione finale da considerarsi sufficiente, tenendo sempre conto dei livelli di partenza. Gli alunni evidenziano le maggiori difficoltà nell'esposizione orale perché poco abituati ad uno studio costante, dimostrano minore difficoltà nello scritto, soprattutto nella comprensione di un testo scritto riguardante gli argomenti inerenti la professione.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale; gli argomenti trattati hanno privilegiato temi multidisciplinari che potessero contribuire alla crescita culturale degli alunni.

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

- ✓ Arricchire il proprio repertorio lessicale per interagire in diversi ambiti professionali
- ✓ Conoscere le principali strutture grammaticali della lingua inglese

- ✓ Conoscere la terminologia inerente ai principali metodi di conservazione dei cibi, sostenibilità, filiera alimentare, HACCP
- ✓ Conoscere testi significativi semplici e relativamente complessi relativi ad argomenti del settore di indirizzo

COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITÀ

- ✓ Utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi ed operativi
- ✓ Comprendere i punti principali di messaggi e testi semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale
- ✓ Ricercare informazioni all'interno di testi di interesse professionale
- ✓ Scrivere brevi e semplici testi di interesse personale o professionale
- ✓ Effettuare traduzioni di testi dall'inglese all'italiano sempre inerenti il contesto professionale enogastronomico
- ✓ Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali
- ✓ Comprendere aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua inglese

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale classica X
 Lezione partecipativa, dialogata X
 Laboratorio
 Esercitazione individuale X
 Lavori (o esercitazioni di gruppo) X
 Lettura diretta dei testi X
 Utilizzo di audiovisivi X
 Supporti informatici X

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Interrogazione orale X
 Test X
 Discussioni guidate X
 Prova pratica di laboratorio
 Esercitazioni tipo seconda prova scritta dell'esame di stato, svolte a casa e in classe
 Simulazione di seconda prova scritta
 Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte X
 Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione. X

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Gruppi di studio

Pausa didattica X

Mappe concettuali X

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata X

Rinforzo positivo X

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo in adozione X

Fotocopie X

Testi antologici

Schemi e mappe esplicative X

Relazione Finale di “Francese”

A.S. 2021/2022

Classe V sez. A Indirizzo Enogastronomia

Docente Prof.ssa: Arcuri Serafina

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe **V ENO** è costituita da 9 alunni, in maggioranza maschi. Sebbene il percorso formativo dei componenti sia stato per la maggior parte dei casi il medesimo, si presenta come un gruppo eterogeneo per il livello di conoscenze e competenze acquisite. Gran parte dei componenti della classe ha mostrato una buona motivazione all’approccio della materia, ha raggiunto buone competenze ed è in linea con gli standard richiesti in base ai livelli del quadro comune europeo di riferimento; solo alcuni alunni, che sin dall’inizio dell’anno hanno evidenziato delle lacune linguistiche, hanno raggiunto con maggiore difficoltà i requisiti richiesti. Nella maggior parte dei casi, la classe ha partecipato con interesse alle attività proposte e manifestato il desiderio di voler recuperare le carenze pregresse. Si è mirato ad un approccio metodologico basato sul consolidamento delle competenze comunicative, con lo scopo di facilitare, in contesti multiculturali, la mediazione e la comprensione delle altre culture, favorendo la mobilità e le opportunità di studio e di lavoro. Lo studio della microlingua ha dato modo alla classe di conoscere alcuni aspetti della cultura e della civiltà del paese straniero, in particolare gli aspetti gastronomici, e nello stesso tempo ha permesso di stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all’autonomia nell’elaborazione personale.

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE:

Acquisizione di conoscenze relative alla microlingua con particolare attenzione al linguaggio settoriale della gastronomia.

Comprensione di testi complessi su argomenti sia concreti che astratti;

Interazione orale con una modesta scioltezza in modo da favorire la comunicazione con i parlanti nativi con pochi sforzi per l’interlocutore.

Produrre un testo chiaro e dettagliato su alcuni argomenti, per lo più legati all'area della microlingua.

COMPETENZE / CAPACITA' / ABILITA':

Durante l'ultimo anno la maggioranza della classe ha consolidato competenze comunicative corrispondenti al Livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento. In particolare ha affinato il proprio metodo di studio nell'uso delle lingue straniere per l'apprendimento di contenuti non linguistici. Utilizzo della lingua Francese per scopi comunicativi ed operativi. Comprensione di messaggi e testi semplici e chiari, in particolare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale. Traduzioni di testi dal Francese all'italiano legati al contesto dell'indirizzo di studio.

