



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore - "CARLO URBANI"
Sede Legale ed Amministrativa Via Legnano, 17 - Porto Sant'Elpidio (FM) - C. F. 81012440442 - Cod. Mec. APIS00200G
E-mail: apis00200g@istruzione.it - Pec: apis00200g@pec.istruzione.it - Web: www.polourbani.gov.it



Istituto "Luigi Einaudi" Via Legnano, 17 63821 Porto Sant'Elpidio (FM) Tel. 0734.991431
Istituto "Ezio Tarantelli" Via Prati, 3 63811 Sant'Elpidio a Mare (FM) Tel. 0734.859443
Istituto "Enrico Medi" Via Giotto, 5 63833 Montegiorgio (FM) Tel. 0734.962081

Istituto "LUIGI EINAUDI" "EZIO TARANTELLI" "ENRICO MEDI"

Indirizzo

Sede di
DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

CLASSE

IMMAGINI

Redatto dal Consiglio di classe, li
12 Maggio 2022

Affisso all'albo, li 15 Maggio 2022

Coordinatore/trice di classe:
Prof. Latini Catia

Il Dirigente Scolastico:
Prof.ssa Laura D'Ignazi

ISTITUTO di ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE - "CARLO URBANI" Via Legnano, 17 - Porto Sant'Elpidio (FM)

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	1 di 68



Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	2 di 68



INDICE

Composizione del Consiglio di classe		pag.
Elenco alunni classe		pag.
1	Analisi della situazione generale. 1.1 Profilo dell'indirizzo di studio. Attività di stage e sbocchi professionali. 1.2 Analisi del territorio e dell'utenza 1.3 Presentazione della classe e suo excursus storico 1.4 Rapporti scuola-famiglia 1.5 Attività di recupero 1.6 Permanenza del corpo docente 1.7 Risultati relativi allo scrutinio dell'anno precedente	pag.
2	Obiettivi raggiunti	pag.
3	Organizzazione e scansione delle attività didattiche	pag.
4	Contenuti pluridisciplinari	pag.
5	Metodi e strumenti d'insegnamento	pag.
6	Metodi e strumenti di valutazione	pag.
7	Attività extracurricolari	pag.
8	Attività di orientamento	pag.
9	Ulteriori elementi significativi per la commissione d'esame	pag.
10	Esperienze di preparazione all'esame	pag.

ALLEGATI:

- Griglie di valutazione:
 - n. 3 griglie di valutazione relative alla prima prova scritta
 - n1 griglia di valutazione relativa alla seconda prova scritta
 - griglia di valutazione per il colloquio
- Percorsi formativi delle singole discipline:
 - Italiano
 - Storia
 - Inglese
 -

ALLEGATI in BUSTA CHIUSA

- Fascicoli degli alunni in BES

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	3 di 68



COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	<i>Docenti</i>	<i>Disciplina</i>	<i>Firma del docente</i>
1	Latini Catia	Italiano/storia	
2	Ciccola Maria Giuseppina	Sostegno	
3	Marcaccio Giuseppe	Discipline economico aziendali	
4	Liberati Sonia	Scienze degli Alimenti	
5	Iobbi Ilaria	Matematica	
6	Pedonesi Donatella	Francese	
7	Mercanti Mikaela	Spagnolo	
8	Carosi Marco	Scienze Motorie	
9	Rimbano Enrico	Lab. Pasticceria	
10	Orlandi Paolo	Religione	
11	Bernardini Viviana	Chimica	
12	Verdecchia Claudio	Discipline Meccaniche	
13	Eleuteri Rita	Lab. Chimica	
14	Marini Marinella	Inglese	

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	4 di 68



ELENCO ALUNNI CLASSE 5^a D Pasticceria.

1	A. E.
2	B. F.
3	B. Y. A.
4	C. J.
5	F. C.
6	J. A.
7	K. M.
8	L. L.
9	M. M. M.
10	M. A.
11	M. A.
12	R. D.
13	S. G.
14	S. A.
15	T. A.
16	T. E.
17	Z. S.

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	5 di 68



1. ANALISI DELLA SITUAZIONE GENERALE

1.1. PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

1.2. La classe VD Produzioni dolciarie ha seguito il percorso quinquennale di studi dell'indirizzo alberghiero, articolazione enogastronomia del Nuovo ordinamento articolato in :

Primo biennio (classe prima e seconda)

Un secondo biennio (classe terza e quarta)

Un quinto anno, per il conseguimento, dopo l'esame finale, di un diploma di stato di tecnico dei servizi di Arte dolciaria, che potrà essere valido sia per l'inserimento immediato nel mondo del lavoro, sia per l'accesso a tutte le facoltà universitarie.

Indirizzo Pasticceria

Il percorso consente di sviluppare competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative , opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali ed artistici del Made in Italy in relazione al territorio. Nell'indirizzo Pasticceria, a partire dal terzo anno, aumentano le ore di laboratorio dedicate alla pasticceria.

Il diplomato è in grado di valorizzare i prodotti nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di produzione dolciaria. A conclusione del ciclo quinquennale i diplomati in produzione dolciaria conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati:

Esercente di pasticceria

Ciocolateria e gelateria

Addetto alla produzione di paste e gelati artigianali e industriali

Addetto produzione impasti lievitati artigianali ed industriali

Addetto alla preparazione di farciture per prodotti dolciari industriali

Addetto alla impastatrice di prodotti da forno

Addetto alla preparazione di torte gelato e dessert monoporzione a livello artigianale ed industriale

Gelatiere industriale

Addetto alla produzione di dessert per specifiche necessità dietologiche e intolleranze alimentari

ATTIVITÀ DI PCTO

LE COMPETENZE SOPRA DESCRITTE SONO STATE SICUAMENTE RAFFORZATE ED ARRICCHITA DALLA PARTECIPAZIONE AL PCTO AZIENDALE (3-23 GENNAIO 2022), COME PREVISTO DAL POF DI ISTITUTO

ISTITUTO di ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE - "CARLO URBANI" Via Legnano, 17 - Porto Sant'Elpidio (FM)

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	6 di 68



SBOCCHI UNIVERSITARI E/O PROFESSIONALI: PASTICCERIA ARTI BIANCHE, FORNI, PIZZERIE E ATTIVITÀ ACCESSORIE

1.3. ANALISI DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA

L'Istituto si inserisce in un territorio (provincia di Fermo) dove, accanto ad alcuni settori produttivi tradizionali, quali industria calzaturiera e quella del cappello (Montappone), si sono sviluppate attività legate al turismo balneare, con la presenza di hotel e chalet, culturale ed enogastronomico, sia lungo la fascia costiera che nelle zone collinari e montane. Le difficoltà economiche degli ultimi due anni, dovute anche alla diffusione della pandemia, hanno fortemente gravato sul tessuto economico del territorio in oggetto, mettendo in forte crisi le attività, grandi e piccole, che lo caratterizzano. Nella strada verso il ritorno alla normalità, appaiono utili figure professionali in possesso di una adeguata preparazione, umana, scientifica e tecnica, in grado di operare nel settore di riferimento, della ricerca di nuovi prodotti, nella progettazione di nuovi sistemi produttivi, nel marketing internazionale, nella promozione e presentazione delle specificità turistiche della zona.

1.4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe composta da 17 studenti, 10 ragazze e 7 ragazzi di cui un dsa, tre bes, uno studente con programmazione per obiettivi minimi e l'altro con programmazione differenziata. Il gruppo non evidenzia problemi a livello comportamentale anche se qualche studente è stato spesso richiamato all'ordine perché troppo loquace o troppo distratto. Dopo un periodo di "smarrimento iniziale" i ragazzi hanno ricominciato ad impegnarsi nello studio, consapevoli dell'impegno necessario per affrontare l'esame di Maturità. Nel corso dell'anno la classe ha mostrato difficoltà in alcune discipline come matematica, inglese e scienza e cultura dell'alimentazione, dovute anche a lacune pregresse e un impegno discontinuo.

Nelle discipline linguistiche e in matematica permangono alcune criticità che si sta cercando di colmare.

1.5. RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

1.6. Buoni i rapporti con la rappresentante dei genitori. Sporadici contatti durante l'anno scolastico con i docenti di alcune discipline.

1.7. ATTIVITÀ DI RECUPERO REALIZZATE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO : recupero in itinere delle discipline con carenze lievi e/o gravi,

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76-142	7 di 68



approfondimento e potenziamento dei contenuti durante la pausa didattica, per tutte le discipline. Prove di recupero scritte. Compensazione prove scritte/orali.

1.8. PERMANENZA DEL CORPO DOCENTE:

Nel corso degli anni si sono alternati vari docenti nel CdC; attualmente le nuove figure riguardano le discipline matematica, alimentazione. Le docenti di italiano e Inglese seguono i ragazzi dallo scorso anno. La prof.ssa di sostegno è la figura presente fin dal primo anno.

1.9. RISULTATI DELLO SCRUTINIO DELL'ANNO PRECEDENTE

1.7.1 Promozione per proprio merito ed all'unanimità dei seguenti alunni:

1	A. E.
2	B. F.
3	C. J.
4	F. C.
5	J. A.
6	T. A.
7	L. L.
8	M.M.M.

1.7.2. Rinvio della formulazione del giudizio finale, per i seguenti allievi :

ALUNNI	DESCRIZIONE
1 B. Y. A.	Matematica
2 K. M.	Scienze dell'alimentazione
3 M. A.	Lingua inglese, Lingua francese
4 M. A.	Lingua inglese, Matematica
5 R. D.	Matematica, scienze dell'alimentazione
6 S. G.	Lingua Inglese, Matematica
7 S. A.	Matematica, lingua Inglese, Francese
8 T. E.	Matematica
9 Z. S.	Lingua Inglese, Matematica

1.7.3. Non ammissione alla classe successiva per n. 2 alunni durante lo scrutinio di giugno ;n. 2 Allievi che non hanno superato la prova di recupero a luglio , .



2. OBIETTIVI RAGGIUNTI

COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI

Imparare ad imparare

AMBITO FORMATIVO

Organizzare il proprio apprendimento, scegliendo ed utilizzando varie fonti e modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale) anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro

Essere consapevole dei propri bisogni

Essere consapevole del proprio processo di apprendimento (tecniche di scrittura-lettura, memorizzazione, esposizione orale, ecc..)

Essere autonomi nello studio e in qualsiasi processo di apprendimento, di valutazione e autovalutazione

Essere consapevoli delle proprie capacità, delle proprie attitudini e della propria preparazione

Essere consapevoli delle proprie aspirazioni e attitudini al fine dell'inserimento nel mondo del lavoro o per il proseguimento degli studi

Collegare le nuove informazioni con quelle pregresse

Competenze chiave: progettare

Competenze specifiche

Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

AMBITO FORMATIVO

Relazione con gli altri

COMPETENZE CHIAVE: Comunicare

COMPETENZE SPECIFICHE

1. Comprendere messaggi di genere diversoⁱ
2. Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo.
3. Utilizzare linguaggi settoriali attinenti alle disciplineⁱⁱ.

COMPETENZE CHIAVE: Collaborare e partecipare

COMPETENZE SPECIFICHE

- ✓ Interagire in gruppo
- ✓ Ascoltare e comprendere il diverso punto di vista ed essere disponibili al confronto al fine di riuscire a realizzare un comportamento tollerante e democratico.

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	9 di 68



- ✓ Contribuire all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive
- ✓ Partecipare al lavoro in modo propositivo

COMPETENZE CHIAVE Agire in modo autonomo e responsabile

COMPETENZE SPECIFICHE

4. Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale della scuola e della classe: ad esempio sviluppare senso di responsabilità nei confronti dei propri doveri scolastici; essere corretti nel comportamento durante le assemblee di classe, di Istituto; essere motivati nell'affrontare le attività di orientamento in uscita e nel prepararsi all'Esame di Qualifica.
5. Riconoscere e rispettare diritti e bisogni altrui: ad esempio rispettare le persone: alunni, docenti, tutto il personale della scuola ecc...
6. Riconoscere e rispettare limiti, regole e responsabilità: ad esempio rispettare il Regolamento di Istituto (in particolare rispetto degli orari, delle norme riguardanti le assenze, le giustificazioni...), rispettare le strutture scolastiche (aule, arredi, laboratori, servizi).

AMBITO FORMATIVO

Rapporto con la realtà naturale e socioculturale

1. COMPETENZE CHIAVE Risolvere problemi

COMPETENZE SPECIFICHE

7. Affrontare situazioni problematiche
8. Costruire e verificare ipotesi
9. Individuare fonti e risorse adeguate
10. Raccogliere e valutare i dati
11. Proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline secondo il tipo di problema.
12. Applicare principi e regole

COMPETENZE CHIAVE Individuare collegamenti e relazioni

COMPETENZE SPECIFICHE

1. Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari
2. Riconoscere analogie e differenze, cause ed effetti
3. Relativizzare fenomeni ed eventi
4. Cogliere la coerenza all'interno dei procedimenti

COMPETENZE CHIAVE: Acquisire ed interpretare l'informazione

COMPETENZE SPECIFICHE

5. Acquisire ed interpretare l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi
6. Interpretare fatti e fenomeni ed esprimere considerazioni personali.

