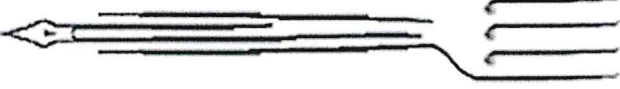




*Il Ministro dell'Istruzione e Merito*

**ipseore**  
**nembro**



**.sonzogni**



I.P.S.S.A.R. "ALFREDO SONZOGNI"  
NEMBRO (BG)  
Prot. 0003339 del 15/05/2023  
IV (Uscita)

# Esame di stato

## **DOCUMENTO** DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE **5<sup>^</sup>C.C.**

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA e OSPITALITÀ ALBERGHIERA**  
*Percorso Enogastronomia*

Anno scolastico: 2022/23

# SOMMARIO

1. L'ORGANIZZAZIONE DELL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA PRESSO LA CASA CIRCONDARIALE
  2. PROFILO DELLA CLASSE
    - 2.1 Quadro orario della classe
    - 2.2 Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica
    - 2.3 Presentazione della classe
      - 2.3.1 Storia del triennio conclusivo del corso di studi
      - 2.3.2 Frequenza
      - 2.3.3 Aspetti comportamentali e relazionali
      - 2.3.4 Eventuali situazioni di criticità e interventi del c.d.c.
      - 2.3.5 Bilancio relativo alle UDA svolte
      - 2.3.6 Raggiungimento delle competenze previste dal profilo educativo, culturale e professionale (PECUP)
  3. BILANCIO RELATIVO ALLA PROGRAMMAZIONE DI CLASSE
    - 3.1 UDA pluridisciplinari svolte
    - 3.2 Attività di ampliamento dell'offerta formativa
    - 3.3 Educazione Civica
      - 3.3.1 UDA di Educazione Civica
  4. SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME
    - 4.1 Simulazioni Prima Prova d'Esame
    - 4.2 Simulazioni Seconda Prova d'Esame
    - 4.3 Simulazioni Colloquio d'Esame
  5. GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE ESAME DI STATO A.S. 2022/2023
    - Prima prova scritta: tipologia A, tipologia B, tipologia C
    - Seconda prova scritta
    - Prova orale
  6. ALLEGATI
  7. DOCUMENTI INTEGRATIVI
- RELAZIONI DISCIPLINARI

# 1. L'ORGANIZZAZIONE DELL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA PRESSO LA CASA CIRCONDARIALE

L'istruzione nel trattamento penitenziario è stata riconosciuta come elemento essenziale per la riabilitazione dei detenuti nel 1975 con l'art. 15 della legge n. 354 (Legge sull'ordinamento penitenziario). Attraverso la formazione e l'educazione, infatti, è possibile offrire le competenze e le conoscenze necessarie per il reinserimento nella società. L'obiettivo è quello di fornire ai detenuti gli strumenti per costruire un futuro migliore, ridurre le possibilità di recidiva e promuovere la loro dignità umana. Inoltre, l'istruzione penitenziaria rappresenta una risorsa importante per la società nel suo insieme, in quanto consente di formare individui consapevoli, responsabili e capaci di contribuire in modo positivo alla comunità.

L'Istituto Professionale Statale a indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" è un istituto formativo che si focalizza sulla preparazione di studenti per intraprendere una carriera nel settore della ristorazione e dell'accoglienza turistica. Grazie ad un'integrazione tra istruzione generale e cultura professionale, gli studenti sono in grado di acquisire una solida base di conoscenze e competenze necessarie per ricoprire ruoli tecnici e operativi in vari ambiti ricettivi e ristorativi.

La sua offerta formativa rappresenta un fattore chiave per il successo dei processi di apprendimento nell'istruzione penitenziaria, in quanto rappresenta un'opportunità per i detenuti di acquisire nuove competenze e conoscenze che possono aiutarli nella vita futura. L'offerta formativa è mirata, personalizzata e incentrata sulle esigenze e gli interessi dei detenuti con programmi educativi creati in modo da fornire un'ampia gamma di materie, dalla scuola al lavoro, alla formazione professionale e alla riqualificazione culturale. Il percorso formativo è distribuito su un arco temporale di 3 anni: il primo periodo corrisponde al primo biennio, il secondo periodo al secondo biennio, il terzo periodo al quinto anno.

L'Istituto promuove un approccio "per competenze" adottato trasversalmente nelle operazioni di organizzazione della didattica, di personalizzazione e di valutazione degli apprendimenti; la progettazione interdisciplinare del curriculum e dei percorsi formativi assume un ruolo centrale e gli assi culturali – e non i singoli insegnamenti – costituiscono, quindi, il riferimento per la definizione dei risultati (e dei contenuti) dell'apprendimento, che competono al Consiglio di classe. I percorsi sono modulati in Unità di apprendimento (UdA) per consentire una gestione flessibile e personalizzabile degli stessi. L'UdA, in particolare, è così definita: *"insieme autonomamente significativo di competenze, abilità e conoscenze in cui è organizzato il percorso formativo dello studente; costituisce il necessario riferimento per la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti; parte da obiettivi formativi significativi e sviluppa appositi percorsi di metodo e di contenuto tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui lo studente ha maturato le competenze attese"*.

L'Istituto offre infine un'educazione personalizzata e mirata attraverso il Patto Formativo Individuale (P.F.I.), un contratto condiviso e sottoscritto dall'adulto, dal Dirigente del CPIA, dal Dirigente scolastico e definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, non formali e informali posseduti dall'adulto. Con questo documento si formalizza infatti la personalizzazione del percorso di studio, valorizzandone il patrimonio culturale e professionale a partire dalla storia personale dello studente.



## 2. PROFILO DELLA CLASSE

### 2.1 Quadro orario della classe

Gli obiettivi del profilo professionale dell'articolazione di **Enogastronomia** per il corso della casa circondariale comprendono:

- conoscenza delle tecniche di preparazione e cottura degli alimenti;
- capacità di gestire la cucina e organizzare il lavoro degli addetti;
- conoscenza delle tecniche di presentazione dei piatti e di abbinamento cibo-vino;
- conoscenza delle tecniche di servizio dei vini e delle bevande;
- capacità di comunicazione anche in lingua straniera;
- strategie per valorizzazione, promozione, vendita e produzione di prodotti tipici locali, nazionali ed internazionali;
- normative nazionali ed internazionali su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- tecniche di conservazione, trasformazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

Si riporta di seguito il quadro orario settimanale della classe.

<b>QUADRO ORARIO "ENOGASTRONOMIA"</b>		
<b>Materia</b>	<b>2° periodo</b>	<b>3° periodo</b>
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2
Lingua inglese	3	3
Matematica	3	3
<b>totale ore settimanali dell'area comune</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3
Seconda lingua straniera	2	2
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	6	6
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3
<b>totale ore settimanali dell'area di indirizzo</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>26</b>	<b>26</b>



## 2.2 Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica

Il Consiglio di classe è composto dai seguenti docenti, con indicazione relativa alla continuità didattica:

DOCENTE	DISCIPLINA	2°PERIODO	3°PERIODO
MACCA GIANDARIO	ECONOMIA	X	X
BUCCELLA DONATO	CUCINA		X
CARNIELETTO IVAN	MATEMATICA		X
BUONOPANE MARIKA	ITALIANO/STORIA		X
ROSA FILIBERTO	SC. ALIMENTAZIONE		X
TIRENDI ILARIA	INGLESE		X
CORTI CHIARA	FRANCESE		X

Il Consiglio di classe, durante l'anno scolastico 2022/23, è stato coordinato dal prof.: GIANDARIO MACCA

## 2.3 Presentazione della classe

### 2.3.1 Storia del triennio conclusivo del corso di studi

La classe quest'anno era formata da 9 studenti tutti maschi di cui solo uno proveniente dall'a.s. precedente. Dei 9 studenti iscritti hanno frequentato fino a dicembre solo 4 alunni e dopo dicembre 3, in quanto uno di questi è stato trasferito. Nei primi giorni di maggio un altro degli alunni è stato liberato e quindi ad oggi i frequentanti sono 2.

### 2.3.2 Frequenza

I 2 studenti su detti hanno frequentato le varie lezioni con grande interesse e partecipazione con una frequenza a volte saltuaria a causa di dinamiche inerenti l'amministrazione carceraria (permessi, lavoro, udienze, ecc...)

### 2.3.3 Aspetti comportamentali e relazionali

Gli alunni hanno sempre avuto un atteggiamento educato e rispettoso verso il corpo docenti, disponibilità al dialogo educativo e un buon interesse verso tutte le discipline. Hanno seguito e partecipato alle lezioni attentamente raggiungendo buoni risultati in tutte le materia proferendo un buon impegno nello studio anche se spesso in situazioni non ottimali.

### 2.3.4 Eventuali situazioni di criticità e interventi del c.d.c.

Nessuna

### **2.3.5 Bilancio relativo alle UDA svolte**

La trattazione delle UDA programmate è stata affrontata, nel complesso, in modo esauriente. In alcune discipline si rilevano lievi ritardi. Rispetto a quanto preventivato, in alcune discipline una parte della programmazione è stata semplificata in quanto durante l'anno scolastico, gli alunni, per motivi legati all'amministrazione carceraria, non hanno avuto un' assidua frequenza.

