

ESAME DI STATO

DOCUMENTO ELABORATO DAL CONSIGLIO DI CLASSE



CLASSE	III SER B
INDIRIZZO	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
PROFILO PROFESSIONALE	TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ANNO SCOLASTICO	2023/24
LETTO E APPROVATO IL	10/05/2024

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
con convitto annesso
"Ignazio e Vincenzo Florio"

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	10
Competenze profilo in uscita. Area generale	11
Competenze profilo in uscita. Area di indirizzo	11
Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze	12
Presentazione della classe	14
Storia e composizione della classe	15
Andamento del credito scolastico	16
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	17
Parametri per l'attribuzione del credito	18
Percorsi formativi trasversali	18
Linee metodologiche	19
Verifiche e valutazione	20
Griglia di valutazione di Ed. civica	21
Griglia valutazione apprendimenti	21
Griglia di valutazione delle competenze e dei compiti di realtà	23
Griglia valutazione comportamento	24
Strategie e interventi di recupero	25
Articolazione e modalità di svolgimento dell'Esame	26
Elenco Allegati	27
Consiglio di Classe	28
Allegati	29

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 **TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' 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	3	Occhipinti Aldo
Storia	2	Occhipinti Aldo
Lingua inglese	2	Chernyavska Kateryna
Lingua francese	2	Renda Saverio
Matematica	3	Coiro Mauro
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	Virzipipio Anna Maria
Lab. di servizi enogastr.- settore cucina	3	Farace Pietro
Lab. di servizi enogastr.- settore sala	2	Russo Tommasa Lorella
Diritto e tecniche amministrative strutt.	3	Angileri Filippo
Religione cattolica	1	Grzelczak Renata Agnieszka

DOCENTI COMPONENTI LA COMMISSIONE D'ESAME

Discipline	Docenti
Scienza e cultura dell'alimentazione	Virzipipio Anna Maria
Lab. di servizi enogastr.- settore cucina	Farace Pietro
Lab. di servizi enogastr.- settore sala	Russo Tommasa Lorella

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).

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 TRASVERSALE

UDA “ Pellegrino Artusi e *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*”

Tematica generale: Made in Italy / Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale

Nuclei tematici fondamentali 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.

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

Descrizione

L'Uda, finalizzata alla costruzione di un percorso interdisciplinare incentrato sulla figura storica di Pellegrino Artusi e sull'opera *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* si è articolata nei seguenti snodi tematici disciplinari:

- **Lingua e letteratura italiana/Storia:** Pellegrino Artusi e il ruolo de *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* nella diffusione della lingua italiana e nella creazione di un lessico culinario familiare atto a sostituire il ricorso preponderante, fino alla seconda metà dell'Ottocento, alla lingua francese e ai dialetti locali in ambito culinario. L'opera dell'Artusi si inserisce nel panorama culturale positivista della Belle époque, introducendo il rigore scientifico nella letteratura culinaria, sia per la raccolta sistematica di ricette dalle varie tradizioni regionali italiane, sia per un approccio salutistico alla cultura alimentare finalizzato all'individuazione di corretti comportamenti alimentari e di alcune basilari norme d'igiene.

- **Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina:** Importanza storico-culinaria de *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* e realizzazione pratica

di un menu completo costituito da ricette significative tratte dal libro dell'Artusi, e approntate con rigore filologico dagli studenti opportunamente organizzati in brigate di cucina.

-Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita: studio del capitolo de *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* dedicato ai distillati (*I liquori*, ricette n. 746-752) e realizzazione pratica individuale del Rosolio di cedro secondo le indicazioni della ricetta artusiana.

- Matematica: indagine statistica qualitativa circa le "*parole artusiane*" e italiane di natura gastronomica diffuse nei vari paesi del mondo (es: strudel, costoletta, cotoletta, crema pasticcera, lardo, panare, pizza, spaghetti, caffè.....) e realizzazione di un elaborato capace di mettere a confronto i dati raccolti anche mediante uso di grafici.

- Scienza dell'Alimentazione: importanza de *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* nello sviluppo di una corretta cultura alimentare. Calcolo dei macro nutrienti e delle chilo-calorie del piatto elaborato da ogni singola brigata di cucina costituita dagli allievi.

- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva: strategie di marketing e di promozione del territorio e delle tradizioni locali impiegate dal comune di Forlimpopoli per l'annuale realizzazione, tra l'ultima settimana di giugno e la prima di luglio, della "Festa artusiana" e confronto con analoghi eventi che si svolgono sul territorio provinciale trapanese (es. il cous cous fest di San Vito Lo Capo).