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	10 di 68



2. ORGANIZZAZIONE E SCANSIONE DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE, ANCHE PER I CARICHI DI LAVORO.

I docenti hanno svolto il lavoro scandendo il programma in modo da non gravare troppo gli studenti, programmando le verifiche orali e scritte.

1. CONTENUTI PLURIDISCIPLINARI

Progetto "Merceologia in Pasticceria" (prof-ssa Bernardini), "Progetto Salute", Uda "Diario di bordo", Cooking quiz.

5. METODI E STRUMENTI DI INSEGNAMENTO METODOLOGIE PER IL CONSEGUIMENTO DELLE COMPETENZE TRASVERSALI

Come da programmazione

METODOLOGIE: COME DA PROGRAMMAZIONE

METODOLOGIE PER IL CONSEGUIMENTO DELLE COMPETENZE TRASVERSALI

Per raggiungere le competenze sopra indicate si favorirà:

13. la centralità dello studente nel processo di insegnamento-apprendimento
14. la coerenza da parte del Consiglio di classe nella trasmissione dei messaggi agli studenti
15. mantenere la massima trasparenza nella programmazione e nei criteri di valutazione (l'alunno deve essere reso partecipe di quello che fa e di come venga valutato)
16. l'alternanza di lezioni frontali e di lezioni dialogiche e partecipate
17. esercitazioni in classe in cui vengano proposti esercizi e/o problemi, attività creative, attività di analisi testuale, attività di ricerca o consultazione, ecc.
18. la programmazione mirata e attenta delle verifiche scritte per evitarne quanto più possibile la concentrazione in particolari giornate
19. la chiarezza nella comunicazione, non solo specificatamente disciplinare
20. la delineazione di almeno un percorso pluridisciplinare a carattere metodologico e/o contenutistico
21. la frequenza ad incontri di arricchimento culturale
22. l'utilizzo di metodologie e tipologie di verifiche diversificate e funzionali alle competenze prefissate; metodologie

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	11 di 68



che prevedono l'utilizzo delle seguenti attività didattiche:

- lezione frontale
- lezione partecipata
- lavoro individuale e di gruppo
- insegnamento per problemi
- laboratori
- DDI

STRUMENTI:

1. libri di testo in adozione ed altri
2. mezzi audiovisivi
3. strumentazioni informatiche
4. materiale di consultazione
5. carte murali
6. fotocopie

6. METODI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

STRUMENTI DI OSSERVAZIONE, VERIFICA E VALUTAZIONE DEL RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE TRASVERSALI

STRUMENTI DI OSSERVAZIONE, VERIFICA E VALUTAZIONE DEL RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE TRASVERSALI

Per verificare e valutare il raggiungimento delle competenze trasversali prefissate, il Consiglio di classe ritiene opportuno fare ricorso a:

1. discussioni periodiche con la classe e attività di autovalutazione
2. verifiche pluridisciplinari
3. prove comuni
4. confronto formale nei Consigli di Classe e comparazione dei risultati e delle osservazioni dei singoli docenti ed eventualmente dei rappresentanti degli studenti e dei genitori
5. confronto informale tra i docenti

EVENTUALI INTERVENTI DIDATTICO-EDUCATIVI MESSI IN ATTO NEL CORSO DELL'ANNO

Monitorato l'andamento didattico educativo della classe con interventi riguardanti qualche studente con atteggiamento non propriamente rispettoso delle regole. Dialogo educativo, disposizione ragionata dei banchi in aula.

1. colloqui con le famiglie
2. colloqui singoli o di classe con gli alunni

ISTITUTO di ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE - "CARLO URBANI" Via Legnano, 17 - Porto Sant'Elpidio (FM)

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	12 di 68



COMPORAMENTI COMUNI NEI CONFRONTI DELLA CLASSE

Esigenza del rispetto delle regole scolastiche e anti covid

23. Pretendere che gli allievi al cambio dell'ora attendano il professore in classe
24. Controllare che gli allievi portino i libri ed eseguano i compiti assegnati
25. Autorizzare l'uscita dall'aula uno alla volta
26. Pretendere che gli allievi rientrino puntuali in classe dopo la ricreazione
27. Convocare i genitori nei casi particolari utilizzando anche l'apposita funzione all'interno del registro elettronico
28. Pretendere rispetto nei confronti delle persone che lavorano dentro la scuola, degli ambienti esterni e dei beni comuni (attrezzature, strutture, ecc.)

STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA

Si fa riferimento alle programmazioni dei singoli docenti dove essi sono specificati

ULTERIORI FATTORI CHE CONCORRONO ALLA VALUTAZIONE FINALE

- Metodo di studio
- Partecipazione all'attività didattica
- Impegno
- Interesse
- Progresso
- Livello della classe
- Situazione personale

DEFINIZIONE DELLA QUANTITÀ E QUALITÀ DELLE VERIFICHE ORALI E SCRITTE PER CIASCUNA DISCIPLINA

- Formative:** Accertamento sistematico dell'iter di apprendimento (domande flash, test. Esercizi, discussioni guidate, orali brevi,)
- Sommative:** Almeno due trimestrali (di cui una scritta per le discipline in cui è prevista la forma scritta.) Letteratura Italiana : Trimestre 2 scritti e 2 verifiche orali, pentamestre 3 scritti e 2 verifiche orali. Storia: 2 verifiche orali nel trimestre, 2 verifiche nel pentamestre.. Lingua inglese: 2 scritti e 1 orale nel trimestre, 3 scritti e 2 orali nel pentamestre.

Per i criteri adottati per la corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza ed abilità si fa riferimento alla tabella riportata nel P.O.F.

ISTITUTO di ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE - "CARLO URBANI" Via Legnano, 17 - Porto Sant'Elpidio (FM)

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	13 di 68



7. ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI

La classe ha partecipato a: Viaggio a Napoli, Caserta, Cassino, Visita Birrificio, Visita presso Università di Camerino

8. ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO POST-DIPLOMA

Incontro Unicam presso l'aula Magna, visite presso sedi universitarie.

9. ULTERIORI ELEMENTI SIGNIFICATIVI PER LA COMMISSIONE D'ESAME:

9.2 - ESPERIENZE DI PREPARAZIONE ALLE PROVE D'ESAME :

Prove scritte con le tipologie A,B,C per Letteratura italiana, simulazione e Prove INVALSI per italiano, matematica e lingua inglese, prova Simulazione per esame di Maturità (12 Maggio per Letteratura italiana, 13 Maggio Scienze dell'alimentazione.) Simulazione prova orale nelle singole discipline. Prove orali atte a sviluppare e potenziare le abilità di ragionamento e scioltezza nelle varie materie

ALLEGATI:

- Griglie di valutazione:
 - N.3 griglie di valutazione relative alla prima prova scritta
 - N 1 griglia di valutazione relativa alla seconda prova scritta
 - griglia di valutazione per il colloquio
- Percorsi formativi delle singole discipline

ALLEGATI in BUSTA CHIUSA

- Fascicoli degli alunni in BES
- Fascicoli degli alunni DSA

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	14 di 68



i **COMUNICARE – COMPRENDERE** messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico ecc) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)

ii **RAPPRESENTARE** eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico ecc) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del 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 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
C=IT

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-prog-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	15 di 68



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA - TIPOLOGIA A

	Descrittore	Livello 1	Livello 2	Livello 3	Livello 4	Punti
INDICATORI GENERALI	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo per nulla articolato (1-2)	Testo non ordinato e/o poco articolato (3-4)	Nel complesso il testo risulta ordinato (5-6)	Testo articolato in maniera chiara e ordinata (7-8)	
	Coesione e coerenza testuale	Testo disordinato e per niente coeso (1-3)	Testo schematico o poco coeso (4-5)	Perlopiù coerente e coeso (6-8)	Testo coerente e coeso (9-10)	
	Ricchezza e padronanza lessicale	Frequenti e gravi imprecisioni lessicali, uso di registri comunicativi per niente adeguati al contesto (1-3)	Frequenti imprecisioni lessicali, uso di registri comunicativi poco adeguati al contesto (4-5)	Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo (6-8)	Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo (9-10)	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Gravi e ripetuti errori (1-3)	Errori ripetuti con frequenza (4-6)	Imprecisioni lievi e non frequenti (7-9)	Forma corretta (10-12)	
	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze inadeguate e citazioni scorrette (1-3)	Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate (4-5)	Conoscenze essenziali, ma corrette (6-8)	Conoscenze ampie e sicure, documentate e citazioni (9-10)	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Giudizi critici assenti o per niente motivati (1-2)	Giudizi critici appena accennati e poco motivati (3-5)	Elaborazione personale presente anche se alcune valutazioni appaiono deboli (6-8)	Elaborazione personale approfondita (9-10)	

PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI _____ /60

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	16 di 68



INDICATORI SPECIFICI	Descrittore	Livello 1	Livello 2	Livello 3	Livello 4	Punti
	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Vincoli per niente rispettati (1-2)	Vincoli rispettati in parte (3-5)	Vincoli sostanzialmente rispettati (6-8)	Preciso rispetto dei vincoli (9-10)	
	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Il testo è stato frainteso del tutto o in molti punti (1-2)	Comprensione incompleta e superficiale delle tematiche trattate dall'autore (3-5)	Comprensione complessiva di quasi tutte le tematiche trattate dall'autore (6-8)	Temi principali pienamente compresi (9-10)	
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Solo una minima parte dei quesiti è stata trattata (1-2)	Analisi stilistica superficiale con alcune gravi inesattezze (3-5)	Analisi stilistica non sempre approfondita, che affronta però tutti gli aspetti richiesti (6-8)	Analisi approfondita di tutti gli aspetti (9-10)	
	Interpretazione corretta e articolata del testo	Il significato letterale e il senso profondo del testo sono stati del tutto fraintesi (1-2)	Il significato letterale del testo è stato poco compreso, così come quello profondo (3-5)	Il significato letterale del testo è stato compreso, il suo senso profondo soltanto in parte (6-8)	Il senso profondo del testo è stato pienamente compreso (9-10)	

PUNTEGGIO INDICATORI

SPECIFICI _____ /40PUNTEGGIO
 (sommatoria del punteggio per gli indicatori generali e specifici) ___ /100

- a) il punteggio totale, va riportato a 20 con opportuna proporzione; divisione per 5 e arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50.
 b) Il punteggio espresso in ventesimi, è poi convertito in quindicesimi sulla base della seguente tabella.

Punteggio in base 20	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Punteggio in base 15	1	1,5	2	3	4	4,5	5	6	7	7,5	8	9	10	10,5	11	12	13	13,5	14	15

PUNTEGGIO FINALE _____ /15

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76-142	17 di 68



Studente:.....

Classe:.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA -TIPOLOGIA B

	Descrittore	Livello 1	Livello 2	Livello 3	Livello 4	Punti
INDICATORI GENERALI	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo per nulla articolato (1-2)	Testo non ordinato e/o poco articolato (3-4)	Nel complesso il testo risulta ordinato (5-6)	Testo articolato in maniera chiara e ordinata (7-8)	
	Coesione e coerenza testuale	Testo disordinato e per niente coeso (1-3)	Testo schematico o poco coeso (4-5)	Perlopiù coerente e coeso (6-8)	Testo coerente e coeso (9-10)	
	Ricchezza e padronanza lessicale	Frequenti e gravi imprecisioni lessicali, uso di registri comunicativi per niente adeguati al contesto (1-3)	Frequenti imprecisioni lessicali, uso di registri comunicativi poco adeguati al contesto (4-5)	Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo (6-8)	Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo (9-10)	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Gravi e ripetuti errori (1-3)	Errori ripetuti con frequenza (4-6)	Imprecisioni lievi e non frequenti (7-9)	Forma corretta (10-12)	
	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze inadeguate e citazioni scorrette (1-3)	Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate (4-5)	Conoscenze essenziali, ma corrette (6-8)	Conoscenze ampie e sicure, documentate da citazioni (9-10)	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Giudizi critici assenti o per niente motivati (1-2)	Giudizi critici appena accennati e poco motivati (3-5)	Elaborazione personale presente anche se alcune valutazioni appaiono deboli (6-8)	Elaborazione personale approfondita (9-10)	

PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI _____ /60

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76-142	18 di 68



	Descrittore	Livello 1	Livello 2	Livello 3	Livello 4	Livello 5	Punti
INDICATORI SPECIFICI	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	La tesi non è stata individuata o è stata fraintesa e così le sue argomentazioni (1-4)	È stata individuata solo la tesi, le sue argomentazioni non sono state individuate o sono state fraintese (5-8)	Tesi individuata chiaramente, le argomentazioni principali sono state a grandi linee individuate (9-12)	Tesi individuata chiaramente, insieme alle principali argomentazioni (13-16)	Tesi e argomentazioni individuate chiaramente, in modo completo e sicuro (17-20)	
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Percorso ragionativo non coerente, connettivi inadeguati o assenti (1-2)	Percorso ragionativo non sempre coerente, caratterizzato da un uso poco corretto dei connettivi (3-5)	Percorso ragionativo in generale coerente, ancorché supportato da un uso non sempre corretto dei connettivi (6-8)	Percorso ragionativo chiaro ed efficace, supportato da connettivi ragionativi adeguati (9-10)		
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Riferimenti inadeguati o assenti, citazioni assenti o scorrette (1-2)	Riferimenti talvolta adeguati, citazioni talvolta inappropriate (3-5)	Riferimenti essenziali, ma corretti (6-8)	Riferimenti ampi e sicuri, documentati da citazioni (9-10)		

PUNTEGGIO INDICATORI

SPECIFICI _____ /40PUNTEGGIO
(sommatoria del punteggio per gli indicatori generali e specifici) ___ /100

c) il punteggio totale, va riportato a 20 con opportuna proporzione; divisione per 5 e arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50.

