

ESAME DI STATO

DOCUMENTO ELABORATO DAL CONSIGLIO DI CLASSE



CLASSE	V A
INDIRIZZO	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
PROFILO PROFESSIONALE	ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO	2023/24
LETTO E APPROVATO IL	14/05/2024

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
con convitto annesso
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Barresi 26 - 91016 Erice, Casa Santa
(TP)**

I.I.S. "I. E.V. FLORIO" - ERICE
Prot. 0009163 del 15/05/2024
IV-10 (Entrata)

INDICE	PAG.
Presentazione dell'istituto	3
Profilo professionale	4
Consiglio di classe	5
Componenti della Commissione d'Esame	5
Curricolo d'istituto	6
Moduli formativi e Linee guida per l'orientamento	7
Unità didattiche di apprendimento trasversali	8
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	9
Competenze profilo in uscita. Area generale	9
Competenze profilo in uscita. Area di indirizzo	11
Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze	12
Presentazione della classe	13
Storia e composizione della classe	14
Andamento del credito scolastico	15
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	16
Parametri per l'attribuzione del credito	16
Percorsi formativi trasversali	17
Linee metodologiche	20
Verifiche e valutazione	20
Griglia di valutazione di Ed. civica	22
Griglia valutazione apprendimenti	23
Griglia di valutazione delle competenze e dei compiti di realtà	24
Griglia valutazione comportamento	25
Strategie e interventi di recupero	26
Articolazione e modalità di svolgimento dell'Esame	26
Elenco Allegati	27
Consiglio di Classe	28

PRESENTAZIONE DELL' ISTITUTO

L'istituto Superiore "I e V. Florio" con convitto annesso accoglie circa 1150 alunni distribuiti in tre sedi, una centrale e due succursali. Vanta anche un corso serale per adulti e un corso presso la casa circondariale del territorio trapanese. Sono attive 54 classi di enogastronomia, pasticceria, sala e vendita, accoglienza turistica e un indirizzo LES con curvatura sulla comunicazione e la cultura enogastronomica. Gli studenti provengono in maggioranza dalle città di Erice e Trapani ma una percentuale del 38% risulta essere pendolare dai comuni vicini. Grazie ai percorsi di PCTO e ai tirocini estivi, si è creata una forte alleanza con le aziende e gli operatori economici del territorio che considerano la scuola un referente significativo per la formazione del personale addetto all'ospitalità e ai servizi alberghieri. La capacità interlocutoria dell'Istituto ha determinato un trend positivo sull'occupabilità dei giovani studenti in uscita nonché sull'orientamento in ingresso. Per favorire l'integrazione dei giovani con disagi peculiari si è fatto ricorso, oltre che ai docenti di sostegno, anche a assistenti sociali, psicologo scolastico e operatori specializzati esterni. Sono state messe in atto strategie alternative:

- cooperazione con altre agenzie del territorio: Piani di Rete e Protocolli di Intesa;
- percorsi di PCTO (alternanza scuola/lavoro e tirocini) che coinvolgono gli operatori economici del territorio;
- realizzazione progetti integrati con il mondo dell'associazionismo e del volontariato;
- tutoraggio: interventi mirati per prevenire disagio, dispersione, devianza;
- interventi rivolti a favorire i processi di partecipazione attiva alla cittadinanza attraverso progetti e attività in partenariato con il Comune di Erice, il Tribunale di Trapani, le Associazioni operanti nella promozione dell'impegno civico e sociale;
- didattica Integrativa e attività laboratoriale.

Le aree di intervento di tipo progettuale per l'offerta formativa per il triennio 2022/2025 sono:

- educazione alla legalità, alla pace e di genere;
- prevenzione del disagio e della dispersione scolastica;
- attività interculturali: Erasmus plus, Gemellaggi, Stage all'estero, Soggiorni linguistici;
- attività di orientamento e di alternanza scuola- lavoro e inserimento in programmi di stage e tirocini estivi (PCTO);
- accoglienza, orientamento e ri-orientamento in entrata ed in uscita;
- viaggi d'Istruzione, visite guidate (percorsi naturalistici/paesaggistici, culturali, museali, artistici) e lezioni fuori sede c/o aziende;
- educazione alla salute e all'ambiente;
- partecipazione a reti di scuole per sperimentazioni e attività territoriali;
- premialità ed eccellenza.

PROFILO PROFESSIONALE

Il **Diplomato di istruzione professionale** nell'indirizzo “*Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*”, al termine del percorso di istruzione, deve essere in possesso di specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. In particolare, gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- 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, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Nell' Articolazione "*Enogastronomia*", il diplomato è in grado di:

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	ORE DI LEZIONE	DOCENTI
Lingua e letteratura italiana	4	Marceca Giuliana
Storia	2	Marceca Giuliana
Lingua inglese	2	Piazza Rita
Lingua francese	3	Blunda Nicolò
Matematica	3	Di Martino Angela
Scienza e Cultura Alimentazione	3+2*	Rizzo Caterina
Lab. Ser. Enog. S. C.	4+2*	Peraino Antonino
Lab. Di Enog. S. e V.	2	La Sala Nicolò
Dir. Tec. Amministrative	4	Errera Giacomina Giovanna Ant.
Scienze motorie	2	Scuderi Michele
Religione cattolica	1	Sorrentino Giovanna
Sostegno	18	Lazzara Simona
Sostegno	18	Di Bartolo Sergio

*2 ore settimanali di compresenza: Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Lab.Ser.enog.s.c.

DOCENTI COMPONENTI LA COMMISSIONE D'ESAME

Discipline	Docenti
Lingua e letteratura italiana	Esterno
Lingua inglese	Esterno
Matematica	Esterno
Scienza e cultura dell'alimentazione	Rizzo Caterina
Lab. Ser. Enog. S.C.	Peraino Antonino
Lab. Di Enog. S. e V.	La Sala Nicolò

CURRICOLO D'ISTITUTO E UDA

L'IIS "I e V. Florio" di Erice, nel rispetto della normativa vigente (Decreto interministeriale 92 del 24 maggio 2018), promuove l'acquisizione delle **competenze** attraverso **unità didattiche di apprendimento** interdisciplinari, in cui i saperi delle singole discipline, raccolte nei quattro **assi culturali**, diventano **strumenti** dell'attività di insegnamento - apprendimento.

Lo svolgimento delle uda non è da considerarsi attività extra ma una modalità innovativa per organizzare l'insegnamento e garantire il successo formativo degli studenti.

Le uda consentono agli studenti l'acquisizione sia delle competenze disciplinari che delle **competenze di Ed. civica (Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica, adottate in applicazione della Legge 20 agosto 2019, n 92)**, senza tralasciare il raggiungimento degli obiettivi dei **moduli formativi** individuati dal **DM n. 328/2022** e dalle **Linee guida per l'orientamento**.

Le uda vengono progettate dal Collegio dei docenti nel rispetto delle **competenze chiave** per l'apprendimento permanente, delle **competenze relative al profilo in uscita** e dei **nuclei tematici fondamentali di indirizzo** correlati alle competenze (Allegato G del Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato - Decreto Ministeriale N.164 del 15 giugno 2022).

Il **curricolo di istituto** si articola, per ciascun anno scolastico, in **quattro uda trasversali**, ciascuna della durata di un **bimestre**. Le uda costituiscono l'elemento di base della **certificazione delle competenze per assi culturali** da rilasciare agli studenti al termine del **secondo** e del **quinto** anno. Ciascuna scheda di certificazione riporta le uda di apprendimento in cui lo studente è stato impegnato nel suo percorso di studi.

E' compito di ciascun **C.d.c del triennio elaborare e** somministrare allo studente al termine dell'uda **un compito di realtà che viene valutato collegialmente**, utilizzando la griglia per la valutazione delle competenze e delle soft skill fornita dal coordinatore.

Il **compito di realtà** fornisce al docente **elementi per la valutazione formativa**, da integrare con ulteriori modalità di verifica (osservazione del processo di apprendimento, prove scritte e orali, prove pratiche, test, esercizi, questionari, confronti e dialoghi).I compiti di realtà possono essere strutturati in forma di verifica scritta, pratica, multimediale.

Le uda prevedono **attività di recupero** per gli studenti che incontrino difficoltà lungo il percorso di apprendimento. Tali attività di recupero **in itinere** sono

predisposte da ciascun docente secondo le indicazioni del proprio dipartimento. I tutor per l'orientamento, nel redigere l'e-portfolio per ogni alunno, inseriscono le tematiche generali delle **uda** e i **Focus di Ed. civica** nonché le esperienze di **PCTO**, le attività di ampliamento e arricchimento dell'offerta formativa, i **moduli formativi di orientamento**.

Per le discipline: **Italiano, Matematica, Inglese, Francese, Scienza degli alimenti** è prevista la somministrazione di **prove parallele iniziali e finali** ai fini dell'autovalutazione di istituto.

Il docente di ciascuna disciplina **al termine del quadrimestre**, utilizza la **griglia Criteri di valutazione di Ed. Civica** per valutare i livelli di competenza raggiunti dallo studente e li registra, prima dello scrutinio intermedio e finale, **su apposita scheda in Excel**.

Dalla **media totale dei voti dei quattro assi** si ottiene la proposta di un voto che il **coordinatore di Ed. civica** fa al C.d.c in sede di scrutinio intermedio e finale.

Moduli formativi DM n. 328/2022 e Linee guida per l'orientamento

Il Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR) attua la riforma dell'orientamento scolastico. La riforma si propone i seguenti **obiettivi**: rafforzare il raccordo tra primo e secondo ciclo di istruzione per una scelta consapevole della scuola secondaria di II grado, tale da valorizzare le potenzialità e i talenti degli studenti; contribuire alla riduzione della dispersione scolastica; favorire l'accesso alle opportunità formative dell'istruzione terziaria. Nella scuola secondaria di secondo grado, la riforma prevede lo svolgimento di **moduli di orientamento formativo**, frutto di una precisa progettazione. In particolare, nelle **classi terze, quarte e quinte** sono attivati **moduli curriculari** di orientamento formativo di almeno **30 ore**, per anno scolastico. Tali moduli sono integrati con:

- i PCTO;
- i percorsi di orientamento di 15 ore nelle classi terze, quarte e quinte, promossi dalle università e dagli Istituti AFAM;
- le azioni orientative degli ITS Academy;
- il mercato del lavoro e le imprese, gli enti locali e le regioni, i centri per l'impiego e tutti i servizi attivi sul territorio per accompagnare la transizione verso l'età adulta.

I moduli di 30 ore possono essere gestiti in modo flessibile; le ore possono essere distribuite nel corso dell'anno, secondo un calendario progettato e condiviso tra studenti e docenti interessati. **I moduli curriculari di orientamento formativo**

sono allegati al presente documento.

UDA TRASVERSALI

Primo bimestre

UDA N° 1

Tematica generale: **Conoscere per valorizzare**

Focus Ed. Civica

Agenda 2030

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali

Secondo bimestre

UDA N° 2

Tematica generale: **Prevenzione, salute e benessere**

Focus Ed. Civica

La Costituzione e la tutela della salute

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

Terzo bimestre

UDA N° 3

Tematica generale: **Made in Italy**

Focus Ed. Civica

Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

5. Valorizzazione del “made in Italy” come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione

Quarto bimestre

UDA N° 4

Tematica generale: **La costruzione del futuro tra problemi e prospettive**

Focus Ed. Civica

La cittadinanza digitale

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

8. Ospitalità intesa come spazio creativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

Competenze chiave per l'apprendimento permanente

(Quadro di Riferimento europeo - Raccomandazione del 23 Maggio 2018)

1. Competenza alfabetica funzionale
2. Competenza multilinguistica
3. Competenza matematica e competenze in scienze, tecnologie e ingegneria
4. Competenza digitale
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
6. Competenza in maniera di cittadinanza
7. Competenza imprenditoriale
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Competenze relative al profilo in uscita

Area generale (D.Lgs.n.61 del 2017 e D.i. n.92 del 2018, Allegato 1)

Assi culturali indicati nel regolamento attuativo

1. Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

Storico-sociale
Scient.- tec. e professionale

2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scien-

Linguaggi
Scient.- tec. e professionale

tifici, economici, tecnologici e professionali	
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	Storico - Storico-sociale Scient.- tec. e professionale
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	Linguaggi Storico-sociale Scient.- tec. e professionale
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Linguaggi
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	Linguaggi Storico-sociale
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	Linguaggi Scient.- tec. e professionale
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Matematico Scient.- tec. e professionale
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	Scient.- tec. e professionale
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	Storico-sociale Matematico Scient.- tec. e professionale
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	Scient.- tec. e professionale Storico-sociale
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	Matematico Storico-sociale

Competenze di indirizzo relative al profilo in uscita, declinabili in traguardi intermedi (asse dei linguaggi: seconda lingua straniera; asse scientifico, tecnologico e professionale) (D.lgs.n.61 del 2017,Articolo 3, comma 1, lettera g)

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5°A è formata da 14 alunni sei femmine e otto maschi. La provenienza degli alunni risulta piuttosto omogenea, in quanto sono quasi tutti alunni della 4°A dell'anno scolastico precedente, eccetto un alunno ripetente della 5H e tre alunni ripetenti della quinta A che non hanno mai frequentato. Nella classe sono presenti due studenti con disabilità certificata, uno supportato dal docente di sostegno per n. 18 ore settimanali, che ha sempre seguito, nel suo percorso scolastico, una programmazione con obiettivi minimi e uno studente con programmazione differenziata seguito per 18 ore dal docente di sostegno. Per ognuno dei quali è stato redatto il PEI all'inizio dell'anno scolastico. Nella classe è presente uno studente non certificato per il quale il C.d.C. ha ritenuto necessario predisporre un PDP.

La classe ha mostrato durante tutto l'anno scolastico un atteggiamento sereno e rispettoso nei confronti dei docenti anche se talvolta non è mancata qualche nota polemica da parte di alcuni studenti. La partecipazione degli alunni alle attività didattiche e l'interesse sono stati complessivamente positivi per alcuni di loro, soprattutto per il clima di collaborazione e condivisione instauratosi nell'ultimo periodo, discontinua per i rimanenti. La restituzione, per alcuni, non sempre è stata rispondente agli stimoli forniti e ha risentito di uno scarso impegno nella rielaborazione personale, che non sempre è stata adeguata a migliorare e potenziare il livello di partenza, mentre un gruppo di studenti più attenti, ha partecipato con interesse al dialogo educativo in quanto in possesso di discrete conoscenze e competenze ed in grado di rielaborarle autonomamente. La ridotta motivazione e l'altalenante impegno nel lavoro domestico, che non hanno permesso ad alcuni alunni di colmare totalmente le lacune pregresse, soprattutto per quanto riguarda le capacità di analisi e di sintesi, sono stati aggravati dal fatto che nel triennio, per molte discipline, non vi è stata continuità didattica in quanto parte del corpo docente è cambiata. Dal punto di vista didattico si possono individuare livelli diversi riguardo al metodo di studio e all'acquisizione di conoscenze e competenze nelle varie discipline. Un primo livello di allievi, dotati di buone capacità logiche e animati da una discreta motivazione all'apprendimento si sono impegnati in modo autonomo e hanno partecipato al dialogo educativo. Hanno saputo maturare una capacità di rielaborazione personale che ha permesso loro di raggiungere competenze trasversali e buoni risultati in ogni ambito. Un altro gruppo, nonostante qualche difficoltà soprattutto legata alla mediocre capacità di rielaborazione ha mostrato, comunque, voglia di migliorare e recuperare. Per un piccolo gruppo ancora, si continua a registrare ad oggi, in alcune discipline, il mancato raggiungimento degli obiettivi minimi programmati. Nell'ultimo periodo dell'anno scolastico il Consiglio di classe continuerà ad attuare tutte le strategie utili per ottenere dei miglioramenti.

