

ESAMI DI STATO

A.S 2022/2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ai sensi dell'art. 10 dell'Ordinanza Ministeriale n.45 del 09/03/2023



Ravioloni burro e salvia realizzati dagli studenti del V anno

CLASSE 5 A

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBEGHIERA

COORDINATORE DI CLASSE: Prof.ssa Giuseppina Stramentinoli

COORDINATORE SCOLASTICO: Prof.ssa Maiorano Olga Celeste

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO PARITARIO
“ANTONIN CAREME”
SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA

CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE S.R.L.S.

P.I. : 03477890788. D.D.G.N.7376 del 29\06\2015

Via S.Pertini n.15 87074 Rocca Imperiale Marina(CS)

tel.0981\936368 Email: alberghiero.careme@gmail.com

Pec: cifsrls@gigapec.it

CLASSE V A ALBERGHIERO

INDICE

1. Consiglio di classe
2. Profilo dell'Istituto
 - 2.1 L'alberghiero
 - 2.2 Comportamento
3. Attività svolte
4. Quadro orario
5. Profilo della classe
6. Continuità didattica
7. Percorso formativo – obiettivi del consiglio di classe
8. Strategie didattiche e comportamentali, strumenti e verifiche
 - 8.1 Strategie didattiche
 - 8.2 Comportamento nei confronti della classe
 - 8.3 Strumenti didattici
 - 8.4 Criteri di valutazione e degli apprendimenti

8.5 Prove effettuate e iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'Esame di Stato

9. Attività multidisciplinari svolte (Macro-aree)

10. Relazione di educazione civica 2022/2023

- L'educazione civica nelle scuole secondarie di secondo grado: un percorso annuale.
Andamento didattico - disciplinare della classe
- Criteri e modalità di valutazione intermedia e finale
- Metodologie e strategie didattiche
- Strumenti formativi

11. Relazione attività di PCTO (ex Alternanza scuola-lavoro)

11.1 Finalità e obiettivi

12 Griglia valutazione della prova orale

12.1 Tabella di conversione dei crediti

Allegato 1: Relazioni dei docenti.

Allegato 2: Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento.

13. Prove Invalsi

14. Firme Di Approvazione

1. IL CONSIGLIO DI CLASSE

Docenti	Ore settimanali	Discipline
SIMINI BARBARA	4	Lingua e Letteratura italiana
VITALE GIUSEPPE	2	Storia
DI TURSI VINCENZO	2	Sala e Vendita
STRAMENTINOLI GIUSEPPINA	3	Matematica
MELLONE MARIA PAOLA	3	Lingua inglese
MONACO FRANCESCA	3	Seconda lingua comunitaria Spagnolo
NOCERA ANNA	3	Scienza e cultura degli alimenti
LARUINA DAVIDE	4	Enogastronomia - cucina
DI LEO GIUSEPPE	1	Materia Alternativa
LAPOLLA FRANCESCO	2	Scienze motorie e sportive
PANETTA LOREDANA	5	D.T.A.
TOTALE ORE	32	

2. PROFILO DELL'ISTITUTO

Premessa

I Percorsi degli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore in cui si articola il secondo ciclo del sistema di istruzione e formazione di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n.226, come modificato dall'articolo 13 della legge 2 aprile 2007, n.40. Essi sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria superiore.

Gli istituti professionali costituiscono un'articolazione dell'istruzione tecnica e professionale dotata

di una propria identità culturale, metodologica e organizzativa, che fa riferimento al profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione di cui all'articolo 1, comma 5, del decreto legislativo n.226\05. In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli studi professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo. Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali, la scelta metodologica del percorso PCTO, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio, un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

L'ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO “Antonin Carême” di Rocca Imperiale (CS), è un istituto professionale alberghiero paritario ed è una realtà educativa e formativa che accompagna lo studente nella scelta consapevole del proprio curriculum e contribuisce attraverso il dialogo e le concretezze delle proprie iniziative a costruire un ambito adeguato al bisogno di crescita culturale e di formazione professionale dello studente.

Nel corso degli anni lo studente è introdotto, attraverso le relazioni educative, alla padronanza di saperi trasversali; lo studente poi acquisisce, consolida, controlla valori e sicurezze personali attraverso il dialogo educativo e le relazioni interpersonali. Carattere essenziale dell'Istituto Professionale Alberghiero è una costante ricerca di sperimentazione che ha permesso la realizzazione di iniziative innovative, espressione di capacità di autonomia nel gestire la complessità dei rapporti che caratterizzano oggi il sistema dell'istruzione e della formazione. L'obiettivo primario dell'istituto è di formare dei veri cittadini capaci di recepire modificazioni socio-culturali di una comunità aperta alle sollecitazioni del nuovo millennio, sia che intendano proseguire la loro formazione sui percorsi professionalmente orientate, sia che intendano entrare nel mondo del lavoro. Ciò sarà possibile soltanto attraverso un'offerta formativa finalizzata al pieno sviluppo della personalità dello studente e al proseguimento di una formazione umana e sociale di individui consapevoli della propria identità culturale.

La classe V A è composta da diciotto studenti. Il profilo generale della classe, nel corso dell'anno, è stato complessivamente positivo.

· **Indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità” alberghiera”.**

Nell'articolazione “Servizi di sala e di vendita”, il diplomato è in grado di svolgere attività operative

e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

E' in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità. - Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.
- Comunicare in almeno due lingue straniere.
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicative.
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici. - Curare la progettazione e la programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia" e "Ospitalità Alberghiera". Nell'articolazione "Enogastronomia" il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita" devono:

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

Nell'articolazione "Ospitalità Alberghiera", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; È inoltre in grado di promuovere i servizi di accoglienza turistico -

alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzano le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione "Ospitalità Alberghiera" deve:

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - gestionale.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tecniche di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

2.1. L'ALBERGHIERO

Il percorso di "Enogastronomia" e "Ospitalità Alberghiera" fornisce allo studente gli strumenti culturali e metodologici per una comprensione approfondita della realtà, affinché egli si ponga, con atteggiamento razionale, creativo, progettuale critico, di fronte alle situazioni, ai fenomeni e ai problemi, e acquisisca conoscenze, abilità e competenze adeguate sia al proseguimento degli studi in

ambito universitario, sia all'inserimento nella vita sociale e nel mondo del lavoro.

Situazione di partenza della classe nell'anno scolastico in corso.

I requisiti rilevati all'inizio dell'anno scolastico erano complessivamente pienamente sufficienti per quasi tutte le discipline. Partendo da questa situazione, il processo di insegnamento e apprendimento si è sviluppato in maniera differenziata a seconda dell'impegno profuso.

a) La partecipazione

La classe si è rivelata eterogenea nella partecipazione alla vita scolastica e tale caratteristica si riflette ora nella preparazione individuale che è differenziata nell'orale e, soprattutto, nello scritto, e presenta, all'interno del gruppo-classe, un divario che ha, da un lato una soddisfacente maturazione scolastica e personale, dall'altro una preparazione generale ancora non pienamente realizzata. Il dialogo educativo e didattico si è svolto sempre in un clima sostanzialmente sereno. Sotto il profilo comportamentale, possiamo dire che, il rapporto con i vari docenti è un rapporto dialogico e propositivo.

b) La frequenza

Tranne per pochi, la frequenza non sempre è stata regolare e questo ha creato difficoltà nello svolgimento del programma in diverse discipline.

Tuttavia la frequenza degli alunni anche in presenza è rimasta irregolare tanto che per alcuni non è stato possibile valutarli poiché periodicamente assenti.

c) L'impegno

All'interno della classe si distinguono alcuni alunni dotati di buone capacità personali e preparazione di base, che si sono impegnate in modo costante e proficuo. Essi hanno dimostrato attitudine ed interesse verso ogni attività scolastica, conseguendo buoni risultati. Se le principali carenze si sono evidenziate, dunque, nel metodo di studio come nell'approccio e nella disposizione all'apprendimento, tuttavia le difficoltà riscontrate in alcuni allievi per il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e operativi fondamentali sono ascrivibili anche alle lacune pregresse.

In merito agli obiettivi non cognitivi la finalità essenziale è stata quella di stimolare in ogni allievo non solo interesse, impegno e partecipazione, ma soprattutto la coscienza del proprio essere e del proprio ruolo.

d) Metodo di lavoro

La preparazione di base si attesta per alcuni ad un livello mediamente buono, avendo raggiunto un preciso metodo di studio, basato sulla raccolta, organizzazione e sistematizzazione delle conoscenze

e mirato alla comprensione e all'approfondimento. Solo pochi hanno avuto un approccio alla didattica piuttosto superficiale, discontinuo e mnemonico, che non ha favorito la piena e matura acquisizione delle conoscenze e la loro conseguente utilizzazione operativa.

e) Il profitto

Il profitto complessivo è piuttosto eterogeneo, in quanto al suo interno la classe si differenzia per l'attitudine evidenziata nelle varie discipline, per il grado di applicazione e per i livelli di approfondimento nello studio. Da ciò dipende la diversità dei risultati conseguiti che vanno, rispetto agli obiettivi, dal buono di alcuni pochi alunni, fino al sufficiente di altri che hanno raggiunto gli obiettivi minimi, pur manifestando in alcune discipline una preparazione nozionistica e di breve periodo, palesando a volte qualche difficoltà nell'estrapolare i contenuti appresi dal contesto teorico e collegarli alla realtà pratica o comunque alle altre discipline.

È comunque grazie alla costante crescita evolutiva, lenta e alcune volte faticosa, queste estremità si sono gradualmente avvicinate.

Il lavoro da parte dei docenti è stato complesso, ma con orgoglio, possiamo affermare che quasi tutti gli allievi hanno raggiunto un livello di competenze, conoscenze e abilità utili per affrontare gli esami di Stato. Dalle verifiche effettuate e dall'analisi della situazione generale della classe, è possibile individuare due fasce di valori in rapporto all'interesse, alle tipologie di apprendimento, all'impegno scolastico ed extra-scolastico e alle capacità di rielaborazione personale dei contenuti dei contenuti rilevati negli allievi:

- La prima fascia si caratterizza per la presenza di un numero esiguo di allievi volenterosi e motivati che hanno rappresentato un punto di riferimento della classe. Questi studenti sono in possesso di discrete abilità espressive e linguistiche, di buone capacità critiche.
- La seconda fascia annovera la maggior parte degli alunni che, pur in possesso di capacità logico-espressive, si sono applicati nello studio in modo non sempre sistematico e dimostrano di aver acquisito in maniera adeguata conoscenze, competenze e abilità sia didattiche che professionali.

La classe complessivamente raggiunge un profitto più che sufficiente. La partecipazione al dialogo educativo rispecchia in linea di massima le suddette fasce illustrate.

f) Il comportamento

Durante tutto il triennio il gruppo classe ha subito diversi avvicendamenti nel corpo docente e variazioni nel numero degli alunni, questa mancanza di continuità non ha, tuttavia, inficiato le relazioni interpersonali degli studenti, che nel corso degli anni si sono rafforzate.

Nel complesso, i rapporti con i docenti, sono stati cordiali, la buona educazione degli studenti ha permesso di sviluppare una relazione empatica. Gli alunni hanno maturato un metodo di lavoro che è

diventato via via più autonomo, anche se bisognosi comunque della guida del docente. Gli alunni non sempre hanno seguito le lezioni con attenzione, dimostrando un interesse alternato a seconda delle discipline. Conseguentemente il livello di preparazione raggiunto può dirsi sufficiente per l'intera classe.