Il punteggio espresso in ventesimi, è poi convertito in quindicesimi sulla base della seguente

Punteggio in base 20	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Punteggio in base 15	1	1,5	2	3	4	4,5	5	6	7	7,5	8	9	10	10,5	11	12	13	13,5	14	15

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-prog-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	19 di 68



Studente:.....

Classe:.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA -TIPOLOGIA C

	Descrittore	Livello 1	Livello 2	Livello 3	Livello 4	Punti
INDICATORI GENERALI	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo per nulla articolato (1-2)	Testo non ordinato e/o poco articolato (3-4)	Nel complesso il testo risulta ordinato (5-6)	Testo articolato in maniera chiara e ordinata (7-8)	
	Coesione e coerenza testuale	Testo disordinato e per niente coeso (1-3)	Testo schematico o poco coeso (4-5)	Perlopiù coerente e coeso (6-8)	Testo coerente e coeso (9-10)	
	Ricchezza e padronanza lessicale	Frequenti e gravi imprecisioni lessicali, uso di registri comunicativi per niente adeguati al contesto (1-3)	Frequenti imprecisioni lessicali, uso di registri comunicativi poco adeguati al contesto (4-5)	Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo (6-8)	Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo (9-10)	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Gravi e ripetuti errori (1-3)	Errori ripetuti con frequenza (4-6)	Imprecisioni lievi e non frequenti (7-9)	Forma corretta (10-12)	
	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze inadeguate e citazioni scorrette (1-3)	Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate (4-5)	Conoscenze essenziali, ma corrette (6-8)	Conoscenze ampie e sicure, documentate da citazioni (9-10)	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Giudizi critici assenti o per niente motivati (1-2)	Giudizi critici appena accennati e poco motivati (3-5)	Elaborazione personale presente anche se alcune valutazioni appaiono deboli (6-8)	Elaborazione personale approfondita (9-10)	

PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI ___/60

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	20 di 68



INDICATORI SPECIFICI	Descrittore	Livello 1	Livello 2	Livello 3	Livello 4	Livello 5	Punti
	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrase.	Traccia per niente rispettata, eventuale titolo del tutto non pertinente, eventuale parafrase disordinata e inefficace (1-3)	Traccia poco rispettata, eventuale titolo poco pertinente, eventuale parafrase disordinata (4-6)	Traccia svolta solo parzialmente, eventuale titolo generico ma pertinente, eventuale parafrase non sempre efficace (7-9)	Traccia general-mente rispettata, eventuale titolo generico ma pertinente; eventuale parafrase efficace (10-12)	Traccia pienamente rispettata; eventuale titolo coerente con il testo e ed eventuale parafrase efficace (13-15)	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione non chiara e disordinata, compromette in genere la comprensione del messaggio (1-4)	Esposizione poco ordinata e poco lineare, talvolta compromette la comprensione del messaggio (5-8)	Esposizione elementare o poco articolata, non sempre lineare (9-10)	Esposizione in genere articolata e quasi sempre efficace (11-12)	Esposizione condotta con chiarezza e ordine (13-15)		
INDICATORI SPECIFICI	Descrittore	Livello 1	Livello 2	Livello 3	Livello 4	Punti	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Riferimenti inadeguati o assenti, citazioni assenti o scorrette (1-2)	Riferimenti talvolta adeguati, citazioni talvolta appropriate (3-5)	Riferimenti essenziali, ma corretti (6-8)	Riferimenti ampi e sicuri, documentati da citazioni (9-10)			

PUNTEGGIO INDICATORI

SPECIFICI _____ /40PUNTEGGIO
(sommatoria del punteggio per gli indicatori generali e specifici) _____ /100

d) il punteggio totale, va riportato a 20 con opportuna proporzione; divisione per 5 e arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50.

Il punteggio espresso in ventesimi, è poi convertito in quindicesimi sulla base della seguente

Punteggio in base 20	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Punteggio in base 15	1	1,5	2	3	4	4,5	5	6	7	7,5	8	9	10	10,5	11	12	13	13,5	14	15

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	21 di 68



Griglia di valutazione Seconda Prova scritta Scienze degli Alimenti

Cognome _____

Nome _____

Classe _____

INDICATORI	Peso massimo attribuibile all'indicatore	DESCRITTORI	PUNTI GREZZI da attribuire	PUNTI GREZZI assegnati
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta.	3	Prestazione non data	0	
		Insufficiente	0,5	
		Mediocre	1	
		Sufficiente	2	
		Discreto	2,5	
		Buono	2,8	
		Ottimo	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina.	8	Prestazione non data	0	
		Grav. Insufficiente	1-3	
		Insufficiente	4	
		Mediocre	4,5	
		Sufficiente	5	
		Discreto	6	
		Buono	7	
Ottimo	8			
PADRONANZA del codice specifico della disciplina.	6	Prestazione non data	0	
		Grav. Insufficiente	1	
		Insufficiente	2	
		Mediocre	3	
		Sufficiente	3,5	
		Discreto	4	
		Buono	5	
Ottimo	6			
CAPACITÀ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente. Originalità.	3	Prestazione non data	0	
		Insufficiente	0,5	
		Mediocre	1	
		Sufficiente	2	
		Discreto	2,5	
		Buono	2,8	
		Ottimo	3	
Punteggio totale in ventesimi				... /20
Punteggio totale attribuito alla prova in decimi				... /10

Tabella di conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in ventesimi	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Punteggio in decimi	0,5	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5	9	9,5	10

Porto Sant'Elpidio/Sant'Elpidio a Mare, li

I Commissari

ISTITUTO di ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE - "CARLO URBANI" Via Legnano, 17 - Porto Sant'Elpidio (FM)

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-prog-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	22 di 68



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "CARLO URBANI"

VIA LEGNANO 17, P.S.ELPIDIO (FERMO)

PROGRAMMA SVOLTO

Letteratura Italiana

Esame maturità

Prof.ssa Latini Catia

CLASSE 5 D PASTICCERIA

A.S.2021-2

L.d.A=Livello di approfondimento

POSITIVISMO,VERISMO E NATURALISMO SITUAZIONE POLITICA E SOCIALE EUROPEA ,SOPRATTUTTO IN Italia, prima del 1915	L.d.a Buono
IL DECADENTISMO FLAUBERT, BRANO DI Madame BOVARIE,IL RICEVIMENTO ALLA Vaubysard Emile Zola, La miniera Luigi Capuana, brano La Giacinta e un " medico filosofo"	L.d.a Discreto
Grazia Deledda, Da Canne al vento ,il pellegrinaggi di Efix tra i mendicanti Giovanni Verga, vita e opere. La lupa , i Malavoglia con La famiglia Toscano, NEdda	L.d.a Discreto

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	23 di 68



<p>Simbolismo e Decadentismo</p> <p>Baudelaire ,vita ,opere,lo Spleen, Corrispondenze</p> <p>HUYsman , La casa artificiale del perfetto esteta</p> <p>Oscar Wilde , Il ritratto di Dorian Grey, brano La rivelazione della bellezza.</p>	<p>L.d.a Buono</p>
<p>La scapigliatura e Emilio Praga,. Da Penombre lettura de Il preludio Le Avanguardie, Il Futurismo (Manifesto del Futurismo)</p> <p>Filippo Tommaso Marinetti ,da La città carnale "All'automobile da corsa" Aldo Palazzeschi ,E lasciatemi divertire</p>	<p>L.d.a Buono</p>
<p>Gabriele D'Annunzio, poetica, vita, opere. La vergine delle rocce, la sera fiesolana ,Il piacere(L'attesa di Elena, Il conte Andrea Sperelli), il Superuomo. La pioggia nel pineto</p>	<p>L.d.a Buono</p>
<p>Giovanni Pascoli, vita, opere, poetica. Novembre, X Agosto, Il lampo, La mia sera La poesia di fine Ottocento inizi Novecento</p>	<p>L.d.a Buono</p>
<p>Gesue Carducci ,Traversando la Maremma ,La nebbia agli irti colli Sergio Corazzini, La desolazione del povero poeta sentimentale Marino Moretti ,Poesie di tutti i giorni, brano "io non ho niente da dire Dino campana, Viaggio a Montevideo</p>	<p>L.d.a Sufficiente</p>

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	24 di 68



Franz Kafka, dal Processo lettura brano l'Interrogatorio James Joyce, vita e opere. Da Ulisse e l'Odissea brano " Mr.Bloom a un funerale"	L.dA Buono
Italo Svevo, vita, opere, poetica, La coscienza di Zeno (prefazione. L'ultima sigaretta, Augusta, la salute personificata, Psico -analisi)	L.d.a Buono
Luigi Pirandello, vita, opere, pensiero. La poetica dell'umorismo Da UNO, nessuno, centomila Sei personaggi in cerca d'autore Da IL fu mattia Pascal, : "Io mi chiamo Mattia Pascal," "Un altro io: Adriano Meis" "Io sono il fu Mattia Pascal". Da Uno, nessuno centomila "Il naso di Vitangelo Moscarda". Da Sei personaggi in cerca d'autore" I sei personaggi entrano in scena.	L.dA Buono
La letteratura dopo la Prima guerra mondiale, Lettera di Gramsci.	L.D.A Sufficiente
Giuseppe Ungaretti, vita, opere, fasi poetiche. Da l'Allegria, Il porto sepolto San Martino del carso, Veglia, Fratelli, Sono una creatura, Allegria di Naufragi , Mattina,	L.D.L Buono
Umberto Saba, vita, opere, pensiero. Da Il canzoniere A mia moglie, La capra, città vecchia, Ulisse, Mio padre è stato Per me l'assassino	L.D.A Buono
Alberto Moravia, vita, opere, pensiero. Da Gli indifferenti lettura de L'indifferenza Di Michele	L.d.A Sufficiente



Ignazio Silone, vita e opere. Da Fontamara: L'adunata dei cafoni.	L.dA Sufficiente
Salvatore Quasimodo, vita, poetica- Alle fronde dei salici, poesia	G.dA Buono
Vittorio Sereni, poesia La terrazza,	G.d.A Discreto.
Eugenio Montale ,vita, opere, pensiero Poesie: Merigiare pallido e assorto. Spesso il male di vivere ho incontrato. Cigola la carrucola dal pozzo. Ho sceso un milione di scale	G.d.A Buono
Il Surrealismo e il Neorealismo, caratteristiche	L.d.A Sufficiente
Elio Vittorini, vita e pensiero dell'autore. Da Conversazioni di Sicilia il brano Gli astratti furori di Silvestro.	L.d.A Sufficiente
Primo Levi vita e pensiero. Da Se questo è un uomo lettura de Sul fondo.	L.d.A Buono .
I. Calvino, Vita. Da Il sentiero dei nidi di ragno ,lettura del brano La pistola	L.d.a Sufficiente



Il saggio breve e le tipologia A,B,C per esame di maturità	
P.Paolo Pasolini, vita, pensiero,da Trasumanar lettura del brano I ragazzi di vita	Sufficiente
Paolo Volponi, vita,pensiero, da Il memoriale lettura di I primi giorni in fabbrica. Confronto con "Gli strumenti umani"di E. Vittorini.	Sufficiente
Cenni su C. Pavese, , Gadda,	

Metodologie

Lezione frontale, DDI, whatsapp, classroom

Mezzi

Libro di testo: Paolo di Sacco, Incontro con la letteratura, volumi 3A°,3b,ed. Pearson

Schemi, mappe concettuali, riassunti

Tipologie di verifiche: Orali e scritte

saggio breve, temi, domande a risposta aperta

,comprensione di un brano.

Valutazione: griglia di istituto e griglia degli esami di Maturita'

P.S.Elpidio.....

PROf.ssa LATINI CATIA

.....