### **2.3.6 Raggiungimento delle competenze previste dal profilo educativo, culturale e professionale (PECUP)**

Attualmente gli alunni hanno raggiunto un buon livello di conoscenze e competenze previste, anche se con piccole lacune che non destano serie preoccupazioni. Si può affermare, nel complesso, che la classe ha partecipato al dialogo educativo in maniera soddisfacente raggiungendo gli obiettivi previsti.

### 3. BILANCIO RELATIVO ALLA PROGRAMMAZIONE DI CLASSE

#### 3.1 UDA pluridisciplinari svolte

Il Consiglio di Classe ha svolto le seguenti UDA pluridisciplinari:

N. E TITOLO UDA	UDA PAPPAMONDO
N. ORE SVOLTE	15
MATERIE COINVOLTE	CONTENUTI
Italiano/Storia	La storia dei principali prodotti tipici del territorio di Bergamo e Brescia - i Casoncelli e la polenta
Inglese	Corn in the american cuisine
Francese	Le maïs et les plats de la tradition francophone
Matematica	
Economia	Analisi dei costi diretti (le materie prime) e fissazione del prezzo di vendita
Scienza Alimenti	
Laboratorio Enogastronomia	Lo spreco alimentare e il KM 0
COMPITO DI REALTÀ	Realizzazione di un menù regionale rivisitato in chiave fusion

#### 3.2 Attività di ampliamento dell'offerta formativa

La classe non ha svolto le attività di ampliamento dell'offerta formativa.

#### 3.3 Educazione Civica

Il curricolo di Educazione civica d'Istituto ha contribuito al raggiungimento del profilo d'uscita del tecnico della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera per proseguire sia negli studi, sia entrare nel mondo del lavoro, attraverso lo sviluppo dei seguenti **obiettivi generali**:

1. Sviluppare la conoscenza della Costituzione Italiana e delle istituzioni dell'Unione Europea;
2. Promuovere la condivisione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto al lavoro, diritto all'istruzione, alla salute e al benessere della persona;
3. Determinare un rinnovato rapporto attraverso l'etica nei confronti delle cose, delle persone degli animali, della natura (del cibo), dei popoli;
4. Condurre alla consapevolezza di azioni quotidiane e professionali di tutela, conservazione e valorizzazione del Patrimonio culturale con particolare riferimento a ciò che contribuisce alle eccellenze in campo enogastronomico e di accoglienza turistica;



5. Sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali economici e giuridici civili e ambientali della società;
6. Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica culturale e sociale della comunità nel rispetto delle regole dei diritti e dei doveri.

Nel curriculum della classe si sono trattate le seguenti **tematiche generali**:

1. Costituzione e Istituzioni dello Stato italiano;
2. Documenti fondanti e fondamentali dell'UE, Documenti degli Organismi Internazionali;
3. Diritti umani, integrazione, legalità e contrasto alle mafie;
4. Lavoro, economia e istruzione per la valorizzazione dei talenti;
5. Educazione allo sviluppo sostenibile [(Agenda 2030\*) / Mobilità sostenibile, Smart city, Resilienza, ecc.);
6. L'universo "cibo" (Educazione alimentare, cibo e pianeta, diritto alla nutrizione, ecc.);
7. Tutela e valorizzazione del patrimonio culturale (Paesistico, artistico, culinario, ecc.);
8. Salute e benessere (Sport, prevenzione, life skills, ecc.);
9. Cittadinanza digitale (Rispetto della privacy, tutela del diritto d'autore, cyberbullismo);
10. Volontariato e Terzo settore (Protezione civile, Associazionismo, Territorio).

Per i **criteri di valutazione** si rimanda allo specifico documento parte integrante del PTOF d'Istituto, specificando che l'attribuzione del voto è scaturita dalla proposta del coordinatore (Art.2 comma 6, Legge 92/2019) e che la valutazione si riferisce a quell'insieme di comportamenti nei quali si riflette l'acquisizione di conoscenze e abilità e il consolidamento di attitudini, oltre che di valori civili positivi.

### 3.3.1 UDA di Educazione Civica

Le UDA svolte di Educazione Civica sono:

N. Tematica	Discipline	Argomenti	Contenuti/Materiali	Ore svolte
6	ECONOMIA	La sostenibilità alimentare-l'incidenza sui costi di produzione	MATERIALI MULTIMEDIALI	6
6	FRANCESE	Le gaspillage alimentaire	MATERIALI MULTIMEDIALI	1
6	INGLESE	Food waste	DISPENSE	4
6	ITALIANO	L'universo "cibo"	DOCUMENTI VARI	2
3	STORIA	L' Olocausto	VIDEO	1
03/08/23	LAB. CUCINA	La sicurezza sul lavoro	DISPENSE	8

## 4. SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

### 4.1 Simulazioni Prima Prova d'Esame

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato (art. 19 dell'OM del 09/03/2023).

Il Consiglio di classe, al fine di preparare gli studenti allo svolgimento della Prima Prova d'Esame, ha predisposto le seguenti simulazioni:

#### PROVA N. 1

<b>Data di somministrazione</b>	27/03/23
<b>Durata in ore</b>	6

Durante le simulazioni gli studenti hanno usufruito dei seguenti strumenti:

- dizionario della lingua italiana

### 4.2 Simulazioni Seconda Prova d'Esame

Secondo quanto stabilito nell'OM del 09/03/2023 all'art. 20, nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769 del 2018 e tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola. La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

Il Consiglio di classe, al fine di preparare gli studenti allo svolgimento della Seconda Prova d'Esame, ha predisposto le seguenti simulazioni:

#### PROVA N. 1

<b>Data di somministrazione</b>	02/05/23
<b>Durata in ore</b>	5
<b>Modalità di somministrazione</b>	Cartacea

Durante le simulazioni gli studenti hanno usufruito dei seguenti strumenti:

- calcolatrice scientifica
- manuale di Sc. dell'alimentazione: "Alimentazione oggi"

I testi delle simulazioni della Seconda Prova d'Esame sono allegati al presente documento.



## 4.3 Simulazioni Colloquio d'Esame

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica; si precisa che per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- c) di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione, costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema e finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

Il Consiglio di classe, al fine di preparare gli studenti allo svolgimento del Colloquio d'Esame, ha svolto le seguenti simulazioni:

### COLLOQUIO N. 1

<b>Data di somministrazione</b>	30/05/23
<b>Durata</b>	1h
<b>Tipologia di materiale</b>	Immagini



## **5. GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE ESAME DI STATO A.S. 2022/2023**

Si riportano di seguito le griglie di valutazione adottate dal Consiglio di classe e relative alle seguenti prove dell'Esame di Stato a.s. 2022/2023:

- Prima prova scritta: una griglia di valutazione per ciascuna tipologia di prova (Tipologia A, Tipologia B, Tipologia C);
- Seconda prova scritta;
- Prova orale: griglia di valutazione ministeriale.

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA TIPOLOGIA A			
INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA A		PUNTI
<b>Rispetto dei vincoli postinella consegna: lunghezza, forma parafrasata o sinteticadella rielaborazione</b>	a) Consegne e vincoli scarsamente rispettati	1-2	
	<b>b) Consegne e vincoli adeguatamente rispettati</b>	<b>3-4</b>	
	c) Consegne e vincoli pienamente rispettati	5-6	
<b>Capacità di comprendere il testo</b>	a) Comprensione quasi del tutto errata o parziale	1-2	
	b) Comprensione parziale con qualche imprecisione	3-6	
	<b>c) Comprensione globale corretta ma non approfondita</b>	<b>7-8</b>	
	d) Comprensione approfondita e completa	9-12	
<b>Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica</b>	a) Analisi errata o incompleta degli aspetti contenutistici e formali, molte imprecisioni	1-4	
	<b>b) Analisi sufficientemente corretta e adeguata con alcune imprecisioni</b>	<b>5-6</b>	
	c) Analisi completa, coerente e precisa	7-10	
<b>Interpretazione del testo</b>	a) Interpretazione quasi del tutto errata	1-3	
	b) Interpretazione e contestualizzazione complessivamente parziali e imprecise	4-5	
	<b>c) Interpretazione e contestualizzazione sostanzialmente corrette</b>	<b>6-8</b>	
	d) Interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali	9-12	
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA		PUNTI
<b>Capacità di ideare e organizzare un testo</b>	a) Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia	1-4	
	b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	5-9	
	<b>c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo</b>	<b>10-13</b>	
	d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci. Adeguata articolazione degli argomenti	14-17	

<b>Coesione e coerenza testuale</b>	a) Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati	1-4	
	b) Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali	5-9	
	c) <b>Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi</b>	<b>10-13</b>	
	d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	14-17	
<b>Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale</b>	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale	1-3	
	b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato	4-6	
	c) <b>Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata</b>	<b>7-9</b>	
	d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura.	10-12	
<b>Ampiezza delle conoscenze dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici</b>	1) Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni; giudizi critici non presenti	1-3	
	2) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti	4-7	
	3) <b>Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici</b>	<b>8-11</b>	
	4) Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici	12-14	
<b>TOTALE</b>			

Punteggio grezzo	1-6	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
Punteggio in ventesimi	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