Gli alunni hanno partecipato ad alcune attività trasversali orientate allo sviluppo di competenze per l'apprendimento permanente, con particolare riguardo agli aspetti lavorativi/ formativi di orientamento e l'inserimento attivo nella società.

Nelle competenze tecnico- professionali, potenziate attraverso le esperienze fatte durante il percorso scolastico e le attività di PCTO, la classe ha evidenziato, nel complesso, sufficienti capacità operative, gestionali e organizzative nella progettazione e nella gestione delle attività pratiche.

STORIA E COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

N°	Alunna/o	Provenienza
1	Omissis	Omissis
2	Omissis	Omissis
3	Omissis	Omissis
4	Omissis	Omissis
5	Omissis	Omissis
6	Omissis	Omissis
7	Omissis	Omissis
8	Omissis	Omissis
9	Omissis	Omissis
10	Omissis	Omissis
11	Omissis	Omissis
12	Omissis	Omissis
13	Omissis	Omissis
14	Omissis	Omissis

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

In sede di scrutinio finale, il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di **quaranta punti**, di cui **dodici** per il terzo anno, **tredici** per il quarto anno e **quindici** per il quinto anno, sulla base della **tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017** nonché delle indicazioni fornite nell'articolo 11 dell'OM 55/2024.

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

PARAMETRI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO	PUNTEGGIO
Frequenza scolastica costante (sia nelle attività in presenza che nelle attività in DAD)	0,10
Interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo	0,10
Rispetto delle regole di convivenza civile e democratica	0,20
Partecipazione alle attività integrative e complementari	0,20
Attività di PCTO con valutazione B/O	0,20
Credito formativo (2)	0,20

- 1) Attività attuate al di fuori dell'orario scolastico ed extracurricolare (attività sportiva, teatro, partecipazione a progetti della scuola e a concorsi, in rete, etc). Attività che contribuiscono alla crescita della persona documentati attestati di premio; partecipazione ai progetti FSE sia in presenza che in modalità a distanza.

- 2) Per il credito formativo, in riferimento al Decreto Ministeriale 24/2/2000 n.49, si considerano pertinenti le attività didattiche e culturali, professionali, socio-assistenziali e sportive che hanno attinenza con l'indirizzo del corso di studi della classe e che vengono realizzate all'esterno dell'istituzione scolastica. Gli attestati vanno consegnati almeno sette giorni prima dell'inizio dello scrutinio finale. **Per un punteggio pari o superiore a 0,50 viene attribuito il punteggio massimo della banda di oscillazione.** Qualora la promozione avvenga per voto di consiglio, si attribuisce il credito scolastico minimo nella fascia determinata dalla media dei voti.

PERCORSI FORMATIVI TRASVERSALI

Titolo del Progetto	Breve descrizione del progetto	Attività svolte, durata, discipline/soggetti coinvolti
CousCous fest	Preparazione e partecipazione all'evento "CousCous fest" S. Vito Lo Capo	18 settembre 2023 San Vito Lo Capo Alunni: omissis
Erasmus day	Erasmus: group mobility Tunisia Erasmus: group mobility Spagna	11/ottobre 2023 I.I.S Florio Alunni: omissis.- Tunisia omissis - Spagna
"Cibo artificiale: opportunità o minaccia?"	Seminario tenuto da relatori dell'Università di Palermo	24 ottobre 2023, Palazzo Sales-Erice Alunni: omissis
"Io Capitano"	Partecipazione alla proiezione del film	30 novembre 2023 cinema Aristonl Alunni: tutti
Seminario tenuto dal CPI regionale	Formazione sul lavoro	14 dicembre 2023 Sala Florio Alunni: tutti
"Sub tutela Dei"	Mostra sul giudice Rosario Livatino	12 gennaio 2024-Tribunale di Trapani Alunni: tutti
Giornata della Memoria "Ho scelto la vita – La banalità del male"	Riflessione sulla nascita del male dalla mancanza di idee e dall'inerzia del pensiero	26 gennaio 2024 - Teatro Pagoto Alunni: tutti
Progetto educativo "Treno della Memoria 2024"	Borsa di studio per merito: partecipazione al viaggio organizzato dall'associazione "Il Treno della memoria"	22 gennaio 2024 Lezione storica online col prof T. Baldo, Museo di Trento – Sala Florio Alunna: omissis 6 febbraio 2024 Incontro informativo con gli educatori. "Ravensbruck: la deportazione delle donne e la Shoah". Alunna: omissis 13-20 febbraio 2024 Viaggio sul Treno della Memoria Alunna: omissis 17aprile 2024 Evento di restituzione "I ragazzi del treno 2024" - Cine-Teatro Ariston Alunna: omissis 09 maggio 2024 Manifestazione posa pietra inciampo in memoria del Tenente E. Lungaro Alunna: omissis

Incontro di orientamento	Seminario sull'offerta formativa dell'Università di Palermo – Polo didattico di Trapani	1 febbraio 2024 – Sala Florio Alunni: tutti
Masterclass Bakery con esperto belga Stijn Van Kerckhoven	Acquisizione di competenze professionali d'indirizzo	6 febbraio 2024 – Sala Florio Alunni: tutti
Incontro con il Sostituto Procuratore generale Dott. Salvatore Ganci	Incontro formativo nell'ambito del progetto di educazione finanziaria	13 febbraio 2024 – Sala Florio Alunni: tutti
Campionati della cucina italiana	Campionato nazionale “ La pasticceria da ristorazione K2” medaglia d'argento	Dal 18 febbraio al 23 febbraio- Rimini Alunna: omissis
In ricordo del prefetto Fulvio Sodano	Manifestazione in ricordo del prefetto F.Sodano	26 febbraio 24-Sala Pirrera Trapani Alunni: omissis
Concorso “L’acqua, il nostro bene prezioso”	Presentazione del concorso organizzato dall'associazione Konsumer Premiazione concorso Visita guidata presso la SELMAR technologies di Marsala, azienda che si occupa di sistemi di trattamento acque ad alta tecnologia per uso civile e industriale, navale e offshore	27 febbraio 2024 Alunni: tutti 04 aprile 2024 Alunni: tutti 14 maggio 2024 Marsala Alunni: omissis
Masterclass con lo chef Fabio Potenzano in occasione dell'inaugurazione del laboratorio OFFICUCINA	Acquisizione di competenze professionali d'indirizzo	1 marzo 2024 – Sede centrale Alunni: omissis
Incontro con la scrittrice Agnese Pini	Presentazione del libro “Un autunno d'agosto”	5 marzo 2024 – Incontro online Alunni: tutti
Incontro di orientamento	Open-day: incontro di presentazione dell'Offerta Formativa Universitaria	7 marzo 2024 - Polo Universitario di Trapani Alunni: tutti
Formazione ALMA	Stage/PCTO presso la scuola di alta cucina di G Marchesi -ALMA	Dal 12 marzo al 14 marzo 2024 Colono-Parma Alunna: omissis
Erasmus	Borsa di studio Erasmus in Francia presso la scuola partner ICEP	Dal 17 marzo al 23 marzo 2024 Caen Alunna omissis
“Uguualmente diversi”	Campagna di sensibilizzazione contro la discriminazione razziale in collaborazione della cooperative sociale Badia Grande	26 marzo – Sala Florio Alunni: tutti
Incontro di orientamento	Incontro con il dott. Simone Soriani nella qualità di referente dell'Azienda Select Srl di Belluno	12 aprile 2024 – Sala Florio Alunni: omissis

Incontro con l'autore Dario Ferrari	Presentazione del libro "La ricreazione è finita"	12 aprile 2024 Palazzo Sales, Erice Alunni: omissis
Info day "IN CIBUM"	Acquisizione di competenze professionali d'indirizzo. Intervento di Alfonso Portanova, Vertical Account della "IN CIBUM Scuola di alta formazione gastronomica"	16 aprile 2024 – Sala Florio Alunni: tutti
Orientamento	Incontro di orientamento-ALMA la scuola internazionale di cucina italiana	06 maggio Sala Florio Alunni: omissis
Orientamento	Incontro con lo psicologo	Febbraio/maggio 2024 in classe Alunni: tutti
Corso di formazione per operatore preparazione pasti per celiaci in collaborazione con l'ASP di Trapani	Acquisizione di competenze professionali d'indirizzo	14 e 15 maggio 2024, Sala Florio Alunni: omissis

LINEE METODOLOGICHE

Le linee metodologiche adottate nel corso dell'anno scolastico sono state le seguenti:

- progettare l'attività didattica nel rispetto dei tempi e degli stili di apprendimento degli allievi nonché delle loro aspirazioni e interessi
- porre in primo piano il lavoro svolto in classe dagli alunni, predisponendo attività di tipo laboratoriale
- stimolare la curiosità degli alunni creando situazioni di problem solving
- organizzare attività di cooperative learning
- valorizzare le capacità di autoapprendimento
- valorizzare le capacità di autovalutazione
- incentivare l'uso delle nuove tecnologie ai fini del conseguimento della certificazione EIPASS
- stimolare il pensiero creativo e divergente.
- organizzare esercitazioni laboratoriali modello Invalsi per lo svolgimento delle prove nazionali previste per le classi seconde e quinte;
- predisporre la partecipazione degli allievi a concorsi specifici del settore alberghiero, a convegni e manifestazioni culturali, a fiere e mostre, a gite di istruzione, visite presso le aziende presenti nel territorio, incontri con autori, progetti sulla salvaguardia dell'ambiente e della salute, progetti di Ed. alla legalità
- incentivare l'acquisizione delle competenze linguistiche con certificazione Trinity e DELF
- incentivare la partecipazione alle attività di PCTO.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

In ottemperanza ai riferimenti normativi in materia di valutazione e a quanto deliberato dal Collegio dei docenti, il Consiglio di classe ha effettuato:

- periodiche e frequenti verifiche formative per valutare l'efficacia delle azioni didattiche e registrare i progressi degli alunni nell'apprendimento;
- verifiche bimestrali elaborate dai C.d.c per accertare l'acquisizione delle competenze delle UDA attraverso compiti di realtà;
- prove parallele all'inizio e alla fine dell'anno scolastico per disciplina, ai fini dell'autovalutazione di istituto nelle discipline: Italiano, Matematica, Inglese, Francese, Scienza degli alimenti

- diverse forme di verifica: scritte, strutturate e non strutturate, grafiche, multimediali, laboratoriali, orali, ecc. in modo tale che il voto sia espressione di sintesi valutativa di molteplici elementi;
- prove di verifica per gli alunni con B.E.S e con D.S.A., predisponendo strumenti compensativi e dispensativi;
- prove di verifica per gli alunni con bisogni educativi speciali, secondo quanto stabilito nelle loro programmazioni (differenziate o personalizzate).

Il Consiglio ha adottato, durante l'espletamento delle attività didattiche:

- griglie di valutazione per le prove scritte/orali/tecnico-pratiche, elaborate da ciascun dipartimento e per i compiti di realtà
- la griglia di valutazione del comportamento per l'attribuzione del voto di condotta;
- una griglia per la valutazione trasversale dell'insegnamento dell'Ed. Civica;
- la griglia generale approvata dal collegio dei docenti e inserita nel PTOF per valutare il processo di apprendimento degli alunni.

Infine, il Consiglio ha:

- promosso processi di autovalutazione degli alunni;
- informato le famiglie nei diversi momenti del percorso scolastico;
- portato in visione agli studenti le esercitazioni scritte, oggetto di valutazione;

Inoltre, tenuto conto che "... ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato" (art. 14 comma 7 del Regolamento per la valutazione degli alunni di cui al D.P.R. n°122/2009), il Collegio dei docenti ha deliberato il **limite massimo di assenze** dalle lezioni per ciascun anno di corso, assumendo come orario di riferimento quello curricolare e obbligatorio.

La tabella di riferimento è pubblicata nel PTOF (Regolamento di Istituto)

Classe	Orario settimanale	Ore annuali previste dal piano di studi	Minimo ore frequenza annua	Quota di assenze consentite
Quinta	32 ore	1056	792 ore	264 ore

Per gli alunni con bisogni educativi speciali con programmazione differenziata la quota di assenze consentite è stata calcolata in riferimento al monte ore personalizzato stabilito nei rispettivi PEI.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI ED. CIVICA

(Strumento utile a tutti i docenti del C.d.c per valutare il percorso degli studenti e fornire elementi conoscitivi al coordinatore di Ed. civica prima dello scrutinio intermedio e finale)

Indicatori	Descrittori	Livelli	
Conoscenze	Le conoscenze acquisite e consolidate sui temi proposti vengono elaborate in modo autonomo e utilizzate in contesti diversi.	4	
	Le conoscenze sui temi proposti sono discretamente consolidate ed organizzate. Se sollecitato, lo studente sa metterle in relazione, riferirle ed utilizzarle nel lavoro in contesti noti.	3	
	Le conoscenze sui temi proposti sono sufficienti, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente o dei compagni.	2	
	Le conoscenze sui temi proposti sono minime, organizzabili e recuperabili solo con l'aiuto del docente.	1	
Abilità	Lo studente apporta contributi personali ed originali, utili anche a migliorare le procedure, adeguandosi ai vari contesti.	4	
	Lo studente sa applicare le conoscenze alle esperienze vissute, coniugando la prassi alla teoria	3	
	Lo studente collega le conoscenze delle tematiche proposte nei casi più semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza.	2	
	Lo studente mette in atto solo in modo sporadico con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità relative ai temi trattati.	1	
Atteggiamenti	Impegno e responsabilità	Nelle attività proposte lo studente si dispone positivamente e fattivamente a risolvere i problemi del gruppo in cui opera. Mostra consapevolezza e senso di responsabilità nell'interazione con il gruppo.	4
		Nelle attività proposte lo studente dimostra impegno nel risolvere i problemi del gruppo in cui opera ed è in grado di proporre soluzioni efficaci solo se condivise.	3
		Lo studente impegnato nello svolgere un compito lavora nel gruppo ma si adegua alle soluzioni discusse o proposte dagli altri.	2
		Chiamato a svolgere un compito, lo studente si disinteressa alla realizzazione dello stesso	1
	Pensiero critico	Posto di fronte ad una situazione nuova lo studente è in grado di comprendere pienamente le ragioni e le opinioni diverse dalla sua, riuscendo ad arricchire il suo punto di vista senza perdere la coerenza con il pensiero originale	4
		In situazioni nuove lo studente comprende le ragioni degli altri è disponibile ad adeguare il proprio pensiero a ragionamenti e considerazioni diverse dai propri.	3
		Lo studente ascolta il punto di vista degli altri, sebbene, posto in situazioni nuove, riesca con difficoltà ad adeguare i propri ragionamenti.	2
		Lo studente non è disposto ad accogliere il punto di vista degli altri e, posto in situazioni nuove, non adegua i propri ragionamenti e non si predispone al confronto.	1
	Condivisione e partecipazione	Lo studente sa condividere con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, è molto attivo nel coinvolgere altri soggetti.	4
		Lo studente condivide con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, si lascia coinvolgere facilmente dagli altri.	3

		Lo studente condivide il lavoro con il gruppo di appartenenza, ma collabora solo se spronato da chi è più motivato.	2
		Lo studente partecipa in modo estemporaneo alle attività di gruppo e solo se più volte sollecitato da docenti e compagni.	1

TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGI IN VOTI

Il voto ottenuto dopo la conversione viene riportato sulla scheda Excel per lo scrutinio intermedio e finale.