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	27 di 68



LA CLASSE HA NEL COMPLESSO MOSTRATO INTERESSE E PARTECIPAZIONE ALLE LEZIONI, SOPRATTUTTO ALCUNI STUDENTI, CON INTERVENTI COSTRUTTIVI E PERTINENTI.

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI IN ABILITA' E CONOSCENZE raggiunte

ISTITUTO di ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE - "CARLO URBANI" Via Legnano, 17 - Porto Sant'Elpidio (FM)

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	28 di 68



COMPETENZE	CONOSCENZE*	ABILITA'*
1. Padronanza della lingua 2. Leggere, comprendere, interpretare	Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana: ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di Espressione. Le strutture proprie dei diversi tipi di testi. I rapporti logici e argomentativi tra le parti di un testo. I generi letterari, la metrica, le figure retoriche, le biografie degli autori e i contesti culturali e storici.	Applicare la conoscenza ordinata delle strutture della lingua italiana ai diversi livelli del sistema. Compiere letture diversificate, condurre l'analisi e l'interpretazione di testi, riconoscere gli scopi comunicativi, riconoscere le gerarchie interne. Riconoscere la suddivisione in strofe, le regole di scansione metrica, le tipologie di componimento poetico, contestualizzare il testo.
3. Scrittura	Forme di scrittura diverse in rapporto all'uso, regole ortografiche e di	Distinguere tra formulazione orale e scritta del pensiero, realizzare forma
4. Educazione letteraria	punteggiatura, connettivi, varietà lessicali in relazione ai contesti comunicativi; modelli di scrittura. Gli aspetti formali di un testo, la storicità della lingua, i contenuti dei testi, i contesti culturali e storici. Conoscenza di opere e autori trattati.	di scrittura diverse, redigere testi di vario tipo. Analizzare a capire l'argomento, progettare un testo, operare opportune scelte lessicali e sintattiche, variare la forma espositiva, sorvegliare la forma espressiva. Riconoscere la funzione degli aspetti formali di un testo, fornire un'interpretazione complessiva di un testo, motivare il giudizio personale, collocare il testo letterario

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	29 di 68



ISTITUTO d'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

CARLO URBANI di PORTO SAN ELPIDIO

ESAME DI MATURITA'

<p>UNITA' 1 IL primo Novecento</p> <p>Cos'è la società di massa La vita quotidiana Il dibattito politico e sociale Le suffragette Nazionalismo, razzismo irrazionalismo L'invenzione del complotto ebraico Gli albori del sionismo</p>	<p>L.dA Buono</p>
<p>UNITA' 2</p> <p>LA Bella Epoque e l'età giolittiana Le illusioni della Belle Epoque I caratteri generali dell'Età giolittiana Il doppio volto di Giolitti Tra successi e sconfitte</p>	<p>L.d.a Buono</p>

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	30 di 68



<p>Unita' 3</p> <p>La prima guerra mondiale</p> <p>Le cause della guerra</p> <p>Dalla guerra occasionale alla guerra di posizione</p> <p>L'Italia in guerra</p> <p>La grande guerra le nuove armi e il coinvolgimento dei civili)</p> <p>La svolta del 1917</p> <p>La conclusione del conflitto</p> <p>Il genocidio armeno</p> <p>I trattati di pace</p>	<p>L.d.A Buono</p>
<p>Unita' 4</p> <p>La rivoluzione Russa</p> <p>L'impero russo nel XIX secolo</p> <p>Verso la prima guerra mondiale</p> <p>La rivoluzione del 1917</p> <p>La nascita dell'URSS e la guerra civile</p> <p>La nuova politica economica</p> <p>L'Affermazione di Stalin</p> <p>La fotografia al servizio della propaganda</p> <p>Stalin,l'uomo d'acciaio</p>	<p>L.d.a Buono</p>
<p>Unita' 5</p> <p>La crisi del dopoguerra in Europa</p> <p>I problemi del dopoguerra</p> <p>La crisi della democrazia</p> <p>La crisi del dopoguerra in Italia</p> <p>I nuovi partiti sulla scena politica italiana</p> <p>La sconfitta del biennio rosso in italia</p> <p>Il dopoguerra in Germania</p> <p>La Repubblica di Weimar</p> <p>L'illusione della stabilit�</p> <p>La crisi postbellica nel mondo coloniale</p>	<p>L.d.a Buono</p>

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	31 di 68



<p>Unita' 6</p> <p>La crisi del 1929 Gli anni ruggenti Il Big Crash Dalla crisi al New Deal Le ripercussioni della crisi in Europa</p>	<p>L.d.a buono</p>
<p>Unita' 7</p> <p>Il totalitarismo in Italia: il Fascismo</p> <p>L'affermazione del Fascismo in Italia Mussolini alla conquista del potere Mussolini pubblico e privato L'Italia fascista La ricerca del consenso L'uomo nuovo La politica economica del fascismo La politica estera Italiani in Etiopia L'Italia antifascista</p>	<p>L.d.a Buono</p>

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	32 di 68



<p>Unita' 8</p> <p>Il Nazismo e la crisi internazionale La fine della Repubblica di Weimar Il nazismo Il terzo Reich La persecuzione degli Ebrei Gli anni Trenta:nazionalismo,autoritarismo e dittature La politica estera di Hitler La guerra civile spagnola Verso la guerra</p>	<p>L.d.a Buono</p>
<p>Unita' 9</p> <p>La seconda guerra mondiale 1939-40: la "guerra lampo" 1941: la guerra mondiale Il dominio nazista in Europa I campi di morte 1942-3:la svolta 1944-5: la vittoria degli Alleati Dalla guerra totale ai progetti di pace La bomba atomica di Hiroshima L'Italia all'indomani dell'8 settembre 1943 La persecuzione degli ebrei in Italia La fine della guerra in Italia Il 25 aprile, il dramma dell'Istria e le foibe</p>	<p>L.d.a Buono</p>

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	33 di 68



Unita' 10 Le origini della guerra fredda Gli anni difficili del dopoguerra La divisione del mondo La grande competizione La Comunità europea	L.d.A Buono
Unita' 11 La decolonizzazione Il processo di decolonizzazione La decolonizzazione in Asia La decolonizzazione nel Medio Oriente La decolonizzazione nel Maghreb La decolonizzazione dell'Africa nera L'Apartheid	L.d.A discreto
Unita' 12 La distensione Il disgelo La svolta di Kruscev Mao e il destino della Cina La nuova frontiera La guerra del Vietnam La contestazione del Sessantotto Aree di tensione Il precario equilibrio del terrore I cambiamenti del vestire e le discriminazioni razziali	L.d.A Buono



<p>Unita' 13</p> <p>L'Italia Repubblicana L'urgenza della ricostruzione Due schieramenti contrapposti Dalla monarchia alla Repubblica La lotta ideologica La politica centrista Il miracolo economico Dal centro-sinistra all'"autunno caldo" L'esplosione del terrorismo La sconfitta del terrorismo</p>	<p>L.d.A discreto</p>
<p>Unita' 14</p> <p>La crisi della prima Repubblica Gli anni Ottanta e il Pentapartito L'Italia,una democrazia malata Le trame segrete e la criminalità organizzata La svolta del 1992 La fine della Prima Repubblica L'Italia bipolare</p>	<p>L.d.a Buono</p>
<p>Unita' 15</p> <p>L'economia dal dopoguerra alla globalizzazione I "Trent'anni gloriosi" nei paesi occidentali (1945-73) L'economia nel mondo socialista e nei "paesi sottosviluppati" L'economia dopo la crisi petrolifera La rivoluzione tecnologica La globalizzazione L'ambiente mondo La sopravvivenza del pianeta Benessere, ma non per tutti L'Italia,terra di immigrazione e speranza</p>	<p>L.d.A Buono</p>



<p>Unita' 16</p> <p>Il crollo del comunismo e del nazionalismo</p> <p>Il crollo del Comunismo</p> <p>Il cambiamento negli altri paesi comunisti</p> <p>Il risorgere dei nazionalismi</p> <p>La tragedia della Jugoslavia</p> <p>La polveriera del Medio Oriente</p> <p>Israele e il mondo palestinese</p>	<p>L.d.A Discreto</p>
<p>Unita' 17</p> <p>Il mondo,l'Europa e l'Italia di oggi</p> <p>Il fondamentalismo Islamico</p> <p>Il terrorismo internazionale (attentati dal 2001 al 2016)</p> <p>Dalle rivolte al radicalismo islamico</p> <p>L'epoca del disordine mondiale</p> <p>L'Unione Europea</p> <p>La crisi degli ultimi anni</p> <p>Dal bipolarismo al tripolarismo</p>	<p>L.d.A Buono</p>

EDUCAZIONE CIVICA: La tutela dei beni culturali: I beni UNESCO;
 i Borghi italiani, in particolare riferimento alle Marche e alle nostre zone .

Verifiche

Orali

Metodologie

Lezione frontale, did, watsapp,

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	36 di 68



Mezzi

Libro di testo (Gentile, Ronga, Guida allo studio della storia 4)

Schemi, mappe concettuali, riassunti, . Ed.ne Civica,

La classe si è mostrata piuttosto interessata e ha partecipato alle lezioni ,sia in presenza che in DDI alcuni studenti in modo particolare, con interventi pertinenti e costruttivi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Conoscere gli eventi storici studiati, le forme di dittatura , il perché di tali eventi e le loro conseguenze, in maniera sincronica e diacronica. Saper collocare gli eventi nel tempo e nello spazio.

Latini Catia

LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA – SPAGNOLO a.s. 2021-2022

Classe: 5° D – Enogastronomia

Indirizzo: Pasticceria

Mikaela

Insegnante: Mercanti

Il gruppo, è composto da 3 alunni (2 femmine e 1 maschio) che seguono le lezioni insieme alla classe V° C Sala. È presente un alunno che segue una programmazione con Obiettivi Minimi. Nel corso dell'anno gli studenti hanno mostrato una discreta motivazione all'apprendimento della lingua straniera ma sussistono alcune carenze nell'uso delle strutture linguistiche di base, dovute principalmente all'impegno discontinuo nello studio a casa.

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI ESPOSTI PER MODULI

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	37 di 68



MODULO 1 “Comer sano y típico: la gastronomía de las Comunidades Autónomas”	UNITÀ DIDATTICHE - <i>la gastronomía regional de España</i> - <i>la costumbre de las las tapas</i> - <i>salud y bienestar en la mesa</i> - <i>Alimentación en adolescencia</i> - <i>Trastornos alimenticios</i>		Livello di Approfondimento BUONO
Materiali Utilizzati	Conoscenze linguistico - grammaticali acquisite	Competenze Comunicative e Testuali raggiunte	Obiettivi Minimi Sviluppati
<ul style="list-style-type: none"> > Libro “Una vuelta por la cultura hispana” Pag. 42-45 > Libro “Destino Dele B1” pag. 16-27 > Material digital: las tapas, el jamón de bellota, recetas típicas de las comunidades 	<p>hay que, conviene, es recomendable, es aconsejable</p> <p>Conjunciones y subordinadas causales y finales</p>	<p>Produrre ed esporre in maniera coesa e coerente testi regolativi specifici del settore di studio (itinerari turistici e ricette).</p>	<p>Riconoscere la collocazione geografica delle Comunità e delle loro Capitali; lessico di base relativo ad alcune ricette regionali (ingredienti e loro elaborazione)</p>

MODULO 2 “Los españoles hoy en día: democracia y sociedad”	UNITÀ DIDATTICHE - <i>La sociedad y las Instituciones</i> - <i>Las lenguas oficiales</i> - <i>Imigración y emigración en España</i> - <i>La Economía</i> - <i>Los adolescentes españoles frente a la crisis de valores y los estereotipos</i> - <i>Nuevos modelos de familia</i>		Livello di Approfondimento DISCRETO
Materiali Utilizzati	Conoscenze linguistico - grammaticali acquisite	Competenze Comunicative e Testuali raggiunte	Obiettivi Minimi Sviluppati
<ul style="list-style-type: none"> > Libro “Una vuelta por la cultura hispana” Pag. 4-7, 30-39 > Libro “Destino Dele B1” pag. 4-15, 52-63 > Artículos de actualidad de la web > Film: El hilo sutil 	<p>Lessico e funzioni grammaticali inerenti la descrizione personale e la sfera lavorativa</p>	<p>Testi informativi e argomentativi di carattere generico, utilizzando un linguaggio semplice ma adeguato agli argomenti affrontati.</p>	<p>Comprendere e riferire, utilizzando un linguaggio semplice (lessico base, frasi brevi, tempi verbali conosciuti), alcuni dei contenuti svolti.</p>