3. ATTIVITA' SVOLTE

Il consiglio di classe, oltre alle riunioni di rito, ha attivato:

- Dipartimenti Disciplinari per definire Obiettivi, Programmi, Criteri di valutazione, Testi; - Percorsi di Educazione civica;
- Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

Metodologia didattica utilizzata nelle attività formative:

- Lezione frontale - Ricerche - PCTO - Didattica multimediale

4. QUADRO ORARIO

MATERIA DI INSEGNAMENTO	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
ITALIANO	4	4	4	4	4
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	2	2	2	2	2
INGLESE	3	3	3	3	3
SPAGNOLO	2	2	3	3	3
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA O MATERIA ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE (BIOLOGIA)	2	2	-	-	-

SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	2	-	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	-	2	-	-	-
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	-	-	-
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA	2	2	6	4	4
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – SETTORE SALA E VENDITA	2	2	-	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI E ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	-	-	-
DTA	-	-	4	5	5
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	-	-	4	3	3
TOTALE ORE	32	32	32	32	32

5. PROFILO DELLA CLASSE: COMPOSIZIONE

ALUNNI DELLA CLASSE 5° A

COGNOME	NOME	DATA DI NASCITA	PROVENIENZA
AMODEO	GIUSEPPE	18/10/1973	ALTRO ISTITUTO
BRINDISI	DANIELA	24/09/1999	IDONEITA'
CASCINO	VINCENZO	26/12/1968	IDONEITA'
CHIEFA	ROBERTO	06/06/1979	IDONEITA'
DE BARTOLO	FEDERICA	31/01/1994	IDONEITA'
DE CARLO	ANDREA	24/02/1999	IDONEITA'
DIMATTEO	FLORIANA	12/01/2004	IV A
LIPPOLIS	VINCENZO	04/05/1993	ALTRO ISTITUTO
LO TARTARO	VINCENZO	08/10/2000	ALTRO ISTITUTO
MARCHESE	SERAFINA	20/06/1977	ALTRO ISTITUTO
MARINO	JONATHAN ANTONIO	16/06/2004	IV A
PESARO	MICHELE	13/10/2003	IV A
PITRELLI	CARMELO	29/12/2004	IV A
RENNA	ROSA	25/02/1999	IDONEITA'
ROMUALDO	ELENA	17/05/1976	ALTRO ISTITUTO
TORSELLO	GIANLUCA	27/05/1976	IDONEITA'
VICECONTE	NICOLA	11/02/1999	IDONEITA'
ZECCHINO	RICCARDO	21/04/2004	IDONEITA'

La classe V A era composta all'inizio dell'anno da 16 alunni (8 maschi e 8 femmine). In data 03/10/2022 l'alunno Savoia Antonello si è ritirato con regolare richiesta di ritiro dalle attività scolastiche. In data 05/10/2022 l'alunna Pacifico Zaira si è ritirata con regolare richiesta di ritiro dalle attività scolastiche. In data 16/01/2023 l'alunno Manca Emerson si è ritirato con regolare richiesta di ritiro dalle attività scolastiche.

In data 23/03/2023 si sono iscritti gli alunni: Lo Tartaro, Romualdo, Lippolis, Amodeo e Marchese provenienti da altro Istituto.

Per l'alunno Marino Jonathan Antonio si evidenzia che a seguito delle numerose assenze, avendo quindi superato il monte ore annuale, non è stato possibile ammetterlo all'Esame di Stato per le ragioni qui esposte e per l'impossibilità di poterli valutare.

6. CONTINUITA' DIDATTICA

L'azione didattica è stata nel complesso regolare anche nelle discipline che hanno in cui sono avvenutati dei mutamenti dei docenti. Stabilizzatasi la reciproca conoscenza e individuate dai docenti le strategie didattiche più adeguate, il dialogo educativo si è sviluppato efficacemente.

DOCENTE	DISCIPLINA INSEGNATA	CONTINUITA'DIDATTICA 3° 4° 5°
SIMINI BARBARA	Lingua e Letteratura italiana	NO NO SI
VITALE GIUSEPPE	Storia	NO NO SI
DI TURSI VINCENZO	Laboratorio di servizi enogastronomici - Sala e vendita	NO SI SI
STRAMENTINOLI GIUSEPPINA	Matematica	NO SI SI
MELLONE MARIA PAOLA	Inglese	NO NO SI
MONACO FRANCESCA	Spagnolo	NO NO NO
NOCERA ANNA	Scienze degli alimenti	NO NO SI
LARUINA DAVIDE	Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	NO SI SI
LAPOLLA FRANCESCO	Scienze motorie e sportiva	NO NO SI
PANETTA LOREDANA	D.T.A.	SI SI SI

7. PERCORSO FORMATIVO

- OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

La presente programmazione di classe, educativa e didattica, presentata all'inizio dell'anno scolastico, ha tenuto conto delle caratteristiche del triennio di scuola secondaria superiore ed ha fatto proprie le linee indicate dalle riunioni dei dipartimenti e le indicazioni del PTOF dell'Istituto, opportunamente adeguate al profilo della classe riportato di seguito.

OBIETTIVI SOCIO-COMPORTAMENTALI TRASVERSALI	
Rispettare le regole	<p>Puntualità:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ nell'ingresso in classe;▪ nelle giustificazioni delle assenze e dei ritardi;▪ nello svolgimento dei compiti assegnati in classe. <p>Attenzione:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ alle norme dei regolamenti;▪ alle norme di sicurezza.
Rispettare persone e cose	<p>Avere rispetto:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ dei docenti;▪ del personale ATA;▪ dei compagni <p>Avere cura:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ dell'aula;▪ dei laboratori;▪ degli spazi comuni,▪ dell'ambiente e delle risorse naturali.
Lavorare in gruppo	<ul style="list-style-type: none">▪ Partecipare in modo propositivo al dialogo educativo, senza sovrapporsi e rispettando i turni di parola;▪ Porsi in relazione con gli altri in modo corretto e leale, accettando critiche, rispettando le opinioni altrui e ammettendo i propri errori;▪ Socializzare con i compagni e con i docenti.
OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI	

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Padronanza della lingua italiana come capacità di gestire la comunicazione orale, di leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo e di produrre lavori scritti con molteplici finalità. ▪ Conoscenza di una lingua straniera nella comprensione e produzione scritta e orale. ▪ Capacità di riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea. ▪ Capacità di fruire delle tecnologie della comunicazione e dell'informazione.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacità di utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico ▪ Capacità di utilizzare gli strumenti matematici, statistici e ricerca operativa
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacità di percepire gli eventi storici.

OBIETTIVI SPECIFICI DEGLI ASSI CULTURALI

Assi culturali	Competenze dell'asse	Discipline afferenti
Asse dei linguaggi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Leggere comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; ▪ Produrre testi di vario tipo ▪ Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi; ▪ Riconoscere e utilizzare adeguatamente i metodi, gli strumenti e i linguaggi delle scienze storiche per specificità e interdisciplinarietà. ▪ Conoscere gli aspetti fondamentali della cultura e della tradizione letteraria, artistica, italiana ed europea, attraverso lo studio delle opere, degli autori e delle correnti di pensiero più importanti; ▪ Riflettere sul sistema (fonologia, morfologia, sintassi, lessico, ecc.) e sugli usi linguistici (funzioni, varietà, registri e testi, aspetti pragmatici, ecc.), anche in un'ottica comparativa al fine di acquisire una consapevolezza delle analogie e differenze tra la lingua straniera e la lingua italiana. 	<p>Tutte</p> <p>Italiano, Storia, Lingua Inglese</p> <p>Italiano, Lingua Inglese, Spagnolo</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare gli strumenti informatici in relazione all'analisi dei dati; ▪ Utilizzare strumenti di calcolo. 	Matematica
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere gli aspetti economico aziendali delle imprese; ▪ leggere e interpretare il bilancio d'esercizio; ▪ conoscere il linguaggio tecnico giuridico; ▪ conoscere l'andamento del mercato. 	Dta
Asse storico sociale	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cogliere la dimensione temporale e spaziale di ogni evento (storico, filosofico, sociale, artistico) e saperlo collocare nell'epoca a cui risale; ▪ Essere in grado di individuare le categorie economiche, sociali, culturali e politiche e di coglierne le connessioni. 	Tutte

8. STRATEGIE DIDATTICHE E COMPORTAMENTALI, STRUMENTI DI VERIFICA

8.1 STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezioni dialogate e discussioni in classe per promuovere la partecipazione al dialogo didattico-educativo.
- Stimolazione degli alunni attraverso gli interessi ed il metodo globale.
- Lavorare non solo con i contenuti e la didattica, ma anche con le relazioni, i significati, le motivazioni, da cui dipendono il successo o l'insuccesso scolastico.
- Promozione del dialogo con le famiglie.
- Metodo dell'interdisciplinarietà nello studio degli argomenti che lo consentono, con collaborazione tra docenti di materie diverse.

8.2 COMPORTAMENTI NEI CONFRONTI DELLA CLASSE

- Far conoscere e rispettare il Regolamento d'Istituto.
- Disciplinare gli interventi degli alunni per rendere il dialogo didattico un percorso costruttivo che stimoli adeguatamente tutti gli alunni della classe, spingendoli a partecipare attivamente alle lezioni e, nello stesso tempo, ad ascoltare e a rispettare il parere degli altri. · Dimostrare capacità d'ascolto per le istanze degli alunni.
- Regolamentare il rapporto docenti/discenti attraverso la sottoscrizione di un contratto formativo.
- Controllare periodicamente i compiti svolti.
- Controllare le possibilità di giustificarsi durante le verifiche orali (due a quadrimestre)

8.3 STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo, letture di articoli di interesse didattico, uso di audiovisivi, utilizzo dei laboratori e della biblioteca, tabelle, grafici, materiale fotocopiato, invio di materiale semplificato, appunti.

8.4 CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I docenti hanno verificato costantemente la propria azione didattico- educativa attraverso osservazioni scritte e orali, per individuare gli eventuali problemi ed elaborare i dovuti correttivi. Sono stati utilizzati diversi scambi comunicativi, dall'esposizione libera all'analisi di opere letterarie, di articoli di giornale; alla relazione; ai questionari; alle esercitazioni di laboratorio. Nel processo di valutazione sono stati presi in esame:

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento alla programmazione dell'indirizzo;
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- i risultati delle prove di verifica e delle interrogazioni.

In particolare la valutazione è avvenuta sulla base della partecipazione e l'interesse dimostrato dai discenti, tenendo in considerazione anche la loro capacità di relazionarsi con gli altri e rispettare le regole a distanza.

8.5 CRITERI DI VALUTAZIONE E DEGLI APPRENDIMENTI

Riguardo all'utilizzo dei criteri di valutazione degli apprendimenti si rende nuovamente necessario dividere l'anno scolastico in due fasi. Il Consiglio di Classe nella valutazione ha tenuto conto delle abilità e capacità acquisite, dei contenuti appresi, della frequenza delle lezioni, ma anche della situazione di partenza dei singoli allievi, dei ritmi di apprendimento, dell'impegno manifestato nello svolgimento dei compiti assegnati in classe e a casa, dei progressi registrati nel corso dell'anno scolastico, della partecipazione alle varie attività, della situazione individuale e familiare, del grado di maturazione complessivo raggiunto.

8.6 PROVE EFFETTUATE E INIZIATIVE REALIZZATE DURANTE L'ANNO IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO

Sono state effettuate le simulazioni delle prove scritte di Italiano e Scienze e cultura degli alimenti.

9. ATTIVITA' MULTIDISCIPLINARI SVOLTE (MACROAREE)

- Ambiente e lavoro
- Salute e benessere
- SOS ambiente

10. RELAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA, ARGOMENTAZIONE TRATTATA: BULLISMO E CYBERBULLISMO



Riferimenti normativi: Legge 92/2019 "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica"

Decreto del Ministro dell'Istruzione nr. 35 del 22/07/2020.

"Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica" All. A al D.M.

"Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica" All. C al D.M. "Integrazioni al profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione, riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica."

Bullismo	Cyberbullismo
Sono coinvolti solo gli studenti della classe e/o dell'Istituto;	Possono essere coinvolti ragazzi ed adulti di tutto il mondo;
generalmente solo chi ha un carattere forte, capace di imporre il proprio potere, può diventare un bullo;	chiunque, anche chi è vittima nella vita reale, può diventare cyberbullo;
i bulli sono studenti, compagni di classe o di Istituto, conosciuti dalla vittima;	i cyberbulli possono essere anonimi e sollecitare la partecipazione di altri "amici" anonimi, in modo che la persona non sappia con chi sta interagendo;

le azioni di bullismo vengono raccontate ad altri studenti della scuola in cui sono avvenute, sono circoscritte ad un determinato ambiente;	il materiale utilizzato per azioni di cyberbullismo può essere diffuso in tutto il mondo;
le azioni di bullismo avvengono durante l'orario scolastico o nel tragitto casa-scuola, scuola-casa;	le comunicazioni aggressive possono avvenire 24 ore su 24;
le dinamiche scolastiche o del gruppo classe limitano le azioni aggressive;	i cyberbulli hanno ampia libertà nel poter fare online ciò che non potrebbero fare nella vita reale;
bisogno del bullo di dominare nelle relazioni interpersonali attraverso il contatto diretto con la vittima;	percezione di invisibilità da parte del cyberbullo attraverso azioni che si celano dietro la tecnologia;
reazioni evidenti da parte della vittima e visibili nell'atto dell'azione di bullismo;	assenza di reazioni visibili da parte della vittima che non consentono al cyberbullo di vedere gli effetti delle proprie azioni;
tendenza a sottrarsi da responsabilità portando su un piano scherzoso le azioni di violenza.	sdoppiamento della personalità: le conseguenze delle proprie azioni vengono attribuite al "profilo utente" creato.

FINALITÀ E OBIETTIVI

Il consiglio di classe, preso atto delle disposizioni normative per l’A.S. 2022/2023, considerato quanto previsto dal Curricolo d’Istituto, per gli studenti della classe V A, sceglie di trattare trasversalmente in tutte le discipline, l'argomento della “**Bullismo e cyberbullismo**”.