Pun- tegg	Fino a 8	Da 9 a 12	Da 13 a 14	Da 15 a 16	Da 17 a 18	Da 19 a 20
Voto	5	6	7	8	9	10

GRIGLIA GENERALE DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Prova nulla	N	Totale mancanza di elementi significativi per la valutazione
Molto negativo	2-3	L'allievo mostra conoscenze e competenze molto limitate e non le sa usare in maniera integrata e adeguata. Non riesce a far interagire i suoi saperi pregressi con le nuove conoscenze.
Gravemente insufficiente	4	L'allievo svolge le attività di apprendimento in maniera frazionata, mostrando di possedere conoscenze frammentarie e superficiali e di saper fare in modo impreciso e approssimato. Ha una forte difficoltà di organizzazione dei dati e non usa i linguaggi specifici.
Insufficiente	5	L'allievo è impreciso rispetto a quanto sa e sa fare, necessita di sollecitazioni e di indicazioni dell'insegnante per perseguire l'obiettivo di apprendimento, non è capace di ricostruire l'intero percorso seguito, ma solo parte di esso. Comunica i risultati dell'apprendimento con limitata puntualità e poca proprietà lessicale.
Sufficiente	6	L'allievo possiede conoscenze e competenze indispensabili a raggiungere l'obiettivo. Si muove solo in contesti noti, ovvero riproduce situazioni che già conosce, necessita di indicazioni per affrontare situazioni parzialmente variate. Comunica i risultati dell'apprendimento in modo semplice, con un linguaggio corretto e comprensibile.
Discreto	7	L'allievo si mostra competente e sa utilizzare le proprie conoscenze in modo adeguato allorché affronta situazioni d'apprendimento simili tra loro o solo parzialmente variate; è capace di spiegare e rivedere il proprio percorso d'apprendimento, comunicandone i risultati con un linguaggio specifico e corretto. Procedo con sufficiente autonomia nell'organizzazione dello studio.
Buono / ottimo	8-9	L'allievo dimostra conoscenze, competenze e capacità grazie alle quali affronta variamente situazioni nuove, procede con autonomia; è capace di spiegare con un linguaggio specifico e appropriato processo e prodotto dell'apprendimento e di prefigurare l'utilizzazione in altre situazioni formative.
Eccellente	10	L'allievo sa e sa fare, è in grado di spiegare come ha proceduto e perché ha scelto un determinato percorso, perciò verifica e valuta anche il proprio operato. Comunica con proprietà terminologica e sviluppa quanto ha appreso con ulteriori ricerche, rielaborandolo criticamente per raggiungere nuove mete formative.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE E DELLE SOFT SKILL (COMPITI DI REALTÀ')			LIVELLI			
	COMPETENZA	DIMENSIONI	4	3	2	1
ASSE LINGUISTICO	Competenza alfabetica funzionale	<ul style="list-style-type: none"> Esprime e interpreta concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta. Interagisce correttamente e in modo pertinente sul piano linguistico per esporre oralmente e in forma scritta gli argomenti trattati. 				
	Competenza multilinguistica	<ul style="list-style-type: none"> Effettuare ricerche e consulta fonti digitali utilizzando anche la lingua straniera Fornisce oralmente o per iscritto informazioni sugli argomenti trattati. 				
ASSE MATEMATICO	Competenza matematica e competenza digitale	<ul style="list-style-type: none"> Analizza dati e fatti della realtà. Verifica l'attendibilità dei dati e sa leggere e interpretare i grafici. Usa con consapevolezza e responsabilità le tecnologie della comunicazione. 				
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	Competenza scientifica e tecnologica	<ul style="list-style-type: none"> Ricerca e analizza dati ed informazioni distinguendo quelli attendibili da quelli che necessitano di approfondimento, di controllo e di verifica. Comprende i cambiamenti determinati dall'attività umana. Risolve problemi in diverse situazioni. 				
	Competenza imprenditoriale e tecnico-professionale	<ul style="list-style-type: none"> E'organizzato nel progettare, eseguire e verificare il lavoro. Manifesta intraprendenza. Manifesta originalità. 				
ASSE STORICO SOCIALE	Competenza di cittadinanza e orientamento	<ul style="list-style-type: none"> Agisce in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione Partecipa alla vita sociale e costruisce un progetto di vita 				

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

VOTO	MOTIVAZIONE	
10	a) scrupoloso rispetto del regolamento scolastico b) comportamento maturo per responsabilità e collaborazione c) costanza nella frequenza d) vivo interesse e partecipazione attiva alle lezioni e) regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche f) ruolo propositivo all'interno della classe g) media dei voti di profitto non inferiore ad otto	E' attribuito il voto 10 allo studente che soddisferà 6 indicatori/7
9	a) scrupoloso rispetto del regolamento scolastico b) comportamento irreprensibile per responsabilità e collaborazione c) costanza nella frequenza d) costante interesse e partecipazione attiva alle lezioni e) regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche f) ruolo propositivo all'interno della classe g) media dei voti di profitto pari o superiore a sette	E' attribuito il voto 9 allo studente che soddisferà 5 indicatori/7
8	a) rispetto del regolamento scolastico b) comportamento buono per responsabilità e collaborazione c) costanza nella frequenza d) buon interesse e partecipazione attiva alle lezioni e) proficuo svolgimento, nel complesso, delle consegne scolastiche f) media dei voti di profitto pari o superiore a sei	E' attribuito il voto 8 allo studente che soddisferà 4 indicatori/6
7	a) rispetto del regolamento scolastico b) comportamento accettabile per responsabilità e collaborazione c) frequenza discontinua d) discreto interesse e partecipazione alle lezioni e) sufficiente svolgimento delle consegne scolastiche f) carenze lievi nei voti di profitto	E' attribuito il voto 7 allo studente che soddisferà le seguenti condizioni
6	a) comportamento incostante per responsabilità e collaborazione, con notifica alle famiglie b) disturbo del regolare svolgimento delle lezioni tale da comportare nota in condotta sul registro di classe, in un numero non inferiore a 3 c) frequenza discontinua e irregolare d) mediocre interesse e partecipazione passiva alle lezioni e) discontinuo svolgimento delle consegne scolastiche f) Carenze gravi nei voti di profitto e giudizio sospeso in più di una disciplina	E' attribuito il voto 6 allo studente che soddisferà le seguenti condizioni
5	La condizione di incontenibile comportamento accentuatamente grave di uno studente è testimoniata dal concorrere, nella stessa persona, di situazioni negative qui individuate: a) grave inosservanza del regolamento scolastico tale da comportare notifica alle famiglie e sanzione disciplinare con sospensione di 15 giorni; b) disturbo del regolare svolgimento delle lezioni tale da comportare più sanzioni di sospensione; c) quando dopo l'allontanamento l'alunno abbia mostrato di non aver cambiato il proprio comportamento.	L'attribuzione del voto 5 soddisferà le seguenti condizioni: non si è ammessi alla classe successiva né all'Esame di Stato

STRATEGIE E INTERVENTI DI RECUPERO

Nel corso dell'anno, il Consiglio di Classe si è impegnato nel recupero delle carenze individuate con interventi mirati e personalizzati. Al termine del 1° quadrimestre, è stata effettuata una pausa didattica o si è proceduto con il recupero in itinere, secondo quanto previsto dal PTOF. Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.). I docenti, nel corso dell'anno, hanno comunicato alle famiglie le specifiche carenze rilevate per ciascuno studente nelle singole discipline, gli interventi didattici finalizzati al recupero, le modalità e i tempi delle relative verifiche.

ARTICOLAZIONE E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI STATO

In concordanza con quanto predisposto dall'O.M. 55/2024, l'Esame avrà inizio **il 19 giugno 2024, alle 8.30** e sarà articolato in 3 momenti:

- **Prima prova scritta di Italiano:** ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Per quel che concerne la valutazione, la sottocommissione dispone di un massimo di **venti punti** per la prima prova scritta.

- **Seconda prova scritta: 20 giugno 2024.** La seconda prova d'esame degli istituti professionali verte sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo. È un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica: a. la tipologia della prova da costruire; b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo (Quadro di riferimento di indirizzo d.m. 15/06/2022, n.164). Le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, costruendo le tracce delle prove d'esame. Le commissioni elaborano tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati. Per quel che concerne la valutazione, la sottocommissione dispone di un massimo di **venti**

punti per la seconda prova scritta.

- Il **colloquio** si aprirà con l'analisi di un materiale scelto dalla Commissione (un testo, un documento, un'esperienza, un problema, un progetto). Nel corso del colloquio il candidato dovrà dimostrare di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera; di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei **PCTO**, di aver maturato le competenze di **Educazione civica** come definite nel curriculum d'istituto.

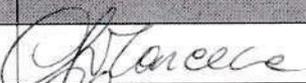
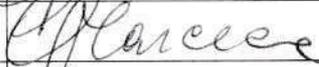
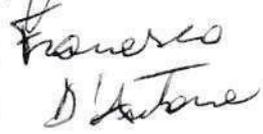
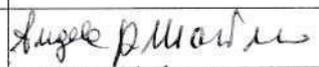
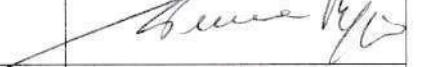
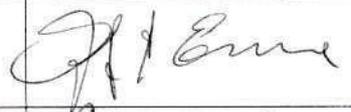
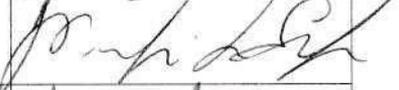
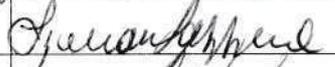
La sottocommissione dispone di **venti punti** per la valutazione del colloquio, secondo la griglia allegato A all'O.M. 55/2024.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d.lgs. 62/2017.

ELENCO ALLEGATI

- Schede Programmazione quattro Uda Trasversali
- Progetto Moduli Orientamento formativo
- Relazioni finali dei docenti e programmi svolti
- Relazione finale Insegnamento Ed. Civica
- Griglie di valutazione prove scritte
- Griglia di valutazione della prova orale – All. A, O.M. 55/2024
- Modello Certificazione delle competenze

IL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
Lingua e Letteratura italiana	MARCECA GIULIANA	
Storia	MARCECA GIULIANA	
Lingua Inglese	D'ANTONE FRANCESCO (SUPPLENTE DI PIAZZA RITA)	
Matematica	DI MARTINO ANGELA	
Scienze motorie e sportive	SCUDERI MICHELE	
Religione Cattolica	SORRENTINO M.G.	
Lingua Francese	BLUNDA NICOLÒ	
Scienza e cultura dell'alimentazione	RIZZO CATERINA	
Diritto e tec. ammin. Strut. ricettive	ERRERA GIACOMA GIOVANNA ANT.	
Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina	PERAINO ANTONINO	
Lab. Serv. Enog. Sett. Sala e Vendita	LA SALA NICOLÒ	
Docente di sostegno	LAZZARA SIMONA	
Docente di sostegno	DI BARTOLO SERGIO	

Erice, 14/05/2024

UDA N° 1

Classe: Quinta

Periodo : Ottobre/Novembre

Durata in ore : 264

Tematica generale: Conoscere per valorizzare

**Focus Ed. Civica
Agenda 2030**

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali

	Competenza area generale/indirizzo	Abilità	Conoscenze
Asse storico-sociale	10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi 4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	- Analizzare e interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo - Essere in grado di partecipare attivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio Paese e di costruire un progetto di vita - Riconoscere il valore morale delle azioni umane nelle relazioni interpersonali e nella vita pubblica	- La vita economica, politica e sociale dell'Europa tra 800 e 900 - La seconda Rivoluzione industriale e la nascita della società di massa - L'illusione della Belle Epoque - Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica e tecnologica
Asse dei linguaggi	2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali 5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro 6. Riconoscere il valore	- Comprendere e interpretare testi letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali - Padroneggiare gli strumenti espressivi, argomentativi e comunicativi - Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi - Porre/rispondere a domande per avere informazioni su un prodotto enogastronomico/turistico del nostro territorio e saperlo descrivere - Analizzare i dati relativi al mercato turistico del nostro	- Tecniche di analisi dei testi letterari- esercitazioni modello Invalsi - Tecniche di scrittura di tipo argomentativo e di scrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa) con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico adeguato ai vari contesti - Esercitazioni modello Invalsi - Arte e letteratura tra 800 e 900 in Italia e in Europa - I prodotti enogastronomici e turistici del nostro territo-

	e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	<p>territorio e saperlo descrivere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi <p>•Produrre testi argomentativi o ricerche articolate su tematiche storico-artistiche utilizzando diverse tipologie di fonti.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Comprendere la genesi storica di alcuni dei problemi del proprio tempo. - Individuare relazioni tra il sistema dell'arte e l'evoluzione scientifica e tecnologica, il contesto socio economico, i rapporti politici e i modelli di sviluppo. 	<p>rio</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il marketing - Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello B1/B2) <p>Realismo, Scuola di Barbizon, Impressionismo, invenzione della fotografia.</p>
Asse scientifico-tecnologico e professionale	<p>1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>10. Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i>, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p> <p>11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali delle tipicità enogastronomiche delle attrazioni degli eventi e delle manifestazioni per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</p> <p>2. Supportare la pianifi-</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sapere utilizzare e gestire le moderne applicazioni di comunicazione per lo sport e la vita di tutti i giorni - Saper analizzare i dati relativi al mercato turistico - Saper valutare i diversi aspetti di un'azienda turistico-ricettiva (struttura, servizi e personale) - Saper redigere un piano marketing -Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità dei bisogni e delle aspettative del territorio per strutturare attività efficaci di promozione del made in Italy -Saper riconoscere l'evoluzione nel tempo del marketing e l'importanza delle diverse strategie - Saper individuare il marketing mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici - Riconoscere i tre possibili tipi di contaminazione e prevenire i rischi delle malattie di origine alimentare -Riconoscere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei più importanti prodotti alimentari /dolciari - Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo 	<ul style="list-style-type: none"> - I diversi strumenti di comunicazione, orientamento e benessere - Il marketing alberghiero - Il web marketing - Il piano marketing - L'evoluzione del concetto di marketing - Le tecniche di marketing - I contaminanti alimentari e qualità degli alimenti - Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari - Caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari/dolciari. - Prodotti enogastronomici locali e nazionali - Dall'alimento al piatto - La creazione del piatto - L'arte del dolce e della decorazione - Preparare il cibo - La presentazione del piatto Pasticceria; la qualità alimentare L'analisi sensoriale e la carta dei dessert - Caratteristiche dell' enografia nazionale ed estera - Menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

	cazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	economico del territorio e le sue caratteristiche - Individuare la produzione enologica nazionale e internazionale - Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative - Individuare le esigenze della clientela	- Le tradizioni locali, nazionali e internazionali - Produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati
Asse matematico	8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento 10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi 12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente - Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentando i risultati anche sotto forma grafica	- Limiti di funzioni reali di variabile reale - Esercitazione modello In-valsì
Compito di realtà: TIPOLOGIA B Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).			