NEMBRO (BG), \_\_\_\_\_



GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA TIPOLOGIA B			
INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA B		PUNTI
Capacità di individuare tesi e argomentazioni	a) Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni / non risponde ai quesiti	1-4	
	b) Individuazione parziale di tesi e argomentazioni / risponde parzialmente ai quesiti	5-8	
	<b>c) Adeguata individuazione degli elementi fondamentali del testo argomentativo</b>	<b>9-12</b>	
	d) Individuazione di tesi e argomentazioni completa, corretta e approfondita	13-16	
Organizzazione del ragionamento e uso dei connettivi	a) Articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi	1-2	
	b) Articolazione del ragionamento non sempre efficace, alcuni connettivi inadeguati	3-5	
	<b>c) Ragionamento articolato con utilizzo adeguato dei connettivi</b>	<b>6-7</b>	
	d) Argomentazione efficace con organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo diconnettivi diversificati e appropriati	8-12	
Utilizzo di riferimenti culturali congruenti a sostegno della tesi	a) Riferimenti culturali errati e non congruenti per sostenere la tesi	1-3	
	b) Riferimenti culturali a sostegno della tesi parzialmente congruenti	4-5	
	<b>c) Riferimenti culturali adeguati e congruenti a sostegno della tesi</b>	<b>6-8</b>	
	d) Ricchezza di riferimenti culturali a sostegno della tesi	9-12	
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA		PUNTI
Capacità di ideare e organizzare un testo	a) Scelta degli argomenti scarsamente pertinente alla traccia	1-4	
	b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	5-9	
	<b>c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo</b>	<b>10-13</b>	
	d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti	14-17	

<b>Coesione e coerenza testuale</b>	a) Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati b) Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi logici <b>c) Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi</b> d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali	1-4 5-9 <b>10-13</b> 14-17	
<b>Correttezza grammaticale;</b>  <b>uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale</b>	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato <b>c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata</b> d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura.	1-3 4-6 <b>7-9</b>  10-12	
<b>Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</b> <b>Espressione di giudizi critici</b>	a) Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni; giudizi critici non presenti b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti <b>c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici</b> d) Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici	1-3 4-7 <b>8-11</b>  12-14	
		<b>TOTALE</b>	

Punteggio grezzo	1-6	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
Punteggio in ventesimi	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

NEMBRO (BG), \_\_\_\_\_

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA TIPOLOGIA C			
INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA C		PUNTI
<b>Pertinenza rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrase</b>	a) Elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese b) Elaborato parzialmente pertinente alla traccia, titolo inadeguato c) <b>Elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente</b> d) Efficace sviluppo della traccia, con eventuale titolo e parafrase coerenti	1-4 5-8 <b>9-12</b> 13-16	
<b>Capacità espositive</b>	a) Esposizione non confusa, inadeguatezza dei nessi logici b) Esposizione non sempre chiara, nessi logici talvolta inadeguati c) <b>Esposizione complessivamente chiara e lineare</b> d) Esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici	1-3 4-6 <b>7-9</b> 10-12	
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	a) Conoscenze e riferimenti culturali prevalentemente errati e non pertinenti b) Conoscenze e riferimenti culturali parzialmente corretti c) <b>Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti</b> d) Ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali frutto di conoscenze personali o di riflessioni con collegamenti interdisciplinari	1-3 4-6 <b>7-9</b> 10-12	
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA		PUNTI
<b>Capacità di ideare e organizzare un testo</b>	a) Scelta degli argomenti scarsamente pertinente alla traccia b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea c) <b>Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo</b> d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti	1-4 5-9 <b>10-13</b> 14-17	
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	a) Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati b) Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi logici c) <b>Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi</b> d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali	1-4 5-9 <b>10-13</b> 14-17	



<b>Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale</b>	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale	1-3	
	b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato	4-6	
	c) <b>Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata</b>	<b>7-9</b>	
	d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura.	10-12	
<b>Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici</b>	a) Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni; giudizi critici non presenti	1-3	
	b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti	4-7	
	c) <b>Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici</b>	<b>8-11</b>	
	d) Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici	12-14	
<b>TOTALE</b>			

Punteggio grezzo	1-6	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
Punteggio in ventesimi	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

NEMBRO (BG), \_\_\_\_\_

GRIGLIA VALUTAZIONE SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO SEZIONE CARCERARIA Anno Scolastico 2022/2023

CANDIDATO: .....

CLASSE: .....

INDICATORE	PUNTEGGIO			
	1	2	3	
<b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Il candidato dimostra una <b>SCARSA</b> capacità di comprendere i testi e le consegne proposte.	Il candidato ha compreso in modo <b>SUFFICIENTE</b> le tematiche, le consegne operative, i testi indicati nella prova.	Il candidato ha dimostrato una <b>DISCRETA/BUONA</b> comprensione dei testi proposti, con <b>ADEGUATA</b> aderenza alle tematiche ed alle consegne operative.	
	La padronanza delle conoscenze è <b>INCERTA</b> , con diverse imprecisioni ed errori concettuali	Le conoscenze sono sviluppate in modo <b>SUFFICIENTE</b> , seppur con qualche imprecisione.	La padronanza delle conoscenze è <b>DISCRETA/BUONA</b> , i nuclei fondamentali sono sviluppati in modo abbastanza adeguato e corretto	
<b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	La padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Il candidato dimostra una <b>PARZIALE</b> capacità di rilevare problemi e proporre soluzioni valide.	Il candidato ha rilevato le problematiche <b>FONDAMENTALI</b> e proposto soluzioni operative accettabili e sostanzialmente corrette	Il candidato dimostra <b>ADEGUATA</b> padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora soluzioni valide e praticabili, a volte, anche originali.
	Il candidato manifesta una <b>SCARSA</b> capacità di argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni. Il linguaggio specifico è spesso inappropriato.	Le capacità di argomentazione, collegamento e sintesi sono <b>SUFFICIENTI</b> , il linguaggio specifico utilizzato è abbastanza corretto.	Il candidato è in grado di realizzare collegamenti pertinenti e sintetizzare le informazioni in modo chiaro utilizzando adeguatamente il linguaggio specifico. La capacità di argomentare è <b>DISCRETA/BUONA</b>	
<b>PUNTI TOTALI</b> _____ / 20				

Nembro, .....

La Commissione



## GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PROVA ORALE

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



## **6. ALLEGATI**

Sono parte integrante del presente documento le relazioni finali di tutte le discipline.

## **7. DOCUMENTI INTEGRATIVI**

Alla fine delle attività scolastiche, in sede di scrutinio, verranno allegati i seguenti documenti:

- Verbali del Consiglio di classe;
- P.F.I.;
- Testi delle simulazioni svolte.

**DOCENTE: prof. Donato Buccella****DISCIPLINA: laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina****1. Valutazione sulla classe**

- **Aspetti comportamentali e relazionali**
- **Bilancio relativo alla programmazione con riferimento alle UDA trattate**
- **Raggiungimento delle competenze previste nelle UDA**

Il gruppo classe sin dall'inizio dell'anno ha sempre dimostrato correttezza e rispetto per la didattica e nei confronti del docente, instaurando sin da subito un atteggiamento di collaborazione tra discenti e col docente di disciplina. Nel primo trimestre e nella prima parte del pentamestre, la classe ha partecipato assiduamente alle lezioni in aula e alle esercitazioni pratiche, nella seconda parte del pentamestre non si è potuto affrontare del tutto le tematiche delle uda 2 e 3 causa assenze significative del gruppo classe dovute alle situazioni personali dei discenti. In riferimento alle competenze, la classe ha raggiunto un livello soddisfacente, raggiungendo il livello B e C della scala ministeriale

**2. UDA effettivamente svolte**

*(Indicare con \* l'UDA che verrà trattata entro la fine dell'anno scolastico)*

<b>N. 1 e titolo UDA</b>	<b>HACCP</b>
<b>N. ore svolte</b>	11
<b>Contenuti svolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La sicurezza</li><li>• Il sistema HACCP</li><li>• Il piano di autocontrollo HACCP al ristorante</li><li>• L'igiene nella ristorazione</li></ul>

<b>N. 2 e titolo UDA</b>	<b>*CATERING, BANQUETING, BUFFET E CUCINE INNOVATIVE</b>
<b>N. ore svolte</b>	20
<b>Contenuti svolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il catering</li><li>• Il banqueting</li><li>• Il servizio a buffet</li><li>• Tecniche di catering e banqueting</li></ul>

<b>N. 3 e titolo UDA</b>	<b>*VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY, PRODUZIONE, CONSERVAZIONE, TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI</b>
<b>N. ore svolte</b>	120

<b>Contenuti svolti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari</li> <li>• La gestione degli acquisti</li> <li>• Tipologie di produzione e innovazione in cucina</li> <li>• Le funzioni dell'economista</li> <li>• La cucina regionale nella visione nazionale e internazionale</li> </ul>
-------------------------	--

### 3. Metodi *(crocettare i metodi adottati)*

<input checked="" type="checkbox"/>	lezione frontale
<input checked="" type="checkbox"/>	lezione dialogata e interattiva
<input type="checkbox"/>	video lezione in modalità sincrona
<input type="checkbox"/>	video lezione in modalità asincrona
<input type="checkbox"/>	class-room
<input type="checkbox"/>	ricerca e lettura individuale
<input type="checkbox"/>	lavoro di gruppo
<input checked="" type="checkbox"/>	simulazione
<input type="checkbox"/>	conversazione in lingua straniera
<input checked="" type="checkbox"/>	esercitazione pratica
<input type="checkbox"/>	tutoring
<input type="checkbox"/>	brainstorming
<input type="checkbox"/>	problem solving
<input type="checkbox"/>	cooperative learning
<input type="checkbox"/>	costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle
<input type="checkbox"/>	autovalutazione
<input type="checkbox"/>	visita guidata
<input type="checkbox"/>	altro: ...