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	38 di 68



MODULO 3 "Guerra Civile: la memoria"	UNITÀ DIDATTICHE - <i>Guerra Civil y Franquismo</i> - <i>El hambre en tiempo de guerra</i> - <i>El rol de la mujer en la época franquista</i> - <i>El Guernica</i> - <i>Actualidad: Guerra en Ucrania, ataques a civiles, bombardeos y distribución de comida en las fronteras</i>		Livello di Approfondimento BUONO
Materiali Utilizzati	Conoscenze linguistico - grammaticali acquisite	Competenze Comunicative e Testuali raggiunte	Obiettivi Minimi Sviluppati
<ul style="list-style-type: none"> > Libro "Una vuelta por la cultura hispana" Pag. 22-29 68-69 > Presentazioni dell'insegnante: "La guerra civil española", "El Guernica de Picasso", "Guía de la buena esposa" > Video YouTube: "La dictadura de Franco" > Film "La lengua de las mariposas" (Passi scelti) 	<p>El Subjuntivo</p> <p>Uso de las preposiciones</p>	<p>Produzione di testi narrativi e argomentativi sul conflitto bellico degli anni 1936-39 e sul periodo della dittatura franchista.</p>	<p>Conoscenze basilari sulla Guerra Civile Spagnola e sull'epoca franchista</p>

MODULO 4 "Recorriendo España"	UNITÀ DIDATTICHE - <i>La geografía de España</i> - <i>La España verde</i> - <i>La Rioja y su vino</i> - <i>El camino de Santiago</i> - <i>Antonio Machado</i>		Livello di Approfondimento DISCRETO
Materiali Utilizzati	Conoscenze linguistico - grammaticali acquisite	Competenze Comunicative e Testuali raggiunte	Obiettivi Minimi Sviluppati
<ul style="list-style-type: none"> > Libro "Una vuelta por la cultura hispana" Pag. 1-3, 71-73, 93, 95 > Libro "Destino Dele B1" pag. 28-51 > Video YouTube "El camino de Santiago" > Film "El camino" (episodi scelti) > "Caminante no hay camino" (fotocopie e video) 	<p>Strutture linguistiche del livello B1 del QCRE</p>	<p>Testi espositivi ed argomentativi coesi e coerenti, volti a rappresentare alcuni aspetti caratteristici della geografia e della cultura spagnole.</p>	<p>Comprendere e riferire, utilizzando un linguaggio semplice, alcuni dei materiali inerenti le unità didattiche sviluppate.</p>

MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA "Uguaglianza di genere e emancipazione delle donne e delle bambine"	UNITÀ DIDATTICHE - <i>L'Agenda 2030: l'Obiettivo 5 di Sviluppo Sostenibile relativo alla parità di genere</i> - <i>La emancipación de las mujeres en la historia de España</i>		Livello di Approfondimento BUONO
--	---	--	---



Materiali Utilizzati

- "Actividades para trabajar los objetivos de desarrollo sostenible de la onu" (internet)
- La revolución familiar (Reportaje de "El país" en internet)
- La guía de la buena esposa

STRUMENTI E MATERIALI UTILIZZATI

- Libro di testo "¡Destino DELE B1!" C. Alegre Palazón, L. Quarello Demarcos, A. Romance Guerra, M. Almarza Durán, M.D. Corchado Rubio, Ed. Cideb;
- Testo di civiltà: "Una vuelta por la cultura hispana, L.Pierozzi, Ed. Zanichelli;
- Testo di Grammatica: "Gramática en Contraste" AAVV, Ed. Lang;
- Audiovisivi, video, pagine web, Prezi, applicazioni della "G Suite for education".

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri di valutazione hanno fatto riferimento all'acquisizione qualitativa/quantitativa di conoscenze e di competenze e la loro rielaborazione personale, alla partecipazione alle attività **sincrone e asincrone proposte**, all'impegno, all'interazione costruttiva con la docente e i compagni, alla puntualità nella consegna dei lavori assegnati e alla costanza nello studio.

Le prove scritte somministrate a risposta aperta hanno avuto i seguenti indicatori: Conoscenza degli argomenti - Competenza linguistica – Capacità di sintesi e di rielaborazione dei contenuti.

Nella valutazione dell'interazione e della produzione orale si è tenuto conto della coerenza con l'argomento proposto, della padronanza della lingua, della capacità di sintesi e della capacità di esposizione creativa.

Porto Sant'Elpidio, li 6 Maggio 2022

I RAPPRESENTANTI DELLA CLASSE

LA DOCENTE

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	40 di 68



PROGRAMMA SVOLTO a.s. 2021 /2022

PROF...**CAROSI MARCO**.....
 MATERIA INSEGNAMENTO.....**SCIENZE MOTORIE**.....
 CLASSE ...V.... SEZ. D ENOGASTRONOMIA

 SEDE PORTO SAN ELPIDIO

Profilo della classe:

La classe, nel complesso si rivela eterogenea per interessi e capacità e ben amalgamata per quanto riguarda i rapporti interpersonali degli alunni; fra di loro c'è dialogo e collaborazione, hanno un comportamento corretto con l'insegnante e rispettano, regole e compiti. Le attività proposte durante l'anno sono state svolte con impegno e continuità.
 Gli alunni hanno complessivamente raggiunto sia nella pratica che nella teoria un profitto più che discreto.

1. Obiettivi disciplinari raggiunti in termini di:

conoscenze

- la motricità nelle diverse condizioni
- fondamentali regole igienico-sanitarie;
- aspetto educativo e sociale dello sport
- giochi di squadra;

competenze

- saper usare opportunamente gli attrezzi e gli strumenti;
- saper usare una terminologia adeguata;
- saper correre a ritmo vario in condizioni aerobiche e anaerobiche;
- saper apprezzare nei giochi sportivi tecnica esecutiva e tattica di gioco;

capacità

- saper mantenere uno sforzo il più a lungo possibile anche con variazione di ritmo e di carico;
- saper compiere azioni semplici e complesse nel minor tempo possibile;
- saper eseguire movimenti con escursioni articolari più ampie possibile;
- saper attuare movimenti semplici e complessi in forma economica e in situazioni variabili;
- saper svolgere compiti di giuria e arbitraggio;
- saper rispettare le regole e i ruoli propri delle discipline;
- saper controllare le emozioni anche in situazioni di competitività;

contenuti disciplinari

- es. di rilassamento muscolare e controllo respiratorio;
- es. di coordinazione generale e segmentaria;
- es. di coordinazione oculo-manuale e oculo-podale;
- corsa a ritmo costante in condizioni aerobiche;
- es. di allungamento e stretching;
- giochi di squadra:

pallacanestro: fondamentali (palleggio, passaggio, tiro) esercitazioni 1c1, 2c2 e 3c3

pallavolo: esercitazioni, arbitraggio e gioco;

- atletica leggera: andature preatletiche (corsa calciata, skip, balzi, passo saltellato, ecc.);

propedeutici ai salti. Salto in lungo da fermi

corsa veloce su distanza 30mt.

- lezioni teoriche su:

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	41 di 68



elementi di anatomia: i muscoli e i sistemi energetici utilizzati;

2. Metodologie

Tenuto conto dei bisogni e delle proposte degli allievi si è cercato di sollecitare la partecipazione attiva di tutta la classe. Dopo aver posto gli obiettivi da raggiungere si è cercato di dare spazio alla ricerca personale. Attraverso l'analisi e le considerazioni collettive è stata stimolata la riflessione per trovare soluzioni migliori e diverse ai problemi posti, al fine di ottenere una partecipazione cosciente ed attiva. Si sono favoriti i giochi di squadra per stimolare lo sviluppo sociale. Rispetto alle attività pratiche si è passati da un lavoro di carattere generale ad uno sempre più specifico, mirato all'ottenimento delle abilità tecniche.

3. Materiali didattici

Per la realizzazione pratica del programma si è potuto usufruire, della palestra e di un discreto numero di piccoli e grandi attrezzi.

4. Tipologie delle prove di verifica utilizzate

Le verifiche sono state approntate individuando all'interno delle varie unità didattiche momenti di controllo, il più possibile obiettivo, sui risultati raggiunti in merito alla consegna data. Relativamente ai percorsi tematici stabiliti sono state realizzate le seguenti modalità di verifica: **verifica pratica**: su un argomento specifico preconstituito attraverso test pratici, per appurare il livello delle capacità condizionali e coordinative, il grado di correttezza esecutiva, la padronanza del gesto motorio automatico, il rispetto della consegna data, l'acquisizione, in sintesi, delle tecniche specifiche e delle tattiche di gioco;

verifica di tipo comportamentale: controllo costante dell'interesse e partecipazione alle lezioni, del grado di impegno profuso e della capacità di rispondere positivamente alle consegne; osservazione del grado di socializzazione e di lealtà sportiva.

5. Criteri di valutazione

L'attribuzione numerica dei voti ha utilizzato la scala che va da 3 a 10 e più precisamente:

3 assenza totale di risposta;

4 scarso impegno e partecipazione, con risposte motorie frammentarie e inesatte;

5 linguaggio motorio incerto in particolare nei passaggi più importanti;

6 sufficiente acquisizione dei contenuti essenziali della disciplina;

7 produzione motoria corretta e sufficientemente fluida;

8 autonomia di lavoro, capacità di controllo e di correzione dell'attività motoria;

9 –10 elaborazione personale dei dati, interventi appropriati, produzione motoria raffinata.

Il docente.

(Marco Carosi)

ALUNNI

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	42 di 68



ISTITUTO "CARLO URBANI" sede PORTO SANT'ELPIDIO

Anno Scolastico 2021/2022

Programma Disciplinare Classe V D Pasticceria Sede Porto Sant'Elpidio

*Disciplina: Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore
Pasticceria*

Prof.re Enrico Maria Rimbano

SITUAZIONE DELLA CLASSE

La Classe 5°D è costituita da 17 Alunni.

Gli alunni fin da inizio anno hanno dimostrato un discreto clima relazionale. Hanno partecipato inoltre con discreta partecipazione, in alcuni casi invece la presenza è stata assidua, durante le iniziative svolte in orario extracurricolare. Le competenze iniziali, sul piano teorico e pratico sono apparse lacunose, inoltre nella parte pratica molti alunni hanno mostrato meno autonomia individuale e alcune incertezze nell'esecuzione delle varie preparazioni. Per questa ragione si è cercato di recuperare e fissare competenze base laboratoriali del triennio finale del corso, massimizzando la parte tecnica di laboratorio attraverso lo svolgimento di compiti di realtà.

Per massimizzare al meglio i momenti didattici laboratoriali sono stati presentati argomenti teorici anche durante le preparazioni pratiche.

Competenze

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici
- Integrare competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali.

ISTITUTO di ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE - "CARLO URBANI" Via Legnano, 17 - Porto Sant'Elpidio (FM)

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	43 di 68



- Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Conoscenze

- Conoscere i diversi marchi di tutela dei prodotti alimentari,
- Conoscere le caratteristiche della produzione industriale e artigianale
- Conoscere i prodotti tipici d'Italia
- Conoscere i criteri fondamentali per la realizzazione di un menu
- Conoscere le intolleranze e i diversi stili alimentari
- Conoscere la sicurezza sul lavoro
- Conoscere il protocollo dell'HACCP
- Conoscere le tipologie di catering e banqueting

Abilità

- Realizzare preparazioni dolciarie base
- Riconoscere i marchi di qualità
- Organizzare i processi di produzione attraverso il coordinamento di mezzi e spazi
- Proporre proposte in base a richieste dei clienti
- Saper riconoscere e sostituire gli ingredienti per realizzare preparazioni funzionali alla clientela con problemi di intolleranze alimentari
- Simulare applicazioni del piano di autocontrollo HACCP
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nell'ambiente di lavoro

PROGRAMMA SVOLTO E LIVELLO RAGGIUNTO

Modulo	Argomenti	Livello di trattazione	Periodo
Igiene e sicurezza	Haccp e rischi della lavorazione Applicazioni pratiche del protocollo di autocontrollo	Buono	Sett
La struttura del reparto	Lo sviluppo della pasticceria nei secoli fino ad oggi. Il reparto: l'area di lavoro, le attrezzature, l'organizzazione del processo produttivo Le pasticcerie Artigianali ed Industriali	Buono	Ott-Nov
La materia prima	Le biodiversità, la stagionalità, KM0 e filiera corta I marchi di qualità DOP IGP STG La scelta dei fornitori Determinazione dei costi e prezzi Food cost e l'ottica di un utilizzo sostenibile della materia prima	Discreto	Nov-Apr

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76-142	44 di 68



Esigenze e bisogni alimentari	Celiachia ed intolleranze alimentari Stili di vita alimentari: Vegano, Vegetariano Preparazioni per esigenze particolari: La disfagia	Cenni	Gen-Mag
Simulazione Processi produttivi Problem solving in Laboratorio	Simulare la commessa del cliente, Impasti di base di pasticceria, Pasta frolla, pasta sfoglia, pan di spagna, pasta choux Crema pasticceria, al cioccolato, crema chantilly, Dolci di carnevale, Dolci monoporzione, Preparazioni salate, sandwich, pizza, focaccia. Preparazioni di torte e alcune decorazioni di base. Organizzazione della brigata per compiti, capacità di risolvere situazioni improvvise. Risultato attraverso lavoro di squadra	Discreto	Dic-Mag

- Metodologia Didattica:

L'anno scolastico è stato caratterizzato da momenti didattici svolti in classe e laboratorio oltre a periodi con alunni collegati a distanza. A seguito degli ultimi due anni caratterizzati dalla pandemia COVID-19 si è cercato di massimizzare l'esperienza laboratoriale per ampliare le competenze possedute dagli alunni. Durante la realizzazione dei laboratori è stato dato ampio spazio all'organizzazione del lavoro, nella gestione dei tempi e la cura degli spazi, nonché alla manipolazione della materia prima, cercando di ricreare situazioni spendibili nel mondo del lavoro, seppur di livello base. Non sono mancate lezioni frontali con anche supporti multimediali preparati dal docente. Queste sono state necessarie per trasmettere i concetti fondamentali, gli alunni attraverso anche l'applicativo G-Suite hanno potuto avere, per molte delle lezioni pratiche, l'indicazione rispetto alla lezione da svolgere successivamente in laboratorio. Le lezioni sono state caratterizzate da brainstorming al fine di incentivare lo scambio di idee, il collegamento tra conoscenze e lo sviluppo di pensieri. La classe ha partecipato inoltre ad un appuntamento del Cooking quiz Digital Edition valido anche per il PCTO, oltre che ad un seminario tenuto a scuola dall'Università di Scienze Gastronomiche di Camerino con tema principale La Mela Rosa dei Monti Sibillini presidio Slow Food. In questo appuntamento si sono toccati temi quali l'uso sostenibile delle materie prime alimentari con particolare riguardo ai prodotti agricoli, concetti cari alla sostenibilità ambientale e anche inerenti l'Educazione Civica.