UDA N° 2

Classe: Quinta

Periodo: Dicembre/Gennaio

Durata in ore: 264

Tematica generale: Prevenzione, salute e benessere

Focus Ed. Civica

La Costituzione e la tutela della salute

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

	Competenza di area generale/di indirizzo	Abilità	Conoscenze
Asse storico-sociale	<p>1. Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme ed essere in grado di valutare i fatti alla luce di principi giuridici - Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane nelle relazioni interpersonali e nella vita pubblica 	<ul style="list-style-type: none"> - Il quadro storico della prima metà del 900 - La prima guerra mondiale, guerra di trincea: l'indifferenza di fronte al dolore e alla morte - Il disagio sociale dopo la guerra - L'avvento dei regimi totalitari - Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica e tecnologica
Asse dei linguaggi	<p>2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici - Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. - Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse - Riconoscere procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e ai destinatari - Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storico-artistica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi. - Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di scrittura di tipo argomentativo e di scrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa) con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico adeguato ai vari contesti - Tecniche di analisi del testo letterario- - Autori e testi del panorama letterario italiano ed europeo del primo Novecento - L'HACCP - I bisogni alimentari specifici - Allergie e intolleranze - Le tecniche di conservazione degli alimenti - Doveri e responsabilità dal punto di vista personale e professionale - Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello B1/B2) - Esercitazioni modello Invalsi

			<p>-La comunicazione con il cliente: la distribuzione del prodotto, la distribuzione nelle imprese ristorative, il menu</p> <p>-Post Impressionismo, Art Nouveau, Modernismo e Liberty nel territorio.</p>
Asse scientifico-tecnologico e professionale	<p>9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo</p> <p>11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>1. Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>4-Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza - Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore - Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità - Redigere un diagramma di flusso e riconoscere i CP e i CCP - Analizzare ed applicare i principi generali di una corretta alimentazione nelle diverse tipologie di attività sportiva - Utilizzare gli strumenti per garantire un lavoro sicuro per sé e per gli altri - Individuare i principali rischi del settore - Comprendere l'evoluzione normativa in ambito turistico alberghiero, afferente gli aspetti gestionali e della sicurezza. - Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. - Riconoscere e semplificare i possibili tipi di contaminazione : chimica, fisica e biologica - Saper riconoscere le tipologie delle frodi sanitarie in correlazione ai rischi per la salute 	<ul style="list-style-type: none"> - Le norme obbligatorie per l'impresa in tema di sicurezza - Le norme sulla sicurezza alimentare - La disciplina dei contratti di settore - Le norme volontarie - Normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare, il sistema HACCP e il ruolo degli OSA - I principi generali di una corretta alimentazione - Gli effetti di una corretta alimentazione in relazione alla pratica sportiva - La sicurezza sul lavoro - I rischi specifici del settore ristorativo - L'albergatore e le leggi, l'evoluzione del quadro normativo in ambito di tariffe alberghiere e di sicurezza - I sistemi di qualità -Le certificazioni di qualità e di tutela ambientale - La prevenzione attraverso la preparazione di piatti della tradizione regionale, preparazioni gastronomiche internazionali e analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande. - La sicurezza nei luoghi di lavoro e l'HACCP Le intolleranze in pasticceria - Frodi sanitarie e commerciali

Asse matematico	8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento 10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi 12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente - Saper calcolare limiti di forme indeterminate - Saper definire una funzione continua o discontinua di una funzione in un punto - Saper calcolare gli asintoti	- Gli asintoti - Esercitazione modello Invalsi
Compito di realtà: Attenti al rischio! Ideazione, stesura e presentazione di un prodotto digitale sulla tematica della sicurezza			

UDA N° 3 Classe: Quinta Periodo: Febbraio/Marzo Durata in ore: 264 Tematica generale: Made in Italy			
Focus Ed. Civica Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale Nucleo tematico fondamentale di indirizzo 1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione e sui modelli di ospitalità Nucleo tematico fondamentale di indirizzo 5. Valorizzazione del “made in Italy” come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione			
	Competenza area generale /di indirizzo	Abilità	Conoscenze
Asse storico-sociale	1. Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali 4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della	- Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali - Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane nelle relazioni interpersonali e nella vita pubblica	- Il terribile volto delle guerre del 900 - La salvaguardia dell'ambiente: dalla bomba atomica all'Agenda 2030 - Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica e tecnologica - Enciclica Laudato Sii

	mobilità di studio e di lavoro		
Asse dei linguaggi	<p>2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici - Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali - Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse - Operare scelte ecologiche e sostenibili funzionali alle esigenze della clientela - Inquadrare storicamente l'evoluzione della coscienza e delle pratiche sociali in materia di tutela e valorizzazione del patrimonio ambientale e storico artistico 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di scrittura di tipo argomentativo e di scrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa) con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico adeguato ai vari contesti - Tecniche di analisi dei testi letterari- -Esercitazioni modello Invalsi - Autori del panorama letterario italiano ed europeo del 900 - La dieta mediterranea e altre diete internazionali a confronto - Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello B1/B2) - Esercitazioni modello Invalsi - Le Avanguardie figurative e l'arte tra le due guerre
Asse scientifico-tecnologico e professionale	<p>7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di piatti, prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrate con i principi di sostenibilità</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici - Saper distinguere le diverse forme di turismo in relazione alla situazione economica - Saper riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo - Saper preparare piatti con tecniche avanzate nel rispetto dell'ecosostenibilità - Saper utilizzare le tecniche di cottura tradizionali ed innovative - Conoscere le innovative forme di turismo - Saper stilare un itinerario e implementare i servizi turistici 	<ul style="list-style-type: none"> - Il fenomeno turistico e le forme di turismo - Il turismo sostenibile e responsabile - Gli effetti del turismo sull'economia nazionale - Tecniche e ricette contemporanee - La ristorazione nel rispetto dell'ecosostenibilità - La pasticceria locale nel rispetto dell'ecosostenibilità - Metodi di cottura e conservazione degli alimenti - Turismo innovativo: ecosostenibile, responsabile naturalistico - I package tour, le risorse turistiche e i nuovi modelli di ospitalità; - La vendita dei servizi alberghieri: la comunicazione; il pricing; l'intermediazione on line.

	<p>ambientale, promuovendo la vendita dei servizi dei prodotti coerenti con il contesto territoriale usando il web</p> <p>3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare i sistemi di qualità nel settore turistico alberghiero e riconoscere le certificazioni - Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica - Conoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia - Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela - Praticare attività ludiche e sportive in ambiti diversi adottando comportamenti responsabili - Calcolare il fabbisogno energetico di un individuo e valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale - Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela 	<ul style="list-style-type: none"> - Regole di gioco e comportamenti responsabili - Strumenti utili per studiare il mercato - Mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica - Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica - Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e stili dietetici - Principi di dietoterapia
<p>Asse matematico</p>	<p>8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente - Saper calcolare il rapporto incrementale di una funzione in un punto - Saper calcolare la derivata di una funzione applicando le regole di derivazione - Saper individuare funzioni crescenti e decrescenti - Saper individuare massimi e minimi relativi 	<ul style="list-style-type: none"> - Massimi e minimi di una funzione - Esercitazione modello IIII valse
<p>Compito di realtà: Ideazione e presentazione in forma digitale di un progetto di candidatura a bene patrimonio dell'UNESCO</p>			

UDA N° 4

Classe: Quinta

Periodo: Aprile/Maggio

Durata in ore: 264 di cui 30 di orientamento formativo

Tematica generale: La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

Focus Ed. Civica La cittadinanza digitale

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

8. Ospitalità intesa come spazio creativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

	Competenza area generale/di indirizzo	Abilità	Conoscenze
Asse storico-sociale	1. Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali 4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	- Affinare le capacità di lettura e analisi della realtà contemporanea e di risoluzione di un problema - Progettare cambiamenti in modo consapevole - Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane nelle relazioni interpersonali e nella vita pubblica	- Storia contemporanea: eventi ed aspetti salienti - L'Italia repubblicana: la Costituzione, primo passo verso la democrazia - Cittadini adesso: la complessità del mondo di oggi - Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica e tecnologica - Enciclica Fratelli tutti
Asse dei linguaggi	2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali 5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro 7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di co-	- Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici - Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali - Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse. - Riferire le proprie esperienze culturali e professionali fatte durante il percorso di studi.	- Tecniche di scrittura di tipo argomentativo e di scrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa) con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico adeguato ai vari contesti. - Redazione del CV con l'ausilio delle piattaforme digitali - Tecniche di analisi dei testi letterari- - Esercitazioni modello

	<p>municazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Parlare dei progetti per il futuro - Individuare le caratteristiche del marketing mix delle imprese turistiche, redigere un piano di comunicazione e di marketing - Riconoscere il ruolo dell'interpretazione nelle principali questioni storiografiche - Comprendere la genesi storica di alcuni dei problemi del proprio tempo. 	<p>Invalsi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arte e letteratura del secondo Novecento - Le opportunità di lavoro per gli studenti italiani all'estero - Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello B1/B2) - Esercitazioni modello Invalsi - Il marketing mix delle imprese turistiche, il piano di comunicazione, il marketing plan - Il Razionalismo italiano, esempi di architettura del territorio. - L'arte del secondo dopoguerra e la contemporaneità.
<p>Asse scientifico-tecnologico e professionale</p>	<p>2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>4. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p> <p>8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla de-</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere gli scopi della programmazione come strumento di controllo della gestione - Distinguere la pianificazione dalla programmazione - Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa - Saper redigere il business plan - Saper allestire un buffet e organizzare un menu con l'abbinamento delle bevande - Saper scegliere la disposizione e le decorazioni dei tavoli - Saper distinguere le sequenze dell'organizzazione di un evento - Saper riconoscere le figure professionali e l'organizzazione dei servizi in cucina - Riconoscere le diverse figure professionali, sia tradizionali sia innovative, del comparto turistico/alberghiero - Saper valutare le diverse prospettive occupazionali/formative post diploma - Utilizzare con le corrette modalità attrezzi, materiali ed 	<ul style="list-style-type: none"> - Programmazione aziendale - Budget - Controllo budgetario - Business plan - Principi di dietoterapia - Le nuove tendenze di filiera, le religioni e le certificazioni di qualità - La dieta mediterranea e altre diete internazionali a confronto - Le professioni del comparto turistico alberghiero - I nuovi profili professionali - Le prospettive occupazionali o di formazione post diploma di maturità - Banchetti e buffet - Il food and Beverage Manager - Catering e banqueting - Organizzazione in cucina - Pasticceria-organizzazione e gestione del banqueting-dossier l'ingresso nel mondo del lavoro . - La tecnologia applicata al fitness: la rivolu-

	<p>finizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</p>	<p>eventuali strumenti tecnologici e/o informatici in ambito sportivo e motorio</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela 	<p>zione delle app.</p>
Asse matematico	<p>8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente - Saper calcolare le derivate di secondo ordine - Saper determinare la concavità e i punti di flesso di una funzione 	<ul style="list-style-type: none"> - Studio completo di una funzione algebrica - Esercitazione modello Invalsi
<p>Compito di realtà: Progettiamo il futuro che vogliamo. Presentazione, anche in forma multimediale, delle esperienze culturali e professionali fatte o che ci piacerebbe fare</p>			

PROGETTO MODULO ORIENTATIVO

D.M. 22 Dicembre 2022 n 328

TRAGUARDO DI COMPETENZA: Sviluppare la **capacità di costruire un progetto di vita** inteso come processo dinamico capace di adattarsi alle necessità dei soggetti in apprendimento che mutano nelle diverse fasi della vita, garantendo continuità nei processi.

Le attività del progetto vengono gestite in maniera flessibile dai **Consigli di classe**, nel rispetto del Curricolo verticale di Istituto e per un monte ore non inferiore alle **30 ore**. Il progetto è inserito dal **Coordinatore** nella Programmazione del C.d.c. e le attività svolte vengono documentate dai **docenti** nel **registro elettronico** e nei **PFI**. Gli **alunni**, con la guida del **tutor**, inseriscono le attività nell'**e-portfolio**.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO CON VALENZA ORIENTATIVA

AUTONOMIA E CAPACITA' DI FRONTEGGIAMENTO	Rinforzo dell'autoefficacia e della resilienza Rinforzo dell'autostima, della motivazione, dello spirito di iniziativa Capacità di giudizio e critica Capacità comunicative Acquisizione di strategie e meccanismi per fronteggiare i problemi
CONOSCENZA DEL SÈ E DELL'ALTRO	Costruzione della propria identità personale e culturale Scoperta e gestione dei propri interessi, valori, punti di forza, limiti, vincoli, conoscenze, competenze, esperienze, attitudini Capacità di autovalutazione
CONSAPEVOLEZZA EMOZIONALE	Esplorazione dell'affettività, accettazione e valorizzazione di sé Capacità di confrontarsi e relazionarsi con l'altro Riflessione e acquisizione di abilità di immaginazione, progettazione e modalità di scelta
CONOSCENZA DELLA REALTÀ	Conoscenza dei contesti e del territorio Capacità di reperire informazioni, di comprendere e interpretare la realtà Capacità di utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

PROGETTO MODULO ORIENTATIVO

D.M. 22 Dicembre 2022 n 328

TRAGUARDO DI COMPETENZA: Sviluppare la **capacità di costruire un progetto di vita** inteso come processo dinamico capace di adattarsi alle necessità dei soggetti in apprendimento che mutano nelle diverse fasi della vita, garantendo continuità nei processi.

Le attività del progetto vengono gestite in maniera flessibile dai **Consigli di classe**, nel

rispetto del Curricolo verticale di Istituto e per un monte ore non inferiore alle **30 ore**. Il progetto è inserito dal **Coordinatore** nella Programmazione del C.d.c. e le attività svolte vengono documentate dai **docenti** nel **registro elettronico** e nei **PFI**. Gli **alunni**, con la guida del **tutor**, inseriscono le attività nell'**e-portfolio**.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO CON VALENZA ORIENTATIVA

AUTONOMIA E CAPACITA' DI FRONTEGGIAMENTO	Rinforzo dell'autoefficacia e della resilienza Rinforzo dell'autostima, della motivazione, dello spirito di iniziativa Capacità di giudizio e critica Capacità comunicative Acquisizione di strategie e meccanismi per fronteggiare i problemi
CONOSCENZA DEL SÈ E DELL'ALTRO	Costruzione della propria identità personale e culturale Scoperta e gestione dei propri interessi, valori, punti di forza, limiti, vincoli, conoscenze, competenze, esperienze, attitudini Capacità di autovalutazione
CONSAPEVOLEZZA EMOZIONALE	Esplorazione dell'affettività, accettazione e valorizzazione di sé Capacità di confrontarsi e relazionarsi con l'altro Riflessione e acquisizione di abilità di immaginazione, progettazione e modalità di scelta
CONOSCENZA DELLA REALTÀ	Conoscenza dei contesti e del territorio Capacità di reperire informazioni, di comprendere e interpretare la realtà Capacità di utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

CLASSE QUINTA

Obiettivi orientativi trasversali	Percorsi interdisciplinari Uda	Attività	Soggetti	Metodologie	Ore di attività
Autonomia e capacità di fronteggiamento	Uda n 4 La costruzione del futuro tra problemi e prospettive	- Incontri di carattere orientativo con esperti esterni - Incontri con esperti delle realtà imprenditoriali del territorio - Progetti di didattica innovativa - Sviluppo e rinforzo STEM	Docenti ed esperti	- Esperienze formative e professionali in laboratorio e sul campo -Attività di PCTO svolte in classe (Nota MIUR 2790 dell'11/10/2023) - Simulazione colloquio di lavoro	6
		-Sportello d'ascolto e bilancio delle competenze	Psicologo	Somministrazione test orientativi	4
Conoscenza del sé e dell'altro	Uda n 4 La costruzione del futuro tra problemi e prospettive	-Incontri con autori -Sportello di ascolto orientativo con il tutor -Accesso alla piattaforma UNICA -Compilazione dell'e-portfolio -Scelta del capolavoro -Eventi informativi sull'offerta universitaria/ ITS/ Forze dell'ordine	Docenti, autori ed esperti	-Riflessione sui temi dei libri letti e sulle proprie emozioni -Colloquio individuale -Colloquio con le famiglie	6
		Sportello d'ascolto	Psicologo		3
Consapevolezza emozionale	Uda n 2 Prevenzione, salute e benessere	Incontri su temi di legalità, accoglienza e salute	Docenti ed esperti	Condivisione di esperienze	4
		Sportello d'ascolto	Psicologo		3
Conoscenza della realtà	Uda n 1 Conoscere per valorizzare Uda n 3 Made in Italy	Viaggi di istruzione e visite guidate Programma Erasmus	Docenti, Esperti, Referenti delle strutture Referenti Enti e Associazioni	Individuazione dei saperi legati alle esperienze	4

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. A

DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana/ Storia

PROF. ssa Giuliana Marceca

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

Nel corso del processo di insegnamento /apprendimento la classe, anche se in misura differenziata, ha evidenziato sufficiente partecipazione alle dinamiche scolastiche , manifestando moderato interesse per le attività svolte . In particolare si sono distinti pochi alunni che, ad una partecipazione attiva e consapevole, hanno fatto corrispondere atteggiamenti seri, propositivi e di grande disponibilità, altri alunni, invece, hanno partecipato in maniera marginale al dialogo educativo e con apporti modesti. Nel corso dell'anno scolastico non tutti i ragazzi hanno dimostrato impegno puntuale e metodico, infatti, alcuni hanno avuto bisogno di sollecitazioni continue da parte dell'insegnante a causa di uno studio discontinuo, poco approfondito, a tratti nullo. L'impegno domestico è stato spesso trascurato o eseguito solo in prossimità delle verifiche .

