

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

ALLEGATO B: griglie di valutazione prima e seconda prova scritta.

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	1-2	—
	b) Consegne e vincoli adeguatamente rispettati	3-4	
	c) Consegne e vincoli pienamente rispettati	5-6	
Capacità di comprendere il testo	a) Comprensione del tutto errata o parziale	1-2	—
	b) Comprensione con qualche imprecisione	3-6	
	c) Comprensione globale corretta ma non approfondita	7-8	
	d) Comprensione approfondita e completa	9-12	
Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica	a) Analisi errata o incompleta degli aspetti contenutistici e formali, molte imprecisioni	1-4	—
	b) Analisi sufficientemente corretta e adeguata con alcune imprecisioni	5-6	
	c) Analisi completa, coerente e precisa	7-10	
Interpretazione del testo	a) Interpretazione del tutto errata	1-3	—
	b) Interpretazione e contestualizzazione complessivamente parziali e imprecise	4-5	
	c) Interpretazione e contestualizzazione sostanzialmente corrette	6-7	
	d) Interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali	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	
Coazione 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 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 usodi 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	

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	
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

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

	   <p>ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "LEONARDO DA VINCI" ITI - IPAA – IPSSAR – ITCG -87055 SAN GIOVANNI IN FIORE (CS) Codice Meccanografico: CSIS07700B - Codice univoco UFB511 Tel. 0984/1861932 PEC: csis07700b@pec.istruzione.it Sede Cent- Via delle Ginestre- Azienda Agraria : contrada Palla Palla- plesso ITCG : Via Ceretti email: csis07700b@istruzione.it www.iisdavincisangiovanniinfiore.edu.it</p>	
--	---	---

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

Allegati

al documento del consiglio di classe del 15 maggio della classe v sez. a
indirizzo sala e vendita

Prot. 003032/E del 13/05/2022

ALLEGATO C: Relazioni finali dei docenti e programmi svolti

PROGRAMMI SVOLTI

PROGRAMMA DI ITALIANO

Docente: Lucia Adelaide GALLO

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: Lucia Adelaide GALLO

L'Europa dei Nazionalisti;
L'Italia Industrializzata ed imperialista;
L'Europa verso la guerra;
La Prima guerra mondiale;
La 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".

PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Docente: Rosa FALCONE

- **Menu basics:**
 - ✓ Menu types
 - ✓ Brunch, lunch, dinner and afternoon tea
- **Beverages**
 - ✓ Different types of wines
 - ✓ Wine classification and labelling
 - ✓ How to taste wine
 - ✓ How to serve wine
 - ✓ The shape of wine bottles
 - ✓ Beer
 - ✓ Sparkling wines: Champagne
- **The service:**
 - ✓ Getting ready for the service
 - ✓ Dining room service equipment
 - ✓ Types of service / Buffet service / Flambé dishes
 - ✓ Filleting fish
- **Food contamination**
 - ✓ Food poisoning
 - ✓ Bacteria, viruses, moulds and yeasts
 - ✓ Food spoilage and safe storage
 - ✓ Handling food safely
 - ✓ Food preservation and food packaging
- **Marketing**
 - ✓ Marketing basics; the four Ps; marketing strategies
- **Think globally eat locally**
 - ✓ Organic food / GMOs
 - ✓ Food waste reduction
 - ✓ 0 Km food
 - ✓ Slow food
 - ✓ Short chain supply
- **Healthy eating**
 - ✓ The food pyramid
 - ✓ Food groups
 - ✓ The Mediterranean diet
 - ✓ Food allergies and intolerances (Celiac Disease)
 - ✓ Alternative diets
- **RECIPES**
 - ✓ Crêpes Suzette

Docente: Elisabetta CARPINO

Modulo 0

Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche.

- Les vins
- La brigade de salle et de cuisine

- Modulo 1: Cuisson et conservation
- Histoire sur la conservation des aliments
- Le salage, la fermentation, la confiserie, la stérilisation, la congélation, la surgélation, la réfrigération, la mise sous vide, la pasteurisation, la fermentation.
- Les différentes modes de cuisson en détail.

Modulo 2: Cuisine et santé

- Les sept principes de l' HACCP.
- Les allergies et les intolérances
- La cuisine fusion et la cuisine moléculaire
- La cuisine végétarienne, le végétalisme ou veganisme, le fruitarisme, le crudivorisme

- La nouvelle cuisine
- La pyramide alimentaire.
- Le régime Okinawa

Modulo 3: Civilisation

- Les fromages français
- Les pâtisseries
- La Bretagne

- Le Rhône-Alpes

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Docente: Aldo ROTA

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 cerchio, 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 alle prove Invalsi; Il sudoku.