### 4. Strumenti e attrezzature didattiche impiegate *(crocettare strumenti e attrezzature didattiche impiegate)*

<input type="checkbox"/>	libri di testo
<input checked="" type="checkbox"/>	dispense e fotocopie
<input type="checkbox"/>	dispense condivise attraverso il registro elettronico
<input type="checkbox"/>	testi di consultazione
<input type="checkbox"/>	articoli di quotidiani e riviste
<input type="checkbox"/>	documenti
<input type="checkbox"/>	estratti da saggi, opere di narrativa
<input type="checkbox"/>	interventi di esperti
<input type="checkbox"/>	audiovisivi
<input type="checkbox"/>	strumenti e materiali multimediali
<input type="checkbox"/>	GSuite
<input checked="" type="checkbox"/>	laboratori
<input type="checkbox"/>	palestra
<input type="checkbox"/>	spazi all'aperto
<input type="checkbox"/>	altro: ...

### 5. Valutazione



**Valutazione di processo** (*croccettare secondo quanto svolto*)

<input checked="" type="checkbox"/>	comprensione della domanda o del compito
<input type="checkbox"/>	capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
<input checked="" type="checkbox"/>	interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
<input checked="" type="checkbox"/>	partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
<input type="checkbox"/>	risultati nelle prove intermedie formative
<input checked="" type="checkbox"/>	collaborazione con i compagni
<input checked="" type="checkbox"/>	espressione di opinioni pertinenti
<input checked="" type="checkbox"/>	condivisione di riflessioni
<input checked="" type="checkbox"/>	rispetto delle regole del dialogo
<input type="checkbox"/>	altro: ...

**Valutazione di prodotto** (*croccettare secondo quanto svolto*)

<input checked="" type="checkbox"/>	interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
<input type="checkbox"/>	relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
<input type="checkbox"/>	consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
<input type="checkbox"/>	produzione elaborati (audio, video, ppt....)
<input type="checkbox"/>	prove su moduli google
<input checked="" type="checkbox"/>	prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
<input type="checkbox"/>	prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
<input type="checkbox"/>	prove pratiche
<input checked="" type="checkbox"/>	esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)
<input type="checkbox"/>	test di valutazione fisica
<input type="checkbox"/>	altro: ...

**Riflessioni sull'esperienza** (*croccettare secondo quanto svolto*)

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

<input checked="" type="checkbox"/>	osservazioni sistematiche
<input type="checkbox"/>	autobiografie narrative
<input type="checkbox"/>	rubriche valutative
<input checked="" type="checkbox"/>	test

**Compiti di realtà svolti** (*descrizione delle situazioni-problema proposte alla classe*)

- UDA 1: Analizzare i prodotti necessari alla realizzazione di un menu, trovare i rischi e le misure correttive più idonee
- UDA 2: Organizzare un banchetto cerimoniale e redigere il documento tecnico-operativo
- UDA 3: Realizzare due menu con portate uguali. utilizzando prodotti certificati

**La valutazione è stata conforme alla scala decimale esplicitata nel PTOF.**

Per ogni alunno è stato considerato il grado di:

- raggiungimento degli obiettivi cognitivi;
- progresso raggiunto rispetto ai livelli di partenza;
- partecipazione, impegno, interesse e regolarità o meno nella frequenza.

Inoltre, sono state valutate le competenze raggiunte secondo la scala ministeriale di 5 livelli:

- Livello A: Avanzato (9-10)
- Livello B: Intermedio (8)
- Livello C: Base (7)
- Livello D: Iniziale (6)

- Livello E: Non adeguato (da 1 a 5)

## **6. Dati e osservazioni relativi all'attività di recupero effettuata dopo i risultati del primo trimestre**

N° studenti coinvolti: 0 ( .... % sul totale della classe)

### **Risultati dell'attività di recupero:**

N° alunni che hanno recuperato: 0 ( .... % sul totale degli alunni insufficienti)

### **Metodologie utilizzate nella pausa didattica:**

<input checked="" type="checkbox"/>	lezione frontale
<input checked="" type="checkbox"/>	lezione dialogata e interattiva
<input type="checkbox"/>	video lezione in modalità sincrona
<input type="checkbox"/>	video lezione in modalità asincrona
<input type="checkbox"/>	class-room
<input type="checkbox"/>	ricerca e lettura individuale
<input checked="" type="checkbox"/>	lavoro di gruppo
<input type="checkbox"/>	simulazione
<input type="checkbox"/>	conversazione in lingua straniera
<input checked="" type="checkbox"/>	esercitazione pratica
<input type="checkbox"/>	tutoring
<input type="checkbox"/>	brainstorming
<input checked="" type="checkbox"/>	problem solving
<input checked="" type="checkbox"/>	cooperative learning
<input checked="" type="checkbox"/>	costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle
<input type="checkbox"/>	autovalutazione
<input type="checkbox"/>	visita guidata
<input type="checkbox"/>	altro: ...

**DOCENTE:** prof. Ivan Carnieletto**DISCIPLINA:** Matematica**1. Valutazione sulla classe**

- **Aspetti comportamentali e relazionali**
- **Bilancio relativo alla programmazione con riferimento alle UDA trattate**
- **Raggiungimento delle competenze previste nelle UDA**

La classe ha sempre avuto un atteggiamento rispettoso nei confronti del docente, della materia, e degli altri alunni. L'elevato numero di assenze e le considerevoli lacune pregresse hanno impedito al docente di svolgere la regolare programmazione disciplinare. L'unica UDA compresa della programmazione disciplinare effettivamente svolta è stata quella di ripasso (UDA 0), trattandosi di argomenti che non erano ancora mai stati visti. L'insegnamento ha coperto il programma partendo dalle equazioni e disequazioni di primo grado. Entro la fine dell'anno si prevede di riuscire a concludere l'UDA 1: Funzioni, dominio, segno e intersezione con gli assi cartesiani.

**2. UDA effettivamente svolte**

*(Indicare con \* l'UDA che verrà trattata entro la fine dell'anno scolastico)*

<b>N. e titolo UDA</b>	0. RIPASSO: Equazioni e disequazioni di II grado intere e fratte, Equazioni di grado superiore al II. Retta e Parabola.
<b>N. ore svolte</b>	40
<b>Contenuti svolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Piano cartesiano; retta e rappresentazione, equazione implicita ed esplicita, coefficiente angolare; rette parallele e perpendicolari;</li><li>• Parabola: definizione e proprietà; equazione della parabola nel piano cartesiano e relativo grafico;</li><li>• Disequazioni di II grado intere e fratte; sistemi di disequazioni di II grado.</li></ul>

<b>N. e titolo UDA</b>	* 1. FUNZIONI: Dominio, Simmetrie, Segno e Intersezioni con gli assi cartesiani.
<b>N. ore svolte</b>	15
<b>Contenuti svolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere il concetto di funzione • Conoscere la definizione di intervallo e intorno di un punto</li><li>• Conoscere i grafici di funzioni elementari e le loro caratteristiche</li><li>• Conoscere la definizione di intervallo e intorno completo, destro e sinistro e le proprietà specifiche di alcune funzioni.</li><li>• Conoscere il campo di esistenza di una funzione (intera, fratta, razionale, irrazionale, logaritmica), le intersezioni con gli assi cartesiani e il segno.</li></ul>



### 3. Metodi *(crocettare i metodi adottati)*

<input checked="" type="checkbox"/>	lezione frontale
<input type="checkbox"/>	lezione dialogata e interattiva
<input type="checkbox"/>	video lezione in modalità sincrona
<input type="checkbox"/>	video lezione in modalità asincrona
<input type="checkbox"/>	class-room
<input type="checkbox"/>	ricerca e lettura individuale
<input checked="" type="checkbox"/>	lavoro di gruppo
<input type="checkbox"/>	simulazione
<input type="checkbox"/>	conversazione in lingua straniera
<input checked="" type="checkbox"/>	esercitazione pratica
<input type="checkbox"/>	tutoring
<input type="checkbox"/>	brainstorming
<input type="checkbox"/>	problem solving
<input type="checkbox"/>	cooperative learning
<input checked="" type="checkbox"/>	costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle
<input type="checkbox"/>	autovalutazione
<input type="checkbox"/>	visita guidata
<input type="checkbox"/>	altro: ...

### 4. Strumenti e attrezzature didattiche impiegate *(crocettare strumenti e attrezzature didattiche impiegate)*

<input checked="" type="checkbox"/>	libri di testo
<input checked="" type="checkbox"/>	dispense e fotocopie
<input type="checkbox"/>	dispense condivise attraverso il registro elettronico
<input type="checkbox"/>	testi di consultazione
<input type="checkbox"/>	articoli di quotidiani e riviste
<input type="checkbox"/>	documenti
<input type="checkbox"/>	estratti da saggi, opere di narrativa
<input type="checkbox"/>	interventi di esperti
<input type="checkbox"/>	audiovisivi
<input type="checkbox"/>	strumenti e materiali multimediali
<input type="checkbox"/>	GSuite
<input type="checkbox"/>	laboratori
<input type="checkbox"/>	palestra
<input type="checkbox"/>	spazi all'aperto
<input type="checkbox"/>	altro: ...