Competenze concernenti il profilo educativo, culturale, e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione riferite all’insegnamento trasversale dell’educazione civica come riportato nel Curricolo d’Istituto.

Obiettivo del percorso di Educazione Civica è stato quello di contribuire a formare studenti responsabili e attivi. Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri sviluppando la conoscenza della Costituzione Italiana.

Pertanto, al termine del percorso, gli alunni hanno dimostrato di essere in grado di affrontare i nuclei tematici concernenti il bullismo, soffermandosi in modo particolare su rispetto delle regole nella vita quotidiana e nella vita dei vari ambiti lavorativi (soprattutto nel contesto della ristorazione).

10.1 L'EDUCAZIONE CIVICA NELLE SCUOLE SECONDARIE DI SECONDO GRADO: UN PERCORSO ANNUALE.

Descrizione, metodologie, attività e competenze acquisite.

Il percorso di Educazione Civica, nel corrente anno scolastico 2022/2023, è stato attivato per tutte le classi dell'Istituto e, dunque, nel caso specifico anche per la classe V, sez. A, indirizzo: Alberghiero. L'insegnamento in oggetto è stato organizzato seguendo la Legge del 20 agosto 2019, n. 92 (recante il seguente titolo: "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica") e si è posto lo scopo di conferire a ogni alunno un percorso didattico organico e completo, rivolto a stimolare i diversi tipi di propensione all'apprendimento, favorendo l'inclusione di ognuno. La medesima norma richiama il principio della trasversalità dell'insegnamento, sottolineando la peculiare simultaneità degli obiettivi e delle competenze ad essa afferenti, ascrivibili al dialogo interdisciplinare nonché alla collaborazione intersoggettiva.

All'insegnamento dell'Educazione Civica sono state dedicate n° 33 ore annuali, suddivise tra tutte le materie nell'ordine di riferimento:

- LINGUA E LETTERATURA ITALIANA;
- STORIA;
- INGLESE;
- SPAGNOLO;
- MATEMATICA;
- D.T.A.;
- SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI;
- LAB. DI CUCINA;
- LAB. DI SALA;
- INFORMATICA;
- ED. FISICA.

10.2 ANDAMENTO DIDATTICO-DISCIPLINARE DELLA CLASSE.

Nel corso delle lezioni, gli alunni si sono dimostrati curiosi e partecipativi, propensi alla conoscenza delle argomentazioni trattate trasversalmente dai vari ambiti disciplinari e altresì interessati a scoprire le dinamiche delle competenze costituzionali acquisite nell'ambito lavorativo.

10.3 CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE INTERMEDIA E FINALE.

Durante le ore dedicate alla materia, ogni docente ha effettuato test di verifica orali o scritti per consentire la valutazione degli alunni nel raggiungimento degli obiettivi preposti. In sede di scrutini il docente coordinatore dell'insegnamento ha formulato la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, considerando gli elementi conoscitivi trasmessi dai singoli docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento della disciplina. Tali elementi puntualizzati sono stati raccolti dallo stesso Consiglio nella realizzazione di comunicanti percorsi interdisciplinari. La valutazione è stata nettamente coerente con le competenze, le abilità, le conoscenze acquisite e la collaborazione dell'alunno durante l'intero percorso effettuato.

10.4 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale e dialogata, discussione di gruppo.

10.5 STRUMENTI FORMATIVI

Materiali forniti dai docenti, adeguati alla classe: risorse online, fotocopie.

A cura della coordinatrice per la classe V A Alberghiero, Prof.ssa Giuseppina STRAMENTINOLI
Rocca Imperiale (CS), 02/05/2023

11. RELAZIONE PER LE ATTIVITA' DEI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO) (ex ASL):

11.1 FINALITA' E OBIETTIVI.

Tale percorso, istituito tramite la L. 53/2003 e il Decreto Legislativo, 77 del 15 aprile 2005 e successivamente reso obbligatorio dalla Legge 107/2015, intende fornire ai giovani, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie per inserirsi nel mondo del lavoro, alternando ore di studio e ore di formazione in aula ad ore trascorse all'interno di un'azienda o uno studio professionale o di un ufficio o ente pubblico per arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di esperienze pratiche e competenze spendibili in ambito lavorativo. Aprire il mondo della scuola al mondo delle imprese e degli enti permette di realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società e consente di trasformare il concetto di apprendimento in attività permanente, consegnando pari dignità alla formazione scolastica e all'esperienza lavoro.

Infatti, le attività di PCTO sono finalizzate a condurre gli studenti al conseguimento di una maturità e di competenze utili, spendibili per un inserimento nel mondo del lavoro. L'attività programmata serve ad integrare la preparazione degli alunni con le necessarie competenze ed abilità, che possono essere acquisite solo attraverso attività operative. Quindi, l'obiettivo principale dei PCTO è quello di facilitare l'ingresso o l'inserimento nel mondo del lavoro degli alunni, creando un punto di raccordo con quanto appreso a scuola durante le attività pratiche e teoriche delle diverse discipline e agevolare così la transizione dei giovani dalla scuola al mondo del lavoro, creando, inoltre, figure professionali rispondenti alle esigenze del mercato del lavoro.

12 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

12.1 TABELLE DI CONVERSIONE DEI CREDITI

Ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. 62/2017, All. A

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

Allegato 1

Relazioni dei docenti

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

RELAZIONE DEL DOCENTE A.S. 2022/2023

DISCIPLINA: ITALIANO

**DOCENTE: SIMINI BARBARA CLASSE: V SEZ. A INDIRIZZO ALBERGHIERO SEDE:
ROCCA IMPERIALE**

OBIETTIVI GENERALI

Gli obiettivi del percorso formativo della disciplina in oggetto si articolano sulla conoscenza degli argomenti programmati: essi riguardano le maggiori correnti letterarie di fine '800 e di tutto il '900, includendo autori e opere a esse appartenenti. Gli autori sono connessi ai grandi dibattiti culturali delle epoche e alle problematiche poste dal tempo. Ogni alunno avrà, dunque, la capacità di delineare i principali caratteri biografici degli autori, ricondurli al contesto storico-culturale e analizzare le relative opere in prosa e poesia dimostrando di avere raggiunto, altresì, padronanza delle abilità di scrittura ed esposizione orale.

A- OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE

In relazione alla programmazione iniziale e curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi riportati nella seguente tabella.

- assimilazione delle essenziali conoscenze relative alle correnti letterarie di fine '800 e di tutto il '900;
- acquisizione di sufficienti abilità nell'esposizione orale;
- raggiungimento di un sufficiente senso critico sullo sviluppo delle tematiche fondamentali che hanno coinvolto i vari autori nel dibattito letterario;
- ottenimento di sufficienti abilità di scrittura insieme ad un discreto accrescimento lessicale.

A1-OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE CONOSCENZE

Relativamente all'acquisizione di contestualità, contenuti e argomenti, l'approdo conoscitivo della classe si dimostra sufficiente.

In relazione alle premesse appena delineate, sono stati raggiunti i seguenti obiettivi curriculari:

- L'essenziale conoscenza dei contesti e degli autori della letteratura italiana di fine '800 e del '900, già inclusi nel programma curriculare di partenza;
- La conoscenza e il potenziamento, ove possibile, di abilità lessicali e sintattiche sia nell'esposizione orale che in quella scritta.

A2-OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE COMPETENZE

Per quanto concerne l'acquisizione delle conoscenze proposte durante le lezioni, l'approccio didattico agli autori, alla loro biografia e al loro pensiero, l'interpretazione e l'analisi testuale dei brani e l'approfondimento degli argomenti letterari presentati durante l'anno scolastico, la classe ha raggiunto un livello discreto.

A3-OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE CAPACITÀ

In riferimento alla riflessione sulle conoscenze acquisite e al loro autonomo utilizzo, così come in relazione alla capacità di organizzazione didattica, la classe ha raggiunto un livello complessivamente accettabile. Gli alunni sono apparsi discretamente interessati e stimolati nell'apprendimento sviluppato. Il programma è stato sufficientemente assimilato nei suoi punti salienti, ma la presenza di lacune pregresse non ha permesso il conseguimento di superiori livelli di apprendimento.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 18 alunni che inizialmente dimostravano disattenzione, ma nel corso dell'anno la partecipazione è migliorata: una sempre crescente consapevolezza nei confronti degli esami di stato, ha reso la classe più propensa all'assimilazione dei contenuti e al raggiungimento degli obiettivi. Alcuni alunni sono dotati di maggiore interesse per le materie umanistiche, altri hanno evidenziato degli ostacoli rilevanti, che hanno richiesto un impegno maggiore e diverso; un numero contenuto di alunni ha rispettato il percorso, impegnandosi sufficientemente per superare le lacune. Il profilo raggiunto è da ritenersi sufficiente, per qualcuno discreto, altri invece non sono stati assidui pertanto non è stato possibile valutarli.

MEZZI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo
- Materiale fotocopiato

- Mezzi multimediali (video, link, ecc...)

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

I criteri di verifica adottati sono stati i seguenti:

- padronanza di temi e contenuti letterari relativi ad autori e opere;
- competenze espressive scritte e orali (preparazione pregressa in ambito grammaticale, lessicale, sintattico, qualità oratoria);
- autonomia raggiunta sia nell'organizzazione del lavoro personale, per lo svolgimento delle esercitazioni, sia nella valutazione critica dei contenuti presentati durante le lezioni: assimilazione dei significati delle opere trattate e loro esposizione (capacità di contestualizzazione, analisi stilistica, comprensione del testo scritto).

Nella valutazione finale si è altresì tenuto conto dell'attenzione e della partecipazione dimostrata dalla classe e della costanza presente in esse. Sono stati organizzati degli incontri per effettuare le simulazioni relative alla prima prova di italiano dell'Esame di Stato 2022/2023.

SIMULAZIONI DI ITALIANO

Sono state affrontate periodicamente simulazione relative alla prima prova di Italiano per L'Esame di Stato 2022-2023. In particolare ci si è concentrati sui temi del racconto e del viaggio che offrono una fuga dalla routine e la possibilità di incontri inaspettati, facendo vivere al lettore tante avventure senza essere costretto a farne esperienza diretta, sul tema della nostalgia e sui temi della fragilità umana che è all'origine della comprensione dei bisogni e della sensibilità per capire in quale modo aiutare ed essere aiutati.

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S.2022/2023

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: SIMINI BARBARA

CLASSE: V SEZ.A INDIRIZZO: ALBERGHIERO SEDE: ROCCA IMPERIALE

B – CONTENUTI DISCIPLINARI

MODULO 1: DIFFERENZE TRA REALISMO E NATURALISMO.

Il Verismo in Italia.

Giovanni Verga: biografia, pensiero.

Vita dei Campi - Rosso Malpelo; Novelle Rusticane - La Roba - I Malavoglia - La Prefazione ai Malavoglia- Addio, casa del nespolo.

MODULO 2: DECADENTISMO E SIMBOLISMO.

Giovanni Pascoli: biografia, poetica.

Myricae - X Agosto – Il lampo - Novembre –Il Fanciullino - E' dentro di noi un fanciullino –Canti di Castelvecchio -La cavalla storna

Gabriele D'Annunzio: biografia, pensiero.

- Alcyone- La pioggia nel Pineto- La sera fiesolana

MODULO 3: IL FUTURISMO.

Filippo Tommaso Marinetti: biografia, pensiero.

Opere: Manifesto futurista.

MODULO 4: L'ERMETISMO.

Giuseppe Ungaretti: biografia, poetica.

Allegria: Veglia - San Martino del Carso - Mattina - Soldati – Fratelli - Sentimento del tempo - La madre – Il dolore - Non gridate più.

MODULO 5: LA NARRATIVA ITALIANA TRA LE DUE GUERRE

Eugenio Montale: biografia, poetica.

Ossi di seppia: Spesso il male di vivere ho incontrato- Merigiare pallido e assolto - Cigola la carrucola del pozzo - Le occasioni: Non recidere, forbice, quel volto Satira: Ho sceso, dandoti il braccio

MODULO 6: SALVATORE QUASIMODO:

Biografia, poetica.

Opere: Ed è subito sera.

MODULO 7: FRA AVANGUARDIA E TRADIZIONE:

Quadro storico culturale del primo Novecento.

Luigi Pirandello: biografia, pensiero.

Il fu Mattia Pascal e il dramma dell'uomo moderno, Premessa, Cap. I - Io e l'ombra mia Cap. XV

Uno, nessuno e centomila: “Salute!”

MODULO 8: ITALO SVEVO:

Biografia, pensiero.

Opere: La coscienza di Zeno e la figura dell’inetto sveviano.

MODULO 9: PRIMO LEVI:

Biografia, pensiero.

Opere: poesia Voi che vivete sicuri e il ricordo dell’Olocausto attraverso la letteratura.