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Maria MOLINARO

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 età 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
obesità 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 SALA E VENDITA

Docente: Domenico Sassano

Modulo 1-il mondo della ristorazione

- le strutture ricettive e di ristorazione;
- la ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva;
- catering e banqueting: attrezzatura, allestimento e disposizione dei tavoli

Modulo 2- la birra

- la produzione
- gli stili birrari classici
- la spillatura
- abbinamento cibo- birra

Modulo 2- dall' uva al vino.

- il processo di produzione
- la vinificazione in bianco e rosso
- creazione della carta e gestione della cantina
- 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
- esame visivo, olfattivo, gusto-olfattivo
- 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
- Pericolo, rischio, danno e prevenzione
- Infortuni e malattie, prevenzione

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 LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Docente: Gianni Parise

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 DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Teodoro Mazzei

Modulo 1: Dinamiche del mercato turistico e ristorativo

U.D. 1: Turismo ed Economia

- Aspetti economici del turismo
- Gli indicatori macroeconomici
- L'indotto turistico
- La bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica
- Gli indici di turisticità e ricettività

U.D.2: Le dinamiche del turismo

- Un cambiamento epocale
- Le nuove tendenze del turismo
- Il potere del consumatore

U.D. 3: Abitudini alimentari ed economia del territorio

- L'industria del cibo
- Le tendenze dei consumi alimentari in Italia
- La ristorazione moderna

Modulo 2: Il Marketing

U.D. 1: Tecniche di marketing turistico

- Le funzioni di marketing
- Il marketing management
- L'analisi del mercato
- Le ricerche di mercato
- La segmentazione del mercato
- Il targeting e il posizionamento
- Il marketing mix
- Il prodotto
- La politica di prezzo
- La politica di distribuzione
- La politica di promozione
- Il processo marketing mix

U.D. 2: Il piano marketing

- Gli obiettivi e la struttura del marketing plan
- L'analisi SWOT
- L'analisi della situazione esterna di marketing
- L'analisi della situazione interna di marketing
- Il planning e il controllo
- Il piano di marketing di un Tour Operator
- Il piano di marketing di un Hotel
- Il piano di marketing di un'impresa ristorativa

Modulo 3: Il marketing territoriale

U.D 1: il marketing territorial

- Gestione, promozione e sviluppi sostenibile del territorio
- Il marketing turistico pubblico e integrato
- Il marketing della destinazione turistica: il prodotto-destinazione

U.D 2: i prodotti a chilometro zero

- Vantaggi e svantaggi del Km zero
- La normativa italiana
- I prodotti a km zero e il territorio

U.D. 3: il piano marketing territoriale

- L'analisi SWOT
- Il planning
- Gli eventi: strumenti di marketing turistico integrato
- Gli educational tour

Modulo 4: Gestione strategica, budget e business plan

U.D 1 la pianificazione strategica e la programmazione

- Il processo decisionale dell'impresa
- Pianificazione, programmazione e controllo
- L'analisi dell'ambiente esterno e gli obiettivi strategici
- La pianificazione strategica
- La programmazione operativa
- Il controllo di gestione
- La qualità aziendale e gli indicatori di performance
- Gli indicatori di efficienza
- Gli indicatori di efficacia

U.D.: 2 Il Budget

- Funzioni del budget
- I budget settoriali e la stima dei ricavi e dei costi
- I budget del Tour Operator e delle imprese ristorative
- Il budget economico generale

U.D. 3. Il business plan

- Dalla business idea al Progetto imprenditoriale
- L'analisi tecnica, economica e finanziaria
- Il piano di start-up
- Il preventivo economico
- Il business plan di un T.O e di un impresa ristorativa

Modulo 5: La normativa di settore

U.D: 1 La normativa nazionale

- Le principali fonti costituzionali sul turismo
- I principali organismi in materia turistica

U.D: 2 La normativa europea

- L'Unione europea
- Le fonti del diritto europeo

U.D. 3 L'igiene alimentare e la tutela del consumatore

- Le filiere agroalimentari e i canali di distribuzione

- Le diverse tipologie di filiere e le loro caratteristiche.
- Le funzioni e i principali obblighi dell'HACCP.
- Gli organi ufficiali di controllo dell'igiene e sicurezza alimentare.
- I concetti di rintracciabilità e tracciabilità.
- Gli elementi da utilizzare per la tracciabilità.
- Le caratteristiche dei marchi di qualità

Modulo 6: La disciplina dei contratti

U.D.1 I contratti delle imprese ricettive e ristorative

- Contratti d'albergo e di deposito in albergo.
- Contratto di somministrazione.
- Contratto d'appalto e d'opera.
- Contratti di ristorazione, di catering e di banqueting.
- Franchising e altre formule commerciali.