- Lingua Straniera: Translate in groups (3-4 people each) the autumn menu of "Casa Artusi" restaurant. The groups, during the English classes, translate one page of the "Casa Artusi" restaurant menu choosing between: Tasting Menu, Aperitif, Starters, First Courses, Second Courses or Desserts. At the end, the students create a complete English version of the restaurant menu working on graphics and presentation.

A conclusione delle attività modulari delle singole discipline, gli allievi, in data 10/04/2024, coordinati dal docente di cucina prof. P. Farace e opportunamente divisi in brigate, hanno realizzato un menu completo costituito da ricette significative tratte dal libro dell'Artusi e hanno presentato al consiglio dei docenti le preparazioni realizzate descrivendo i vari nodi tematici disciplinari.

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, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Linguaggi Scient.- tec. e professionale
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	Linguaggi

artistici e ambientali	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), perse-

guendo 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.

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 III SER. B è costituita da ventotto studenti, di cui 18 ad oggi frequentanti, gran parte provenienti dal secondo periodo didattico del corso serale del nostro istituto. Alcuni studenti si sono inseriti nella classe soltanto quest'anno, perché già in possesso di diploma di altro istituto, o in possesso di idoneità alla classe quinta. Nel corso dell'anno scolastico molti studenti si sono ritirati: chi per motivi personali, chi per motivi di lavoro fuori dal territorio provinciale, chi per motivi di salute. Uno studente ha interrotto ufficialmente la frequenza.

Dal punto di vista delle relazioni tra pari la classe è abbastanza amalgamata anche se si sono formati dei gruppi sia per quanto riguarda il lavoro scolastico che per i rapporti di amicizia o di frequentazione. In riferimento alle relazioni con i docenti, queste risultano complessivamente serene; gli studenti si rapportano in modo educato e rispettoso contribuendo a creare un ambiente sereno e disponibile al dialogo educativo. In alcuni casi la classe si dimostra poco incline al rispetto di alcune regole fondamentali (ritardi, entrate e uscite frequenti, uso del cellulare). Quattro allievi, a causa del monte ore di assenza sono a rischio di validità dell'anno scolastico. Bisogna anche sottolineare, che i ritardi, le entrate a seconda ora o le uscite anticipate sono spesso dovute alla natura di studenti lavoratori di molti di essi.

Dal punto di vista della partecipazione alle attività didattiche e del coinvolgimento al dialogo educativo la classe si presenta divisa in due gruppi. Un gruppo numeroso di studenti partecipa attivamente alle lezioni e mostra interesse per le discipline e le attività proposte. Inoltre si mostra piuttosto puntuale nello svolgimento delle consegne. L'altro gruppo mostra una partecipazione alle attività didattiche piuttosto passiva. Durante le lezioni gli studenti di questo gruppo devono essere coinvolti e richiamati a partecipare al dialogo educativo per contrastare la mancanza di attenzione e sollecitati nello svolgimento delle consegne.

Per quanto riguarda gli aspetti cognitivi i livelli sono piuttosto variegati: alcuni alunni mostrano buone capacità e volontà di apprendere che consentono loro di raggiungere pienamente gli obiettivi didattici; altri mostrano difficoltà a superare le lacune pregresse soprattutto a causa dello scarso impegno e della ridotta volontà di apprendere e di partecipare. Le competenze linguistiche e logico-deduttive sono complessivamente accettabili e il ritmo di apprendimento appare nella norma. Occorre segnalare la presenza di una allieva non perfettamente italoфона, non in possesso dei requisiti minimi di competenza linguistica in italiano (B2).

- Il seguente studente ha un PFI che prevede l'esonero delle discipline indicate: *Omissis* (Matematica e Inglese)
- Sulla base di certificazioni medico/sanitarie prodotte dagli allievi e delle osservazioni del c.d.c., sono stati realizzati dei piani didattici personalizzati (PDP) per i seguenti allievi:
 - *Omissis* (allieva straniera con difficoltà in molte discipline, soprattutto in quelle linguistico-espressive, livello A2 di conoscenza lingua Italiana);
 - *Omissis* (allieva straniera con lievi difficoltà in alcune discipline linguistico-espressive; livello di conoscenza B1 della Lingua Italiana);
 - *Omissis* (Difficoltà di attenzione, di memorizzazione, di ricezione delle informazioni verbali e scritte).