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale classica X
Lezione partecipativa, dialogata X
Laboratorio
Esercitazione individuale X
Lavori (o esercitazioni di gruppo) X
Lettura diretta dei testi X
Utilizzo di audiovisivi X
Supporti informatici X

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Interrogazione orale X
Test X
Discussioni guidate X
Prova pratica di laboratorio
Esercitazioni tipo seconda prova scritta dell'esame di stato, svolte a casa e in classe
Simulazione di seconda prova scritta
Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte X
Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione. X

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Gruppi di studio
Pausa didattica X
Mappe concettuali X
Riproposizione degli argomenti in forma diversificata X
Rinforzo positivo X

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione X
Testi antologici

Relazione Finale di “Matematica”
A.S. 2021/2022
Classe V sez. A Indirizzo Enogastronomia
Docente Prof.: Rota Aldo

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Il lavoro con questa classe è iniziato da tre anni, ovvero da quando gli studenti frequentavano il terzo anno di indirizzo. All’inizio la classe presentava moltissime difficoltà nella materia. Tuttavia con interventi mirati e grazie all’impegno degli studenti in classe si è potuto svolgere un programma tagliato su misura che consentisse a tutti di fare un percorso, recuperando gli aspetti importanti della disciplina e, nello stesso tempo, consolidando o ampliando alcuni concetti lì dove richiesto/possibile. A livello di competenze e capacità, la classe è composta da tre livelli di competenze: bassa, media, medio-alta.

Il comportamento degli alunni è risultato sostanzialmente corretto. Alcuni di loro hanno avuto un progresso davvero importante e pienamente gratificante! Il rapporto educativo e didattico è stato fondato sul dialogo, sulla comprensione e sulla collaborazione, invitando, incoraggiando e incitando gli alunni ad effettuare un lavoro costante e razionale almeno in classe, al rispetto delle regole della scuola e del vivere civile.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Contributo della disciplina al conseguimento delle competenze di cittadinanza

- **Agire in modo autonomo e responsabile:**

Partecipare attivamente e in modo ordinato al dialogo educativo;

Rispettare se stessi (autostima e fiducia nelle proprie potenzialità, senso di responsabilità e autocontrollo). Acquisire consapevolezza della propria identità culturale riconoscendo i valori che rendono possibile la convivenza civile;

Rispettare gli altri e il diverso da sé riconoscendo ed accettando le differenze culturali, etniche e religiose (tolleranza, solidarietà, condivisione);

Rispettare l’ambiente (strutture, cose, arredi, natura);

- **Collaborare e partecipare:**

Cooperare positivamente con i compagni svolgendo responsabilmente il proprio compito durante il lavoro in classe.

- **Comunicare:**

Acquisire i linguaggi specifici della disciplina;

Comunicare in modo efficace (livello logico - espressivo) ed adeguato.

- **Acquisire e interpretare l’informazione:**

Comprendere ed analizzare dati, informazioni e procedure, fasi di svolgimento e di risoluzione, proprietà fondamentali;

Distinguere le informazioni principali da quelle secondarie;

- **Individuare collegamenti e relazioni:**

Cogliere, in riferimento agli argomenti affrontati, analogie, differenze e relazioni di immediata rilevanza ai diversi livelli (piano concettuale, spazio - temporale, logico, linguistico-espressivo ecc.) ed operare, anche con azioni di stimolo-supporto, raffronti inter e pluridisciplinari.

Contributo della disciplina al conseguimento delle competenze di asse

- Migliorare le abilità di calcolo mentale;
- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;
- Costruire modelli matematici per semplici problemi;
- Utilizzare tecniche e procedure di calcolo algebrico in contesti reali;
- Utilizzare principi e teoremi della geometria euclidea per risolvere semplici problemi.
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione partecipativa e dialogata, laboratorio, esercitazione individuale, lavori o esercitazioni di gruppo, utilizzo di audiovisivi, supporti informatici, mastery learning, brainstorming, cooperative learning, flipped classroom.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Partecipazione e contributi orali in classe, test, discussioni guidate, prova pratica di laboratorio, di tipo tradizionale (esercizi e problemi da svolgere), di tipo innovativo (quesiti a risposta singola e multipla, test, colloqui, conversazioni, lavori di gruppo, partecipazione in classe).