- Tipologie di Test:

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	45 di 68



Sono stati preferiti i test di natura pratica ed orale con lo scopo di sviluppare una trattazione di confronto immediato rispetto ai punti sviluppati.

- Criteri di Valutazione:

Per la valutazione sono state impiegati voti da 1 a 10, si è tenuto conto non solo dei risultati oggettivi ma è stata data importanza anche alla partecipazione durante le lezioni, nei momenti svolti a distanza e non, al rispetto delle consegne in un'ottica di collaborazione attiva di impegno e serietà, al dialogo con il docente e con i compagni come finalità educativa, oltre che alla frequenza scolastica e dell'impegno nella partecipazione ad eventi inerenti il percorso di studio.

- O.M. Per quanto riguarda gli obbiettivi minimi i punti fondamentali sono stati:

- Il protocollo HACCP
- I marchi DOP, IGP, STG e i presidi alimentari
- I principali bisogni alimentari
- Preparazione di alcune preparazioni base.

Porto Sant'Elpidio, addì 09/05/2022
 Firma degli alunni

Firma del Prof.re
Enrico Maria Rimbano

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2021/22

PROF.SSA MARINI MARINELLA
MATERIA DI INSEGNAMENTO LINGUA E CULTURA INGLESE
CLASSE 5 SEZIONE D PASTICCERIA
SEDE PORTO SANT' ELPIDIO

totale ore di lezione al 15/5/2022: 75

PASTICCERIA

Modulo didattico sviluppato	Unità didattiche	Livello di trattazione sviluppato (ottimo - buono- discreto- sufficiente - cenni)	Unità di tempo

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	46 di 68



MODULE 1: SAFETY & NUTRITION	• HACCP;	Buono	Settembre
	• Food transmitted infections and food poisoning;	Buono	Settembre
	• Risks and preventive measures to combat food contamination;	Buono	Ottobre
	• Healthy Eating;	Buono	Novembre
	• The Mediterranean diet;	Buono	Novembre
	• Alternative diets;	Discreto	Dicembre
	• Teenagers and diet;	Buono	Dicembre
	• Eating disorders;	Buono	Dicembre
	• Food allergies and intolerances.	Buono	Febbraio
	Abilities: - <i>Reading/listening/writing and speaking practice level B1 / INVALSI test.</i>	Buono	Febbraio

Grammar:

- *Present perfect continuous*
- *Past perfect continuous*

Vocabulary:

- *Level B1 QCER (Pet exams).*

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	47 di 68



MODULE 2: CULINARY GEOGRAPHY & CULTURE - UK	<ul style="list-style-type: none"> • The United Kingdom • British traditional recipes; • British traditions and festivities: <i>Burns Night, Shrove Tuesday, Christmas, Easter.</i> <p>Abilities:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Reading/listening/writing and speaking practice level B1. / INVALSI test.</i> <p>Grammar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Reported speech</i> <p>Vocabulary:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Level B1 QCER (Pet exams).</i> 	<p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Buono</p>	<p>Marzo</p> <p>Marzo</p> <p>Marzo</p>
MODULE 3: CULINARY GEOGRAPHY AND CULTURE- USA	<ul style="list-style-type: none"> • The United States of America; • American traditions and festivities: <i>Thanksgiving, Halloween, St. Patrick's day.</i> <p>Abilities:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Reading/listening/writing and speaking practice level B1-B2. / INVALSI TEST</i> <p>Grammar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Future perfect</i> - <i>Future perfect continuous</i> - <i>Phrasal verbs</i> <p>Vocabulary:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Level B1 QCER (Pet exams).</i> 	<p>Buono</p> <p>Discreto</p>	<p>Aprile</p> <p>Marzo</p>

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	48 di 68



MODULE 4: ENGLISH SPEAKING WORLD	<ul style="list-style-type: none"> • Canada; • India; • Australia. <p>Abilities:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Reading/listening/writing and speaking practice level B2 / INVALSI TEST</i> <p>Grammar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Mixed conditionals</i> - <i>Idioms</i> <p>Vocabulary:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Level B2 QCER (FCE exams).</i> 	Discreto Discreto Discreto	Maggio Maggio Maggio
MODULE 5: INSTITUTIONS (Educazione Civica)	<ul style="list-style-type: none"> • UK institutions; • American Institutions. 	Buono Buono	Dicembre Aprile

METODOLOGIA DIDATTICA

L'insegnamento è stato realizzato in presenza attraverso lezioni frontali, lezioni interattive, lavoro collettivo guidato o autonomo (*cooperative learning*), lettura e analisi diretta dei testi, discussioni, attività di *problem solving* e ricerche on line. Il metodo adottato ha cercato di fornire sia conoscenze e competenze linguistico-comunicative, che generali e settoriali. L'acquisizione progressiva dei linguaggi settoriali è stata favorita da opportuni raccordi con le altre discipline, linguistiche e d'indirizzo, con approfondimenti sul lessico specifico e sulle particolarità del discorso tecnico. La preparazione alle PROVE INVALSI ha permesso un'ulteriore sviluppo delle competenze nelle abilità linguistiche della lingua inglese.

STRUMENTI

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	49 di 68



Libro di testo, fotocopie, appunti, mappe concettuali, laboratorio linguistico, lettore DVD, smart tv.

Libri di testo adottati :

"Mastering" Ed. ELI

"New Grammar Spectrum" Ed. OUP

"Complete Invalsi" Ed. Helbling

TIPOLOGIE DI VERIFICHE

Attraverso attività individuali, di coppia, di gruppo o di classe, scritte e orali, l'insegnante è stata in grado di verificare:

1. il grado di competenza linguistica e comunicativa raggiunto dall'alunno;
2. la corretta esecuzione dei compiti richiesti;
3. eventuali difficoltà che hanno reso necessaria una modifica dell'attività didattica o il ricorso a interventi specifici, finalizzati al recupero di particolari abilità o conoscenze.

Delle prove scritte previste, ne sono state effettuate due nel trimestre e tre nel pentamestre; le prove orali effettuate sono state una nel trimestre e due nel pentamestre.

La valutazione ha tenuto conto del livello di:

- competenza comunicativa raggiunta,
- conoscenza degli argomenti trattati,
- interiorizzazione delle fondamentali strutture linguistiche.

Per rendere meno soggettiva possibile la valutazione delle prove scritte e di quelle orali, l'insegnante ha utilizzato delle griglie di misurazione approntate per ogni prova.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI E DEFINIZIONE DEGLI OBIETTIVI MINIMI

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	50 di 68



Nell'assegnazione del voto è stata utilizzata l'intera scala decimale da 1 a 10.

E' stato ritenuto sufficiente l'alunno che conosca i contenuti minimi, che si esprima cioè con pronuncia intelligibile, utilizzando un lessico semplice ma appropriato, commettendo errori non gravi nell'uso delle strutture, errori cioè che non compromettano la comunicazione. La valutazione finale ha tenuto conto, oltre che del profitto raggiunto, dell'impegno e della partecipazione al lavoro scolastico.

P. S. Elpidio, 10 maggio 2022

Firma del docente

Firma per accettazione
Rappresentanti di classe

PROGRAMMA SVOLTO a.s. 2021/22

Prof. -Prof.ssa IOBBI ILARIA

Materia di Insegnamento MATEMATICA

Classe 5 Sezione D _____ Liceo ITE x Enogastronomia Socio sanitario

SEDE x Porto Sant'Elpidio Sant'Elpidio a Mare Montegiorgio

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	51 di 68



- Ripasso: equazioni e disequazioni di primo grado, di grado maggiore di uno e fratte.
- Funzioni: classificazione delle funzioni matematiche, concetto di immagine e controimmagine di un numero, grafico di una funzione.
- Proprietà delle funzioni: pari con relativa simmetria, dispari con relativa simmetria, crescenti, decrescenti, strettamente crescenti, strettamente decrescenti.
- Funzione esponenziale: definizione, grafico con relative caratteristiche, risoluzione di equazioni esponenziali e disequazioni esponenziali nelle quali il primo e secondo membro si possano scrivere come potenze aventi la stessa base.
- Funzione logaritmica: definizione di logaritmo e definizione di funzione logaritmica, grafico con relative caratteristiche, risoluzione di equazioni e disequazioni logaritmiche nelle quali il primo e secondo membro si possano scrivere come logaritmi aventi la stessa base.
- Calcolo del dominio, delle eventuali intersezioni con gli assi cartesiani e del segno di una funzione razionale intera, razionale fratta, irrazionale, e di funzioni che coinvolgono l'esponenziale o il logaritmo.
- Limite di una funzione: distinzione tra limite globale, limite destro e limite sinistro, ricavare il valore del limite a partire dal grafico della funzione o a partire dalla sua espressione analitica.
- Forme indeterminate del tipo: $+\infty - \infty$; $\frac{\infty}{\infty}$; $\frac{0}{0}$ e relative strategie risolutive.
- Grafico probabile di una funzione dopo averne studiato dominio, intersezioni, segno, eventuali simmetrie e limiti agli estremi del dominio.

PROF.ssa ILARIA IOBBI

Jobbi Ilenia

IL Dirigente scolastico

Laura D'Ignazi

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
 ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI
 PROCESSI PRODUTTIVI
 DOCENTE: VERDECCHIA CLAUDIO**

PROFILO DELLA CLASSE

Gruppo classe costituito da n.17 alunni
 La maggior parte della classe ha seguito le lezioni con buona continuità,
 partecipazione e sufficiente profitto per tutto l'anno, mentre alcuni studenti

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	52 di 68



hanno avuto una partecipazione appena sufficiente nelle sessioni di problem solving.

Il comportamento sociale ed il rispetto verso i compagni e l'insegnante è stato adeguato per tutto l'anno.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

OBIETTIVI GENERALI

Permettere allo studente di percepire ed acquisire le informazioni tecniche e le strategie pratiche, necessarie alla realizzazione della figura del Pasticcere "titolare di una pasticceria artigianale", ed allo stesso tempo è stata modulata al fine di far percepire ed acquisire allo studente tutti gli aspetti collegati alla figura del pasticcere dipendente di una pasticceria artigianale/industriale. Il pasticcere titolare/dipendente di una pasticceria artigianale/industriale rispetterà le procedure di sicurezza e di prevenzione necessarie sul luogo di lavoro secondo il D.lgs 81/08; potrà organizzare il layout ottimale della propria pasticceria; riuscirà a gestire il magazzino e la MMC (Movimentazione Manuale dei Carichi) con mezzi ausiliari opportuni

ABILITA':

Saper individuare e gestire le situazioni di rischio e pericolo; saper utilizzare i dispositivi di sicurezza dei macchinari dolciari. Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in aziende di piccole/medio/grandi dimensioni. Saper ottimizzare il layout ed il ciclo di produzione. Gestire la qualità e la sua certificazione.