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Antonio PUZZO

- Attività pratiche:
- calcio a cinque 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 –
- contusione, distorsione, lussazione, frattura, crampo, stiramento e strappo;
- respirazione artificiale, massaggio cardiaco ed epistassi;
- il doping;
- l'alcool;
- il fumo;
- contrazione muscolare.

PROGRAMMA DI RELIGIONE

Docente: Ercole PASQUA

Giornata dei profughi e rifugiati.

San Francesco d'Assisi (Film di Liliana Cavani)

Amore, odio, 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

Italiano – Storia

- ✓ Le "leggi buone" e le "leggi cattive";
- ✓ La costituzione degli Stati Uniti d' America;
- ✓ La costituzione italiana; Art 1,2,3;

- ✓ La Dichiarazione dei diritti dell'uomo e del cittadino;
- ✓ Il 2 giugno 1946 e l'Assemblea Costituente;
- ✓ Il 2 giugno 1946 e l'Assemblea Costituente;
- ✓ La cucina degli avanzi e la svolta durante la prima guerra Mondiale;
- ✓ Il trattamento dei dati e la privacy

Inglese

- ✓ The European Union (EU profile, EU political institutions)
- ✓ Privacy and social media
- ✓ Towards responsible and active citizenship
- ✓ The 2030 agenda: learn about the Global Goals

Francese

- ✓ Le CV européen, l'entretien d'embauche

Scienza e cultura degli alimenti

- ✓ La dieta Mediterranea come prevenzione di malattie cardiovascolari, diabete e obesità
- ✓ L'asma dei panettieri e dei pasticceri (Art. 38 della Costituzione)
- ✓ I 5 colori del benessere

Laboratorio di Sala e Vendita

- ✓ Lettura e commento del Regolamento di istituto, del regolamento sulle misure anti-Covid, del regolamento sul divieto di fumo, del patto educativo di corresponsabilità, dello Statuto delle studentesse e degli studenti
- ✓ Bere responsabilmente
- ✓ Igiene e sicurezza sul lavoro

Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva

- ✓ Il business plan. Il processo decisionale dell'impresa;
- ✓ Ordinamento della Repubblica;
- ✓ Elezione Presidente della Repubblica;
- ✓ Dignità e lavoro;
- ✓ Le fonti del diritto;
- ✓ Agenda 2030: sviluppo ecosostenibile;
- ✓ Art. 13 Costituzione.

Relazioni finali docenti

Relazione Finale di Italiano e Storia

A.S. 2021/2022

Classe V A SERVIZI DI SALA E VENDITA

Docente Prof:

Lucia Adelaide Gallo

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da sei alunni, di cui due maschi e quattro femmine. Nella classe è presente un'alunna BES, che segue una programmazione paritaria. La classe, sempre rispettosa delle regole, si presenta disomogenea 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 competenza 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 fine dell'Ottocento e della prima metà del Novecento; gli autori italiani più significativi e i loro testi più importanti

COMPETENZE/ CAPACITÀ/ ABILITÀ: 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

Relazione Finale di Inglese
A.S. 2021/2022
Classe V A SERVIZI DI SALA E VENDITA
Docente Prof.ssa Rosa FALCONE

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, composta da sei alunni (pur provenendo, cinque anni fa da una numerosa prima), è composta da alunni rispettosi e maturi, aperti al dialogo, desiderosi di comunicare. Per quanto riguarda il profitto la classe si distingue in due gruppi separati: un primo gruppo comprende gli studenti più motivati, partecipi, attenti, rispettosi delle consegne; il secondo gruppo comprende sia gli alunni più incostanti, che partecipano se sollecitati, che hanno bisogno di richiami all'attenzione, sia gli alunni che non mostrano particolare interesse per la disciplina. Bisogna evidenziare che le maggiori difficoltà riguardano la comunicazione orale; gli studenti dimostrano intuito e una maggiore sicurezza nelle prove scritte, mentre nell'esposizione orale permangono difficoltà, spesso dovute ad un impegno non sempre costante.