La valutazione è stata di tipo formativo e sommativo:

Valutazione formativa: finalizzata sia alla rilevazione dei livelli di apprendimento e dell'efficacia dell'azione didattica, sia all'attuazione di interventi di adeguamento (recupero, cambiamento di metodologia, riadattamento degli obiettivi, semplificazione dei contenuti).

Valutazione sommativa: funzionale alla valutazione sommativa dei livelli di apprendimento raggiunti dagli alunni.

Nella valutazione si è tenuto conto dei risultati delle verifiche, ma anche delle attitudini evidenziate, dell'interesse e dell'impegno dimostrati, della partecipazione al dialogo educativo, della progressione rispetto ai livelli di partenza e, comunque, di ogni altro elemento che abbia influenzato il processo di crescita umana e culturale dell'allievo, e si è fatto riferimento alle griglie di valutazione concordate in sede di programmazione dei dipartimenti per ogni disciplina, contenente i livelli di valutazione opportunamente graduati a seconda delle soglie di profitto raggiunte dagli studenti, in relazione ad indicatori e descrittori, distinti per conoscenze, abilità e competenze.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Pausa didattica, mappe concettuali, riproposizione degli argomenti in forma diversificata, rinforzo positivo, lezione frontale differenziata per abilità, lezioni dialogate, lavori di gruppo, problem solving, mastery learning, brainstorming, cooperative learning, flipped classroom, registrazione di lezioni interattive (e con soluzioni guidate) su Youtube.

STRUMENTI DIDATTICI

Power Point del docente, libri di testo, schemi e mappe esplicative, Google Suite, Fotocopie fornite dal docente riportanti giochi educativi e mappe concettuali. Computer del docente, LIM, telefonini degli studenti da usare come mini-lavagnette atti a supportare il dialogo studente-docente o per fare ricerche su internet.

Relazione Finale di “Scienza e cultura dell’alimentazione”

A.S. 2021/2022

Classe V sez. A Indirizzo Enogastronomia

Docente Prof.ssa: Molinaro Maria

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 9 studenti, di cui 2 femmine e 7 maschi. Ho conosciuto questi ragazzi l’anno scorso, quando l’anno scolastico era già cominciato da circa due mesi (novembre 2020), ed eravamo in DAD. Il clima che si è instaurato, è stato da subito sereno e di stima reciproca, con la maggioranza della classe. Quest’anno si sono aggiunti 2 ragazzi provenienti dall’alberghiero di Paola, che sono stati subito introdotti nelle dinamiche della classe. Purtroppo, vista la situazione epidemiologica dovuta al Covid-19, anche quest’anno siamo stati costretti a collegarci per circa 1 mese in DAD. L’uso della tecnologia ha favorito alcuni e sfavorito altri (i più fragili), come spesso succede. La classe, infatti è eterogenea. Qualche ragazzo spicca per impegno e profitto; un gruppetto segue con interesse in classe ma non continua poi con un studio approfondito a casa, e infine c’è qualche ragazzo fragile che va continuamente stimolato. Nel complesso, comunque, la maggioranza ha acquisito le conoscenze e le competenze necessarie per affrontare l’esame di Stato.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità, all’autonomia e all’elaborazione personale.

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

- **CONOSCENZE:** Igiene degli alimenti (Nozioni di microbiologia: Contaminazioni alimentari fisiche, chimiche e biologiche). Dietologia: Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Allergie, intolleranze alimentari malattie correlate all’alimentazione.
- **COMPETENZE/ CAPACITA’/ ABILITA’:** Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Saper organizzare una dieta o un pasto equilibrato in base ai LARN, alle LINEE GUIDA per una sana alimentazione, alla DIETA MEDITERRANEA e alla PIRAMIDE della stessa. Saper organizzare menu in base alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela. Saper riconoscere le cause di malattie dovute ad una scorretta alimentazione

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale classica
Lezione partecipativa, dialogata
Esercitazione individuale
Lettura diretta dei testi

Utilizzo di audiovisivi
Supporti informatici

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Interrogazione orale

Discussioni guidate

Esercitazioni tipo seconda prova scritta dell'esame di stato, svolte a casa e in classe

Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte

Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Pausa didattica

Mappe concettuali

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione

PowerPoint semplificativi

Relazione Finale di "Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina"

A.S. 2021/2022

Classe V sez. A Indirizzo Enogastronomia

Docente Prof.: Parise Gianni

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 9 alunni di cui 2 femmine e 7 maschi. Il comportamento della classe è stato quasi sempre corretto, per ciò che riguarda gli aspetti disciplinari non hanno presentato gravi problemi.