MODULO 10: ALBERTO MORAVIA:

Biografia, pensiero.

Opere: il Realismo de Gli Indifferenti.

MODULO 11: EDUCAZIONE CIVICA (modulo trasversale)

PREVENZIONE BULLISMO E CYBERBULLISMO

MODALITA’ DI VERIFICA E VALUTAZIONE: interrogazioni orali, temi.

METODOLOGIA DIDATTICA: lezioni frontali dialogate, lavori di gruppo, lavori multimediali.

STRUMENTI DIDATTICI: materiale predisposto dalla docente, libri di testo.

TESTO ADOTTATO: STEFANO PRANDI, “IL MONDO NELLE PAROLE, Storia e Testi della Letteratura Italiana” (Mondadori Editore)

Rocca Imperiale, lì 02.05.2023

OBIETTIVI GENERALI

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

RELAZIONE DEL DOCENTE A.S. 2022/2023

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: VITALE GIUSEPPE

CLASSE: V SEZ. A INDIRIZZO ALBERGHIERO SEDE: ROCCA IMPERIALE

La disciplina storica si pone finalità precise: anzitutto predisporre i discenti ad una maggiore contezza

di appartenenza ad una tradizione storico-culturale organicamente complessa e variegata; fornire gli strumenti necessari per la comprensione del presente a partire da una profonda lettura del passato; creare coscienze obiettive che sappiano valutare con occhio critico fatti, argomenti, processi e passaggi storici determinanti.

OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE

In relazione alla programmazione curricolare di partenza, sono stati raggiunti gli obiettivi di seguito riportati:

- esposizione concisa e coerente di passaggi storici e problematiche critiche;
- appropriazione del linguaggio storiografico;
- presa coscienza di eventi esterni e loro incidenze nel corso della storia, mediante documentazioni e fonti storiche;
- conoscenza di personaggi storici e loro influenze storico-politiche;
- collegamenti di macro-tematiche e valutazione delle conseguenze da esse scaturite, ripercussioni sul presente;
- ricostruzione sincronica e diacronica degli eventi storici e capacità di intesi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE CONOSCENZE

La conoscenza raggiunta dalla classe, misurabile in termini di caratterizzazione di eventi, passaggi storici, date fondamentali e personaggi importanti, si dimostra sufficiente: sebbene con discontinuità, gli alunni hanno partecipato alle lezioni e alle attività. L'adeguamento ai vari metodi adottati è da ritenersi proporzionato alle difficoltà individualmente riscontrate.

Pochi alunni hanno dimostrato fin da subito una naturale propensione alla materia storica e si sono rivelati curiosi e predisposti all'apprendimento di nuove argomentazioni.

L'attenzione didattica è rimasta, tuttavia, sempre costante e presente.

OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE COMPETENZE

In merito all'utilizzazione delle conoscenze acquisite la classe ha raggiunto un livello apprezzabile per un medio numero di alunni che sono in grado di relazionare i contenuti e predisporli ordinatamente attraverso un discorso cronologico.

OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE CAPACITÀ

Lo sviluppo dell'analisi critica, indotto dalle modalità didattiche adottate e sviluppato anche in maniera autonoma, si dimostra ben rapportato alle capacità organizzative dei singoli componenti del

gruppo classe. L'apprendimento si rivela di livello globalmente apprezzabile. Il dialogo formativo non è comunque mai mancato.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 18 studenti. Pur avendo inizialmente dimostrato scarsa attenzione e partecipazione alle lezioni proposte, in un secondo momento hanno dimostrato una buona adesione attuando dialoghi improntati sulla curiosità, ponendo quesiti e dubbi, interloquendo sugli sviluppi delle criticità storiche. Alcuni alunni sono dotati di maggiore interesse per la materia, altri hanno evidenziato degli ostacoli rilevanti, che hanno richiesto un impegno maggiore e diverso; un numero contenuto di alunni ha rispettato il percorso, impegnandosi sufficientemente per superare le lacune. Il profilo raggiunto è da ritenersi sufficiente, per qualcuno discreto, altri non sono stati assidui pertanto non è stato possibile valutarli.

MEZZI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo

Materiale fotocopiato

Mezzi multimediali (video, link ecc.)

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

I criteri di verifica adottati sono stati i seguenti:

- padronanza del livello lessicale storiografico;
- livello di conoscenza degli eventi storici, di esposizione orale degli stessi, dimostrato attraverso un discorso cronologicamente idoneo;
- ragionamento mediante tappe, nesso “causa-effetto” e date essenziali, contestualizzazione e profili dei personaggi storici evidenziati durante le lezioni.

Nella valutazione finale si è tenuto conto anche dell'attenzione dimostrata dalla classe, sia in presenza che a distanza.

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S.2022/2023

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: VITALE GIUSEPPE

CLASSE: V SEZ.A INDIRIZZO: ALBERGHIERO SEDE: ROCCA IMPERIALE

B – CONTENUTI DISCIPLINARI

Unificazione d'Italia

L'Età Giolittiana

La Prima Guerra Mondiale

- Le cause dello scoppio della Prima Guerra Mondiale
- La svolta del 1917 e la fine della Guerra

Proibizionismo e Gangsterismo: il primo dopoguerra

La Rivoluzione Russa:

- Le rivoluzioni del 1917
- La nascita dell'Unione Sovietica

Crisi del 1929:

- Gli Usa: la crisi del 1929

Nascita e sviluppo del Fascismo:

- Mussolini e l'origine del Fascismo
- Dalla legalità alla dittatura

Nascita e sviluppo del Nazismo:

- Hitler al potere
- Il Terzo Reich

La seconda Guerra Mondiale:

- L'inizio della Guerra
- L'entrata degli Stati Uniti, la caduta del fascismo e la fine della Guerra

La Resistenza e la guerra di Liberazione

La guerra Fredda:

- La formazione di due blocchi
- La guerra fredda e le crisi internazionali
- Gli anni della distensione
- Il crollo del Comunismo e la caduta del muro di Berlino

Gli anni di Piombo:

TESTO ADOTTATO: STORIA IN CORSO (Casa Editrice Mondadori – Edizione Rossa)

ROCCA IMPERIALE (CS), 03 MAGGIO 2023

IL DOCENTE VITALE GIUSEPPE

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

RELAZIONE DEL DOCENTE A.S. 2022/23

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: ANNA NOCERA

CLASSE: V SEZ. A INDIRIZZO: Alberghiero SEDE: Rocca Imperiale (CS)

OBIETTIVI PRINCIPALI

Le finalità della disciplina consistono nell'acquisizione di competenze e conoscenze in ambito tecnico - economico-commerciale, approfondendo le principali tematiche, così come stabilito dalla programmazione stilata all'inizio dell'anno scolastico.

A- OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE.

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti dalla classe i seguenti obiettivi:

- conoscenza e approfondimento dei principali argomenti trattati;
- saper interpretare le informazioni relative alle prassi commerciali in ambito ristorativo.

A1- Obiettivi raggiunti relativamente alle conoscenze.

In riferimento all'acquisizione dei contenuti, e quindi di concetti, termini, argomenti, procedure, regole e metodi; la conoscenza della classe appare generalmente sufficiente. A livello complessivo, conoscenze, abilità e competenze dei singoli alunni si sono sempre attestate su un livello sufficiente, nonostante alcune lacune. Sono stati discretamente conseguiti i seguenti obiettivi in termini di conoscenze:

- conoscenza di un lessico specifico;
- conoscenza del mondo dell'organizzazione interna alle imprese ristorative e delle sue attività.

A2 - Obiettivi raggiunti relativamente alle competenze

Relativamente all'utilizzazione delle conoscenze acquisite, nell'effettuazione di compiti affidati e in

generale nell'applicazione concreta di quanto appreso la classe ha raggiunto un livello sufficiente in linea con la media di questa tipologia di scuola, nonostante i percorsi discontinui di alcuni studenti e le difficoltà, sopracitate, riscontrate nella didattica a distanza.

A3 - Obiettivi raggiunti relativamente alle capacità

Relativamente alla rielaborazione critica delle conoscenze acquisite, al loro autonomo e personale utilizzo e in rapporto alla capacità di organizzare il proprio apprendimento la classe ha raggiunto un livello generalmente discreto, nonostante la maggior parte degli alunni non possenga una solida base di partenza. Alla luce delle difficoltà vissute, a causa della pandemia, gli alunni hanno cercato di mantenere una condotta non dispersiva, mostrandosi quasi sempre disponibili al colloquio. Tutto ciò ha permesso, comunque, ad alcuni studenti di raggiungere un discreto livello di preparazione.

Sono stati conseguiti i seguenti obiettivi di competenze:

- Conoscenza di base della materia;
- Flessibilità, partecipazione e responsabilità acquisita nel percorso formativo;
- Autonomia, partecipazione e relazione nel risolvere situazioni problematiche quanto più possibili vicino al mondo reale.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è costituita da 18 studenti, ed è importante evidenziare che essa è formata da studenti con preparazione disomogenea, infatti nel corso dell'anno, hanno manifestato difficoltà ed incertezze per lo studio della disciplina, per questo l'insegnamento della disciplina ha subito dei notevoli rallentamenti a causa di continue riprese e approfondimenti di argomenti fondamentali. Nel corso dell'anno scolastico, la classe è indubbiamente migliorata, sia dal punto di vista della partecipazione che dal punto di vista dello studio, in generale è cambiato l'approccio nei confronti della disciplina e di conseguenza tutto ciò ha consentito di raggiungere discreti risultati.

METODI DIDATTICI UTILIZZATI

I metodi didattici utilizzati erano essenzialmente Lezioni Frontali e Approccio tutoriale che consiste nell'immediata verifica, con domande mirate agli studenti, inerenti alla comprensione dei concetti appena esposti, allo scopo di personalizzare l'apprendimento.

MEZZI DIDATTICI UTILIZZATI

Relativamente ai mezzi didattici utilizzati lo strumento fondamentale della didattica è stato il libro di testo, ricorrendo anche all'utilizzo di dispense e riassunti forniti dal sottoscritto.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Relativamente a criteri e strumenti adoperati nel primo quadrimestre, la valutazione delle singole prove è stata effettuata tenendo in considerazione le competenze e le conoscenze acquisite relativamente alle tematiche sviluppate. Le verifiche orali, nello specifico, hanno tenuto conto delle conoscenze dimostrate e, soprattutto, della capacità di esposizione. Le verifiche scritte, invece, hanno tenuto conto della conoscenze e competenza acquisita.

SIMULAZIONI DI SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI

E' stata effettuata la simulazione relativa alla seconda prova dell'Esame di Stato 2022-2023. In particolare si è affrontato il tema della "metamorfosi alimentare".

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2022/23

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: ANNA NOCERA

CLASSE: V SEZ. A INDIRIZZO: Alberghiero SEDE: Rocca Imperiale (CS)

Alimentazione nell'era della globalizzazione:

- filiera agroalimentare, qualità alimentare
- classificazione degli alimenti
- nuovi prodotti alimentari
- cibo e religioni
- made in Italy

La dieta in condizioni fisiologiche:

- la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche
- dieta e stili alimentari
- l'alimentazione nella ristorazione collettiva

La dieta nelle principali patologie:

- la dieta nelle malattie cardiovascolari
- la dieta nelle malattie metaboliche
- la dieta nelle malattie dell'apparato digerente
- allergie e intolleranze alimentari
- alimentazione e tumori
- disturbi alimentari

Il rischio e la sicurezza nella filiera agroalimentare:

- contaminazione fisico-chimica degli alimenti

-contaminazione biologica degli alimenti
-il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

Docente: prof.ssa Nocera Anna

Testo consigliato: Alimentazione oggi, Silvano Rodato, Clitt editore

ROCCA IMPERIALE, 02/05/2023

La docente ANNA NOCERA

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
RELAZIONE DEL DOCENTE A.S. 2022/2023**

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA - CUCINA

DOCENTE: Prof. DAVIDE LARUINA

**CLASSE: V SEZ. A INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

SEDE: Rocca Imperiale (CS)

RELAZIONE FINALE DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA ANNO 2022-2023

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Analisi della situazione finale

Evoluzione della classe (cambiamenti nella struttura del gruppo, caratteristiche che hanno connotano la classe ad un livello molto soddisfacente)

comportamenti abituali (assiduità della frequenza, puntualità, rispetto dei regolamenti, ordine e pertinenza degli interventi durante le lezioni)

atteggiamenti verso il lavoro scolastico (puntualità nelle consegne, qualità della partecipazione alle attività scolastiche, risposta alle indicazioni metodologiche)

modalità relazionali (rapporti interpersonali, rispetto degli altri, disponibilità alla collaborazione, atteggiamenti di solidarietà)

capacità degli alunni di autovalutarsi

capacità degli alunni di gestire il lavoro scolastico autonomamente e perseverare nel proseguimento degli obiettivi

1. OBIETTIVI RAGGIUNTI e PROFITTO

In riferimento alla programmazione iniziale gli obiettivi fissati si sono dimostrati aderenti alla situazione iniziale della classe, sufficientemente raggiunti ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione. Il profitto medio della classe, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato: soddisfacente, corrispondente alle aspettative.