Un' alunna è affiancata dall'insegnante specializzata, ha sempre dimostrato interesse per tutte le attività proposte; ha un rapporto sereno con i compagni di classe, partecipa alle varie attività; ha acquisito maggiore sicurezza e autonomia pur con le sue fragilità.

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/ CAPACITÀ/ 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.

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 A SERVIZI DI SALA E VENDITA
Docente Prof Elisabetta Carpino

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V indirizzo Sala e Vendita, composta da 6 studenti (2 maschi e 4 femmine) ha dimostrato quasi sempre una partecipazione attiva ed un vivo interesse per tutte le attività proposte, sollecitando in alcune occasioni l'approfondimento e l'ampliamento di vari argomenti.

Soltanto alcuni alunni hanno dimostrato un interesse più saltuario e una partecipazione non sempre costante, facendo registrare una certa discontinuità sia nella frequenza che nello studio, mentre gli altri si sono distinti per l'assiduità dell'impegno e la motivazione costante. Dal punto di vista comportamentale gli alunni si sono mostrati corretti e rispettosi della regole della convivenza civile, e anche se alcuni hanno mostrato un temperamento più vivace, non hanno mai ostacolato il prosieguo delle attività didattiche. La classe nel suo complesso ha gradualmente, ma progressivamente migliorato le competenze e le conoscenze iniziali.

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

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

Conoscere la storia sulla conservazione degli alimenti e i differenti metodi di cottura che si sono sviluppati negli anni con l'aiuto delle nuove tecnologie; i diversi vini e vitigni francesi; le fasi di degustazione del vino; la brigata di sala e cucina ; il metodo haccp;le allergie e le intolleranze ; l'alimentazione sana ed equilibrata ; gli alimenti buoni per la salute;il regime e la piramide alimentare; Bretagne e Rhône-Alpes; i formaggi ed i dolci francesi.

COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITA'

Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi.

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.

Presentare i vini: origine, produzione, carattere; consigliare il buon accordo con i piatti scelti;

Riconoscere i vari tipi di cottura

Descrivere i diversi modi di conservazione dei cibi con un lessico appropriato

Saper costruire una dieta equilibrata e riconoscere gli effetti del regime mediterraneo

Saper operare in sicurezza e conoscere le regole di igiene

Saper consigliare i clienti che hanno dei regimi alimentari specifici

Distinguere la differenza tra le allergie e le intolleranze alimentari

Conoscere e saper parlare di una regione e dei suoi prodotti tipici

Saper redigere un curriculum vitae e sostenere un colloquio di lavoro

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale classica
Role playing
Brainstorming
Flipped Classroom
Lezione partecipativa, dialogata
Lettura diretta dei testi
Utilizzo di audiovisivi
Supporti informatici

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Interrogazione orale

Test interattivi, prove strutturate

Discussioni guidate

Simulazioni

Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte

Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione.

Nella valutazione oltre alle verifiche si è tenuto conto del grado di partecipazione, dell'interesse e del miglioramento dell'allievo rispetto al punto di partenza.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

Potenziamento delle quattro abilità linguistiche di listening, speaking, reading and writing

Pausa didattica

Schemi

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata

Rinforzo positivo

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo: *Superbe restauration: cuisine et service* Christine Duvallier, Edizione Eli

Materiali multimediali

Schemi esplicativi

Materiali forniti dal docente

Audiovisivi

Relazione Finale di MATEMATICA
A.S. 2021/2022
Classe V A SERVIZI DI SALA E VENDITA
Docente Prof: Aldo Rota

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 in 2D e 3D per risolvere 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.
- Saper operare scelte mediante l'uso di diagrammi ad albero.

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 SALA

Docente Prof.ssa MARIA MOLINARO

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 6 studenti, di cui 4 femmine e 2 maschi. Uno studente è seguito dalla prof.ssa GRANIERI ed è perfettamente inserito nel gruppo classe. 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. 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; qualcuno segue con interesse in classe ma incontra poi difficoltà dovuta alla timidezza o a problematiche personali; altri invece non continuano 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 Sala e Vendita
A.S. 2021/2022
Classe V A SERVIZI DI SALA E VENDITA
Docente Prof. Domenico Sassano

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da sei alunni, 4 femmine e 2 maschi, alunni corretti e aperti al dialogo. In classe si è creata fin da subito un'atmosfera positiva e distesa che ha favorito l'apprendimento. 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. Il programma ha raggiunto un ottimo risultato anche con il coordinamento delle altre discipline della classe, facendo sempre riferimento ai programmi ministeriali.