I contenuti di quanto programmato all'inizio dell'anno scolastico in forma semplificata sono stati svolti in parte. Si è cercato di mettere in sincronia le varie discipline sulla base di tematiche interdisciplinari.

Nelle esercitazioni di laboratorio di cucina gli allievi sono stati messi in condizioni di acquisire competenze professionali di base, la conoscenza di attrezzature e delle innovazioni tecnologiche e alcune nuove tecniche di cottura. Nell'arco dell'anno sono state svolte alcune attività pratiche e teoriche legate al nostro territorio calabrese e tradizioni culinarie.

La maggior parte della classe ha acquisito una conoscenza sufficiente delle tematiche trattate durante l'anno scolastico, avendo nel tempo migliorato l'impegno verso le attività svolte rispetto alla situazione iniziale.

Pochi hanno raggiunto un discreto grado di preparazione, avendo partecipato al dialogo educativo in modo costruttivo.

Gli alunni conoscono i metodi di cottura principali e la mise en place di base, la preparazione delle ricette di base, rispetto alle norme principali dell'HACCP e della sicurezza degli ambienti di lavoro.

Nelle attività di Dad quasi tutti gli alunni hanno partecipato in modo attivo e costruttivo sia alle lezioni teoriche che pratiche.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale.

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Tecniche di cottura e conservazioni degli alimenti; il menù e la sua composizione; la carta;

il sistema HACCP; la sicurezza sul posto di lavoro; il banqueting e il catering; il valore della cultura del cibo; gli alimenti ed i piatti della tradizione locale; il food cost; il servizio e le imprese di servizi;

COMPETENZE

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.

CAPACITA'/ ABILITA'

Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche ed alla provenienza territoriale, elaborare un menù in funzione della stagionalità. Produrre varie tipologie di impasti. Simulare l'organizzazione della brigata di cucina.

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

- Lezione frontale classica
- Lezione partecipativa, dialogata
- Lezioni pratiche in laboratorio.
- Lezioni pratiche in modalità g-suite
- Esercitazione individuale
- Lavori (o esercitazioni di gruppo)
- Lettura diretta dei testi
- Utilizzo di audiovisivi
- Supporti informatici

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti

- Interrogazione orale
- Test
- Discussioni guidate
- Prova pratica di laboratorio
- Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento.

- Pausa didattica
- Riproposizione degli argomenti in forma diversificata

STRUMENTI DIDATTICI

- Libri di testo in adozione
- Testi antologici
- Schemi e mappe esplicative
- Laboratorio

Relazione Finale di “Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita”

A.S. 2021/2022

Classe V sez. A Indirizzo Enogastronomia

Docente Prof.: Sassano Domenico

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da nove alunni, 2 femmine e 7 maschi, alunni corretti e aperti al dialogo, che hanno creato e favorito un'atmosfera distesa e positiva in classe. Gli alunni hanno sempre mostrato interesse e partecipazione attiva alla disciplina, soprattutto nelle attività pratiche. Meno diffusa risulta la volontà di studio teorico e tanto determina, in alcuni una flessione nella esposizione orale, con una dialettica più contenuta e molto basilare. La classe ha raggiunto livelli adeguati di conoscenze, competenze e abilità, in linea con quelle attese.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale; gli argomenti trattati hanno privilegiato temi multidisciplinari che potessero contribuire alla crescita culturale degli alunni.

I miglioramenti di profitto da parte degli alunni sono stati differenziati da alunno ad alunno ma congruenti con il lavoro svolto e con le previsioni. Non si segnalano insufficienze, sebbene permangono alcuni profili scolastici strutturalmente deboli. Le verifiche svolte attestano, infatti, che tutti gli alunni hanno conseguito una valutazione di profitto sufficiente.

Il programma di "laboratorio enogastronomico settore sala e vendita" ha raggiunto un ottimo risultato anche con il coordinamento delle altre discipline della propria classe, attenendosi in base ai programmi ministeriali.