### 5. Valutazione

#### Valutazione di processo *(crocettare secondo quanto svolto)*

<input checked="" type="checkbox"/>	comprensione della domanda o del compito
<input type="checkbox"/>	capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
<input checked="" type="checkbox"/>	interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
<input type="checkbox"/>	partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
<input checked="" type="checkbox"/>	risultati nelle prove intermedie formative
<input checked="" type="checkbox"/>	collaborazione con i compagni
<input checked="" type="checkbox"/>	espressione di opinioni pertinenti
<input checked="" type="checkbox"/>	condivisione di riflessioni
<input checked="" type="checkbox"/>	rispetto delle regole del dialogo
<input type="checkbox"/>	altro: ...

**Valutazione di prodotto** (*croccettare secondo quanto svolto*)

<input type="checkbox"/>	interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
<input type="checkbox"/>	relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
<input checked="" type="checkbox"/>	consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
<input type="checkbox"/>	produzione elaborati (audio, video, ppt....)
<input type="checkbox"/>	prove su moduli google
<input checked="" type="checkbox"/>	prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
<input type="checkbox"/>	prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
<input type="checkbox"/>	prove pratiche
<input checked="" type="checkbox"/>	esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)
<input type="checkbox"/>	test di valutazione fisica
<input type="checkbox"/>	altro: ...

**Riflessioni sull'esperienza** (*croccettare secondo quanto svolto*)

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

<input checked="" type="checkbox"/>	osservazioni sistematiche
<input type="checkbox"/>	autobiografie narrative
<input type="checkbox"/>	rubriche valutative
<input type="checkbox"/>	test

**Compiti di realtà svolti** (*descrizione delle situazioni-problema proposte alla classe*)

Nessun compito di realtà svolto.

**La valutazione è stata conforme alla scala decimale esplicitata nel PTOF.**

Per ogni alunno è stato considerato il grado di:

- raggiungimento degli obiettivi cognitivi;
- progresso raggiunto rispetto ai livelli di partenza;
- partecipazione, impegno, interesse e regolarità o meno nella frequenza.

Inoltre, sono state valutate le competenze raggiunte secondo la scala ministeriale di 5 livelli:

- Livello A: Avanzato (9-10)
- Livello B: Intermedio (8)
- Livello C: Base (7)
- Livello D: Iniziale (6)
- Livello E: Non adeguato (da 1 a 5)

**6. Dati e osservazioni relativi all'attività di recupero effettuata dopo i risultati del primo trimestre**

N° studenti coinvolti: 0 (0% sul totale della classe)

**Risultati dell'attività di recupero:**

N° alunni che hanno recuperato: 0 (100% sul totale degli alunni insufficienti)

**Metodologie utilizzate nella pausa didattica:**

<input checked="" type="checkbox"/>	lezione frontale
<input type="checkbox"/>	lezione dialogata e interattiva
<input type="checkbox"/>	video lezione in modalità sincrona
<input type="checkbox"/>	video lezione in modalità asincrona
<input type="checkbox"/>	class-room
<input type="checkbox"/>	ricerca e lettura individuale

<input checked="" type="checkbox"/>	lavoro di gruppo
<input type="checkbox"/>	simulazione
<input type="checkbox"/>	conversazione in lingua straniera
<input type="checkbox"/>	esercitazione pratica
<input type="checkbox"/>	tutoring
<input type="checkbox"/>	brainstorming
<input type="checkbox"/>	problem solving
<input type="checkbox"/>	cooperative learning
<input type="checkbox"/>	costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle
<input checked="" type="checkbox"/>	autovalutazione
<input type="checkbox"/>	visita guidata
<input type="checkbox"/>	altro: ...

## 7. Rapporti con le famiglie in modalità a distanza

	Con la maggior parte delle famiglie	Con alcune famiglie
FREQUENTI/REGOLARI		
SALTUARI		
SOLO SU CONVOCAZIONE		
ASSENTI	X	



**DOCENTE: prof. ssa Chiara Corti****DISCIPLINA: Francese****1. Valutazione sulla classe**

- **Aspetti comportamentali e relazionali**
- **Bilancio relativo alla programmazione con riferimento alle UDA trattate**
- **Raggiungimento delle competenze previste nelle UDA**

Durante il primo quadrimestre è stata dedicata particolare attenzione alla revisione del programma di grammatica e del vocabolario per poter raggiungere un livello di competenza grammaticale e sintattica sufficiente. Gli argomenti di microlingua sono stati trattati attraverso l'approfondimento di materiale aggiuntivo fornito dall'insegnante.

La classe si è generalmente dimostrata interessata, partecipativa e attiva al lavoro proposto dall'insegnante in classe e puntuale nella consegna del lavoro richiesto a casa. In generale gli studenti sono in grado di esporre in maniera sufficientemente corretta ed esaustiva gli argomenti trattati nel corso di microlingua.

**2. UDA effettivamente svolte**

*(Indicare con \* l'UDA che verrà trattata entro la fine dell'anno scolastico)*

<b>UDA 1</b>	<b>REVISION DU VOCABULAIRE ET DES THÈMES DU PROGRAMME DE L'ANNÉE PRÉCEDENTE</b>
<b>N. ore svolte</b>	<b>7</b>
<b>Contenuti svolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'hôtellerie- restauration</li><li>• Le personnel</li><li>• la brigade de la cuisine</li><li>• La tenue du cuisinier professionnel</li><li>• La mise en place</li><li>• L'équipement de la cuisine</li><li>• Les fruits et les légumes</li></ul>

<b>UDA 2 *</b>	<b>LA CONSERVATION DES ALIMENTS</b>
<b>N. ore svolte</b>	<b>5</b>
<b>Contenuti svolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La conservation des aliments: histoire, modes et méthodes, la conservation des liquides.</li><li>• La cuisson: technique de conservation ...</li></ul>

<b>UDA 3</b>	<b>HACCP</b>
--------------	--------------

<b>N. ore svolte</b>	<b>11</b>
<b>Contenuti svolti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP</li> <li>• La prevenzione, les étapes de mise en place du HACCP</li> <li>• Les avantages ...</li> </ul>

<b>UDA 4</b>	<b>LE REGIME ALIMENTAIRE</b>
<b>N. ore svolte</b>	<b>4</b>
<b>Contenuti svolti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pyramide alimentaire</li> <li>• L'alimentation équilibrée</li> <li>• Le régime crétois</li> <li>• - Les groupes alimentaires et les nutriments</li> </ul>

<b>UDA 5*</b>	<b>LE CURRICULUM VITAE</b>
<b>N. ore svolte</b>	<b>2</b>
<b>Contenuti svolti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les métiers de la cuisine (chef de cuisine – directeur de restauration – RRC)</li> <li>• Comment rédiger un CV</li> <li>• Comment rédiger une lettre de motivation</li> <li>• Comment entretenir un entretien d'embauche</li> <li>• Examiner les offres d'emploi</li> </ul>

### 3. Metodi *(crocettare i metodi adottati)*

<input checked="" type="checkbox"/>	lezione frontale
<input checked="" type="checkbox"/>	lezione dialogata e interattiva
<input type="checkbox"/>	video lezione in modalità sincrona
<input type="checkbox"/>	video lezione in modalità asincrona
<input type="checkbox"/>	class-room
<input type="checkbox"/>	ricerca e lettura individuale
<input checked="" type="checkbox"/>	lavoro di gruppo
<input type="checkbox"/>	simulazione
<input checked="" type="checkbox"/>	conversazione in lingua straniera
<input type="checkbox"/>	esercitazione pratica
<input type="checkbox"/>	tutoring
<input type="checkbox"/>	brainstorming
<input type="checkbox"/>	problem solving
<input type="checkbox"/>	cooperative learning
<input type="checkbox"/>	costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle
<input type="checkbox"/>	autovalutazione
<input type="checkbox"/>	visita guidata
<input type="checkbox"/>	altro: ...

#### 4. Strumenti e attrezzature didattiche impiegate (crocettare strumenti e attrezzature didattiche impiegate)

<input type="checkbox"/>	libri di testo
<input checked="" type="checkbox"/>	dispense e fotocopie
<input type="checkbox"/>	dispense condivise attraverso il registro elettronico
<input checked="" type="checkbox"/>	testi di consultazione
<input type="checkbox"/>	articoli di quotidiani e riviste
<input checked="" type="checkbox"/>	documenti
<input type="checkbox"/>	estratti da saggi, opere di narrativa
<input type="checkbox"/>	interventi di esperti
<input type="checkbox"/>	audiovisivi
<input type="checkbox"/>	strumenti e materiali multimediali
<input type="checkbox"/>	GSuite
<input type="checkbox"/>	laboratori
<input type="checkbox"/>	palestra
<input type="checkbox"/>	spazi all'aperto
<input type="checkbox"/>	altro: ...

#### 5. Valutazione

##### Valutazione di processo

<input checked="" type="checkbox"/>	comprensione della domanda o del compito
<input type="checkbox"/>	capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
<input checked="" type="checkbox"/>	interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
<input checked="" type="checkbox"/>	partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
<input type="checkbox"/>	risultati nelle prove intermedie formative
<input checked="" type="checkbox"/>	collaborazione con i compagni
<input checked="" type="checkbox"/>	espressione di opinioni pertinenti
<input checked="" type="checkbox"/>	condivisione di riflessioni
<input checked="" type="checkbox"/>	rispetto delle regole del dialogo
<input type="checkbox"/>	altro: ...