CONOSCENZE:

D.lgs.n.81/08: sicurezza sui luoghi di lavoro; regole per il layout di una pasticceria artigianale; classificazione e differenze tra sistemi di produzione; punti di forza e di debolezza dei sistemi di produzione; tecniche organizzative del processo produttivo dolciario; principi e modelli di gestione delle scorte; principi di logistica aziendale interna ed esterna; Utilizzo energie da fonti rinnovabili

CONTENUTI TRATTATI

UNITÀ DIDATTICHE

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	53 di 68



MODULO 1 - TRASPORTATORI INDUSTRIALI (LIV. APPROF. OTTIMO)

TRASPORTI INTERNI: Classificazione e gestione dei trasporti

TRASPORTATORI INTERNI: le diverse tipologie

SISTEMI DI TRASPORTO AUTOMATICI E PNEUMATICI

MODULO 2 - MACCHINE PER CIOCCOLATO E PRODOTTI LIEVITATI (LIV. APPROF. OTTIMO)

ATTREZZATURE PER LA COTTURA: le diverse tipologie di forno, il pastorizzatore, la friggitrice e la pralinatrice

ATTREZZATURE PER RAFFREDDARE MANTECARE E CONSERVARE: frigoriferi, macchine per il gelato, macchine per il sottovuoto, macchine per la lavorazione del cioccolato

MODULO 3 - ELETTOPNEUMATICA E SISTEMI AUTOMATICI (LIV. APPROF. BUONO)

FONDAMENTI DI AUTOMAZIONE

LA CORRENTE ELETTRICA: continua, alternata, monofase, trifase

IL SISTEMA: caratteristiche dei sistemi e schemi a blocchi

I SISTEMI AUTOMATICI: sistemi cablati e programmati

MODULO 4 - LA GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI (LIV. APPROF. BUONO)

LA PRODUZIONE: produzione per processo, per prodotto e sistemi misti

I LAYOUT: layout per processo, per prodotto e sistemi misti

LE TECNICHE RETICOLARI: CPM, calcolo dei principali parametri di gestione

(T di produzione, percorso critico, ritardo massimo) e diagrammi di Gantt

GESTIONE DEI MAGAZZINI: LIFO (Last In First Out), FIFO (First In First Out) e rotazione dei prodotti

MODULO 5 - QUALITA' E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO (LIV. APPROF. BUONO)

LA QUALITA': sistemi di gestione per la qualità, modello TQM, ciclo di vita del prodotto, normative di riferimento e strumenti per il miglioramento

LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO: la normativa, i documenti obbligatori per il D.Lgs 81/2008, varie tipologie di rischio nei luoghi di lavoro

METODOLOGIE DIDATTICHE

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	54 di 68



L'attività didattica della disciplina si è svolta attraverso lezioni frontali, metodologie di cooperative learning e problem solving

Lezioni a distanza tramite applicazione Meet di Google

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- *Libro di testo: Cataldo V.Biffaro; Rosalba Labile; Raffaella Labile - TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI 2, per il quinto anno degli Istituti Professionali del settore Servizi; HOEPLI editore*
- *Allegati e materiale caricato dal docente su Google Classroom*

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche scritte/grafiche ed orali

Sessioni di Problem Solving

Porto Sant'Elpidio li 13.05.2022

(Prof. Claudio Verdecchia)

E: 5 ENOGASTRONOMIA SEZ.D PASTICCERIA

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	55 di 68



ESAMI DI STATO A.S. 2021/22

PERCORSO FORMATIVO

DELLA CLASSE V - SEZIONE D Indirizzo Pasticceria

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO	Livello di approfondimento ottimo/buono/ discreto/ suff./solo cenni
1° MODULO: Contaminazioni e alterazioni degli alimenti	DISCRETO

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	56 di 68



Contaminazioni degli alimenti: aspetti generali ed i tipi di contaminanti.	Discreto
- Contaminazioni chimiche	
○ da sostanze chimiche utilizzate in agricoltura (pesticidi, fitofarmaci, fertilizzanti,ecc.)	Discreto
○ da pratiche zootecniche e veterinarie (antibiotici ed anabolizzanti)	Discreto
○ da scarichi industriali da diossine. PCB, PFOS e PFOA	Discreto
○ da metalli pesanti (mercurio, cadmio, alluminio e piombo)	Discreto
○ da contenitori per alimenti- principali materiali utilizzati per contenitori (M.O.C.A., bisfenolo),	Discreto
○ derivati da processi di cottura (acrilamide,furani e IPA)	Discreto
○ naturali (micotossine, tetradotossina)	
○ fattori antinutrizionali e tossiche naturali	Discreto
- Contaminazioni fisiche (corpi estranei o contaminazione radioattiva)	Discreto
- Contaminazioni biologiche:	
-Generalità sui microrganismi: classificazione e caratteristiche	Discreto
-Modalità di contaminazione : diretta, indiretta e crociata	Discreto
-Fattori di crescita microbica: temperatura, acqua, acidità, ossigeno, luce e radiazioni, tempo	Discreto
-I batteri: struttura cellulare, classificazione di gram, spore e tossine batteriche e riproduzione per scissione binaria.	Discreto
○ Malattie provocate da microrganismi:	
-Malattie di origine batterica: infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari	
▪ Batteri:	
Salmonella, Staphylococcus aureus, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, Escherichia coli, Listeria monocytogenes e relative patologie. Cenni su: Bacillus cereus,	Discreto
virus: aspetti generali e principali patologie. (virus epatitico A)	Discreto
▪ Da protozoi: Toxoplasma gondii	
▪ Da elminti: Tenie e Anisakis	Discreto
▪ Da prioni : BSE	Discreto
	Discreto
2° MODULO: Sicurezza- Igiene e controllo degli alimenti e degli ambienti di lavoro	DISCRETO

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	57 di 68



Principali norme legislative sulla sicurezza e concetto di qualità, l'igiene degli ambienti di lavoro, sull'igiene del personale e degli alimenti (Libro verde, libro bianco, Reg. U.E. 178/2002, Pacchetto igiene 2004) e autorità di controllo in Italia ed in Europa.	Discreto
L'Autocontrollo: attività di prevenzione (GMP e GHP, HACCP) e attività di controllo (Tracciabilità e Rintracciabilità)	Discreto
GMP e GHP: Manutenzione e pulizia delle strutture edilizie, pulizia degli ambienti di lavoro: detersione e disinfezione [sanificazione] disinfestazione, igiene del personale, smaltimento dei rifiuti e degli effluenti	Discreto
HACCP: significato dell'acronimo, i sette principi, differenza tra CP e CCP, stesura di un diagramma di flusso e sviluppo di un semplice piano HACCP.	Discreto
Frodi alimentari: sofisticazione, adulterazione, contraffazione ed alterazione.	Discreto
3° MODULO: Bioenergetica e stato di nutrizione	BUONO
Richiami: Definizioni di alimentazione, nutrizione, alimenti, principi nutritivi, dieta. Determinazione dello stato di nutrizione e conseguenze di un alterato stato di nutrizione. Metodi per la determinazione dello stato di nutrizione: misure antropometriche, biochimiche, esami clinici e metodi indiretti -Composizione corporea (massa grassa e massa magra) Peso teorico o desiderabile (secondo Broca, Lorentz, secondo la costituzione corporea; IMC), plicometria e circonferenze corporee, bioimpedenziometria (BIA) -Bilancio energetico: Raccolta dati dietetici, valutazione del dispendio (calorimetria diretta ed indiretta), -Fabbisogno energetico: calcolo approssimativo e fattori che lo influenzano: <ul style="list-style-type: none"> - Metabolismo basale - Termogenesi indotta dalla dieta - Termoregolazione - Accrescimento - Attività fisica - Condizioni fisiologiche particolari -Valutazione della funzionalità corporea: esami biochimici e analisi obiettiva di alcuni aspetti fisici del paziente.	Buono Buono Buono Buono Buono Buono Buono
4° MODULO: Alimentazione razionale ed equilibrata	OTTIMO



Strumenti per la pianificazione di una dieta equilibrata :LARN, linee guida per una sana alimentazione, tabella di composizione degli alimenti e piramide alimentare.	Ottimo
Dieta equilibrata: generalità, criteri di compilazione, fabbisogni nutrizionali	Ottimo
L.A.R.N.: Glucidi, Protidi, Lipidi, Vitamine e Sali minerali, Acqua, Etanolo e composti bioattivi.	Ottimo
Ripartizione delle kcal nei vari pasti.	Ottimo
Linee guida per una sana alimentazione.	Buono
Storia, principi e caratteristiche della Dieta Mediterranea.	Ottimo
Piramide degli alimenti della Dieta Mediterranea e porzioni.	Ottimo
5° MODULO: Dietologia	BUONO
Alimentazione per fasce d'età (gravidanza, allattamento, prima infanzia, seconda infanzia, adolescenza, età adulta, terza età)	Buono
Alimentazione dello sportivo.	Buono
Fast food ed errori alimentari dell'adolescente	Buono
Principali tipologie dietetiche: Diete vegetariane, vegane, eubiotica, macrobiotica, cronodieta, a zona.	Buono
6° MODULO: Dieta in particolari condizioni patologiche (gli argomenti saranno svolti dopo il 15 maggio)	
Indicazioni dietetiche per malattie cardiovascolari: ipertensione arteriosa, aterosclerosi, dislipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia). Indicazioni dietetiche per malattie metaboliche: Obesità ed indicazioni dietetiche Diabete ed indicazioni dietetiche Gotta ed indicazioni dietetiche Cancro ed alimentazione Disturbi del comportamento alimentare (con particolare attenzione alla fascia di età adolescenziale), anoressia, bulimia e DSA minori Intolleranze (lattosio, favismo) Allergie e malattie autoimmuni (celiachia) Per ciascuna condizione patologica sono stati illustrati i fattori eziologici e le conseguenze correlate.	
8° MODULO: Nuovi prodotti alimentari (gli argomenti saranno svolti dopo il 15 maggio)	
Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti I prodotti per un'alimentazione particolare Gli integratori alimentari Gli alimenti funzionali I novel foods Gli alimenti biologici e a km 0 Gli alimenti geneticamente modificati I superfood	

Porto Sant'Elpidio, li 11/05/2022

Firma della docente
Prof.ssa Sonia Liberati

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	59 di 68



VISTO per adesione
Gli alunni

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "CARLO URBANI"

Via Legnano, 17 - Porto Sant'Elpidio (FM)

Donatella Pedonesi - Francese 5 CD sala e pasticceria

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

I contenuti sono quelli tratti dal libro di testo in adozione (SUBLIME).
Alcuni argomenti sono stati approfonditi con fotocopie tratte da altri testi.

Module 1 - Santé et sécurité alimentaire

Conservation des aliments.

Méthodes de conservation anciennes (fumage, salage, séchage) et naturelles (huile, graisse, sucre, alcool).

Méthodes par le froid: réfrigération, congélation et surgélation.

Méthodes par la chaleur: cuisson, pasteurisation, stérilisation, appertisation.

Louis Pasteur et F. Nicolas Appert.

Lyophilisation et sous vide.

Module 2 - Baudelaire

L'albatros

Correspondances

Spleen

Module 3 - Régimes et nutrition

Les groupes alimentaires.

Les aliments biologiques.

Les OGM.

Le régime méditerranéen.

Allergies et intolérances.

Les régimes alimentaires pour coeliaques.

L'alimentation du sportif.

L'alimentation de la femme enceinte.

L'alimentation de l'adolescent.

Les troubles du comportement alimentaire.

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	60 di 68



Educazione civica

La France métropolitaine(limites, fleuves, reliefs).
La division administrative.
Les institutions françaises.
La république française.
Le rôle du président en France et en Italie.

Data di presentazione: 07/05/2022

Donatella Pedonesi

ESAMI DI STATO a.s. 2021/2022

SEDE DI PORTO SANT'ELPIDIO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE QUINTA sez. D

INDIRIZZO PASTICCERIA

DISCIPLINA:

ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

DOCENTE: Prof.ssa Bernardini Viviana

ITP: Prof.ssa Eleuteri Rita

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	61 di 68



SITUAZIONE DI PARTENZA

La classe 5°D pasticceria è una classe mista costituita da 17 alunni. E' presente un alunno con programmazione differenziata. La classe è molto vivace sia fisicamente che intellettualmente. Ciò ha comportato, per qualche alunno, un'attenzione ed una partecipazione altalenante con conseguente apprendimento discontinuo e valutazioni non sempre conformi alle reali potenzialità.

Nel complesso la classe ha manifestato un buon interesse per gli argomenti trattati. La discontinuità nell'apprendimento ha comportato il dover ritornare talvolta su argomenti già trattati e quindi un rallentamento nello svolgimento del programma. I risultati in alcuni casi sono stati comunque soddisfacenti. Per alcuni ragazzi permangono invece difficoltà dovute in qualche caso ad uno studio inadeguato ed in altri a difficoltà soggettive.

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO E LIVELLO DI APPRENDIMENTO RAGGIUNTO

Il programma è stato supportato con un numero adeguato di laboratori. Si è provveduto ad accentuare più il lato descrittivo dell'esperimento che i calcoli sottesi (bilanciamenti, concentrazioni, rese, ecc...) sapendo comunque che nelle linee guida ministeriali ciò non è richiesto espressamente.