Nel corso dell'anno scolastico sono state svolte, non meno di tre verifiche formative riferite sia alla parte teorica del corso sia agli aspetti operativi e laboratoriali. Il lavoro di ripasso e potenziamento in aula è stato adeguatamente distribuito durante l'anno e svolto in itinere in modalità operativa (problem solving, mappe concettuali, studio cooperativo, etc.) ottenendo risultati positivi. L'attività di laboratorio, in sinergia con le altre discipline, è stata di importante supporto alle lezioni teoriche, ed ha permesso di attivare un più esteso coinvolgimento degli alunni, soprattutto degli alunni che hanno dato prova di una più debole carica motivazionale. Il comportamento della classe è risultato sempre corretto ed improntato alla buona educazione.

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale classica X

Lezione partecipativa, dialogata X

Laboratorio X

Esercitazione individuale X

Lavori (o esercitazioni di gruppo) X

Lettura diretta dei testi X

Utilizzo di audiovisivi X

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Interrogazione orale X

Test X

Discussioni guidate X

Prova pratica di laboratorio X

Esercitazioni tipo seconda prova scritta dell'esame di stato, svolte a casa e in classe

Simulazione di seconda prova scritta

Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte X
Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione

ATTIVITA' DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Gruppi di studio

Pausa didattica X

Mappe concettuali X

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata X

Rinforzo positivo X

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo in adozione X

Fotocopie X

Testi antologici

Schemi e mappe esplicative X

Relazione Finale di “Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva”

A.S. 2021/2022

Classe V sez. A Indirizzo Enogastronomia

Docente Prof: Celebre Anna

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è costituita da 9 alunni, 7 maschi e 2 femmine. La frequenza degli alunni è stata piuttosto regolare, tranne per un'alunna, per la quale c'è stato il rischio di dispersione scolastica. Adeguato il rispetto del regolamento scolastico per buona parte della classe. Il processo di apprendimento non è stato omogeneo. Si delineano infatti 3 gruppi, uno, che ha sempre seguito regolarmente le lezioni in presenza e a distanza, che ha studiato adeguatamente a casa, consolidando conoscenze e competenze. L'altro formato da alunni con partecipazione, interesse e studio adeguato. L'ultimo gruppo, infine, con risultati appena sufficienti a causa di frequenza saltuaria e impegno e partecipazione limitati. La classe si presenta abbastanza unita e coesa, ha partecipato alle iniziative promosse dalla scuola, e alle attività pratiche e laboratoriali. Nello studio teorico, i risultati non sono sempre ottimali, a causa di uno studio discontinuo e di lacune di base che accompagnano diversi alunni, rendendoli anche insicuri e con una dialettica non sempre appropriata, nell'esposizione orale degli argomenti. La situazione complessiva è però più che adeguata, con pochi casi di eccellenza.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale.

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

1. La contabilità analitica;
2. Il turismo e il mercato turistico;
3. La normativa nazionale e internazionale di settore;
4. Le filiere agroalimentari e i prodotti a km zero;
5. Le funzioni e i principali obblighi dell'HACCP;

6. Il Marketing

COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITA'

1. Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di ristorazione e di ospitalità
2. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
3. Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
4. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali
6. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti
7. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- verifiche formative;
- verifiche sommative;
- discussioni guidate;
- test, anche attraverso moduli Google;
- ricerche ed esercitazioni in laboratorio informatico

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Gruppi di studio

Pausa didattica

Mappe concettuali

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione: "Tutto compreso" - Volume 3 - F. Cammisa, P. Matrisciano, M.

Micelli, Ed. Scuola & Azienda

Link con materiali didattici dal web

Schemi e mappe esplicative

Google classroom

Relazione Finale di “Scienze motorie e sportive”

A.S. 2021/2022

Classe V sez. A Indirizzo Enogastronomia

Docente Prof: Puzzo Antonio

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 9 alunni; sono vivaci, molto aperti alla socializzazione, sostanzialmente corretti. Gli alunni hanno sempre mostrato interesse e partecipazione attiva alla disciplina, soprattutto nelle attività pratiche. La maggior parte della classe ha seguito con regolarità le attività proposte, altri hanno avuto una partecipazione più discontinua. La classe ha complessivamente raggiunto livelli adeguati di conoscenze, competenze e abilità, in linea con quelle attese.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità.

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Buona preparazione teorica e pratica

COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITA'

Hanno raggiunto buone capacità e abilità specifiche della materia.