I fattori che hanno prevalentemente favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento dei programmi sono stati: l'applicazione, l'interesse per la materia, i rapporti interpersonali, il metodo di studio, il livello di preparazione e maturità della classe, la frequenza.

3. PROGRAMMA

In relazione **all'organizzazione complessiva**, i fattori che hanno prevalentemente favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento del programma sono stati: presenze del docente, risorse strutturali della scuola, ecc

In particolare, in relazione alla **disciplina e alle scelte didattiche**, i fattori che hanno in modo prevalente favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento dei programmi sono stati: le caratteristiche proprie della disciplina, il tempo disponibile, la programmazione di contenuti in relazione alla realtà della classe, la pianificazione dei tempi, l'uso di sussidi audiovisivi, ecc ...

4. SCELTE DIDATTICHE e METODOLOGIE PRIVILEGIATE

I percorsi scelti e le strategie adottate, per coinvolgere gli alunni in termini di interesse e attenzione, che hanno portato al raggiungimento degli obiettivi sono stati: il *cooperative learning* o apprendimento cooperativo e il proporsi e confrontarsi con il proprio docente sulle tematiche della materia.

5. VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione finale tiene conto dell'attività didattica effettivamente svolta, in presenza e a distanza, sulla base dei criteri e delle modalità deliberate dal collegio dei docenti

(abilità raggiunte, livelli di competenza, livelli di partenza, acquisizione dei contenuti e delle tecniche, impegno e interesse dimostrato, costanza nella realizzazione dei lavori, perseveranza nel conseguimento degli obiettivi, partecipazione alle attività, ecc...)

La verifica degli apprendimenti in presenza è stata effettuata attraverso:

✓ interrogazioni orali (2 interrogazioni per ogni quadrimestre)

✓ prove scritte (2 verifiche effettuate per ogni quadrimestre)

Data 02-05-2023

Il docente DAVIDE LARUINA

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2022/2023

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA - CUCINA

DOCENTE: Prof. DAVIDE LARUINA

**CLASSE: V SEZ. A INDIRIZZO: SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

SEDE: Rocca Imperiale (CS)

B – CONTENUTI DISCIPLINARI

OBIETTIVI GENERALI: (OBIETTIVI DECLINATI SECONDO LA BIPARTIZIONE CONOSCENZE ABILITA')

- LA RISTORAZIONE E LE SUE FORME PRINCIPALI.
- LA CUCINA: LA SUA BRIGATA I SUOI REPARTI
- LA TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO
- IL SISTEMA HACCP
- SISTEMI DI QUALITÀ (UNI-EN-ISO 9000,9001,14001,22000)
- IL MENU E LE CARTE'
- INTOLLERANZE ALIMENTARI-ALLERGENI-STILI ALIMENTARI PARTICOLARI
- TECNICHE DI COTTURA DEI CIBI
- IL SERVIZIO DI CATERING E BANQUETING
- CEREALI E DERIVATI NELLA PASTICCERIA.

- MARCHI DI QUALITA' MADE IN ITALY E ALTRE TUTELE ALIMENTARI
- LA CUCINA REGIONALE ITALIANA: LA DIETA MEDITERRANEA E I PRODOTTI TIPICI E I PIATTI TIPICI
- DALLA CALABRIA ALLA BASILICATA, (I MARCHI DOP E IGP)
- I FATTORI CHE INFLUENZANO LE SCELTE GASTRONOMICHE: DAI FATTORI CULTURALI A QUELLI RELIGIOSI
- IL FOOD COST: DETERMINARE I PREZZI DI CIBO E BEVANDE
- LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI E DEL MAGAZZINO
- INFORMATICA ED ENOGASTRONOMIA: GLI STRUMENTI INFORMATICI NELLA RISTORAZIONE E I
- SOFTWARE PER LA GESTIONE DEL RISTORANTE

LIBRO DI TESTO: TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA” ALMA EDIZIONI PLAN.

- **PROGRAMMA PCTO:** Il programma verrà svolto in presenza presso strutture (alberghi – ristoranti – bar – pasticcerie) convenzionate con la scuola e durerà 250 ore.

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
 RELAZIONE DEL DOCENTE A.S. 2022/2023**

DISCIPLINA: SALA E VENDITA

DOCENTE: Prof. DI TURSI VINCENZO

**CLASSE: V SEZ. A INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
 L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

SEDE: Rocca Imperiale (CS)

B – ARGOMENTI SVOLTI

1. PRESENTAZIONE ISTITUTO

La Scuola sorge in un'area a forte vocazione turistica (zona jonica della Calabria), in cui è presente un elevato numero di strutture ricettive alberghiere e di ristorazione. Per tale motivo la domanda di personale, a servizio delle suddette strutture, è significativa ed offre buone prospettive di occupazione per i diplomati dell'Alberghiero. Il territorio è noto per la produzione di vini tipici, formaggi e salumi di pregio. Si organizzano diversi stages con produttori di vino, enologi, titolari di aziende agricole ed imprenditori del settore agroalimentare.

2. OBIETTIVI

-migliorare la preparazione di base della classe, arricchendola di nuovi elementi, ma, soprattutto, favorendo l'elaborazione e l'applicazione dei nuovi concetti acquisiti - far raggiungere agli alunni un'adeguata capacità di rielaborazione critica degli argomenti trattati

-invogliarli alla conoscenza ed aiutarli nel contempo a superare forme di studio meccaniche o mnemoniche, indirizzandoli verso un metodo di comprensione adeguato e consapevole

- favorire riflessione e ragionamento

- far acquisire agli alunni capacità di riorganizzare e di collegare in una visione di insieme gli aspetti e le problematiche appresi da altre discipline. In particolare il consiglio di classe si è prefissato di perseguire i seguenti obiettivi trasversali

Area del rispetto delle regole

- Osservare le leggi ed il regolamento dell'istituto

- Rispettare la puntualità

- Non effettuare assenze strategiche

- Essere puntuali nell'esecuzione dei compiti

- Rispettare le persone e l'ambiente scolastico

Area relazionale

- Essere disponibile all'ascolto

- Rispettare le opinioni degli altri

- Assumere comportamenti corretti, nel linguaggio e negli atteggiamenti con gli insegnanti ed i compagni

-Rispettare le regole che il gruppo si è dato

- Saper riflettere sui propri comportamenti

-Operare per costruire un gruppo/classe attivo e propositivo

- Collaborare nell'esecuzione dei compiti rispettando i tempi

- Non prevaricare sugli altri. Area dello sviluppo delle conoscenze

- Acquisire chiarezza, semplicità e proprietà di linguaggio

- Imparare ad organizzare il proprio pensiero in sequenze elementari e coerenti di ragionamento

- Comunicare in modo chiaro i risultati di attività individuali o di gruppo

-Saper leggere, redigere, interpretare testi e documenti

- Saper prendere appunti e rielaborarli
- Saper utilizzare materiali e strumenti a disposizione
- Esprimersi in modo chiaro e corretto, utilizzando anche il lessico specifico delle varie
- Essere disponibile al confronto, mettersi in discussione
- Operare per costruire un gruppo/classe attivo e propositivo
- Collaborare nell'esecuzione dei compiti rispettando i tempi
- Non prevaricare sugli altri.

Area dello sviluppo delle conoscenze

- Acquisire chiarezza, semplicità e proprietà di linguaggio
- Imparare ad organizzare il proprio pensiero in sequenze elementari e coerenti di ragionamento
- Comunicare in modo chiaro i risultati di attività individuali o di gruppo
- Saper leggere, redigere, interpretare testi e documenti
- Saper prendere appunti e rielaborarli
- Saper utilizzare materiali e strumenti a disposizione
- Esprimersi in modo chiaro e corretto, utilizzando anche il lessico specifico

CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE

1. Raggiungimento degli obiettivi didattico - educativi programmati per la classe
2. Progressi rispetto alla situazione di partenza
3. Partecipazione al lavoro in classe ed impegno nel lavoro domestico
4. Livelli di frequenza
5. Acquisizione di un autonomo metodo di studio
6. Assiduità (Lo studente prende/non prende parte alle attività proposte sia di tipo sincrono che asincrono)
7. Tipo di partecipazione (Lo studente partecipa attivamente o passivamente o non partecipa affatto alle attività di tipo sincrono o asincrono: coinvolgimento nelle esperienze online, capacità di lavorare con altri compagni, capacità di superamento delle crisi, formula proposte e richieste)
8. Interesse e cura dell'approfondimento (Lo studente rispetta i tempi ed è puntuale nelle consegne assegnate dal docente, approfondisce, svolge le attività con attenzione sia tipo sincrono che asincrono)

9. capacità di relazione a distanza (Nelle attività sincrone: lo studente rispetta le indicazioni del docente per quanto riguarda la modalità d'intervento, sa scegliere i momenti opportuni per il dialogo tra pari e con il/la docente, si relaziona in maniera più o meno corretta con il docente. Nelle attività asincrone: lo studente dimostra una partecipazione attiva e collaborativa nei contatti con i docenti e/o nei gruppi di apprendimento, come ad esempio il richiedere o meno in maniera spontanea chiarimenti tramite i vari canali online.) secondo i descrittori riportati per ciascuno dei criteri.

STRUMENTI DI VERIFICA:

a) Griglia di osservazione dei comportamenti; b) Prove strutturate (o prove oggettive), che possono essere del tipo: vero/falso, a risposta multipla, a completamento, di corrispondenza o di messa in relazione; Prove semistrutturate: saggi brevi, riassunti, esercizi, risoluzione di casi, prove di comprensione; c) Valutazione orale degli apprendimenti.

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Il voto di comportamento viene attribuito dall'intero Consiglio di Classe riunito per gli scrutini intermedi e finali in base alla seguente griglia di valutazione che tiene conto dei seguenti indicatori:

1. Rispetto degli impegni scolastici;
2. Frequenza regolare delle lezioni (escluse le assenze dovute a seri e giustificati motivi);
3. Puntualità e rispetto degli adempimenti (giustificazioni, ritardi, uscite anticipate) e cura del libretto personale;
4. Rispetto di spazi e attrezzature comprese le regole sul non utilizzo del cellulare;
5. Comportamento e linguaggio adeguati in classe e negli ambienti scolastici;
6. Interesse, attenzione e partecipazione alle proposte didattiche relative alle attività in ambito curricolare, compresi recupero e approfondimenti;
7. Interesse, attenzione e partecipazione alle proposte educative;
8. Rispetto e collaborazione con insegnanti, personale e compagni.

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2022/2023**

DISCIPLINA: SALA E VENDITA

DOCENTE: Prof. DI TURSI VINCENZO

**CLASSE: V SEZ. A INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

SEDE: Rocca Imperiale (CS)

B – ARGOMENTI SVOLTI

Il Bar

- La storia del bar
- La carta del bar
- La carta esposta
- Aspetto economico e fisico
- Realizzazione di un menu di un bar

Le acque minerali

- Le acque minerali e le loro caratteristiche.
- La carta delle acque minerali.
- Aspetto economico e fisico.
- Produzione di una carta delle acque minerali

Il marketing alberghiero

- Marketing nella ristorazione
- Nascita del marketing
- Metodi e principi del marketing
- Marketing mix.

Sistema H.A.C.C.P. Sistema antinfortunistico e sicurezza sul lavoro

- Definizione
- Linee guida per l'applicazione del sistema H.A.C.C.P.
- Principi dell' H.A.C.C.P.
- Contaminazione degli alimenti.
- Figure aziendali per la sicurezza, normative e prevenzione.
- Valutazione dei rischi. Dlgs 81/2008

Salute e sicurezza sul posto di lavoro

- Figure aziendali per la sicurezza,
- Normative e prevenzione.
- Valutazione dei rischi.

Cucina di sala

Tecniche di base per la produzione dei piatti alla lampada

- Primi piatti
- Secondi piatti

- Desserts
- Preparazioni di piatti fantasy

Il Bar

- Tecniche di produzione dei cocktails e delle bevande miscelate
- Cocktails: aperitivi a base di vino, pre-dinner, after dinner, long drink.
- Produzione di un cocktail fantasy, decorazione e servizio

Liquori e distillati

- Dalla storia ai giorni nostri
- I cocktails internazionali
- La merceologia
- I distillati e la distillazione
- Il Brandy, il Cognac, l' Armagnac, la Grappa, il Calvados, la Tequila, il Rum, il Gin, la Vodka, il Whisky, Il vermouth.
- I Liquori: caratteristiche e utilizzo
- Le bevande analcoliche in uso al bar, bevande analcoliche
- Il caffè e la cioccolata.