##### Valutazione di prodotto

<input checked="" type="checkbox"/>	interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
<input type="checkbox"/>	relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
<input type="checkbox"/>	consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
<input type="checkbox"/>	produzione elaborati (audio, video, ppt....)
<input type="checkbox"/>	prove su moduli google
<input checked="" type="checkbox"/>	prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
<input type="checkbox"/>	prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
<input type="checkbox"/>	prove pratiche
<input type="checkbox"/>	esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)
<input type="checkbox"/>	test di valutazione fisica
<input type="checkbox"/>	altro: ...

##### Riflessioni sull'esperienza

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

<input checked="" type="checkbox"/>	osservazioni sistematiche
<input type="checkbox"/>	autobiografie narrative
<input type="checkbox"/>	rubriche valutative



test

**Compiti di realtà svolti** (*descrizione delle situazioni-problema proposte alla classe*)

- UDA 5: réaliser un cv

**La valutazione è stata conforme alla scala decimale esplicitata nel PTOF.**

Per ogni alunno è stato considerato il grado di:

- raggiungimento degli obiettivi cognitivi;
- progresso raggiunto rispetto ai livelli di partenza;
- partecipazione, impegno, interesse e regolarità o meno nella frequenza.

Inoltre, sono state valutate le competenze raggiunte secondo la scala ministeriale di 5 livelli:

- Livello A: Avanzato (9-10)
- Livello B: Intermedio (8)
- Livello C: Base (7)
- Livello D: Iniziale (6)
- Livello E: Non adeguato (da 1 a 5)

**Metodologie utilizzate nella pausa didattica:**

<input checked="" type="checkbox"/>	lezione frontale
<input checked="" type="checkbox"/>	lezione dialogata e interattiva
<input type="checkbox"/>	video lezione in modalità sincrona
<input type="checkbox"/>	video lezione in modalità asincrona
<input type="checkbox"/>	class-room
<input type="checkbox"/>	ricerca e lettura individuale
<input checked="" type="checkbox"/>	lavoro di gruppo
<input type="checkbox"/>	simulazione
<input checked="" type="checkbox"/>	conversazione in lingua straniera
<input type="checkbox"/>	esercitazione pratica
<input type="checkbox"/>	tutoring
<input checked="" type="checkbox"/>	brainstorming
<input type="checkbox"/>	problem solving
<input type="checkbox"/>	cooperative learning
<input type="checkbox"/>	costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle
<input type="checkbox"/>	autovalutazione
<input type="checkbox"/>	visita guidata
<input type="checkbox"/>	altro: ...

# RELAZIONE DISCIPLINARE

## CLASSE 5<sup>^</sup>C.c.

**DOCENTE: prof. GIANDARIO MACCA**

**DISCIPLINA: Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva**

### 1. Valutazione sulla classe

- **Aspetti comportamentali e relazionali**
- **Bilancio relativo alla programmazione con riferimento alle UDA trattate**
- **Raggiungimento delle competenze previste nelle UDA**

- **Aspetti comportamentali e relazionali**

La classe è costituita da 9 alunni, dei quali hanno frequentato solamente 4 fino a dicembre e successivamente 3. Gli alunni hanno dimostrato sin da subito un atteggiamento sempre educato e rispettoso verso il docente, disponibilità al dialogo educativo e un buon interesse alla disciplina. Gli alunni hanno seguito e partecipato alle lezioni attentamente raggiungendo buoni risultati con un buon impegno nello studio. Nell'ultimo periodo la presenza non è stata costante causa impegni e dinamiche inerenti l'amministrazione carceraria. La classe ha comunque raggiunto un buon grado di preparazione.

- **Bilancio relativo alla programmazione in presenza e a distanza**

L'approccio didattico seguito in prevalenza è stato quello della lezione frontale. Gli allievi sono stati stimolati alla partecipazione operativa, all'approfondimento di alcuni temi di maggiore loro interesse tramite la scelta, la verbalizzazione e la creazione di un prodotto finale (ppt, mappa concettuale, riassunto). La programmazione è stata completata.

### 2. UDA effettivamente svolte

<b>N. e titolo UDA</b>	UDA 1 IL MARKETING
<b>N. ore svolte</b>	17
<b>Contenuti svolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecniche di marketing strategico e operativo</li><li>• Tecniche di web marketing</li></ul>

<b>N. e titolo UDA</b>	UDA 2 LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO
<b>N. ore svolte</b>	8
<b>Contenuti svolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Normativa relativa alla costituzione dell'impresa</li><li>• Normativa di tutela della privacy</li><li>• Contratti delle imprese turistico-ricettive</li><li>• Responsabilità degli operatori</li><li>• Rapporti tra imprese turistico-ricettive e ADV</li></ul>

<b>N. e titolo UDA</b>	UDA 3* LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO*
<b>N. ore svolte</b>	8
<b>Contenuti svolti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abitudini alimentari ed economia del territorio</li> <li>• Prodotti a chilometro zero</li> <li>• Il turismo sostenibile</li> </ul>

### 3. Metodi *(crocettare i metodi adottati)*

<input checked="" type="checkbox"/>	lezione frontale
<input checked="" type="checkbox"/>	lezione dialogata e interattiva
<input type="checkbox"/>	video lezione in modalità sincrona
<input type="checkbox"/>	video lezione in modalità asincrona
<input type="checkbox"/>	class-room
<input type="checkbox"/>	ricerca e lettura individuale
<input type="checkbox"/>	lavoro di gruppo
<input type="checkbox"/>	simulazione
<input type="checkbox"/>	conversazione in lingua straniera
<input type="checkbox"/>	esercitazione pratica
<input type="checkbox"/>	tutoring
<input checked="" type="checkbox"/>	brainstorming
<input type="checkbox"/>	problem solving
<input checked="" type="checkbox"/>	cooperative learning
<input checked="" type="checkbox"/>	costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle
<input type="checkbox"/>	autovalutazione
<input type="checkbox"/>	visita guidata
<input type="checkbox"/>	altro: ...

### 4. Strumenti e attrezzature didattiche impiegate *(crocettare strumenti e attrezzature didattiche impiegate)*

<input checked="" type="checkbox"/>	libri di testo
<input type="checkbox"/>	dispense e fotocopie
<input type="checkbox"/>	dispense condivise attraverso il registro elettronico
<input type="checkbox"/>	testi di consultazione
<input checked="" type="checkbox"/>	articoli di quotidiani e riviste
<input checked="" type="checkbox"/>	documenti
<input type="checkbox"/>	estratti da saggi, opere di narrativa
<input type="checkbox"/>	interventi di esperti
<input type="checkbox"/>	audiovisivi
<input type="checkbox"/>	strumenti e materiali multimediali
<input type="checkbox"/>	GSuite
<input type="checkbox"/>	laboratori
<input type="checkbox"/>	palestra
<input type="checkbox"/>	spazi all'aperto
<input type="checkbox"/>	altro: ...

### 5. Valutazione

#### Valutazione di processo *(crocettare secondo quanto svolto)*

<input checked="" type="checkbox"/>	comprensione della domanda o del compito
-------------------------------------	--



- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo
- altro: ...

**Valutazione di prodotto** (*croccettare secondo quanto svolto*)

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzioni elaborate (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)
- test di valutazione fisica
- altro: ...

**Riflessioni sull'esperienza** (*croccettare secondo quanto svolto*)

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

**Compiti di realtà svolti** (*descrizione delle situazioni-problema proposte alla classe*)

- UDA 1: Invento e vendo sul mercato un dolce da te inventato realizzando un marketing Plan.
- UDA 2: Analizzo la filiera di un prodotto alimentare che usi nel tuo ristorante e analizzo possibili casi di frodi alimentari con relative responsabilità (svolto oralmente).
- UDA 3: ...
- UDA 4: ...

**La valutazione è stata conforme alla scala decimale esplicitata nel PTOF.**

Per ogni alunno è stato considerato il grado di:

- raggiungimento degli obiettivi cognitivi;
- progresso raggiunto rispetto ai livelli di partenza;
- partecipazione, impegno, interesse e regolarità o meno nella frequenza.

Inoltre, sono state valutate le competenze raggiunte secondo la scala ministeriale di 5 livelli:

- Livello A: Avanzato (9-10)

- Livello B: Intermedio (8)
- Livello C: Base (7)
- Livello D: Iniziale (6)
- Livello E: Non adeguato (da 1 a 5)

## 6. Dati e osservazioni relativi all'attività di recupero effettuata dopo i risultati del primo trimestre

N° studenti coinvolti: ( % sul totale della classe)

### Risultati dell'attività di recupero:

N° alunni che hanno recuperato: ( 100 % sul totale degli alunni insufficienti)

### Metodologie utilizzate nella pausa didattica:

<input checked="" type="checkbox"/>	lezione frontale
<input checked="" type="checkbox"/>	lezione dialogata e interattiva
<input type="checkbox"/>	video lezione in modalità sincrona
<input type="checkbox"/>	video lezione in modalità asincrona
<input type="checkbox"/>	class-room
<input type="checkbox"/>	ricerca e lettura individuale
<input type="checkbox"/>	lavoro di gruppo
<input type="checkbox"/>	simulazione
<input type="checkbox"/>	conversazione in lingua straniera
<input type="checkbox"/>	esercitazione pratica
<input type="checkbox"/>	tutoring
<input checked="" type="checkbox"/>	brainstorming
<input checked="" type="checkbox"/>	problem solving
<input checked="" type="checkbox"/>	cooperative learning
<input type="checkbox"/>	costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle
<input type="checkbox"/>	autovalutazione
<input type="checkbox"/>	visita guidata
<input type="checkbox"/>	altro: ...