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

SUPPORTI INFORMATICI

Lezione frontale classica

Lezione partecipativa, dialogata

Esercitazione fisica di gruppo

Lavori (o esercitazioni di gruppo)

Lettura diretta dei testi

Utilizzo di audiovisivi

Supporti informatici

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Esercizi fisici

Interrogazione orale

Test

Discussioni guidate

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Pausa didattica

Mappe concettuali

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione
Schemi e mappe esplicative

Relazione Finale di RELIGIONE
A.S. 2021/2022
Classe V sez. A Indirizzo Enogastronomia
Docente Prof: PASQUA ERCOLE
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe ha mostrato una buona disponibilità ad impegnarsi nelle attività didattiche proposte. Sufficientemente corretto è stato il clima relazionale del gruppo e vivace a volte il confronto sui temi affrontati, soprattutto attorno a questioni sociali e culturali attuali. Quasi tutti, pur con grado di coinvolgimento differenziato, hanno portato un proprio contributo al lavoro svolto. Qualcuno, accanto ad un discreto interesse culturale, ha mostrato una buona capacità critica nell'elaborazione di un pensiero personale. Gli esiti formativi appaiono soddisfacenti.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale.

METODOLOGIA

Momenti frontali e riflessioni guidate con analisi di brani forniti dall'insegnante. Utilizzo di strumenti multimediali. Lettura del giornale.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Si è svolta una osservazione sistematica, tramite il dialogo educativo, del grado di impegno, interesse, partecipazione e dello sviluppo delle diverse competenze da parte dei singoli studenti. Discussioni guidate.
La valutazione ha considerato l'impegno, l'attenzione, la partecipazione al dialogo educativo, lo sviluppo delle diverse competenze previste. Il giudizio va da insufficiente a moltissimo.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo: Contadini/ Marcuccini /Cardinali, CONFRONTI 2.0, Vol. Unico, Ed. Elledici

Relazione Finale di "Educazione civica "
A.S. 2021/2022
Classe V A Enogastronomia

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è costituita da 9 alunni. La frequenza delle lezioni è stata un po' irregolare, riprendendosi molto nel periodo di didattica a distanza. Gli alunni, seguiti in gruppo e singolarmente, si sono dimostrati un po' apatici; è stato pertanto necessario attivare ogni strategia utile a smuoverli e coinvolgerli. Le attività di PCTO, le visite tecniche, svolgendosi al

di fuori della scuola, sono state le occasioni migliori per stimolare la loro attenzione. Gli alunni sono rimasti e sono tuttora molto colpiti dalla brutalità della guerra in corso tra Russia e Ucraina.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale.

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

1. Capire i principi generali contenuti nella Costituzione di convivenza pacifica e rispetto dell'altrui persona, con recupero del senso dello Stato
2. Comprendere la necessità del rispetto della legge in ogni manifestazione della vita

COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITA'

1. Adottare i comportamenti più adeguati per il rispetto dell'ambiente
2. Agire consapevolmente nelle attività quotidiane e nelle attività lavorative
3. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, nel rispetto del generale principio della convivenza civile
4. Rispettare l'ambiente, nella consapevolezza di una responsabilità nei confronti delle generazioni future

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

- Lezione frontale classica
- Lezione partecipativa, dialogata
- Lezione virtuale (DaD)
- Discussioni guidate
- Dibattiti alla ricerca delle possibili soluzioni di problematiche poste alla attenzione della classe
- Lavoro di gruppo
- Attività laboratoriali
- Ricerche internet
- Verifiche sommative
- Preparazione e creazione di presentazioni multimediali – Uso di supporti informatici

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- Prove pratiche di laboratorio
- Esposizione ed illustrazione orale degli elaborati, con contestuale correzione degli stessi
- Interrogazione orale
- Discussioni guidate, con brevi domande
- Dibattiti alla ricerca delle possibili soluzioni di problematiche poste alla attenzione della classe
- Verifiche sommative
- Simulazione colloqui esame
- Sollecito consultazione siti internet e ricerche multimediali guidate

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

- Gruppi di studio
- Pausa didattica

Coinvolgimento in discussioni e dibattiti di gruppo
Riproposizione degli argomenti in forma diversificata

STRUMENTI DIDATTICI

La Costituzione della Repubblica Italiana
Ricerche internet e consultazione siti
Link con materiali didattici dal web