Lo spumante e lo champagne

- Metodo classico
- Charmat corto
- Charmat lungo
- Metodo champenoise
- Il prosecco

La birra

- Maltaggio
- Produzione della birra

Il Vino

- Servizio del vino
- Tecniche di produzione, vinificazione in bianco, rosato e rosso.
- Degustazione con analisi visiva, olfattiva, gustativa dei vini.
- I marchi di qualità italiani ed europei.

Testo adottato: "SALA-BAR SMART "

Editore: HOEPLY

Autore: Oscar Galeazzi

Firma docente VINCENZO DI TURSI

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

RELAZIONE DEL DOCENTE A.S.2022/2023

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA**

DOCENTE: PROF.SSA LOREDANA PANETTA

CLASSE: V SEZ. A

INDIRIZZO: Servizi per l'enogastronomia e L'ospitalità alberghiera

SEDE: Rocca Imperiale (CS)

OBIETTIVI GENERALI

A – OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE

In relazione alla programmazione curriculare, sono stati raggiunti dalla classe nel suo complesso i seguenti obiettivi:

- riconoscere le caratteristiche fondamentali del mercato turistico;
- individuare le tecniche di marketing turistico;
- imparare a redigere un business plan;
- conoscere la disciplina dei contratti di settore.

A1–Obiettivi raggiunti relativamente alle conoscenze

Prendendo in esame i contenuti, la classe appare sufficientemente preparata sui concetti fondamentali e le caratteristiche del mercato e dell'impresa turistica.

Durante l'anno si sono registrati dei miglioramenti conseguiti dai ragazzi.

Con il docente si è stabilito un clima di dialogo e di lavoro produttivo, nonché grande senso di rispetto e di fiducia dei ragazzi nei suoi confronti. La scrivente e attuale docente si è impegnata a recuperare il più possibile con esercizi mirati e ripetizione di argomenti, tuttavia, non tutti gli allievi hanno colmato pienamente le lacune che avevano precedentemente accumulato. Pur avendo tutti migliorato la strumentalità iniziale, permangono alcune incertezze su cui si continua a lavorare.

A2 - Obiettivi raggiunti relativamente alle competenze

Relativamente all'utilizzazione delle conoscenze acquisite nella risoluzione di problemi, nell'effettuare i compiti affidati e in generale nell'applicazione concreta di quanto appreso, la classe raggiunge complessivamente un livello sufficiente, in quanto nel suo complesso, opera con gli obiettivi minimi prefissati.

In particolare, la classe conosce le norme essenziali di un'impresa turistica in materia di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio. Possiede gli strumenti per analizzare le dinamiche mercato turistico e riuscire a produrre l'offerta più adeguata al mercato di riferimento.

Comprende ed usa le tecniche di marketing turistico e web-marketing.

A3 - Obiettivi raggiunti relativamente alle capacità

Relativamente alla rielaborazione critica delle conoscenze acquisite, al loro autonomo e personale utilizzo e in rapporto alla capacità di organizzare il proprio apprendimento, la maggior parte della classe ha raggiunto un livello globalmente sufficiente, la rielaborazione critica ed individuale dei contenuti, nonché la relativa applicazione in contesti di imprese turistiche, è ancora in via di acquisizione.

METODI DIDATTICI UTILIZZATI

La metodologia didattica si è sostanzialmente incentrata sull'interesse degli alunni e sulle loro capacità e cognizioni, privilegiando l'interazione e la partecipazione: metodologia dialogica, interattiva e mirata. Si è cercato di operare un immediato collegamento tra gli argomenti di volta in volta trattati, e la realtà quotidiana. Si è usato un linguaggio chiaro per permettere allo studente di comprendere in modo progressivo, anche le competenze linguistiche fondamentali del diritto. Per agevolare i processi di apprendimento, si è fatto ricorso a casi pratici.

Relativamente al metodo di insegnamento, questo si è basato sulla lezione frontale, affiancata da un costante dialogo tra docente e studenti.

MEZZI DIDATTICI UTILIZZATI

Relativamente ai mezzi didattici utilizzati lo strumento principale è stato il libro di testo, integrato in alcuni tratti, con appunti di lezione, forniti e organizzati dalla scrivente docente.

Di importanza non certo minore è stato lo studio di casi pratici, si è cercato di analizzare ed approfondire i bilanci delle attività turistiche italiane che sono l'eccellenza del nostro Paese.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Relativamente a criteri e strumenti adoperati dallo scrivente docente, la valutazione è consistita in verifiche orali (in particolare due interrogazioni) e domande dal posto, oltre che in dibattiti anche su episodi di attualità, relativi al programma svolto e diretti ad accertare la comprensione e la conoscenza dei contenuti disciplinari, oltre che le capacità di rielaborazione critica e pratica, che purtroppo non è quasi mai risultata essere molto reattiva.

Sono state svolte esercitazioni, verifiche orali e mediante test: prove soggettive e prove oggettive.

Durante le lezioni, si è cercato di stimolare gli alunni ad intervenire, allo scopo di raccogliere informazioni sul modo in cui ciascuno di loro procede nell'itinerario di apprendimento e al fine di operare eventuali interventi correttivi e di recupero. Alla fine di unità didattiche o modulari, gli alunni hanno affrontato verifiche sommative anche attraverso prove strutturate, verifiche, esercitazioni e interrogazioni orali individuali. La verifica ha accertato l'acquisizione dei contenuti, la capacità degli alunni di operare collegamenti interdisciplinari, le capacità critiche, di analisi e di sintesi e le modalità di espressione orale. L'alunno, informato della valutazione, ha avuto indicazioni sui mezzi da adottare per colmare alcune lacune di contenuto e di espressione o per approfondire le sue conoscenze.

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2022/2023
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA**

DOCENTE: Prof.ssa LOREDANA PANETTA

**CLASSE: V SEZ. A INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

SEDE: Rocca Imperiale (CS)

B – CONTENUTI DISCIPLINARI

MODULO 1: IL TURISMO: UNA PROSPETTIVA EUROPEA

Unità 1: siamo cittadini Europei

- Breve storia dell'UE
- La Comunità Europea cresce
- Le Istituzioni dell'UE
- Le fonti del diritto comunitario
- I trattati dell'UE
- La carta dei diritti fondamentali
- Le fonti derivate
- Il trattato di Lisbona e il turismo

Unità 2: la legislazione turistica

- Le norme applicabili
- Lo Statuto dell'imprenditore commerciale
- Il Sistema di Gestione della Sicurezza
- Il Testo Unico della Sicurezza sul Lavoro
- La normativa antincendio
- L'igiene e la sicurezza alimentare: la tracciabilità e il sistema HACCP
- Il Codice della Privacy (D.Lgs n.196/03)

Unità 3: disciplina dei contratti di Settore

- I contratti ristorativi
- Le norme da applicare al contratto ristorativo
- Il codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore
- La responsabilità del ristoratore
- Il contratto di catering
- Il contratto di banquetin
- Prendere in gestione un ristorante
- Fare musica nei locali
- I contratti tra imprese ristorative e imprese viaggi

MODULO 2: LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET

Unità 1: La programmazione aziendale

- Perché programmare?
- La progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan
- La programmazione durante la gestione

Unità 2: il Budget nelle imprese ristorative

- La struttura e il contenuto del Budget
- Il controllo budgetario
- Vantaggi e limiti del budget

MODULO 3: LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

Unità 1: Il marketing

- L'evoluzione del concetto di marketing
- Il marketing turistico territoriale

Unità 2: il marketing strategico- operativo

- Il piano di marketing
- L'analisi della situazione interna ed esterna
- Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing
- Gli elementi del marketing mix
- Le forme di comunicazione

Rocca Imperiale

02/05/2023

La docente
Loredana PANETTA

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

RELAZIONE DEL DOCENTE A.S. 2022/2023

DISCIPLINA: ED. FISICA

DOCENTE: Prof. LAPOLLA FRANCESCO

CLASSE: V SEZ. A

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ

ALBERGHIERA SEDE: Rocca Imperiale (CS)

OBIETTIVI GENERALI

La finalità della disciplina consiste nella conoscenza e percezione del proprio corpo; nei principali metodi di allenamento per sviluppare e migliorare le capacità condizionali e coordinative. Acquisire comportamenti attivi e responsabili per una corretta pratica motoria finalizzata al benessere e alla salute, conoscenza dei principi teorici-scientifici (fisiologici, anatomici) che sono alla base di tutte le attività di movimento.

A-1 OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE CONOSCENZE

La classe ha acquisito la consapevolezza dei propri mezzi, la socializzazione e il rispetto per le regole, partecipando attivamente e democraticamente alle attività di gruppo.

A-2 OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE COMPETENZE

Gli alunni sanno eseguire con fluidità i gesti tecnici della pallavolo e hanno acquisito atteggiamenti corretti in difesa della salute per prevenire infortuni. Sanno effettuare esercizi di riscaldamento individuali e di coppia.

A-3 OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE CAPACITA'

La classe si è dimostrata interessata e ha avuto, sin da subito, un comportamento corretto e positivo nei confronti della materia. Ha partecipato in modo attivo e con impegno alle varie attività che sono state presentate e di conseguenza hanno conseguito risultati buoni ed ottimi.

METODI DIDATTICI UTILIZZATI

Il metodo didattico utilizzato è stato principalmente verbale con contenuti che mirassero ad aumentare la motivazione e interesse in tutti gli alunni della classe.

Si è cercato di creare condizioni dove l'alunno si è sentito protagonista del processo di apprendimento attraverso dibattiti, schede guidate, slide tramite e invio di materiale didattico.

MEZZI DIDATTICI UTILIZZATI

Dispense realizzate dal docente, immagini prese da piattaforme digitali.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono avvenute sulla base dell'interesse mostrato, dalla concreta partecipazione e allenamenti dei vari distretti muscolari.

B-CONTENUTI DISCIPLINARI

- Capacità Motorie: capacità coordinative e capacità condizionali.
- Anatomia e fisiologia dell'apparato Locomotore.
- Riscaldamento e Stretching.
- La Storia delle Olimpiadi.
- Per educazione civica si è trattato il seguente argomento. Alimentazione.
- Infortuni muscolari.
- Apparato Respiratorio

MEZZI DIDATTICI UTILIZZATI

Dispense, immagini e video presi da piattaforme digitali.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono avvenute sulla base dell'interesse mostrato, dalla concreta partecipazione e del rispetto delle tempistiche nella consegna dei compiti assegnati come allenamenti dei vari distretti muscolari.

B-1 CONTENUTI DISCIPLINARI

- Capacità condizionali e coordinative
- L'importanza del riscaldamento muscolare e gli effetti prodotti dall'attività motoria
- Alimentazione e sport
- Conoscenza della storia delle olimpiadi
- Regolamenti e i fondamentali di uno sport di squadra
- Anatomia e fisiologia dell'apparato muscolare

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2022/2023**

DISCIPLINA: ED. FISICA

DOCENTE: Prof. LAPOLLA FRANCESCO

**CLASSE: V SEZ. A INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

SEDE: Rocca Imperiale (CS)

B – PROGRAMMAZIONE

Conoscenza del corpo umano;

sport e benessere;

.sistema scheletrico;

.La piramide alimentare;

.movimenti articolari;

.strategie;

.La pallavolo;

.regole della pallavolo;

.arti inferiori;

.arti superiori;

.metodologia dell'allenamento;

.L'importanza dell'allenamento;

.Le funzioni motorie;

.Le posture;

.La coordinazione motoria;

.sport di squadra;

.La respirazione;

educazione alla salute (ed. civica);

elementi di primo soccorso;

sport e benessere all'aperto;

il calcio;

storia dello sport;

regole del calcio A11;

il calcio A5;

regole del calcio A5;

educazione alimentare;

la dieta mediterranea;

la vela;

le regole della vela;

gli sport acquatici.

ROCCA IMPERIALE (CS), 02 MAGGIO 2023

Il docente LAPOLLA FRANCESCO

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

RELAZIONE DEL DOCENTE SERENA STIGLIANO A.S.2022/23

DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE: Prof.ssa MELLONE MARIA PAOLA

CLASSE: V SEZ. A INDIRIZZO: Alberghiero

SEDE: Rocca Imperiale (CS)

OBIETTIVI PRINCIPALI

Promuovere lo studio della lingua Inglese nelle sue forme grammaticali e lessicali, come espressione di una cultura e di un'area geografica, approfondendo il lessico pertinente all'ambito ristorativo e nella fattispecie della sala ristorante e della cucina.

B- OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE.

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti dalla classe i seguenti obiettivi:

- conoscenza e approfondimento delle principali regole grammaticali;
- leggere e comprendere testi di civiltà e micro lingua;
- approfondire il lessico pertinente all'ambito ristorativo.

A1- Obiettivi raggiunti relativamente alle conoscenze.