## 7. Rapporti con le famiglie in modalità a distanza

	Con la maggior parte delle famiglie	Con alcune famiglie
FREQUENTI/REGOLARI		
SALTUARI		
SOLO SU CONVOCAZIONE		
ASSENTI	X	

**DOCENTE: prof. Rosa Filiberto****DISCIPLINA: Scienze degli alimenti****1. Valutazione sulla classe :**

La classe quinta è composta da 9 studenti di cui 3 soltanto frequentanti. La programmazione per Uda è stata strutturata in modo da: 1 procedere per gradi in modo da garantire le conoscenze basilari della disciplina a chi, pur avendo a pieno titolo avuto accesso alla classe 5, ne era carente. 2 Approfondire la programmazione del 5 anno

3 Portare gli studenti ad un buon livello di competenze in preparazione all'Esame di Stato. Il percorso disciplinare si è svolto tenendo conto delle modalità di apprendimento di ciascuno, dell'interesse personale ed anche dei fattori personali.

A tal proposito gli studenti, nonostante una presenza discontinua alle lezioni e cali di motivazione hanno dimostrato un sufficiente interesse alla materia, portandosi ad un discreto livello di apprendimento con risultati soddisfacenti. A livello disciplinare gli studenti si sono dimostrati sempre corretti e rispettosi del docente.

Come metodologie didattiche le Uda sono state sviluppate con l'aiuto di fotocopie cartacee, libri di testo e slides sui vari argomenti. Le verifiche si sono concentrate sulla Uda più importante in preparazione all'Esame di Stato.

**2. UDA effettivamente svolte**

*(Indicare con \* l'UDA che verrà trattata entro la fine dell'anno scolastico)*

<b>N. e titolo UDA</b>	1 Igiene e sicurezza nel settore alimentare e nella ristorazione
<b>N. ore svolte</b>	12
<b>Contenuti svolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ripasso concetti di alimentazione, principi nutritivi, gruppi alimentari. Igiene degli alimenti, Microrganismi responsabili. Malattie da contaminazione alimentare. Contaminanti negli alimenti. Malattie trasmesse dagli alimenti. Tipi di contaminazione e registro Haccp. Tipi di conservazione degli alimenti.</li><li>•</li></ul>

<b>N. e titolo UDA</b>	2 Principi nutritivi.
<b>N. ore svolte</b>	11
<b>Contenuti svolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• I lipidi. Glucidi : funzioni e struttura. Struttura delle proteine. Proteidi: funzioni, metabolismo e ruolo alimentare. Acqua e vitamine liposolubili. Vitamine idrosolubili e sali minerali.</li><li>•</li><li>•</li></ul>



<b>N. e titolo UDA</b>	3 Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche.
<b>N. ore svolte</b>	22
<b>Contenuti svolti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• Alimentazione equilibrata: definizione dei termini in campo dietetico e concetto di dieta equilibrata. Fattori che incidono su una dieta equilibrata:</li> <li>• stato nutrizionale, peso teorico, IMC, massa corporea, fabbisogno energetico.</li> <li>• Ripartizione dei pasti, fabbisogno di nutrienti secondo i LARN.</li> <li>• Fabbisogni dei nutrienti secondo i LARN in dettaglio.</li> <li>• Parametri dei nuovi Larn , Composti bioattivi e Linee guida per una sana alimentazione . Importanza di una restrizione calorica intelligente.</li> <li>• Introduzione al modello alimentare della piramide alimentare.</li> <li>• L'esperienza americana : dalla piramide al piatto alimentare.</li> <li>• Analisi delle piramidi alimentari e della piramide della dieta mediterranea.</li> <li>• Dieta nelle diverse fasce di età: alimentazione in gravidanza.</li> <li>• Formulazione di una dieta equilibrata personalizzata.</li> <li>• Alimentazione equilibrata e Larn.</li> <li>• Alimentazione della nutrice e del lattante.</li> <li>• Alimentazione nella prima, seconda e terza infanzia.</li> <li>• Alimentazione nell'adolescenza e dieta di mantenimento nell'età adulta. Alimentazione nella terza età.</li> <li>• Sviluppo storico della piramide alimentare e piramide ambientale.</li> <li>• Piramide alimentare nelle diete Vegetariane ed impronta ecologica in questo tipo di diete .</li> </ul>
<b>N. e titolo UDA</b>	4 Dieta in particolari condizioni patologiche.
<b>N. ore svolte</b>	17
<b>Contenuti svolti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obesità e sindrome metabolica: cause , classificazione.</li> <li>• Malattie correlate all'obesità. Proposta di un regime dietetico in persona obesa. Cause metaboliche e non metaboliche delle malattie cardiovascolari. Terapia dietetica nell'aterosclerosi.</li> <li>• Ipertensione e dieta nell'ipertensione.</li> <li>• Diabete: cause e sintomi. Diabete complicazioni. Dieta nel diabete.</li> <li>• Tumori : cause. Tumori: fattori anticancerogeni e piramide alimentari di Veronesi. Dieta nei tumori e fattori cancerogeni e anticancerogeni. Allergie alimentari: cause e sintomi.</li> <li>• Cibi allergenici. Intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio e favismo .**Fenilchetonuria e Celiachia.</li> <li>•</li> </ul>

**N e titolo UDA**    \*\*    **5**    NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
**N . ore**

**Previste**        **5**  
**Contenuti da**

**svolgere**

Alimenti particolari, novel food e integratori

**N e titolo \*\* 6** ASPETTI RELIGIOSO-ANTROPOLOGICI LEGATI AL CIBO  
UDA**N. ore****Previste 3****Contenuti da svolgere**

Riconoscere il cibo quale strumento culturale e simbolico.

Riconoscere le prescrizioni dietetiche nelle grandi religioni

<b>3.</b>	lezione frontale
<b>Metodi</b> ( <i>crocettare i metodi adottati</i> )	
	lezione dialogata e interattiva
	video lezione in modalità sincrona
	video lezione in modalità asincrona
	class-room
	ricerca e lettura individuale
	lavoro di gruppo
x	simulazione
	conversazione in lingua straniera
	esercitazione pratica
	tutoring
	brainstorming
	problemsolving
	cooperative learning
	costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle
	autovalutazione
	visita guidata
x	altro: lezione frontale

**4. Strumenti e attrezzature didattiche impiegate** (*crocettare strumenti e attrezzature didattiche impiegate*)

x	libri di testo
x	dispense e fotocopie
	dispense condivise attraverso il registro elettronico
	testi di consultazione
	articoli di quotidiani e riviste
	documenti
	estratti da saggi, opere di narrativa
	interventi di esperti
	audiovisivi
	strumenti e materiali multimediali
	GSuite
	laboratori
	palestra
	spazi all'aperto
x	altro: slides

**5. Valutazione**

### **Valutazione di processo** *(crocettare secondo quanto svolto)*

<input checked="" type="checkbox"/>	comprensione della domanda o del compito
<input type="checkbox"/>	capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
<input checked="" type="checkbox"/>	interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
<input type="checkbox"/>	partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
<input type="checkbox"/>	risultati nelle prove intermedie formative
<input checked="" type="checkbox"/>	collaborazione con i compagni
<input checked="" type="checkbox"/>	espressione di opinioni pertinenti
<input type="checkbox"/>	condivisione di riflessioni
<input type="checkbox"/>	rispetto delle regole del dialogo
<input type="checkbox"/>	altro: ...

### **Valutazione di prodotto** *(crocettare secondo quanto svolto)*

<input type="checkbox"/>	interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
<input type="checkbox"/>	relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
<input type="checkbox"/>	consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
<input type="checkbox"/>	produzione elaborati (audio, video, ppt....)
<input type="checkbox"/>	prove su moduli google
<input checked="" type="checkbox"/>	prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
<input checked="" type="checkbox"/>	prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
<input type="checkbox"/>	prove pratiche
<input type="checkbox"/>	esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)
<input type="checkbox"/>	test di valutazione fisica
<input type="checkbox"/>	altro: ...

### **Riflessioni sull'esperienza** *(crocettare secondo quanto svolto)*

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

<input type="checkbox"/>	osservazioni sistematiche
<input type="checkbox"/>	autobiografie narrative
<input type="checkbox"/>	rubriche valutative
<input type="checkbox"/>	test

### **Compiti di realtà svolti** *(descrizione delle situazioni-problema proposte alla classe)*

- UDA 1: ....
- UDA 2: ...
- UDA 3: ...
- Nessuno
- **La valutazione è stata conforme alla scala decimale esplicitata nel PTOF.**

Per ogni alunno è stato considerato il grado di:

- raggiungimento degli obiettivi cognitivi;
- progresso raggiunto rispetto ai livelli di partenza;
- partecipazione, impegno, interesse e regolarità o meno nella frequenza.