A questo proposito si evidenzia che le reazioni chimiche, lì dove scritte, sono poste in forma ionica netta

Modulo didattico sviluppato	Unità didattiche	Livello di trattazione sviluppato (ottimo – buono-discreto sufficiente-cenni)	Unità di tempo
Chimica organica	Introduzione alle analisi chimiche, metodi e strumenti di misura Le fasi di un'analisi chimica: scelta del metodo di analisi, campionamento, preparazione del campione, esecuzione dell'analisi, elaborazione dei dati, presentazione dei risultati Compilazione di una scheda di laboratorio Adattamento di una scheda di laboratorio alle proprie necessità Concetti e principi di chimica organica	Buono	Settembre
	Laboratorio teorico: Preparazione di un campione	Buono	Ottobre
	Chimica del carbonio	Buono	Ottobre
	Idrocarburi: composizione, caratteristiche e gruppi	Buono	Ottobre
	Alcani: nomenclatura dei composti lineari, formula di struttura formula bruta formula condensata.	Buono	Ottobre



	Alcheni, alchini: nomenclatura dei composti lineari, formula di struttura formula bruta formula condensata, reattività	Buono	Ottobre
	Laboratorio: Reazione di ossidazione di alcheni	Buono	Ottobre
	Laboratorio: Reazione di addizione agli alcheni	Buono	Novembre
	Aromatici: nomenclatura dei composti più importanti, reattività chimica	Buono	Novembre
	Laboratorio: Reazione di sostituzione all'anello aromatico	Buono	Novembre

	Alcooli: nomenclatura dei composti lineari, formula di struttura formula bruta formula condensata, reattività	Buono	Dicembre
	Aldeidi chetoni: nomenclatura dei composti lineari, formula di struttura formula bruta formula condensata, reattività	Buono	Gennaio
	Acidi: nomenclatura dei composti lineari, formula di struttura formula bruta formula condensata, reattività	Buono	Gennaio
	Ammine: formula di struttura formula bruta formula condensata, reattività	Sufficiente	Febbraio
	Laboratorio: Reazione di Tollens	Buono	Febbraio
Energetica	Energetica delle reazioni chimiche. Reazioni endo-esotermiche	Sufficiente	Febbraio
	Laboratorio: Trasformazioni energetiche	Buono	Febbraio
	Laboratorio: Reazioni endo-esotermiche	Buono	Marzo
Le sostanze zuccherine	Glucidi	Buono	Marzo
	Monosaccaridi	Buono	Marzo
	Disaccaridi ed oligosaccaridi	Buono	Marzo
	Polisaccaridi: legame glicosidico, zuccheri riducenti	Buono	Marzo
	Le funzioni dei glucidi nelle produzioni da forno.	Buono	Aprile
	Laboratorio: Solubilità di glucidi semplici e complessi	Buono	Marzo
	Laboratorio: Saggio di Fehling	Buono	Aprile
	Laboratorio: Ricerca dell'amido negli alimenti	Buono	Aprile
Gli oli e i grassi	I grassi alimentari ed i lipidi	Sufficiente	Maggio
	Gli acidi grassi	Sufficiente	Maggio
	I gliceridi	Sufficiente	Maggio
	I fosfolipidi ed i glicolipidi	Sufficiente	Maggio
	Gli steroli	Sufficiente	Maggio
	Le funzioni dei lipidi nelle produzioni da forno	Sufficiente	Maggio



	I tre tipi di irrancidimento	Sufficiente	Maggio
Proteine	Amminoacidi e proteine.	Sufficiente	Maggio
	Struttura delle proteine	Sufficiente	Maggio
	Enzimi	Sufficiente	Maggio
	Ruolo delle proteine nelle produzioni da forno	Sufficiente	Maggio

METODOLOGIA DIDATTICA

Sono state impiegate sia lezioni frontali, necessarie per trasmettere con efficacia e in tempi brevi i concetti fondamentali, sia lezioni dialogate, più adatte a favorire, attraverso il feed-back un clima di ascolto attivo ed un apprendimento significativo.

Si è data particolare importanza all'attività di laboratorio ed all'interdisciplinarietà, in modo da favorire una conoscenza pratica e il più possibile ampia degli argomenti. Sono state coinvolte discipline dell'ambito scientifico quali Alimentazione, Cucina, Pasticceria, Biologia.

Le metodologie indicate sono state affrontate con l'ausilio di proiezioni e mezzi multimediali.

STRUMENTI

Quaderno raccoglitore dove poter introdurre adeguatamente le ricerche, i riassunti, gli appunti, i laboratori e il glossario dei termini professionali più importanti, libro di testo, fotocopie di materiale integrativo.

TIPOLOGIE DI VERIFICHE

Diverse sono state le tipologie di verifiche: orali a risposta aperta, orali a risposta chiusa, relazioni di laboratorio. I voti sono stati messi tenendo conto anche dell'impegno, della serietà ed autonomia nel condurre lo studio e delle competenze di cittadinanza italiana.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Per la valutazione sono state impiegate votazioni da 1 a 10, come previsto dal P.O.F. e si è tenuto conto non solo dei risultati oggettivi ma anche dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, della frequenza scolastica e del miglioramento rispetto al livello di partenza.

I criteri di valutazione specifici per la materia in oggetto hanno fatto riferimento a diversi livelli concernenti i seguenti indicatori: contenuto; capacità critica; capacità di argomentare con coerenza; aderenza alla traccia proposta; capacità di analisi e sintesi; impiego del linguaggio specifico.

Nelle verifiche si è anche tenuto conto dei seguenti criteri comuni: rispetto dei modi e dei tempi concordati; partecipazione attiva degli studenti alla revisione delle prove scritte; aiuto ad utilizzare l'errore per modificare i comportamenti nello studio; stimolazione della fiducia dell'allievo nelle proprie possibilità; considerazione della correzione come strumento formativo.

PECULIARITÀ DELLA CLASSE

La classe in generale si distingue per buone capacità logico matematiche ma discontinuità nello studio

Firma docente

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	64 di 68



—
Firma rappresentanti di classe

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	65 di 68



ISTITUTO di ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE - "CARLO URBANI"

Via Legnano, 17 - Porto Sant'Elpidio (FM)

PROGRAMMA SVOLTO a.s. 2021/2022

Prof. - Prof.ssa MARCACCIO GIUSEPPE

Materia di Insegnamento ECONOMIA AZIENDALE

Classe 5D Sezione PAST. Liceo ITE Enogastronomia Socio s

SEDE Porto Sant'Elpidio Sant'Elpidio a Mare Montegiorgio

TEMPI (ore di lezione)	MODULO	CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	LIVELLI DI APPROFONDIMENTO
12	MARKETING STRATEGICO	Aspetti generali del marketing strategico; gli obiettivi e le strategie del marketing strategico, analisi swot, segmentazione, target, posizionamento,	Ottimo
25	MARKETING OPERATIVO	marketing operativo: - marketing mix , - analisi del ciclo di vita del prodotto, come si può utilizzare la leva del prezzo, - quali sono i canali di distribuzione, - che cos'è la comunicazione	Ottimo
16	WEB MARKETING	web marketing ed i nuovi strumenti specifici	Buono
12	LA REDAZIONE DEL MARKETING PLAN	marketing plan di un ristorante: - analisi dei prodotti/servizi offerti - analisi del mercato e della concorrenza - analisi della domanda - decisioni strategiche - scelte di marketing mix - modalità di controllo	Sufficiente
25	PIANIFICAZIONE STRATEGICA E PROGRAMMAZIONE	Quando una scelta imprenditoriale può dirsi strategica, da quali fattori dipende; VISION e MISSION, rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale, valore del vantaggio competitivo, funzioni del controllo di gestione. Esame delle forme imprenditoriali più adeguate alle scelte strategiche.	Ottimo
16	BUDGET	Differenza tra il BILANCIO ed il BUDGET; importanza dell'analisi del bilancio anche nella fase previsionale. Come si articola il budget: - budget degli investimenti, - budget economico - budget finanziario - budget d'esercizio; come si articola il budget economico; che cos'è il controllo budgetario	Ottimo

ISTITUTO di ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE - "CARLO URBANI" Via Legnano, 17 - Porto Sant'Elpidio (FM)

Modulo	descrizione	sigla	sez. progr. sez. progr. gen.	n. pag.
	PROGRAMMA SVOLTO - Docente	DID DOC IN	A 70-154	1 di 2



ECONOMIA AZIENDALE

percorso formativo

prof. Giuseppe Marcat

12	LA REDAZIONE DEL BUSINESS PLAN	Analisi di un business plan di una nuova impresa della ristorazione: - sintesi del progetto imprenditoriale - esposizione del progetto imprenditoriale e marketin plan - Valutazione del progetto imprenditoriale	Sufficiente
13	EDUCAZIONE CIVICA	Video con successive riflessioni individuali	OTTIMO
METODI UTILIZZATI	lezione frontale, lezione partecipata, a volte laboratorio	conversazioni guidate, analisi dei file multimediali e di file PDF	
MEZZI (STRUMENTI UTILIZZATI)	libro di testo: <i>gestire le imprese ricettive</i> ³	Fotocopie, file sul registro elettronico forniti dal docente	
SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	<p>le lezioni sono state svolte in aule ordinarie fino alla prima settimana di marzo 2020, poi in conseguenza del COVID19 sono state svolte lezioni on line, un'ora o due ore con il docente, le altre ore per svolgere gli esercizi proposti ed approfondire lo studio in modo autonomo</p> <p>Tempi previsti dai programmi ministeriali: - 5 ore settimanali e quindi 160 ore annuali circa,</p> <p>Tempi effettivamente utilizzati: - 92 ore di lezione effettuate alla data del 15 maggio - 13 ore previste fino alla fine dell'anno</p> <p>N.B.: Considerata l'attenzione richiesta per l'analisi di argomenti così importanti ma abbastanza complessi, va fatto rilevare che l'orario iniziale e l'evoluzione delle lezioni non sia stato dei migliori.</p>		
CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<p>Verifiche formative: hanno avuto come finalità di accertare il conseguimento degli obiettivi intermedi e recuperare eventuali lacune nel corso dell'attività didattica.</p> <p>Verifiche sommativ: hanno avuto come finalità di accertare il grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati</p>		
STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<p>Strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lavori individuali svolti a casa - indagini in itinere con verifiche informali - ripetizione dell'argomento trattato alla fine della lezione o all'inizio della successiva - prove orali 		
OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI DALLA CLASSE	<p>analisi di uno studio di fattibilità di apertura di un'attività ristorativa e valutazione del marketing strategico ed operativo più appropriato con inclusione del più recente web marketing</p>		

PORTO SANT'ELPIDIO , li 10 maggio 2022

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	67 di 68



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
"CARLO URBANI" Sede Legale ed Amministrativa Via Legnano, 17 - Porto Sant'Elpidio (FM)
Programma Fine anno 2021-2022
Insegnamento Religione Cattolica
CLASSE V enogastronomici

DOCENTE: Prof. Paolo Orlandi

Ore Totali al 15 maggio 27

Obiettivo di Base : crescere nella consapevolezza, in una visione del proprio futuro e della realtà che ci circonda		
Contenuti	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> - i giovani e l'ambiente - Noi e la politica - questioni sociali e internazionali - Il mondo imprenditoriale alla luce della dottrina sociale della Chiesa . 	<ul style="list-style-type: none"> - approfondimento delle tematiche ambientali alla luce della enciclica del Santo Padre - La comprensione delle varie visioni del mondo politico e non partitico. -Conoscere e studiare le varie problematiche emerse nel corso dell'anno e che li hanno coinvolti. - conoscere il valore del lavoro e la sua importanza per l'uomo 	<ul style="list-style-type: none"> - saper distinguere bambinate e fonti scientifiche. Discernere il problema ambiente dall'ambientalismo - Discernere tra ciò che è di parte, da quello che è un bene comune - Capacità di essere sempre in ricerca delle fonti da cui poter trarre le proprie opinioni. - Saper essere bravi lavoratori senza sopraffare l'altro, alla luce di un percorso di fede e di ragione.

METODI : Lezioni frontali interattive, dialogo in classe, uso di materiale didattico tipo giornali o riviste, e filmati inerenti ai temi proposti.

MEZZI E SPAZI UTILIZZATI: in aula e in DAD .

CRITERI E STRUMENTI DELLA VALUTAZIONE ADOTTATI Verifica attraverso il dialogo in classe delle conoscenze acquisite sul piano cognitivo e progressiva maturazione di atteggiamenti di ascolto e di confronto.

Prof. Paolo Orlandi Lì 15 maggio 2022

Modulo	descrizione	sigla	sez.-prog.sez.-progr-gen.	n. pag
	Documento del 15 maggio	DID.DOC.OUT	A-76- 142	68 di 68