In riferimento all'acquisizione dei contenuti, e quindi di concetti, termini, argomenti, procedure, regole e metodi; la conoscenza della classe appare generalmente sufficiente. A causa di uno studio domestico discontinuo e di pregresse lacune non è stato possibile raggiungere livelli di apprendimento superiori.

A livello complessivo, conoscenze, abilità e competenze dei singoli alunni si sono sempre attestate su un livello sufficiente, nonostante alcune lacune. Sono stati discretamente conseguiti i seguenti obiettivi in termini di conoscenze:

- conoscenza di un lessico specifico all'ambito della ristorazione;
- conoscenza della cultura culinaria anglosassone e americana.

A2 - Obiettivi raggiunti relativamente alle competenze

Relativamente all'utilizzazione delle conoscenze acquisite, nell'effettuazione di compiti affidati e in generale nell'applicazione concreta di quanto appreso, la classe ha raggiunto un livello modesto in linea con la media di questa tipologia di scuola, nonostante i percorsi discontinui di alcuni studenti e le difficoltà, soprattutto riscontrate nella didattica a distanza.

A3 - Obiettivi raggiunti relativamente alle capacità

Relativamente alla rielaborazione critica delle conoscenze acquisite, al loro autonomo e personale utilizzo e in rapporto alla capacità di organizzare il proprio apprendimento la classe ha raggiunto un livello generalmente discreto, nonostante la maggior parte degli alunni non posseda una solida base di partenza e presenti, pertanto, alcune difficoltà nell'utilizzo e nella totale comprensione della lingua.

Sono stati conseguiti i seguenti obiettivi di competenze:

- Conoscenza della grammatica di base;
- Traduzione e comprensione di testi scritti;
- Formulazione e produzione di frasi in lingua di livello base.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è costituita da diciotto alunni ed è importante evidenziare che le conoscenze pregresse degli alunni della lingua straniera sono lacunose e ciò si attesta nella difficoltà ed incertezze per lo studio della lingua straniera. È importante sottolineare che a causa delle numerose assenze di un alunno non è stato possibile valutarlo.

Nel corso dell'anno scolastico, la classe è indubbiamente migliorata, sia dal punto di vista della partecipazione che dal punto di vista dello studio. In generale è cambiato l'approccio nei confronti della disciplina e ciò ha consentito di raggiungere discreti risultati.

MEZZI DIDATTICI UTILIZZATI

Relativamente ai mezzi didattici utilizzati lo strumento principale della didattica è stato il libro di testo. Si è fatto inoltre ricorso a mezzi multimediali quali tablet e PC attraverso i quali sono stati riprodotti video di approfondimento, ed esercizi di ascolto della lingua straniera.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Relativamente a criteri e strumenti adoperati nel primo quadrimestre, la valutazione delle singole prove è stata effettuata tenendo in considerazione le competenze e le conoscenze acquisite relativamente alle tematiche sviluppate. Le verifiche orali, nello specifico, hanno tenuto conto delle conoscenze dimostrate e, soprattutto, della capacità di esposizione in lingua inglese. Le verifiche scritte, invece, hanno tenuto conto della capacità di scrivere in lingua e di comprensione del testo in lingua straniera.

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2022/2023**

DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE: Prof.ssa MELLONE MARIA PAOLA

CLASSE: V SEZ. A INDIRIZZO: Alberghiero SEDE: Rocca Imperiale (CS)

B – CONTENUTI DISCIPLINARI

Step 1 Grammar revision: Wh- questions - Present simple "To be"- "To have" Present simple
- Present continuous

Step 2 Grammar revision: Past simple- Present perfect (just, already, Yet, Ever, Never) Modals
Future

Unit 1 GETTING A JOB

Step 1: JOB DESCRIPTIONS

- How to become a chef
- How to become a bartender, sommelier or waiting staff
- How to become a food and beverage manager
- New professional figures (the water sommelier and the oli sommelier)

Step 2 GETTING A JOB

- How to write a Curriculum Vitae
- How to write a covering letter
- Job advertisements
- Getting ready for an interview

Functions

- Applying for a job
- Job interviews

Grammar Focus

Unit 2 DIET AND NUTRITION

- The Eatwell plate
- Organic food and GMOs
- The Mediterranean diet
- Food allergies and intolerances
- Alternative diets (1): macrobiotics, vegetarian and vegan
- Alternative diets (2): raw food, fruitarian and dissociated diets
- Healthy recipes

Functions: Talking about habits and routines

Asking about frequency and quantity in your diet.

Unit 2 BAR AND RESTAURANTS

- Types of bars
- Types of restaurants
- Bars and restaurants: services and facilities
- Typical bars and restaurants in the UK and the US
- Famous food outlet chains

UNIT 3 MEALS AND MENUS

Step 1 WHAT'S IN A MENU?

- Designing menus
- Menus formats
- Understanding menus

Step 2 SPECIAL MENUS

- Breakfast, lunch and dinner menus
- Kid's menus
- Banqueting and special events menus
- Religious menus

Functions: Ordering food or drink.

- Expressing preferences, likes and dislikes

Unit 3 CULINARY GEOGRAPHY

- Food in the UK
- Food in the USA
- Food and wine in north-west Italy
- Food and wine in Emilia Romagna and north-east Italy
- Food and wine in Central Italy

- Food and wine in Southern Italy and the islands

UNIT 4 CULINARY HABITS

- British cuisine: traditions and festivities
- Easter food
- American cuisine: traditions and festivities
- Italian cuisine: traditions and festivities (1)
- Italian cuisine: traditions and festivities (2)

Grammar

Passive Present perfect simple vs Present perfect continuous - For or since - Past perfect simple vs Past perfect continuous

B 1 – ARGOMENTI TRATTATI DOPO IL 15 MAGGIO.

- Italian cuisine: traditions and festivities (1)
- Italian cuisine: traditions and festivities (2)
- Passive Present perfect simple vs Present perfect continuous

TESTO ADOTTATO: *Well Done! Cooking*, Eli editore

B 2- EVENTUALI OSSERVAZIONI

Nessuna

ROCCA IMPERIALE, 02/05/2023

La docente Prof.ssa MELLONE MARIA PAOLA

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

RELAZIONE DEL DOCENTE A.S.2022/2023

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: STRAMENTINOLI GIUSEPPINA

CLASSE: V SEZ. A ALBERGHIERO

SEDE: ROCCA IMPERIALE

OBIETTIVI GENERALI

La finalità della disciplina consiste nel far conoscere il concetto di disequazioni e sistemi di disequazioni, lo studio delle coordinate cartesiane, lo studio del limite, delle derivate, l'ottimizzazione di funzione in economia e la ricerca operativa. Saper risolvere esercizi e casi concreti; saper risolvere problemi economici con le tecniche matematiche studiate.

A- OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

- Risolvere disequazioni di I e II grado
- Risolvere i limiti
- Sapere rappresentare graficamente una funzione
- Conoscere e sapere risolvere problemi con l'uso delle derivate
- Conoscere la ricerca operativa in condizioni di certezza e di incertezza

A1–Obiettivi raggiunti relativamente alle conoscenze

In riferimento all'acquisizione dei concetti, la conoscenza della classe appare sufficiente per alcuni alunni che generalmente hanno partecipato positivamente alle attività proposte, tuttavia le profonde lacune riscontrate e lo scarso studio domestico ha impedito loro di raggiungere livelli superiori. Più che sufficiente invece il rendimento di altri studenti.

A2 - Obiettivi raggiunti relativamente alle competenze

Alcuni studenti hanno acquisito un discreto livello di competenze, inteso come gestione autonoma delle conoscenze acquisite ed espressione di contenuti personali ed un buon utilizzo delle abilità nelle applicazioni tecnico-operative; una parte della classe invece, a causa di lacune pregresse e di uno studio superficiale o discontinuo e per lo più finalizzato alle verifiche, trova difficoltà nelle applicazioni e nel fornire proprie rielaborazioni.

A3 - Obiettivi raggiunti relativamente alle capacità

Relativamente alla capacità di organizzare la maggioranza della classe ha evidenziato una sufficiente capacità di organizzare le conoscenze acquisite sapendole utilizzare correttamente. Il maggior

numero di alunni infatti non possiede tutti i prerequisiti necessari ad una piena e personale rielaborazione degli apprendimenti e ad una loro autonoma applicazione nei contesti teorico pratici.

METODI DIDATTICI UTILIZZATI

L'attività didattica è stata organizzata in modo da alternare momenti di spiegazione a momenti di verifica, così da poter tenere sotto controllo la comprensione e l'acquisizione dei diversi argomenti trattati e rilevare eventuali difficoltà degli alunni. La spiegazione degli argomenti teorici è sempre stata seguita dallo svolgimento in classe di esercizi al fine di sviluppare non solo la capacità di ascolto, di attenzione e di partecipazione ma per chiarire immediatamente dubbi e perplessità. In virtù delle esigenze della classe, la metodologia utilizzata è stata flessibile: le lezioni frontali, improntate sulla conversazione e sul confronto, sono state alternate da lavori ed esercitazioni al fine di facilitare l'apprendimento cooperativo e stimolare l'incoraggiamento, il suggerimento e l'aiuto, anche reciproco, tra i compagni. E' stato utilizzato un linguaggio semplificato ma, comunque, non privo di termini specifici della disciplina. Per la spiegazione di alcuni argomenti, si è partiti da situazioni concrete, da problemi reali risolvibili mediante modelli matematici al fine di stimolare l'interesse e la partecipazione degli alunni; sono stati fatti collegamenti della matematica con le discipline tecniche d'indirizzo per far capire ai discenti come ogni argomento trattato è frutto di un processo logico-matematico.

MEZZI DIDATTICI UTILIZZATI

Per la spiegazione degli argomenti è stato utilizzato un libro di testo del docente, integrato con fotocopie ed appunti dettati, per lo studio della parte teorica e per la risoluzione di esercizi

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Per quanto attiene, invece, la fase di valutazione, si è cercato di misurare l'acquisizione dei concetti fondamentali costantemente e periodicamente, infatti, è stata effettuata una costante verifica formativa individualmente e collettivamente basata sull'attività quotidiana svolta in classe. Sono state svolte due verifiche scritte a quadrimestre e verifiche orali per discente. Per la valutazione si è considerato la correttezza del calcolo, il grado di difficoltà dell'esercizio stesso, la precisione e la chiarezza delle parti risolutive in forma grafica, la capacità di risolvere l'esercizio in maniera consequenziale e la scelta opportuna della strategia risolutiva, la capacità di ragionamento, la chiarezza espositive la proprietà di espressione degli allievi. Inoltre, si è tenuto conto del livello culturale di partenza, del ritmo di apprendimento, della partecipazione e dell'impegno dimostrato, delle capacità ricettive quali l'attenzione, la memoria e lo spirito di osservazione. Questi criteri e strumenti sono stati possibili in presenza.

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2022/2023**

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: Prof.ssa STRAMENTINOLI GIUSEPPINA

CLASSE: V SEZ. A INDIRIZZO: Alberghiero SEDE: Rocca Imperiale (CS)

B – CONTENUTI DISCIPLINARI

MODULO DI ALGEBRA DI BASE

- Equazioni di primo grado intere e fratte
- Disequazioni di primo grado intere e fratte
- Equazioni di secondo grado complete e incomplete
- Disequazioni di secondo grado intere e fratte

MODULO 1: LE FUNZIONI E LE LORO PROPRIETA'

1. Definizione di funzione
2. Classificazione delle funzioni
3. Dominio e codominio di una funzione
4. Gli zeri di una funzione e il suo segno
5. Le funzioni crescenti, le funzioni decrescenti
6. Le funzioni pari e dispari

MODULO 2: I LIMITI

1. Concetto di limite
2. Calcolo del
3. Definizione di continuità di una funzione
4. Calcolo del
5. Asintoto verticale
6. Calcolo del
7. Asintoto orizzontale

MODULO 3: LA DERIVATA DI UNA FUNZIONE

- La derivata di una funzione:

1. Il rapporto incrementale
2. Definizione di derivata di una funzione
3. Calcolo della derivata

□ Le derivate fondamentali:

1. La derivata di una funzione costante
2. La derivata della funzione potenza
3. La derivata delle funzione $y = \sqrt{x}$
4. La derivata della funzione $y = 1/x$

□ Enunciati dei teoremi sul calcolo delle derivate:

1. La derivata del prodotto di una costante per una funzione
2. La derivata della somma di funzioni
3. La derivata del prodotto di funzioni
4. La derivata del quoziente di funzioni
5. La derivata di funzioni composte

MODULO 4: LO STUDIO SOMMARIO DELLE FUNZIONI RAZIONALI FRATTE

1. Dominio della funzione
2. Intersezione con gli assi cartesiani
3. Segno della funzione
4. Calcolo degli asintoti verticale e orizzontale
5. Grafico approssimato della funzione

TESTO ADOTTATO: LA MATEMATICA A COLORI –DEA SCUOLA

– PETRINI VOL. 5, VOL. 4, DISPENSE E SLIDE PRODOTTE DAL DOCENTE E ACQUISITE DA SITI WEB

ROCCA IMPERIALE (CS), 02 MAGGIO 2023

Firma del Docente STRAMENTINOLI GIUSEPPINA

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A.S. 2022/2023

RELAZIONE DEL DOCENTE

DISCIPLINA: MATERIA ALTERNATIVA - ARTE E TERRITORIO

DOCENTE: Prof. Ing. GIUSEPPE DI LEO

CLASSE: V SEZ. A INDIRIZZO: ALBERGHIERO

SEDE: ROCCA IMPERIALE (CS)

OBIETTIVI PRINCIPALI

La presente disciplina ha come scopo quello di dare una formazione artistica e culturale allo studente, permettendogli di imparare a leggere l'ambiente circostante, conoscere il patrimonio artistico presente sul territorio e cogliere la dimensione estetica dell'ambiente. Le capacità che verranno acquisite in questa materia, oltre a favorire la crescita di interessi e la sensibilità verso il rispetto dei nostri luoghi, potranno essere sfruttate dallo studente per eventuali future esigenze professionali e lavorative, capaci di valorizzare il patrimonio storico-artistico locale e determinare una crescita turistica. Inoltre, si dovrà acquisire la conoscenza dei linguaggi artistici relativamente al contesto storico-culturale di riferimento, così come prefissato nella programmazione presentata a inizio anno scolastico.