Inoltre, sono state valutate le competenze raggiunte secondo la scala ministeriale di 5 livelli:

- Livello A: Avanzato (9-10)
- Livello B: Intermedio (8)
- Livello C: Base (7)
- Livello D: Iniziale (6)
- Livello E: Non adeguato (da 1 a 5)



## 6. Dati e osservazioni relativi all'attività di recupero effettuata dopo i risultati del primo trimestre

N° studenti coinvolti: 0 ( .... % sul totale della classe)

### Risultati dell'attività di recupero:

N° alunni che hanno recuperato: 0 ( .... % sul totale degli alunni insufficienti)

### Metodologie utilizzate nella pausa didattica:

<input type="checkbox"/>	lezione frontale
<input type="checkbox"/>	lezione dialogata e interattiva
<input type="checkbox"/>	video lezione in modalità sincrona
<input type="checkbox"/>	video lezione in modalità asincrona
<input type="checkbox"/>	class-room
<input type="checkbox"/>	ricerca e lettura individuale
<input type="checkbox"/>	lavoro di gruppo
<input type="checkbox"/>	simulazione
<input type="checkbox"/>	conversazione in lingua straniera
<input type="checkbox"/>	esercitazione pratica
<input type="checkbox"/>	tutoring
<input type="checkbox"/>	brainstorming
<input type="checkbox"/>	problemsolving
<input type="checkbox"/>	cooperative learning
<input type="checkbox"/>	costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle
<input type="checkbox"/>	autovalutazione
<input type="checkbox"/>	visita guidata
<input checked="" type="checkbox"/>	altro: lezione frontale

# RELAZIONE DISCIPLINARE

## CLASSE 5<sup>^</sup>C.c.

**DOCENTE:** prof. Ilaria Pia Tirendi  
**DISCIPLINA:** Lingua inglese

### 1. Valutazione sulla classe

La classe quinta è composta da 9 studenti di cui soltanto 3 frequentati. Il percorso disciplinare si è svolto tenendo conto di differenti fattori che hanno accompagnato l'attività di studio. Gli alunni hanno mostrato un costante interesse durante tutto l'anno scolastico, nonostante la discontinuità nella presenza. Complessivamente dimostrano di aver acquisito in linee generali alcuni degli elementi essenziali del settore. Posseggono, inoltre, contenuti relativamente a quali sono le regole e i principi da seguire per un'alimentazione sana, i principali nutrienti, la dieta mediterranea, intolleranze e allergie, l'igiene e la sicurezza alimentare, la sostenibilità alimentare e la biodiversità. Le unità di apprendimento sono state sviluppate mediante differenti sussidi: libri di testo, schemi e mappe, strumenti audiovisivi e materiali multimediali. Attraverso le conoscenze acquisite, la classe ha dimostrato di riuscire a comprendere le idee principali trattate in classe. Inoltre, globalmente, gli studenti sono in grado di usare le quattro abilità linguistiche ai fini della comunicazione e dell'espressione scritte ed orali, proporzionalmente alle capacità di ciascun alunno e all'esercizio effettuato.

### 2. UDA effettivamente svolte

*(Indicare con \* l'UDA che verrà trattata entro la fine dell'anno scolastico)*

<b>N. e titolo UDA</b>	UDA 1 FOOD AND HEALTHY
<b>N. ore svolte</b>	14
<b>Contenuti svolti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Healthy eating: A healthy lifestyle, The food pyramid and food groups, healthy plates)</li><li>- Diets (The Mediterranean diet, Special diets for food allergies and intolerances, Alternative diets)</li><li>- Grammar : Verbs + infinitive /-ing form</li></ul>

<b>N. e titolo UDA</b>	UDA 2 FOOD SAFETY AND HYGIENE
<b>N. ore svolte</b>	14
<b>Contenuti svolti</b>	- Food hygiene (Food contamination, Food poisoning, Safe food storage and handling, Handling food safely, Good storage and food classification) - Food safety measures (Food preservation and food packaging, Food-safety legislation, The HACCP system, HACCP principles)

<b>N. e titolo UDA</b>	*UDA 3 THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY
<b>N. ore svolte</b>	15
<b>Contenuti svolti</b>	- Food- a right for everyone (Hunger and malnutrition: The causes of hunger, The effects of hunger; Taking action against hunger: An institution fighting hunger: FAO; The Zero Hunger Challenge: A project by UN) - *Responsible food consumption (Promoting a sustainable diet: Sustainable food, Organic food, GMOs; Slow food and 0 km food: The philosophy of Slow Food, 0 km food; Food waste [svolto per progetto educazione civica])

### 3. Metodi *(crocettare i metodi adottati)*

<input checked="" type="checkbox"/>	lezione frontale
<input checked="" type="checkbox"/>	lezione dialogata e interattiva
<input type="checkbox"/>	video lezione in modalità sincrona
<input type="checkbox"/>	video lezione in modalità asincrona
<input type="checkbox"/>	class-room
<input checked="" type="checkbox"/>	ricerca e lettura individuale
<input type="checkbox"/>	lavoro di gruppo
<input checked="" type="checkbox"/>	simulazione
<input checked="" type="checkbox"/>	conversazione in lingua straniera
<input type="checkbox"/>	esercitazione pratica
<input type="checkbox"/>	tutoring
<input checked="" type="checkbox"/>	brainstorming
<input checked="" type="checkbox"/>	problem solving



- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | cooperative learning                               |
| <input type="checkbox"/>            | costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle |
| <input type="checkbox"/>            | autovalutazione                                    |
| <input type="checkbox"/>            | visita guidata                                     |
| <input type="checkbox"/>            | altro: ...   |

**4. Strumenti e attrezzature didattiche impiegate** (*croccettare strumenti e attrezzature didattiche impiegate*)

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | libri di testo  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | dispense e fotocopie                                  |
| <input type="checkbox"/>            | dispense condivise attraverso il registro elettronico |
| <input type="checkbox"/>            | testi di consultazione                                |
| <input checked="" type="checkbox"/> | articoli di quotidiani e riviste                      |
| <input checked="" type="checkbox"/> | documenti   |
| <input type="checkbox"/>            | estratti da saggi, opere di narrativa                 |
| <input type="checkbox"/>            | interventi di esperti                                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | audiovisivi   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | strumenti e materiali multimediali                    |
| <input type="checkbox"/>            | GSuite  |
| <input type="checkbox"/>            | laboratori  |
| <input type="checkbox"/>            | palestra  |
| <input type="checkbox"/>            | spazi all'aperto                                      |
| <input type="checkbox"/>            | altro: ...  |

**5. Valutazione**

**Valutazione di processo** (*croccettare secondo quanto svolto*)

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | comprensione della domanda o del compito                          |
| <input checked="" type="checkbox"/> | capacità di gestione e di ricerca delle informazioni              |
| <input checked="" type="checkbox"/> | interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza |
| <input checked="" type="checkbox"/> | partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera         |
| <input checked="" type="checkbox"/> | risultati nelle prove intermedie formative                        |
| <input type="checkbox"/>            | collaborazione con i compagni                                     |
| <input type="checkbox"/>            | espressione di opinioni pertinenti                                |
| <input checked="" type="checkbox"/> | condivisione di riflessioni                                       |
| <input checked="" type="checkbox"/> | rispetto delle regole del dialogo                                 |

altro: ...

**Valutazione di prodotto** (*croccettare secondo quanto svolto*)

<input checked="" type="checkbox"/>	interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
<input checked="" type="checkbox"/>	relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
<input checked="" type="checkbox"/>	consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
<input type="checkbox"/>	produzione elaborati (audio, video, ppt....)
<input type="checkbox"/>	prove su moduli google
<input checked="" type="checkbox"/>	prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
<input checked="" type="checkbox"/>	prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
<input type="checkbox"/>	prove pratiche
<input type="checkbox"/>	esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)
<input type="checkbox"/>	test di valutazione fisica
<input type="checkbox"/>	altro: ...

**Riflessioni sull'esperienza** (*croccettare secondo quanto svolto*)

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

<input checked="" type="checkbox"/>	osservazioni sistematiche
<input type="checkbox"/>	autobiografie narrative
<input type="checkbox"/>	rubriche valutative
<input type="checkbox"/>	test

**La valutazione è stata conforme alla scala decimale esplicitata nel PTOF.**

Per ogni alunno è stato considerato il grado di:

- raggiungimento degli obiettivi cognitivi;
- progresso raggiunto rispetto ai livelli di partenza;
- partecipazione, impegno, interesse e regolarità o meno nella frequenza.

Inoltre, sono state valutate le competenze raggiunte secondo la scala ministeriale di 5 livelli:

- Livello A: Avanzato (9-10)
- Livello B: Intermedio (8)
- Livello C: Base (7)

- Livello D: Iniziale (6)
- Livello E: Non adeguato (da 1 a 5)

## **6. Dati e osservazioni relativi all'attività di recupero effettuata dopo i risultati del primo trimestre**

N° studenti coinvolti: 2 ( 22 % sul totale della classe)

### **Risultati dell'attività di recupero:**


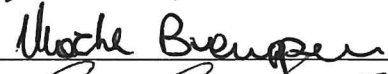



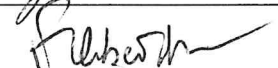

N° alunni che hanno recuperato: 2 ( 22 % sul totale degli alunni insufficienti)

### **Metodologie utilizzate nella pausa didattica:**

- X lezione frontale
- X lezione dialogata e interattiva
- X lavoro di gruppo
- X conversazione in lingua straniera
- X brainstorming
- X problem solving
- X cooperative learning



**Il presente documento è condiviso e sottoscritto in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe 5<sup>^</sup>CC.**

<b>DOCENTE</b>	<b>FIRMA</b>
Buccella Donato	
Buonopane Marika	
Carnieletto Ivan	
Corti Chiara	
Macca Giandario	
Rosa Filiberto	
Tirendi Ilaria Pia	

Nembro (BG), 09 maggio 2023

**Il coordinatore di classe  
MACCA GIANDARIO**