2. METODO DI STUDIO:

Non tutti gli alunni hanno acquisito un valido metodo di studio: in alcuni è stato più mnemonico e meccanico, in altri più soddisfacente in quanto i ragazzi sono riusciti a fare collegamenti tra vari autori, correnti letterarie e fatti storici.

3. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:

I livelli di apprendimento sono stati eterogenei , ad un ristretto gruppo attento, partecipe e con adeguate capacità logiche si è contrapposto un gruppo che ha mostrato un interesse modesto, discontinuo e superficiale per le discipline. A conclusione del percorso scolastico si può affermare che la progressione nell'apprendimento è stata, nel complesso, sufficiente.

Alcuni alunni, rispetto alla situazione di partenza, hanno migliorato e perfezionato le capacità linguistico-espressive, le abilità di analisi e comprensione dei testi letterari, altri, invece, hanno continuato a manifestare difficoltà, soprattutto nella produzione scritta che risulta povera dal punto di vista dei contenuti e penalizzata da errori da varia natura.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Lingua e letteratura italiana

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo alle specificità dei diversi contesti comunicativi in ambito professionale
- Analizzare e interpretare diverse tipologie testuali con particolare riferimento alla letteratura di settore.
- Produrre testi di vario tipo
- Fruire consapevolmente del patrimonio artistico anche ai fini della tutela e della valorizzazione
- Riconoscere / padroneggiare le linee fondamentali della storia letteraria ed artistica nazionale anche con particolare riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica
- Saper operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale
- Produrre oggetti multimediali

Competenze livello base

- Utilizzare gli elementi essenziali del patrimonio linguistico italiano anche in ambito professionale
- Analizzare semplici testi scritti di vario tipo
- Produrre semplici testi di varie tipologie
- Leggere ed apprezzare il patrimonio artistico
- Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria ed artistica nazionale
- Saper operare semplici collegamenti tra la tradizione culturale italiana ed europea
- Produrre semplici oggetti multimediali.

Storia

- Saper utilizzare gli strumenti concettuali per analizzare e comprendere le società complesse con riferimento all'intercultura, ai servizi alla persona e alla protezione sociale

- Collocare in modo organico e sistematico l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione italiana ed europea e dalla dichiarazione universale dei diritti umani a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente

Competenze livello base

- Analizzare e comprendere le società complesse
- Cogliere analogie e differenze tra sistemi in chiave diacronica e sincronica
- Cogliere le relazioni di causa ed effetto
- Esporre utilizzando il lessico specifico
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole basate sulla costituzione italiana ed europea

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

L'insegnamento delle discipline è stato affrontato mediante lezioni frontali con ricorso ai mezzi multimediali (LIM, internet, ecc...). A supporto delle lezioni sono seguite discussioni finali e confronti tra l'insegnante e gli studenti sulle tematiche trattate. Sono stati utilizzati accorgimenti metodologici e strumenti didattici in grado di accrescere la motivazione degli studenti che sono stati incoraggiati ad approfondire gli argomenti in ambito domestico, anche se gli esiti non sono stati quelli sperati.

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Sono state effettuate verifiche formative e sommative orali e scritte per verificare i processi di apprendimento. Per le verifiche scritte sono state assegnate prove in classe seguendo le indicazioni del Decreto ministeriale che regola gli esami di stato, pertanto gli alunni si sono esercitati sulle tipologie A, B, C. Inoltre sono state svolte prove parallele ed esercitazioni tipologia INVALSI.

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Non sono stati attuati particolari interventi di sostegno né pausa didattica in quanto le difficoltà degli allievi nascevano da una mancanza di studio in ambito domestico tuttavia, su richiesta degli alunni, sono stati ripresi alcuni argomenti e chiariti dubbi mediante spiegazioni, mappe concettuali e lezioni facilitate pubblicate su classroom.

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Lingua e letteratura italiana: “La mia nuova letteratura” dall'unità d'Italia a oggi- di A.

Roncoroni, M. Cappellini, E Sada - Signorelli scuola

Storia: “ La nostra avventura” il Novecento e la globalizzazione, di G De Vecchi,

G. Giovannetti Ed rossa Mondadori Pearson

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Durante il percorso di insegnamento/ apprendimento è stata effettuata la lettura e l'analisi dei seguenti testi:

“Un autunno d'agosto” di Agnese Pini

“ La ricreazione è finita” Dario Ferrari

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N 1 Conoscere per valorizzare

Lingua e letteratura italiana

Positivismo Naturalismo e Verismo

E. Zola: “ Gervaise e l'acquavite”

G. Verga: biografia, pensiero e poetica

Lettura e analisi dei seguenti brani

“ Rosso malpelo” da Vita dei campi

“ La roba” da Novelle rusticane

“ La famiglia Malavoglia” da I Malavoglia

“ L'addio alla roba” da Mastro Don Gesualdo

Storia

Contesto storico di riferimento:

I problemi dell'Italia unita

Scenari economici e politici dell'inizio del 900

L'età giolittiana

La belle époque

Ed. civica: Agenda 2030

goal 1 “Sconfiggere la povertà”

goal 10 “Ridurre le disuguaglianze”

UDA N° 2

Prevenzione, salute e benessere

Lingua e letteratura italiana

Il decadentismo

Estetismo e simbolismo

C. Boudelaire :

“L’albatro”

“ L’anima del vino”

G. D’Annunzio: biografia, pensiero e poetica

Lettura e analisi dei seguenti brani:

“ La pioggia nel pineto” da Alcyone

“L’attesa dell’amante” da Il Piacere

G. Pascoli: biografia, pensiero e poetica

Lettura e analisi dei seguenti brani:

“ Tre grappoli” da Myricae

“X agosto” da Myricae

“ Risotto romagnolesco”

“Il gelsomino notturno” da I canti di Castelvecchio

L.Pirandello: biografia, pensiero e poetica

Lettura e analisi dei seguenti brani:

“ Il treno ha fischiato” da Novelle per un anno

“ La nascita di Adriano Meis” da Il fu Mattia Pascal

- Il Futurismo: caratteri generali

- Il manifesto del futurismo

- Il manifesto della cucina futurista

Storia

- La prima guerra mondiale
- La guerra chimica di Ypres e la tragica storia di Clara Immerwahr
- La Rivoluzione russa (caratteri generali)
- La crisi del dopoguerra
- Biennio rosso: le rivendicazioni di operai e contadini
- Il sistema di fabbrica e i diritti dei lavoratori
- La crisi del '29 e il new Deal
- Il Proibizionismo

ED civica: Costituzione e tutela della salute

Articolo 32 della Costituzione : “La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività, e garantisce cure gratuite agli indigenti. Nessuno può essere obbligato a un determinato trattamento sanitario se non per disposizione di legge. La legge non può in nessun caso violare i limiti imposti dal rispetto della persona umana.”

UDA N° 3 Made in Italy

Lingua e letteratura italiana

G. Ungaretti: biografia, pensiero e poetica

Lettura e analisi dei seguenti brani:

da l'Allegria

“ In memoria”

“ Veglia”

“ San Martino del Carso”

-I. Svevo: biografia, pensiero e poetica

- La figura dell'inetto

“ Prefazione e preambolo” da La Coscienza di Zeno

“ L'ultima sigaretta” tratto da La coscienza di Zeno

Storia

L'età dei totalitarismi: fascismo e nazismo

L'italianità durante il fascismo

L'autarchia linguistica

ED. Civica Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale

L'UNESCO

UDA N° 4 La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

Lingua e letteratura italiana

Ermetismo

S. Quasimodo: biografia, pensiero e poetica

“ Uomo del mio tempo” da *Giorno dopo giorno*

“ Alle fronde dei salici” da *Giorno dopo giorno*

La letteratura memorialistica

P. Levi “ Se questo è un uomo”

“ Questo è l'inferno” brano tratto dal romanzo *Se questo è un uomo*

Storia

La seconda guerra mondiale

La shoah

La resistenza

L'Italia repubblicana: la Costituzione, primo passo verso la democrazia

Articolo 11 della Costituzione

Il rilancio dell'economia nel secondo dopoguerra: il miracolo economico

L'Europa unita

La guerra fredda: cenni

La questione israelo-palestinese

Ed. civica Cittadinanza digitale

L'identità digitale

Usare consapevolmente i social network

Il manifesto della dichiarazione non ostile

Erice, 14/05/2024

Il docente

Prof. ssa Giuliana Marceca

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. A

DISCIPLINA: INGLESE

Prof.ssa RITA PIAZZA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1.PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La mia attività di docenza in questa classe si è svolta in modo non continuativo nel triennio: vi ho insegnato al quarto e durante l'anno scolastico in corso, per 2 ore settimanali. La classe ha mostrato fin dall'inizio una discreta motivazione allo studio della lingua inglese, anche se i metodi di studio non sempre sono stati proficui e produttivi. In generale l'interesse per le attività didattiche, la partecipazione, l'impegno e lo studio della lingua sono risultati adeguati solo per alcuni studenti e altalenante per la maggior parte. Un gruppo esiguo di allievi ha mostrato nei confronti della disciplina un impegno attivo lavorando con discreta e, a volte, anche apprezzabile continuità evidenziando un rapporto consapevole nei confronti dello studio, altri pressoché accettabile e un gruppo ha spesso avuto bisogno di sollecitazioni, di schede facilitate per favorire l'apprendimento degli argomenti trattati.

L'apprendimento linguistico è stato consolidato attraverso un approccio comunicativo: l'ambiente reale di comunicazione creato ha stimolato maggiormente l'interesse e il piacere verso l'apprendimento della lingua straniera. Il gruppo classe ha mantenuto, dal punto di vista delle relazioni orizzontali, rapporti significativi e la relazione docente-alunni è stata caratterizzata dal rispetto reciproco. La frequenza è risultata regolare per la maggior parte degli allievi, mentre alcuni hanno fatto registrare un alto numero di assenze.

2.METODO DI STUDIO:

La maggior parte degli alunni ha riscontrato delle incertezze nel porsi in forma autonoma di fronte agli argomenti trattati, manifestando anche le conseguenti pregresse lacune e carenze nell'uso dello strumento linguistico, sia scritto che orale; altri hanno evidenziato un rapporto consapevole nei confronti dello studio, mostrando discrete capacità di ascolto, di comprensione e di rielaborazione personale degli argomenti proposti, con un metodo di studio efficace, strutturato e produttivo che ha consentito una discreta acquisizione di competenze, abilità e conoscenze.

L'applicazione individuale, per qualcuno di loro, si è limitata al lavoro svolto durante le lezioni e la preparazione non è sempre stata supportata da un approfondito studio di rielaborazione.

3.PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:

I livelli di apprendimento sono stati diversificati in relazione ai diversi livelli di partenza e alle capacità individuali. Un gruppo esiguo ha mostrato nel complesso una progressione per lo più positiva, alcuni si sono impegnati per migliorare nel tempo le proprie competenze linguistiche e un gruppo, sia per le modeste capacità e per l'impegno non sempre costante, sia perché non sostenuti da adeguati prerequisiti culturali specifici, sono riusciti a conseguire soltanto gli obiettivi minimi prefissati.

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITÀ

Competenze disciplinari in relazione alle finalità formative generali

Competenze base:

- Comprendere nelle linee essenziali testi di ambito settoriali;
- Esprimersi in modo comprensibile su argomenti di carattere quotidiano e professionale;
- Produrre semplici testi scritti a carattere personale e professionale anche con qualche imperfezione sintattico- grammaticale;
- Potenziare le competenze linguistiche e comunicative di base;

Competenze disciplina

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;
- Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

L'attività didattica mirata al raggiungimento degli obiettivi esplicitati è stata centrata sugli allievi. L'analisi stessa dei loro bisogni ha condotto ad un continuo ricorso a strategie di tipo misto. Pertanto le lezioni sono state condotte alternando attività di role-play, cooperative learning, problem solving, lasciando pochissimo spazio alle lezioni di tipo frontale. Di concerto con la natura stessa dei contenuti programmati, l'approccio comunicativo è stato l'elemento conduttore primario dell'azione didattica e le lezioni sono state condotte cercando di utilizzare per quanto possibile la lingua straniera. Gli argomenti sono stati proposti mediante 4 UDA (un'unità di apprendimento ogni bimestre) che si sono succedute tenendo conto dei raccordi interdisciplinari. Per facilitare il processo di apprendimento gli alunni sono stati abituati allo studio della lingua inglese, tramite un approccio comunicativo, di tipo funzionale, non tralasciando, però, l'aspetto strutturale e grammaticale. Ampio spazio è stato dedicato anche alla preparazione della prova Invalsi.

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

L'osservazione e la successiva valutazione del percorso didattico-formativo dei singoli allievi è stata condotta in modo puntuale e sistematico. Le verifiche sono state incentrate soprattutto sulla produzione orale e hanno rivelato in modo definito le competenze acquisite e il livello di raggiungimento degli obiettivi prefissati lasciando ampio spazio alla naturale espressione dei singoli allievi. Al termine di ogni bimestre è stato somministrato allo studente il compito di realtà previsto in fase di progettazione dipartimentale. Il compito di realtà ha fornito elementi per la valutazione formativa che è stata integrata da ulteriori modalità di verifica quali osservazione del processo di apprendimento, prove orali, prove pratiche, test, esercizi, questionari, confronti e dialoghi. Per ciascun allievo la valutazione sommativa, di fine quadrimestre come pure di fine anno scolastico, è scaturita infine da un'attenta lettura non soltanto dell'effettivo livello di conoscenza dei contenuti disciplinari affrontati ma anche dalla valutazione della creatività, dell'impegno profuso e della partecipazione all'attività didattico-formativa.

5.EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Per consentire a tutti di raggiungere gli obiettivi prefissati, attraverso il continuo monitoraggio del processo di apprendimento e dall'analisi dei risultati delle verifiche è stato possibile effettuare un adeguamento del processo didattico-educativo ricorrendo a percorsi integrativi di recupero o di consolidamento.

6.STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Oltre ai materiali in uso comune nella didattica della lingua straniera, sono state utilizzate le più recenti tecnologie quali l'uso di computer e della LIM e della piattaforma GSuite (Classroom). Tali risorse, finalizzate allo sviluppo della comunicazione, della ricerca e della creatività, hanno avuto il pregio di fornire un rapporto diretto con la lingua e consentire lo sviluppo delle abilità di ricezione, produzione ed interazione, nonché la sollecitazione all'acquisizione di strategie efficaci per un percorso di auto-apprendimento.

Gli argomenti sono stati affrontati con materiale on line e schede estratte da diversi libri di testo e condivise tramite Classroom.

7.EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

La classe ha partecipato a diverse attività integrative curriculari ed extracurriculari, come specificato nel Documento del 15 Maggio.

8.PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1: *Conoscere per valorizzare*

Focus Ed. Civica

Agenda 2030

The Sicilian cuisine to promote tourism

- the best traditional local recipes

Italian Sounding

- What is it?
- Is it a new phenomenon?
- The most copied Italian products and how recognize them

UDA N° 2: *Prevenzione, salute e benessere*

Focus Ed. Civica

La Costituzione e la tutela della salute

Hazards and best practices for restaurant safety

- the most common types of injuries in restaurants
- how to reduce risks: basic rules

The Mediterranean as a Healthy lifestyle

- What is the Mediterranean diet?
- Why is it called Mediterranean?
- Why is the Mediterranean diet natural and flexible?
- The Mediterranean Diet Pyramid

Gluten Free Diet

- Why eat Gluten-Free?