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

- Principali strutture ricettive, pubblici esercizi e figure professionali.
- Le attrezzature di laboratorio e corretto utilizzo.
- Norme sull'igiene, sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro.
- Tecniche di sala e di bar.
- Nozioni di avanzate sul vino e sulla birra e sugli abbinamenti.
- Nozioni di base su liquori e distillati e loro utilizzo.
- Struttura del reparto, organigramma e mansioni
- I principali menu e la successione delle portate.
- Elementi di enogastronomia regionale e nazionale, con particolare riguardo a quella locale.

COMPETENZE/ CAPACITÀ/ ABILITÀ

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

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

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 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
- 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:

- 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
Power Point esplicativi
Schemi e mappe esplicative X

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

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 “Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva “

A.S. 2020/2021

Classe V A SALA

Docente: prof. Teodoro Mazzei

Il docente di “Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5[^] A sala, mi è stata affidata solo dall'inizio di quest'anno scolastico, ma da subito ho potuto constatare, con l'aiuto di prove, di conversazioni di gruppo, che il livello di maturità per la maggior parte di essa è soddisfacente. Si compone di un esiguo numero di allievi, 4 ragazze e 2 ragazzi, con la presenza di una alunna che segue una programmazione paritaria. Il contesto in cui si è lavorato è molto particolare, con dinamiche inusuali determinate proprio dalla specificità dell'utenza. Pertanto il primo obiettivo è stato quello

di costruire per gradi una relazione interpersonale che via via nel corso dell'anno si è consolidata fino a raggiungere ottimi risultati. La frequenza degli alunni è stata piuttosto regolare, ad eccezione di un solo alunno. Adeguato il rispetto del Regolamento. Durante l'anno scolastico gli alunni hanno mostrato interesse e partecipazione, raggiungendo un livello di conoscenze e di competenze adeguato, e proporzionato all'impegno più o meno costante. I risultati sono stati sufficienti per alcuni, discreti e buoni per molti. Nel corso dell'anno ho ritenuto opportuno, per il consolidamento di alcuni argomenti affrontati, darvi più spazio, approfondendo la lezione con apporti multimediali.

Da sottolineare che lo svolgimento del presente anno scolastico, prossimo a concludersi, (come anche gli ultimi due anni scolastici), è stato condizionato, soprattutto nel mese di gennaio, da uno stato di emergenza legato alla diffusione del Covid 19, che ha inciso sensibilmente sull'andamento didattico della classe. L'introduzione delle nuove modalità didattiche a distanza ha rallentato lo svolgimento delle attività di apprendimento e di verifica, inerenti ai contenuti proposti.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi disciplinari essenziali previsti in sede di programmazione sono stati raggiunti e gli allievi dimostrano un livello medio di comprensione, un bagaglio di conoscenze, una capacità di espressione accettabili e in alcuni casi buoni. La preparazione raggiunta dalla classe è nel complesso più che sufficiente.

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

1. Dinamiche del mercato turistico e ristorativo;
2. Il Marketing;
3. Gestione strategica, budget e business plan;
4. La normativa nazionale e internazionale di settore;
5. La disciplina dei contratti;

COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITA'

1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
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. Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
5. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

6. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali
7. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti

METODI

Il docente ha cercato, nei limiti del possibile, di ricorrere alle seguenti strategie: chiarezza e semplicità del linguaggio, scelta mirata e guidata di testi e materiali, esercizio continuo con esemplificazioni, rielaborazione di dati e informazioni, richiamo delle conoscenze già possedute per collegarle alle nuove, richiami interdisciplinari al fine di stimolare negli allievi le capacità di elaborare relazioni tra i contenuti delle varie discipline, continui stimoli all'impegno, valorizzazione dei risultati.