A1- OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE CONOSCENZE

In relazione agli argomenti trattati durante l'anno scolastico, la classe ha sviluppato, nel complesso, una conoscenza di base sufficiente, acquisendo contenuti, termini, argomenti e metodi. In particolare i singoli alunni hanno raggiunto un livello di conoscenza e preparazione più che discreto, nonostante la permanenza di alcune lacune. Le principali conoscenze conseguite nell'arco dell'anno sono state:

- conoscenza dei caratteri stilistici, tipologici e iconografici delle opere di arti e architettoniche
- conoscenza del patrimonio artistico-culturale e architettonico presente sul territorio
- conoscenza del lessico specifico
- conoscenza delle coordinate storico-geografiche di un'opera d'arte.

A2 – OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE COMPETENZE

Relativamente alle competenze acquisite, la classe ha raggiunto, nel complesso, un livello modesto ma molto apprezzabile, in media con la tipologia di scuola, nonostante le varie difficoltà riscontrate dagli studenti e i percorsi discontinui per arrivare a tali obiettivi. In termini di competenze, sono state conseguite nell'arco dell'anno i seguenti obiettivi:

- discreta esposizione delle conoscenze dei principali aspetti, relativi ai periodi artistici studiati
- buona lettura dell'ambiente con riferimento alle diverse epoche storiche.

A3 – OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE CAPACITÀ

Relativamente alla rielaborazione critica delle conoscenze acquisite, al loro autonomo e personale utilizzo e in rapporto alla capacità di organizzare il proprio apprendimento, la classe ha raggiunto un livello generalmente discreto, nonostante la maggior parte degli alunni non possenga una solida base di partenza.

Sono stati conseguiti i seguenti obiettivi di capacità:

- capacità espositive e descrizione degli argomenti studiati nel programma di arte e territorio
- capacità di analizzare un'opera d'arte o una corrente artistica e di riferirla all'epoca storica di appartenenza.

METODI DIDATTICI UTILIZZATI

Per il raggiungimento delle suddette conoscenze, competenze e capacità, i metodi didattici utilizzati nelle ore di lezione sono stati:

- lezioni frontali, partecipate e dialogate;
- letture di testi;
- ricerche e approfondimenti individuali o di gruppo;
- proiezioni di immagini e di video.

MEZZI DIDATTICI UTILIZZATI

I mezzi didattici e gli strumenti utilizzati sono stati:

- fotocopie di materiale integrativo;
- dispense e riassunti forniti dal docente;
- mappe concettuali realizzate dagli studenti con l'aiuto del docente.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

La valutazione degli studenti, in relazione alle conoscenze e alle competenze sviluppate in merito agli argomenti trattati, si è basata non solo sulla capacità espositiva e sulla conoscenza acquisita dai ragazzi, ma è stato tenuto in considerazione anche l'impegno in classe, la costanza e lo studio fatto a casa. Relativamente ai criteri utilizzati per la valutazione, sono state fatte, sia nel primo che nel secondo quadrimestre, delle verifiche orali intermedie volte ad accertare il grado di conoscenze

acquisite dagli studenti in ambito artistico, storico, culturale e architettonico. A fine secondo quadrimestre, dopo aver acquisito le nozioni teoriche fondamentali, è stata tenuta da ogni singolo studente una prova orale generale, attraverso l'esposizione argomentata su tematiche del programma svolto, per la valutazione complessiva.

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A.S. 2022/2023

B-1 CONTENUTI DISCIPLINARI

DISCIPLINA: MATERIA ALTERNATIVA - ARTE E TERRITORIO

DOCENTE: Prof. Ing. GIUSEPPE DI LEO

CLASSE: V SEZ. A INDIRIZZO: ALBERGHIERO

SEDE: ROCCA IMPERIALE (CS)

- Presentazione del programma di Arte e Territorio
- Che cos'è la storia dell'arte
- L'arte del Costruire
- Le diverse tipologie edilizie dai primi insediamenti all'architettura contemporanea
- Arte Preistorica
- Arte Mesopotamica
- Arte Egizia
- Arte Greca
- Arte Etrusca
- Arte Romana
- Arte Romanica
- Arte Gotica
- Umanesimo
- Il Rinascimento
- Il Barocco
- Il Neoclassicismo
- I grandi maestri dell'arte

L'ARTE NEL NOSTRO TERRITORIO - ROCCA IMPERIALE

- Il Borgo e le Porte di Accesso
- Il Castello di Rocca Imperiale
- Il Monastero dei Frati Osservanti

- La Chiesa Madre Assunzione Beata Vergine Maria
- Le Cappelle Minori
- Il Santuario Madonna della Nova
- Gli Scavi Archeologici in c.da Murge
- I Palazzi Signorili
- La Torre Aragonese (nel borgo)
- La Torre di Guardia (in marina)
- L'antico Granaio (Ammass)
- I Monumenti
- Educazione Civica

B 2- EVENTUALI OSSERVAZIONI
NESSUNA

ROCCA IMPERIALE, 02/05/2023

Il docente
Prof. Ing. Giuseppe Di Leo

Allegato 2

PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

DOCENTE/REFERENTE: PANETTA LOREDANA

TITOLO DEL PROGRAMMA PCTO: EDUCAZIONE DIGITALE:

PROGETTO COCA-COLA

DURATA CORSO: 250 ORE (ON LINE)

RELAZIONE FINALE PCTO – ANNO 2022-2023

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Analisi della situazione finale:

- evoluzione della classe (cambiamenti nella struttura del gruppo, caratteristiche che hanno connotato la classe ad un livello molto soddisfacente)
- comportamenti abituali (assiduità della frequenza)
- atteggiamenti verso il lavoro scolastico
- capacità degli alunni di auto valutarsi
- capacità degli alunni di gestire il *corso del PCTO* autonomamente e perseverare nel proseguimento degli obiettivi

2. OBIETTIVI RAGGIUNTI e PROFITTO

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

Il profitto medio della classe, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato: soddisfacente, corrispondente alle aspettative.

I fattori che hanno prevalentemente favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento dei programmi sono stati: (l'applicazione, l'interesse per la materia, il livello di preparazione e maturità della classe)

3. PROGRAMMA (in riferimento alle abilità da raggiungere nell'anno scolastico e alle sequenze di apprendimento)

- 1- CORSI IN VIDEO LEZIONE (GRATUITO) – #YOUTH EMPOWERED PCTO COCA COLA HBC ITALIA DI 25 ORE E Upcycle PCTO COCA-COLA HBC ITALIA DI 26 ORE CON RILASCIO ATTESTATI RICONOSCIUTI, SITO WEB (WWW.EDUCAZIONEDIGITALE.IT);
- 2- CORSO SULLA SICUREZZA DI 4 ORE DOVE OGNI STUDENTE PUO' REGISTRARSI IN AUTONOMIA (GRATUITO) SITO WEB (WWW.ANFOS.ORG);
- 3- CORSO IN VIDEO LEZIONE + MODULI E SCHEDE DI VERIFICA FINALE DI 22 ORE SULL'HACCP, SULLA PIATTAFORMA WESCHOOL NELLA CLASSE PCTO;
- 4- CORSO IN VIDEO LEZIONE + MODULI E SCHEDE DI VERIFICA FINALE DI 80 ORE DI "SALA E ACCOGLIENZA" E "BAR-CAFFETTERIA" SULLA PIATTAFORMA WESCHOOL NELLA CLASSE PCTO;
- 5- CORSO IN VIDEO LEZIONE + MODULI E SCHEDE DI VERIFICA FINALE DI 80 ORE DI "CUCINA E PASTICCERIA" SULLA PIATTAFORMA WESCHOOL NELLA CLASSE PCTO;

In relazione all'**organizzazione** complessiva, in particolare, in relazione al PCTO, i fattori che hanno in modo prevalente favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento dei programmi sono stati: (l'uso

di sussidi multimediali.)

4. VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione finale tiene conto dell'attività didattica effettivamente svolta, sulla base dei criteri e delle modalità deliberate dal collegio dei docenti

(abilità raggiunte, livelli di competenza, livelli di partenza, acquisizione dei contenuti e delle tecniche, impegno e interesse dimostrato, costanza nella realizzazione dei lavori, perseveranza nel conseguimento degli obiettivi, partecipazione alle attività)

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso:

- ✓ prove scritte (1 verifica effettuata per ogni corso)

CONCLUSIONI

I risultati ottenuti confermano il PCTO come una grande esperienza ed opportunità: i ragazzi sono maturati, sono più consapevoli, sicuramente più motivati al percorso di studio scelto. Si nota come i ragazzi abbiano apprezzato l'iniziativa e si siano impegnati per metterla a profitto. Sono consapevoli di aver tratto vantaggio dall'esperienza ed ora hanno una migliore conoscenza del mondo del lavoro che li circonda e in particolare del settore più vicino al percorso di studi intrapreso.

Data 2/05/2023

Il docente LOREDANA PANETTA

13. Prove INVALSI - Anno scolastico 2022/2023

Lo svolgimento delle prove INVALSI 2023 costituisce requisito di ammissione all'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo d'istruzione (art. 13, comma 2, lettera b del D. Lgs. n. 62/2017). Le discipline oggetto di rilevazione delle prove INVALSI 2022 sono: a) Italiano, b) Matematica, c) Inglese (prova di ascolto e prova di lettura).

La prova d'Italiano è stata una prova di comprensione di testi scritti di diverse tipologie, mentre i quesiti di riflessione sulla lingua sono stati fortemente contestualizzati e legati agli aspetti di comprensione del testo. La prova d'Italiano si è riferita a traguardi comuni a tutti gli indirizzi di studio e non ha avuto contenuti di storia della letteratura.

La prova d'Inglese (reading e listening) ha riguardato gli aspetti comunicativi della lingua e ha contenuto compiti (task) di livello B1 e B2 del QCER (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue).

Per matematica, gli allievi hanno potuto scrivere calcoli o procedimenti su un foglio bianco per poi fornire le risposte sulla piattaforma.

Gli studenti hanno svolto e concluso le prove Invalsi in maniera esaustiva e senza aver riscontrato particolari problematiche.

14. FIRME DI APPROVAZIONE

DEL DOCUMENTO E DEI RELATIVI ALLEGATI

Il documento è stato letto e approvato durante il Consiglio di classe in data 13.05.2022

Docenti	Disciplina	Firma
SIMINI BARBARA	Lingua e Letteratura italiana	
VITALE GIUSEPPE	Storia	
LARUINA DAVIDE	Cucina	
STRAMENTINOLI GIUSEPPINA	Matematica	
MELLONE MARIA PAOLA	Lingua inglese	
MONACO FRANCESCA	Seconda lingua comunitaria Spagnolo	
NOCERA ANNA	Scienze degli alimenti	
DI TURSI VINCENZO	Sala	
DI LEO GIUSEPPE	Materia alternativa	
LAPOLLA FRANCESCO	Scienze motorie e sportive	
PANETTA LOREDANA	Dta	

Il Coordinatore di classe Prof.ssa Giuseppina Stramentinoli

Il Coordinatore Scolastico Prof.ssa Olga Celeste Maiorano

Olga Celeste Maiorano Firma autografa sostituita a mezzo stampa Ai sensi dell'Art.3 Comma 2 del D.L. gs n.39 del 1993