- Gluten-free foods in a restaurant

UDA N° 3: *Made in ITALY*

Focus Ed.Civica

Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale

Italian Sounding

- What is it?
- Is it a new phenomenon?
- The most copied Italian products and how recognize them

The European Union:

- What it is and what it does
- How it started
- Free move (The Schengen Area)
- Erasmus+ programme
- Fall of the Berlin Wall
- The European Parliament - the European Council - The European Commission- The Central Bank)

UDA N° 4: *La costruzione del futuro tra problemi e prospettive*

Focus Ed. Civica

La cittadinanza digitale

Introduce Yourself in a Job Interview:

- your educational background
- your school/work experiences
- your plan for the future

Working in a restaurant:

- duties, responsibilities and skills

Erice, 14/05/2024

Il docente
D'Antone Francesco

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

CLASSE V SEZ. A

MATEMATICA

PROF.DI MARTINO ANGELA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1.PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe VA, composta da 11 alunni, di cui 6 maschi e 5 femmine ha mostrato interesse e partecipazione non sempre costante. In particolare alcuni allievi hanno raggiunto gli obiettivi disciplinari con impegno costante in tutto il percorso scolastico. Un gruppo di allievi invece non ha partecipato al dialogo educativo ed ha mostrato scarso interesse e impegno a causa della presenza di lacune nella loro preparazione di base che ha reso difficile l'apprendimento dei nuovi argomenti e per una scarsa motivazione allo studio.

2.METODO DI STUDIO:

Si è cercato di abituare gli allievi a studiare in modo autonomo e meno mnemonico e di sviluppare le capacità logiche ed intuitive. Spesso la comprensione dei nuovi concetti non è stata consolidata da uno svolgimento dei compiti a casa, questi infatti, rappresentano parte importante del processo di apprendimento. Alcuni allievi con buone capacità hanno, per questo motivo, penalizzato la loro preparazione, altri non hanno utilizzato nessuna strategia per migliorare l'apprendimento. Un gruppo di alunni ha invece acquisito un metodo di studio autonomo ed efficace.

3.PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:

Il processo attraverso il quale gli studenti acquisiscono conoscenze, competenze e abilità risulta essere eterogeneo all'interno della classe. Infatti alcuni allievi hanno dimostrato una sufficiente e, per alcuni anche buona, crescita nell'apprendimento sia guidato che autonomo. Il resto della classe ha evidenziato notevoli difficoltà a causa delle criticità descritte prima. Alla fine dell'anno gli studenti hanno raggiunto un livello medio di preparazione più che sufficiente salvo alcuni casi per i quali il rendimento è risultato scarso.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1.COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Competenze generali:

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Abilità:

Sintetizzando quelli illustrati nella programmazione di inizio anno scolastico alla quale si rimanda sono:

Saper classificare le funzioni.

Saper determinare il dominio di una funzione algebrica razionale intera e fratta.

Saper studiare il segno di una funzione.

Saper calcolare i punti d'intersezione della funzione con gli assi cartesiani.

Saper operare con i limiti di una funzione.

Saper stabilire se una funzione è continua e individuare i punti di discontinuità.

Saper operare con le derivate di una funzione semplice.

Saper calcolare i punti di massimo e minimo relativi ed assoluti di una funzione.

Saper stabilire se una funzione è concava o convessa.

Saper calcolare i punti di flesso di una funzione.

Saper costruire il grafico di una funzione.

Saper leggere un grafico.

2.STRATEGIE DIDATTICHE GENERALI:

Lezione frontale	x	Simulazione	x	Problem solving
Lezione interattiva	x	Soluzione di casi	x	Cooperative learning
Ricerca guidata	x	Mappe concettuali	x	Metodo induttivo
Lavoro di gruppo	x	Brainstorming	x	Metodo deduttivo

Come è possibile evincere da quanto segue le strategie didattiche precedenti sono state adottate tutte, ma modulandole a secondo delle competenze che ci si era prefissati di raggiungere.

3.MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

4.TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

- Prove strutturate con item del tipo:
- vero/falso,
- corrispondenza,
- scelta multipla.
- Prove del tipo tradizionali

5.INTERVENTI DI RECUPERO.

Gli interventi attuati sono rivolti sia al recupero delle competenze di base ovvero dei prerequisiti necessari per i nuovi argomenti, sia al recupero degli argomenti oggetto della programmazione del quinto anno, mediante pause didattiche effettuate periodicamente.

6.STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

LIBRI di TESTO ADOTTATI: Nuova Matematica a colori Edizione BIANCA – per il secondo biennio degli istituti alberghieri- Volume A + eBook, Autore: L. Sasso. Casa editrice: Petrini - SBN 978-88-494-2308-2-A. Dispense e schede di lavoro guidato, strumenti informatici, software didattici e applicazioni per la descrizione grafica di una funzione, GeoGebra.

7.ATTIVITÀ INTEGRATIVE

Nell'ambito dei corsi finanziati con fondi del PNRR, è stato svolto un corso di potenziamento pomeridiano dedicato alle prove INVALSI.

8.PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

RECUPERO DI COMPETENZE ESSENZIALI

Nucleo Tematico n. 0 Richiami di algebra

Contenuti:

- Equazioni algebriche intere di primo, di secondo e di grado superiore. Sistemi di equazioni algebriche.
- Disequazioni algebriche intere di primo, di secondo e di grado superiore. Sistemi di disequazioni algebriche. Disequazioni algebriche fratte

UDA N. 1

*Tematica generale: Conoscere per valorizzare
Focus Ed. Civica
Agenda 2030*

Contenuti

- Funzioni e relativa classificazione.
- Dominio di una funzione razionale, irrazionale e trascendente (logaritmica ed esponenziale).
- Simmetrie
- Studio del segno e Intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani
- Concetto intuitivo di limite
- Limiti finiti e infiniti per x che tende al finito o all'infinito
- Calcolo dei limiti con forme indeterminate del tipo $0/0$, ∞/∞ e $+\infty-\infty$.
- Lettura di grafici
- Esercitazioni sul modello delle prove INVASI.

UDA N. 2

Tematica generale: Prevenzione, salute e benessere
Focus Ed. Civica
La Costituzione e la tutela della salute

Contenuti

- Funzione continua in un punto
- Individuazione dei punti di discontinuità (prima specie, seconda specie ed eliminabile)
- Gli asintoti orizzontali, verticali ed obliqui
- Lettura di grafici
- Esercitazioni sul modello delle prove INVASI.

UDA N. 3

Tematica generale: Made in Italy
Focus Ed. Civica
Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale

Contenuti

- Il concetto di derivata ed interpretazione geometrica;
- Continuità e derivabilità
- Derivate delle funzioni elementari
- Algebra delle derivate: derivata della somma di funzioni, del prodotto di due funzioni, del quoziente di due funzioni e della funzione composta.
- Crescenza e decrescenza di una funzione
- Massimi e minimi relativi di una funzione algebrica razionale intera e fratta

UDA N. 4

Tematica generale: La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

Focus Ed. Civica

La cittadinanza digitale

Conoscenze

- Teorema di de L'Hopital.
- Derivata seconda
- Concavità e convessità di una funzione
- Punti di flesso
- Studio completo di una funzione algebrica razionale intera e fratta e sua rappresentazione grafica.
- Problemi di massimo e di minimo (economia): guadagno, ricavi e costi.
- Lettura dei grafici.

Erice, 14.05.2024

IL DOCENTE

Prof.ssa Angela Di Martino

ELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. A

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROF.ssa RIZZO CATERINA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1.PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La partecipazione all'attività didattica è stata costante per la maggior parte degli alunni. Gli studenti, interessati agli argomenti della disciplina, sono intervenuti al dialogo educativo con quesiti e osservazioni pertinenti. Alcuni studenti hanno risposto positivamente alle sollecitazioni dell'insegnante, e si sono applicati nello studio in modo produttivo, mentre per altri, l'impegno sia scolastico che domestico, è stato piuttosto occasionale e superficiale finalizzato soprattutto alle verifiche.

2.METODO DI STUDIO:

Alcuni alunni hanno adottato un metodo di studio adeguato e proficuo, sono riusciti ad acquisire il linguaggio scientifico e a creare collegamenti interdisciplinari, altri hanno spesso seguito un metodo di studio mirato al semplice apprendimento dei contenuti essenziali della disciplina e talvolta in modo mnemonico.

3.PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:

La progressione nell'apprendimento è stata lenta. Tuttavia la classe è riuscita nel corso dell'anno scolastico ad acquisire delle competenze specifiche secondo i diversi livelli di apprendimento. Solo pochi alunni non hanno registrato notevoli miglioramenti rispetto alla situazione iniziale. Il livello medio raggiunto è complessivamente sufficiente. Alcuni alunni, attraverso un metodo di studio più autonomo e sistematico, hanno acquisito una maggiore padronanza delle competenze, conseguendo risultati pienamente sufficienti e buoni; altri, invece, grazie a un impegno più costante nell'ultimo periodo dell'anno scolastico, sono riusciti a perseguire un profitto accettabile, nonostante la partecipazione discontinua e le difficoltà incontrate.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1.COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

UDA n 1

Competenze: 1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Abilità: Riconoscere ed esemplificare i tre possibili tipi di contaminazione: chimica, fisica e biologica - Prevenire e gestire i rischi delle malattie di origine alimentare

UDA n 2

Competenze: 3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla

salute nei luoghi di lavoro.

Abilità: Redigere un diagramma di flusso e riconoscere i CP e i CCP

UDA n 3

Competenze: 4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Abilità: Calcolare il fabbisogno energetico di un individuo e valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale. Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela

UDA n 4

Competenze: 4. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Abilità: Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela

2.STRATEGIE DIDATTICHE:

Lezione frontale	x	Simulazione	x	Problem solving	x
Lezione interattiva	x	Soluzione di casi	x	Cooperative learning	x
Ricerca guidata	x	Mappe concettuali	x	Metodo induttivo	x
Lavoro di gruppo	x	Brainstorming	x	Metodo deduttivo	x

3.MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

4.TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

- Formative

Lavoro individuale svolto a casa: realizzazione di temi, con traccia di svolgimento indicata

- Intermedie e sommative

Realizzazione di temi con traccia di svolgimento indicata; compiti di realtà, prove sommative di recupero; prove orali

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Gli interventi di recupero sono stati effettuati in itinere attraverso un rallentamento delle attività didattiche e una continua revisione dei contenuti trattati.

6.STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Libro di testo:” SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE” per il quinto anno.

Autore: Luca la Fauci; Editore: Markes

7.EVENTUALI ALTRE ATTIVITA’ INTEGRATIVE:

Si rimanda a quanto riportato nel Documento del 15 Maggio

8.PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N 1 Conoscere per valorizzare

Focus ED. CIVICA

Agenda 2030

Contaminanti chimico-fisici

- Contaminanti alimentari
- Contaminanti chimici sintetici
- Contaminanti chimici naturali
- Contaminazione da radioattività

Contaminanti biologici

- Contaminanti biologici
- I microrganismi
- I batteri
- Malattie di origine batterica veicolate dagli alimenti
- Infezioni alimentari
- Intossicazioni alimentari
- Tossinfezioni alimentari
- Malattie causate da virus
- Malattie causate da prioni
- Contaminanti fungini: lieviti e muffe

Qualità degli alimenti

- Qualità totale
- Qualità certificata
- I marchi di qualità

UDA N 2 Prevenzione, salute e benessere

Focus di Ed. Civica

La Costituzione e la tutela della salute

Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature

- Contaminazione degli alimenti
- Igiene del personale
- Contaminazione indiretta: cause e norme igieniche di prevenzione
- Sanificazione degli ambienti e delle attrezzature
- Disinfestazione
- Contaminazione crociata: cause e norme igieniche di prevenzione

Sicurezza alimentare e sistema HACCP

- Sicurezza alimentare: normativa, tracciabilità e rintracciabilità, frodi alimentari
- Il sistema HACCP

Allergie e intolleranze alimentari

- Le reazioni avverse agli alimenti
- Allergie alimentari
- Intolleranze alimentari
- Ruolo degli OSA nella gestione di allergie ed intolleranze alimentari

UDA N 3 Made in Italy

Focus di Ed. Civica

L'UE nella valorizzazione/tutela del patrimonio ambientale e culturale

Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento

- Dieta razionale ed equilibrata
- Valutazione dello stato nutrizionale
- Il bilancio energetico
- Impostare una dieta equilibrata: definizione della razione alimentare per le 24 ore
- Impostare una dieta equilibrata: orientarsi nella scelta degli alimenti
- Impostare una dieta equilibrata: i modelli alimentari di riferimento
- La Dieta Mediterranea
- Diete vegetariane

Dietetica applicata a condizioni fisiologiche

- Gravidanza: dieta equilibrata
- Allattamento: dieta equilibrata
- Età evolutiva: dieta equilibrata
- Alimentazione nella terza età

UDA N 4 La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

Focus di Ed. Civica

La cittadinanza digitale

Dietoterapia e obesità

- Alimentazione e stato di salute
- Obesità

Malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica

- Malattie cardiovascolari
- Dislipidemie
- Aterosclerosi
- Ipertensione arteriosa
- Diabete

Tumori

- Tumori: definizione e classificazione
- Fattori di rischio e cancerogeni
- Cancerogeni negli alimenti
- Prevenzione a tavola

Le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

- Alimenti alleggeriti, funzionali, novel food, alimenti dietetici, integratori, OGM

Nuove tendenze dei consumi alimentari

- Consumi sostenibili
- La doppia Piramide
- Alimenti a Km0
- Slow Food

Erice, 14/05/2024

Il docente
Caterina Rizzo

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. A

DISCIPLINA: Enogastronomia Settore Cucina

PROF. Antonino Peraino

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La frequenza è stata quasi sempre costante per la maggior parte della classe. Si tratta di un gruppo eterogeneo ma non del tutto coeso. Ogni persona ha prestato attenzione e motivazione in modo diverso. La maggior parte degli alunni si è mostrata partecipe e collaborativa. Il clima è stato positivo ed il livello generale finale in base agli obiettivi prefissati è Ottimo per una singola alunna, Discreto per gran parte della classe e più che sufficiente per uno sparuto numero di alunni. La maggior parte degli allievi ha seguito con crescente interesse le lezioni sia in classe che in laboratorio. Nel complesso la classe in toto si è impegnata nello studio della materia professionalizzante. Altresì, gli alunni con PEI hanno dimostrato impegno e partecipazione raggiungendo un buon livello di competenze.

2. METODO DI STUDIO:

La lezione è stata sia teorica che laboratoriale fondata sulla partecipazione attiva di tutta la classe. Si è cercato di far acquisire ad ogni alunno il proprio processo di apprendimento mettendo in rilievo le proprie capacità, in modo che gli stessi si rendessero conto degli obiettivi raggiunti

3. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:

Gli studenti, coinvolti nella lezione, hanno dimostrato interesse nell'apprendimento della materia e delle UDA trattate.

Tutta la classe ha ottenuto buoni risultati di apprendimento fatta eccezione per un'esigua parte del gruppo classe dovuta alla frequenza discontinua.

La classe fin dal primo giorno di scuola ha partecipato attivamente all'attività laboratoriale, mentre per ciò che attiene alla parte teorica l'interesse è stato altalenante.

Il livello raggiunto dalla classe, vista l'eterogeneità del gruppo, ha raggiunto buoni livelli per la maggior parte della classe e, può dirsi sostanzialmente più che sufficiente per il resto della classe.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Le competenze disciplinari, in relazione alle finalità generali, possono essere riassunte in un di-

scritto bagaglio di conoscenze e abilità che il discente può utilizzare nel suo percorso di studio, di vita sociale e lavorativa.