La modalità privilegiata per proporre gli argomenti è stata quella della lezione frontale partecipata: un'esposizione introduttiva diretta ad illustrare la regola per impostare l'argomento in modo organico, non superficiale, facendo tutte le connessioni in un contesto di sollecitazione a pertinenti apporti personali degli allievi. Per presentare i contenuti e per mobilitare le competenze si sono utilizzati quindi i seguenti criteri metodologici:

- illustrare l'argomento partendo dalla lettura e dall'interpretazione del testo in adozione, di documenti, fonti, contributi di manuali o libri originali;
- inquadrare i problemi e le linee argomentative in un articolato contesto storico, culturale, sociale, scientifico, tecnologico, realizzando –quando possibile – dei collegamenti interdisciplinari
- fornire una prospettiva problematica e non univoca della disciplina, facendo riferimento a diversi approcci scientifici e metodologici
- offrire gli strumenti concettuali e interpretativi, per individuare aspetti di attualità relativi ai diversi argomenti affrontati
- richiamare a ogni lezione l'argomento precedentemente trattato per offrire agli allievi una visione il più possibile unitaria della disciplina e per valutare il feed-back.

STRUMENTI

Il libro di testo, il Codice Civile (da parte dell'insegnante), documenti e letture tratti da altri testi e/o da quotidiani e riviste.

VERIFICHE

La verifica - intesa come accertamento del grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati e quindi dei livelli di conoscenza e delle capacità critiche e strumentali, nonché delle competenze mobilitate – ha previsto elaborati scritti e interrogazioni orali. Le verifiche, scritte e orali, si sono svolte periodicamente e sono state effettuate al termine di un ciclo di lezioni omogenee per argomento.

CRITERI DI VALUTAZIONE

A partire dai giudizi sintetici e analitici e dai dati relativi alle verifiche scritte, alle prove orali e all'osservazione quotidiana attuata e opportunamente rilevata durante l'anno (da una prospettiva pedagogico – evolutiva, *alias* diacronica) dall'insegnante circa il comportamento di lavoro e sociale dell'alunno, il docente ha formulato il giudizio analitico, quindi il voto in decimi, tenendo presente che la valutazione, a differenza della verifica che verte sulla registrazione quantitativa di abilità e conoscenze acquisite, si focalizza sul saper diventare/essere [competenze-obiettivi formativi] globale della personalità dell'alunno, il futuro cittadino attivo della nostra società democratica. In sostanza la valutazione è stata intesa non solo come valutazione della performance ma soprattutto come valutazione dei processi. Nell'assegnare i voti finali agli alunni, non ho attuato una valutazione puramente "sommativa", ma al contrario ho dato rilevanza al processo di apprendimento.

Il processo valutativo si è differenziato in tre fasi:

- **Fase diagnostica;**
- **Fase Formativa;**
- **Fase sommativa-conclusiva.**

Fondamentale è risultata la differenza (in prospettiva diacronica ed evolutiva) tra la fase diagnostica e la fase finale; la fase formativa si è configurata quale strumento correttivo *in itinere* dell'attività didattica in caso di eventuali esigenze di recupero di conoscenze, abilità e competenze

Le verifiche sono servite a valutare se gli allievi sono in grado di:

1. orientarsi nei contenuti disciplinari e conoscere un determinato argomento
2. stabilire relazioni logiche
3. comprendere e utilizzare i linguaggi specifici della materia

I criteri adottati per le verifiche sommativa sono stati i seguenti:

1. misurare competenze, conoscenze e abilità cognitive
2. verificare l'impegno (continuità nello studio domestico)
3. osservare la partecipazione e l'attenzione (in classe)
4. analizzare l'organicità del metodo di studio
5. valutare il progresso nell'apprendimento degli obiettivi didattici trasversali e degli obiettivi educativi fissati dal Consiglio di classe, in particolare rispetto ai livelli di partenza

Relazione Finale di "Scienze motorie e sportive"

A.S. 2021/2022

Classe V sez. A Indirizzo Sala e Vendita

Docente Prof: Puzzo Antonio

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 6 alunni. Gli alunni hanno sempre mostrato interesse e partecipazione attiva alla disciplina, soprattutto nelle attività pratiche. La maggior parte della classe ha seguito con assiduità quanto proposto, altri hanno avuto una partecipazione più discontinua. Durante l'anno gli alunni hanno potuto implementare le loro competenze teoriche e pratiche. 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.

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

Relazione Finale di RELIGIONE
A.S. 2021/2022
Classe V SALA E VENDITA
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: Cassinotti/Marinoni/Bozzi, SULLA TUA PAROLA, Vol. Unico, Ed. Marietti Scuola.