2.STRATEGIE DIDATTICHE:

Per le lezioni è stato utilizzato il libro di testo Protagonisti in cucina II biennio, e per determinati argomenti, si è utilizzato del materiale didattico fornito dal docente mediante slide e altri testi specifici del settore. Le lezioni sono state anche condivise su classroom, in modo da rendere fruibili in ogni momento le lezioni, eventuali approfondimenti, i menu trattati durante le esercitazioni pratiche di laboratorio ed eventuali test e ricerche per l'approfondimento di alcuni temi.

3.MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

4.TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Generalmente, essendo una materia professionalizzante laboratoriale, le prove di verifica sono svolte durante le ore di esercitazione pratica, dove il discente applica le regole e i procedimenti descritti nelle ricette e nei menù a loro forniti.

Inoltre sono state svolte ricerche e relazioni pertinenti all' U.D.A trattata e all'argomento della pratica laboratoriale svolta.

La verifica è stata un processo continuo, messo in atto dal docente per misurare l'apprendimento di conoscenze, l'acquisizione di abilità e per verificare l'incidenza della propria azione didattica. Nella valutazione si è tenuto conto dell'interesse, della partecipazione e dell'impegno, della situazione di partenza dello studente, del contesto-socio-affettivo-culturale, del ritmo di apprendimento e delle capacità individuali. Non sempre la classe recepisce i contenuti dell'argomento trattato, quindi in taluni frangenti si è ritenuto opportuno soffermarsi anche per sopperire a determinate lacune.

5.EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

A fine primo quadrimestre si è deciso, il recupero e potenziamento di alcune argomenti, riguardanti Menu e varie Tipologie – Prodotti di qualità certificata – Qualità alimentare

6.STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

- Protagonisti in Cucina secondo biennio giunti editore,
- Slide personali condivise dal docente tramite la classroom

7.EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Attività mirate all'acquisizione di una maggiore autonomia nello svolgimento delle attività pratiche.

Inoltre il gruppo classe, ha avuto la possibilità di mettere in pratica la loro creatività nello sviluppo di alcune ricette scelte dagli stessi alunni.

8.PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Tematica generale: Conoscere per valorizzare

Focus Ed. Civica *La forza del territorio, Marchi di qualità ed altre tutele alimentari Ricettazione*

Agenda 2030

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali

La forza del territorio, Marchi di qualità ed altre tutele alimentari Ricettazione

Un territorio e i suoi sapori

- Menu e tipicità alimentari
- Il valore dei prodotti a KM 0
- I prodotti DOP
- I prodotti IGP
- I prodotti PAT e STG-AS
- I presidi Slow Food
- I marchi di qualità locali
- Alimentazione, ambiente, etica
- Le etichette alimentari
- Ricettazione

UDA N° 2

Tematica generale: Prevenzione, salute e benessere

Focus Ed. Civica *Il sistema HACCP (Sicurezza alimentare prevenzione) Pacchetto 81*

La Costituzione e la tutela della salute

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

4. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

Il sistema HACCP (Sicurezza alimentare prevenzione) Pacchetto 81

L'igiene professionale in cucina

- . Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature
- . La sicurezza degli alimenti e l'HACCP
- . Cenni sulla stesura del piano di autocontrollo
- . Pacchetto 81 D.V.R

UDA N° 3

Tematica generale: Made in Italy

Focus Ed.Civica **Italian Sounding Stili alimentari**

Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

5. Valorizzazione del “made in Italy” come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione

Italian Sounding Stili alimentari

- . Concetto del made in Italy
- . Prodotti di qualità e criteri di scelta

UDA N° 4

Tematica generale: La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

Focus Ed. Civica **Curriculum vitae**

La cittadinanza digitale

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

8. Ospitalità intesa come spazio creativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

Curriculum vitae Gli eventi

- . figure professionali tra tradizione e innovazione
- . diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione
- . Stili Alimentari e concetto di Dieta
- . Nuove forme di ristorazione e ospitalità
- . Catering e banqueting

Erice, 14/05/2024

Il docente

Antonino Peraino

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. A

DISCIPLINA: Sala e vendita

PROF.Nicolo' La Sala

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1.PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

Il gruppo classe è piuttosto omogeneo, discontinuo il senso di responsabilità e poco più che sufficienti sono le abilità di base.

Una piccola parte degli alunni si distingue per l'impegno costante e partecipa attivamente alle lezioni. La maggior parte degli alunni dimostra una modesta motivazione allo studio, l'attenzione durante le lezioni è in alcuni casi superficiale, nonostante le continue sollecitazioni la loro partecipazione alla didattica è passiva.

2. METODO DI STUDIO:

lo studio della disciplina sarà considerato non solo un approfondimento professionalizzante, ma assumerà anche le caratteristiche di strumento funzionale al perfezionamento delle capacità comunicative e pratiche degli allievi.

3.PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:

In riferimento al punto di partenza, la maggior parte della classe ha le conoscenze e le nozioni di base essenziali.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

ho utilizzato il programma didattico suddiviso in 4 Macro UDA in percorsi didattici con agganci multidisciplinari

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

*E' STATO SVOLTO UN COMPITO DI REALTA' PER OGNI UDA.
SONO STATE EFFETTUATE DELLE VERIFICHE ORALI
SONO STATE ASSEGNATE DELLE CONSEGNE PER CASA
CHE GLI ALLIEVI HANNO POTUTO SVOLGERE IN COMPLETA AUTONOMIA .*

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

In itinere e fermo didattico

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Laboratorio di sala, bar, cucina, web e dispense del docente.

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1 UN CORRETTO STILE DI VITA

Il vino in Italia e nel mondo

UDA N° 2 TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE E AMBIENTALE

La cucina di sala

UDA N° 3 ATTIVAMBIENTE E LO SVILUPPO SOSTENIBILE

Analisi sensoriale

UDA N° 4 IL FUTURO:EVOLUZIONE E PROSPETTIVE

Tecniche di gestione della ristorazione

Erice, 14/05/2024

Il docente
Nicolo' La Sala

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. A

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

PROF. ERRERA GIACOMA G. A.

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La partecipazione al dialogo educativo è stata eterogenea. La maggior parte della classe è dotata di sufficienti capacità di apprendimento e in molti hanno apportato il loro contributo in maniera completa. Nel complesso, comunque, la partecipazione della classe è stata positiva.

Alcuni allievi, dotati di maggiori capacità e propensione allo studio, hanno evidenziato particolare impegno, interesse e voglia di conoscenza. La rimanente parte della classe ha invece mostrato impegno ed interesse saltuari.

2. METODO DI STUDIO:

Un gruppo di alunni ha evidenziato un buon metodo di studio riuscendo ad elaborare in maniera autonoma le tematiche aziendali. Alcuni hanno adottato un metodo mnemonico riuscendo comunque ad effettuare collegamenti semplici tra gli argomenti trattati.

3. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:

La progressione nell'apprendimento e il livello medio della classe è da considerarsi sufficiente. Un ristretto numero di alunni è riuscito ad acquisire conoscenze e competenze buone. Per altri si sono manifestate alcune difficoltà nel processo di apprendimento a causa dello scarso impegno domestico. Alcuni di essi, continuamente sollecitati, hanno raggiunto gli obiettivi essenziali preventivati. Gli alunni si sono impegnati nel tempo per acquisire un linguaggio tecnico appropriato

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

- Riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni comunitarie;
- Comprendere e saper utilizzare la terminologia specifica delle fonti del diritto comunitario;
- Comprendere il linguaggio giuridico utilizzandolo opportunamente nelle produzioni orali e

scritte;

- Comprendere l'importanza e le modalità di svolgimento dei rapporti imprenditore/cliente;
- Saper applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti;
- Riconoscere le situazioni di rischio per la salute nelle attività di laboratorio;
- Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità;
- Saper affrontare e risolvere le problematiche inerenti la produzione del servizio, anche in collaborazione con le altre figure professionali;
- Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro;
- Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa ed i problemi legati al marketing aziendale.

2. STRATEGIE DIDATTICHE

Gli argomenti sono stati proposti mediante quattro UDA (un'unità di apprendimento ogni bimestre) che si sono succedute tenendo conto dei raccordi interdisciplinari.

La metodologia di insegnamento si è basata soprattutto sulla lezione partecipata facendo costante riferimento alla realtà delle imprese ristorative. Si è cercato di favorire l'apprendimento di conoscenze partendo da situazioni concrete semplici al fine di sviluppare un metodo induttivo pur utilizzando le altre metodologie come la lezione multimediale, lavori di gruppo ed esercitazioni pratiche.

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.C e dal PTOF dell'Istituto.

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Al termine di ogni bimestre è stato somministrato allo studente il compito di realtà previsto in fase di progettazione dipartimentale. Il compito di realtà ha fornito elementi per la valutazione formativa che è stata integrata da ulteriori modalità di verifica quali osservazione del processo di apprendimento, prove orali, prove scritte, esercizi, confronti e dialoghi.

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Nella classe gli interventi di recupero sono stati effettuati in itinere, attraverso un rallentamento delle attività didattiche e una continua revisione dei contenuti trattati.

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Libro di testo

Titolo: Diritto e Tecnica amministrativa dell'impresa turistica, quinto anno, Enogastronomia e Servizi di sala e vendita

Autori: C. De Luca – M.T. Fantozzi - Casa Editrice: Liviana

LIM – Computer – Video – Powerpoint - Mappe - Libro digitale- Codice civile

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

La classe ha partecipato durante le ore curricolari al Potenziamento di Educazione Civica tenuto dalla prof.ssa Caterina Fiume.

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Conoscere per valorizzare

Il marketing: concetti generali

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

Le tecniche del marketing

- Il marketing strategico e operativo
- Il piano di marketing
- L'analisi della situazione esterna
- L'analisi della situazione interna
- Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto
- Le strategie di marketing mix
- Il controllo e la valutazione dei risultati

Focus Ed. Civica

Agenda 2030

Contenuti:

Obiettivi 8-4-13

UDA N° 2

Prevenzione, salute e benessere

Le leggi che regolano l'attività ristorativa

- Gli obblighi dell'imprenditore
- I requisiti per l'avvio dell'impresa

- La capacità all'esercizio dell'impresa
- L'obbligo delle scritture contabili
- Le procedure concorsuali
- La tutela della privacy
- La sicurezza e salute sul luogo di lavoro:
 - Il diritto alla salute
 - TUSL
 - I soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza
 - La valutazione dei rischi
 - DVR
 - La vigilanza e il controllo

Le norme sulla sicurezza alimentare

- Il problema della sicurezza alimentare
- La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola"
- Il piano di autocontrollo HACCP
- I controlli integrati nella filiera
- La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari
- Le informazioni al consumatore: l'etichettatura

La disciplina dei contratti di settore

- Il contratto ristorativo
- Le caratteristiche del contratto ristorativo
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting
- Le norme da applicare ai contratti ristorativi
- Il codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore
- La responsabilità del ristoratore

La gestione della qualità

- Il sistema di qualità
- Gli organismi di normazione e le ISO
- I marchi
- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari
- I marchi di qualità dei vini
- I prodotti a chilometro zero
- I presidi Slow food

Focus Ed. Civica

La Costituzione e la tutela della salute

Contenuti:

Il diritto alla salute - Art. 32 della Costituzione

UDA N° 3

Made in Italy

Il fenomeno turistico

- Forme di turismo
- Il turismo sostenibile e gli obiettivi dell'Agenda 2030
- Il turismo responsabile
- I fattori di crescita del turismo mondiale
- Gli effetti del turismo sull'economia nazionale

Focus Ed.Civica

Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale

Contenuti:

Patrimonio culturale – UNESCO – Art.9 della Costituzione

UDA N° 4

La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

Il business plain

- Dall'idea imprenditoriale al business plan
- Le fasi per realizzare un business plan
- I preventivi d'impianto
- La valutazione dei dati
- La fase di start up

Focus Ed. Civica

La cittadinanza digitale

Contenuti: Vantaggi e rischi dell'uso degli strumenti digitali

Erice, 14/05/2024

Il Docente

Giacoma Giovanna Ant. Errera

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. A

DISCIPLINA: FRANCESE

PROF. NICOLÒ BLUNDA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe si è da subito mostrata interessata agli argomenti di indirizzo e di cultura francese trattati e altrettanto motivata all'acquisizione di nozioni linguistiche che permettesse un migliore utilizzo sia orale che scritto della L2. La maggioranza della classe ha mostrato un impegno sempre crescente per l'azione didattica proposta. Una buona metà degli alunni si sono distinti per

una partecipazione più attiva e responsabile e si sono impegnati proficuamente in tutte le attività proposte; altri invece hanno dimostrato scarso impegno, pertanto si sono rese necessarie continue sollecitazioni per uno studio più consapevole.

2. METODO DI STUDIO:

L'approccio adottato è di tipo "integrato", ma basato principalmente sul metodo funzionale-comunicativo, mirato allo sviluppo della conoscenza della lingua straniera come strumento di comunicazione in diversi contesti che implicino rapporti interpersonali, e su diversi argomenti, sia relativi alla vita quotidiana, che specificatamente inerenti l'hotellerie e la restauration. Tale scelta metodologica è stata realizzata attraverso lezioni frontali, lezioni interattive, lavoro di gruppo ed individuale.

3. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:

Rispetto alla situazione iniziale, si è potuta rilevare una lieve progressione nel processo di apprendimento. I livelli di competenza raggiunti sono eterogenei: un buon gruppo di alunni ha raggiunto dei buoni risultati, altri, a causa di un impegno superficiale e discontinuo hanno una preparazione lacunosa.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Gli alunni padroneggiano la L2 per scopi comunicativi e utilizzano i linguaggi settoriali rela-

ivi al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello A2 / B1 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

2.STRATEGIE DIDATTICHE:

Le strategie didattiche utilizzate durante il corso dell'anno scolastico sono le seguenti:

Lezione frontale, Lezione interattiva, Lavoro di gruppo, Mappe concettuali, Brainstorming, Cooperative learning, Metodo induttivo e deduttivo.

3.MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

4.TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Le prove di verifica svolte sono state sia orali che scritte (strutturate, semi strutturate, e a risposta aperta)

5.EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Gli interventi di recupero sono stati effettuati in itinere con mini interventi didattici personalizzati e con l'ausilio di mappe concettuali per ciascuna UDA oltre che riassunti con relativo file audio realizzato dal docente. Tali strumenti integrativi/sostitutivi si sono rivelati utili per migliorare l'apprendimento degli alunni.

6.STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Gli strumenti didattici utilizzati, oltre al libro di testo sono stati, file audio e video sia on line (youtube) che dall'archivio personale del docente, LIM, dispense e fiches d'approfondimento fornite dal docente sia in formato cartaceo che digitale.

7.EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Potenziamento Lingua Francese con la docente di madrelingua 1 ora a settimana da Ottobre 2023 ad Aprile 2024

8.PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Tematica generale: **Conoscere per valorizzare**

Focus Ed. Civica

Agenda 2030

- Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello A2/B1)
- Préparations culinaires typiques
- La contamination des aliments

UDA N° 2

Tematica generale: **Prevenzione, salute e benessere**

Focus Ed. Civica

La Costituzione e la tutela della salute

- Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello A2/B1)
- Santé et sécurité alimentaire
- Les Certifications de Qualité

UDA N° 3

Tematica generale: **Made in Italy**

Focus Ed.Civica

Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale

- Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello A2/B1)
- Sauver notre planète
- Le tourisme responsable
- Le Gaspillage alimentaire

UDA N° 4

Tematica generale: **La costruzione del futuro tra problemi e prospettive**

Focus Ed. Civica

La cittadinanza digitale

- Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello A2/B1)
- La Restauration Commerciale
- Trouver un travail
- Le CV et la lettre de motivation avec Europass

Erice, 14/05/2024

Il docente

Nicolò Blunda

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. A A.S. 2023/2024

DISCIPLINA:

PROF. SCUDERI MICHELE GIUSEPPE

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe dall'inizio dell'anno scolastico si è, dopo il primo quadrimestre, stabilizzata a buoni livelli con il coinvolgimento anche di coloro che mostravano una certa superficialità sia per le attività pratiche che teoriche. Alcuni allievi hanno mostrato particolare attitudine alla disciplina raggiungendo buoni livelli. Con una partecipazione attiva anche l'impegno rivolto a tutte le attività, pratiche e teoriche, è risultato più assiduo e costante. Nelle attività pratiche gli allievi hanno mostrato un buon livello di impegno e in quelle teoriche svolte in classe un livello abbastanza soddisfacente

2. METODO DI STUDIO:

Il metodo di studio è stato diretto a garantire l'attiva e creativa partecipazione di tutti alla scoperta e alla costruzione della propria personalità'. Lo stile di insegnamento è stato quello di sviluppare nell'allievo un'autonomia di comportamenti tale da favorire una certa individualizzazione delle attività. Con le varie forme di attività fisica svolte dagli allievi si è curato in particolar modo la capacità fisica e quindi guidarli verso una giusta e armonica formazione del loro corpo

3. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:

L'apprendimento delle capacità ed abilità ha subito un graduale e costante incremento giusta e armonica formazione del loro corpo generale. Il livello medio di preparazione raggiunto dalla maggior parte degli allievi può considerarsi più che soddisfacente, in alcuni ottimo e eccellente.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della salute dinamica, conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva;

Essere consapevoli del proprio processo di maturazione e sviluppo motorio;

Essere in grado di gestire il movimento, utilizzando in modo ottimale le proprie capacità nei diversi ambienti anche naturali. Si è cercato di formare una coscienza sportiva basata sulla lealtà, onestà e cooperazione, fair play. Le attività proposte, infatti, principalmente individuali e qualcuna di gruppo hanno favorito la socializzazione, la vita di gruppo, la condivisione di scelte e il confronto di opinioni e pareri, formando gli allievi al riconoscimento e rispetto delle norme e regole.

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

Si sono utilizzate nelle attività teoriche argomenti di corrente interesse e di plurima partecipazione, mentre in quelle pratiche si sono preferiti i giochi individuali, le attività a coppia e di gruppo mantenendosi sempre a distanza, si è cercato la socializzazione e il rispetto degli altri. Per alcuni allievi

si sono utilizzati ruoli complementari.

3.MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

4.TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Prove strutturate: 4

Prove pratiche : 4

Verifiche orali : 4

5.EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Nessuno

6.STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Smartphone e Lim - Consigliato "Attivi sport e sane abitudini",
Piccoli attrezzi e grandi attrezzi.

7.EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Nessuna

8.PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1 Conoscere per valorizzare

Trekking, allenamento anaerobico, la resistenza, conoscenza dei percorsi del CAI.

UDA N° 2 Prevenzione, salute e benessere

Alimentazione e sport, traumatologia: infortuni, epistassi, ferite, fratture, primo soccorso, attività aerobica

UDA N° 3 Made in Italy

Conoscenza del territorio e dei luoghi di maggiore interesse turistico.

UDA N° 4 La costituzione del futuro tra problemi e prospettive

Fair play, utilizzo di App per l'allenamento sportivo e conoscenza del territorio, Orienteering, bussola e mappe.

Erice, 14/05/2024

Il docente
Prof Scuderi Michele Giuseppe

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V

DISCIPLINA: RELIGIONE

PROF. SORRENTINO G.M.

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La maggior parte degli allievi ha mostrato interesse nei confronti delle tematiche proposte, partecipando in modo attivo e costruttivo al dialogo con interventi opportuni e puntuali. Solo alcuni alunni hanno mostrato partecipazione ed interesse a volte un po' superficiali.

Tuttavia l'impegno nel complesso è stato soddisfacente, soprattutto per ciò che riguarda le esposizioni orali, i dialoghi in classe nonché i commenti agli argomenti proposti.

2. METODO DI STUDIO:

Dialogico - Deduttivo, partendo dal vissuto e basato su esempi e sullo scambio di esperienze interculturali e a sfondo etico - religioso.

3. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:

Nel corso dell'anno c'è stata una progressione costante nell'apprendimento soprattutto da parte degli alunni che hanno mostrato notevole interesse nei dibattiti su argomenti di attualità che richiedevano prese di posizione di carattere morale e religioso.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Essere in grado di sviluppare un personale senso critico riguardo ad una società multiculturale, riflettendo sulla propria identità nel confronto col messaggio cristiano e nella capacità di dialogo con le altre tradizioni religiose.

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

Il dialogo al centro della lezione è risultata la strategia più fruttuosa, nonché il circle time richiesto spesso dagli stessi alunni.

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Si è fatto spesso uso dei sussidi didattici della scuola come computer, lim e talvolta è stato concesso il corretto uso dello smartphone per le ricerche individuali di immagini e per gli approfondimenti.

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

L'Etica : I valori del cristianesimo

UDA N° 2

La Coscienza, la Legge, la Libertà

UDA N° 3

Le relazioni fondamentali : Amicizia - Amore

UDA N° 4

**Pace, Solidarietà, Mondialità
Essere Uomini, Essere Individui**

Erice, 14/05/2024

La docente

SORRENTINO G.M

RELAZIONE FINALE DEL C.d.C

CLASSE V SEZ. A

EDUCAZIONE CIVICA

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Tematica generale: **Conoscere per valorizzare**

Focus Ed. Civica: **Agenda 2030**

Contenuti:

- Préparations culinaires typiques
- The Sicilian cuisine to promote tourism (the best traditional local recipes) - Italian Sounding
- Pericolosità dei contaminanti chimici nella catena alimentare
- Obiettivi 8 - 4 -13
- La forza del territorio, Marchi di qualità
- Il vino in Italia e nel mondo.
- Agenda 2030: goal 1 “ Sconfiggere la povertà”
goal 10 “ Ridurre le disuguaglianze”

UDA N° 2

Tematica generale: **Prevenzione, salute e benessere**

Focus Ed. Civica: **La Costituzione e la tutela della salute**

Contenuti:

- Santé et sécurité alimentaire
- Hazards and best practices for restaurant safety - The Mediterranean as a Healthy lifestyle - Gluten Free Diet
- Il ruolo degli Osa nella corretta gestione degli alimenti dal punto di vista igienico sanitari. La sicurezza alimentare
- La cucina di sala
- Il sistema HACCP (Sicurezza alimentare) e Pacchetto 81(sicurezza sul lavoro)
- Articolo 32 della Costituzione

UDA N° 3

Tematica generale: **Made in Italy**

Focus Ed. Civica: **Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale**

Contenuti:

- Sauver notre planète
- Dieta mediterranea:un regime alimentare per la tutela della salute e la valorizzazione del territorio
- Analisi sensoriale del vino
- Italian Sounding - The European Union
- Italian Sounding Stili alimentari Ricettazione
- L'Unesco
- Patrimonio culturale - Unesco - Art.9 della costituzione

UDA N° 4

Tematica generale: **La costruzione del futuro tra problemi e prospettive**

Focus Ed. Civica: **La cittadinanza digitale**

Contenuti:

- Le Curriculum Vitae et la lettre de motivation avec Europass
- Introduce Yourself in a Job Interview - Working in a restaurant a (duties, responsibilities and skills)
- Tecniche di gestione nella ristorazione(informatica ed enogastronomia)
- Curriculum Vitae Nuove forme di ristorazione e ospitalità
- L'identità digitale
- Il manifesto della comunicazione non ostile
- Vantaggi e rischi dell'uso degli strumenti digitali

Tipologia A Analisi del testo letterario (Il punteggio specifico in centesimi va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50)

Indicatori	Descrittori	Punti
Ideazione , pianificazione, organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	1
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	5
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e poco chiaro e nel complesso appare coerente e coeso	10
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	15
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace e appare coerente e coeso	20
Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	1
	Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	5
	Il testo risulta nel complesso corretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	10
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	15
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico vario e accurato e un uso efficace della punteggiatura	20
Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	1
	Il testo fornisce riferimenti culturali generici e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	5
	Il testo fornisce riferimenti culturali adeguati e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali	10
	Il testo fornisce riferimenti culturali appropriati e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	15
	Il testo fornisce riferimenti culturali approfonditi e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	20
Comprensione del testo e rispetto dei vincoli posti dalla consegna	Fraintende il testo, non coglie le informazioni esplicite in esso contenute e non rispetta i vincoli	1
	Coglie qualche informazione del testo e rispetta parzialmente i vincoli	5
	Coglie solo le informazioni esplicitamente fornite dal testo e rispetta nel complesso i vincoli	10
	Comprende il testo in modo corretto e rispetta i vincoli	15
	Comprende pienamente il testo e rispetta i vincoli	20
Analisi e interpretazione del testo	Non individua le caratteristiche del testo	1
	Individua in modo confuso la natura e le caratteristiche del testo	5
	Individua in modo non sempre chiaro la natura e le caratteristiche del testo e ne propone un'interpretazione	10
	Individua la natura e le caratteristiche del testo e ne propone un'interpretazione adeguata	15
	Individua la natura e le caratteristiche del testo e ne propone un'interpretazione critica	20
Punteggio ottenuto		

Tipologia B Analisi e produzione testo argomentativo (Il punteggio specifico in centesimi va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50)

Indicatori	Descrittori	Punti
Ideazione , pianificazione, organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	1
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	5
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e poco chiaro e nel complesso appare coerente e coeso	10
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	15
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace e appare coerente e coeso	20
Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	1
	Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	5
	Il testo risulta nel complesso corretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	10
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	15
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico vario e accurato e un uso efficace della punteggiatura	20
Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	1
	Il testo fornisce riferimenti culturali generici e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	5
	Il testo fornisce riferimenti culturali adeguati e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali	10
	Il testo fornisce riferimenti culturali appropriati e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	15
	Il testo fornisce riferimenti culturali approfonditi e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	20
Analisi e comprensione del testo argomentativo	Non individua la tesi e le argomentazioni del testo	1
	Individua in modo confuso la tesi e le argomentazioni del testo	5
	Individua solo in parte e in modo non sempre chiaro la tesi e le argomentazioni del testo	10
	Individua la tesi e le argomentazioni del testo in modo corretto	15
	Individua la tesi e le argomentazioni del testo in modo consapevole e critico	20
Strutturazione logica della tesi e dell'argomentazione	Assenza di tesi e di argomentazione	1
	Tesi confusa o non chiaramente individuabile e argomentazione parziale e non sempre ben articolata	5
	Tesi non sempre coerente e argomentazione parziale e non sempre ben articolata	10
	Tesi semplice e coerente e argomentazione lineare e logicamente valida	15
	Tesi chiara e coerente e argomentazione lineare e logicamente valida	20
Punteggio ottenuto		

Tipologia C Testo espositivo- argomentativo (Il punteggio specifico in centesimi va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50)

Indicatori	Descrittori	Punti
Ideazione , pianificazione, organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	1
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	5
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e poco chiaro e nel complesso appare coerente e coeso	10
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	15
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace e appare coerente e coeso	20
Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	1
	Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	5
	Il testo risulta nel complesso corretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	10
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	15
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico vario e accurato e un uso efficace della punteggiatura	20
Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	1
	Il testo fornisce riferimenti culturali generici e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	5
	Il testo fornisce riferimenti culturali adeguati e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali	10
	Il testo fornisce riferimenti culturali appropriati e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	15
	Il testo fornisce riferimenti culturali approfonditi e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	20
Rispetto delle consegne (titolo, lunghezza ed eventuale paragrafazione)	Frantende e non risponde alle richieste della traccia	1
	Sviluppa l'argomento in modo frammentario e disorganico e risponde in modo confuso alle richieste	5
	Sviluppa l'argomento in modo superficiale e risponde in modo limitato alle richieste	10
	Sviluppa l'argomento in modo essenziale e risponde generalmente con aderenza alle richieste	15
	Sviluppa l'argomento in modo consapevole e risponde in modo pertinente alle richieste	20
Esposizione e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'esposizione non è consequenziale e i riferimenti culturali sono assenti o errati	1
	L'esposizione risulta frammentaria e/o confusa e i riferimenti culturali sono appena accennati	5
	L'esposizione non è sempre lineare e i riferimenti culturali sono generici	10
	L'esposizione è chiara e generalmente argomentata e i riferimenti culturali sono adeguati	15
	L'esposizione è articolata e argomentata e i riferimenti culturali sono precisi e pertinenti	20
Punteggio ottenuto		

Griglia Valutazione Seconda Prova
Articolazione: Enogastronomia – Servizi di Sala e di Vendita

Studente: _____ Classe: _____

Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Scarsa: trattazione non aderente alla traccia	1	
	Sufficiente: la traccia è aderente nei contenuti essenziali	1.5	
	Adeguito: la traccia è aderente in tutti i contenuti	2	
	Pienamente aderente: risponde sempre in maniera pertinente	3	

Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Scarsa: non conosce i contenuti	1	
	Frammentaria: conosce i contenuti in maniera parziale e non sempre in maniera completa	2	
	Lacunosa: conosce i contenuti in maniera essenziale	3	
	Sufficiente: sufficientemente corretta con rielaborazione minima	4	
	Buona: contenuti completi e talvolta approfonditi, buona la rielaborazione	5	
	Esaustiva: contenuti corretti, sempre approfonditi ed esaurienti	6	

Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Non interpreta la richiesta adeguatamente, non individua le problematiche e/o le situazioni	1	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	2	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	3	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e fornisce soluzione pertinenti senza motivarle	4	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo esauriente, fornisce soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione	5	
	Individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera sufficiente la tesi sostenuta	6	
	Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi	7	
	Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	8	

Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio
CORRETTEZZA morfo-sintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Superficiale: rielaborazione mnemonica e acritica, terminologia non corretta o non pertinente	1	
	Sufficiente: esposizione e terminologia tecnica semplice	1.5	
	Adeguita: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata	2	
	Approfondita: argomenta in maniera critica e usa terminologia tecnica appropriata	3	

Il punteggio viene arrotondato per eccesso per un risultato uguale a 0,50

Totale punteggio Prova _____/20

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

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



Istituto Istruzione Superiore con convitto annesso

"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (CasaSanta)

TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501 E-MAIL

e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

sito internet www.alberghieroerice.edu.it



CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

Cognome	Nome			
Luogo di nascita	Data di nascita			
Triennio di riferimento 2021/2024	Classe			
Indirizzo	Articolazione.....			
Competenze relative al profilo in uscita Area generale (D.Lgs.n.61 del 2017 e D.i. n.92 del 2018, All. 1)	Livello Base	Livello Medio	Livello Avanzato	
Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali				
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali				
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo				
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro				
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per integrare in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro				
Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali				
Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete				
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento				
Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo				
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi				
Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio				
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi				
Competenze di indirizzo relative al profilo in uscita (D.lgs.n.61 del 2017,Articolo 3, comma 1, lettera g)	Livello Base	Livello Medio	Livello Avanzato	
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.				
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.				
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.				

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati			
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative			
Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.			
Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i> .			
Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.			
Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.			
Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i> , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.			
Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.			

Lo studente è stato impegnato nel corso del quinto anno nello svolgimento delle seguenti UDA:

UDA N° 1

Tematica generale: **Conoscere per valorizzare**

Focus Ed. Civica: **Agenda 2030**

UDA N° 2

Tematica generale: **Prevenzione, salute e benessere**

Focus Ed. Civica: **La Costituzione e la tutela della salute**

UDA N° 3

Tematica generale: **Made in Italy**

Focus Ed. Civica: **Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale**

UDA N° 4

Tematica generale: **La costruzione del futuro tra problemi e prospettive**

Focus Ed. Civica: **La cittadinanza digitale**

Erice,