STORIA E COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

N°	Alunna/o	Provenienza
1	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 II periodo didattico
2	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 II periodo didattico
3	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 III periodo didattico
4	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 III periodo didattico
5	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 III periodo didattico
6	<i>Omissis</i>	5B I.P.S.E.O.A I. & V. Florio Erice
7	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 II periodo didattico
8	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 II periodo didattico
9	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 III periodo didattico
10	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 II periodo didattico
11	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 II periodo didattico
12	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 II periodo didattico
13	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 III periodo didattico
14	<i>Omissis</i>	A.S. 2008-2009 5E I.P.S.E.O.A I. & V. Florio Erice
15	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 III periodo didattico

16	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 II periodo didattico
17	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 III periodo didattico
18	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 II periodo didattico
19	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 II periodo didattico
20	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 II periodo didattico
21	<i>Omissis</i>	A.S. 1999-2000 Prof. Di Stato per l'attività Tec. Industr. elettroniche
22	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 II periodo didattico
23	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 II periodo didattico
24	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 II periodo didattico
25	<i>Omissis</i>	A.S. 2022-2023 II periodo didattico
26	<i>Omissis</i>	A.S. 2021-2022 II periodo didattico

**ANDAMENTO DEL CREDITO
SCOLASTICO**

Alunna/a	Somma terzo e quarto anno
<i>Omissis</i>	18
<i>Omissis</i>	20
<i>Omissis</i>	Non scrutinata
<i>Omissis</i>	Non scrutinata
<i>Omissis</i>	Non scrutinata
<i>Omissis</i>	18
<i>Omissis</i>	18
<i>Omissis</i>	24
<i>Omissis</i>	22
<i>Omissis</i>	18
<i>Omissis</i>	18
<i>Omissis</i>	18

<i>Omissis</i>	Non scrutinata
<i>Omissis</i>	17
<i>Omissis</i>	Non Scrutinato
<i>Omissis</i>	18
<i>Omissis</i>	Non Scrutinato
<i>Omissis</i>	24
<i>Omissis</i>	18
<i>Omissis</i>	18
<i>Omissis</i>	20
<i>Omissis</i>	22
<i>Omissis</i>	18
<i>Omissis</i>	18
<i>Omissis</i>	18
<i>Omissis</i>	22

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.

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)

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	3

	zione	gere facilmente dagli altri.	
		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.

Punteggio	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 REALTA')			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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> a) rispetto del regolamento scolastico b) comportamento accettabile per responsabilità e collaborazione c) frequenza discontinua 	E' attribuito il voto 7 allo studente che

	<p>d) discreto interesse e partecipazione alle lezioni e) sufficiente svolgimento delle consegne scolastiche f) carenze lievi nei voti di profitto</p>	<p>soddisferà le seguenti condizioni</p>
6	<p>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</p>	<p>E' attribuito il voto 6 allo studente che soddisferà le seguenti condizioni</p>
5	<p>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.</p>	<p>L'attribuzione del voto 5 soddisferà le seguenti condizioni: non si è ammessi alla classe successiva né all'Esame di Stato</p>

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 comuni-

cato 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, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni: - predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola; - in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova; - il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia. La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

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 allegata 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

- Nodi interdisciplinari
- 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	OCCHIPINTI ALDO	<i>Aldo Occhipinti</i>
Storia	OCCHIPINTI ALDO	<i>Aldo Occhipinti</i>
Lingua Inglese	CHERNYAVSKA KATERYNA	<i>Kat Chelof</i>
Matematica	COIRO MAURO	<i>Mauro Coiro</i>
Religione Cattolica	GRZELCZAK RENATA	<i>Renata Grzelczak</i>
Lingua Francese	RENDA SAVERIO	<i>Saverio Renda</i>
Scienza e cultura dell'alimentazione	VIRZIPIPIO ANNA MARIA	<i>Ann. Virzi</i>
Diritto e tec. ammin. Strut. ricettive	ANGILERI FILIPPO	<i>Filippo Angileri</i>
Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina	FARACE PIETRO	<i>Pietro Farace</i>
Lab. Serv. Enog. Sett. Sala e Vendita	RUSSO TOMMASA LORELLA	<i>Lorella Russo</i>

Erice, 10/05/2024

ALLEGATI

Nodi interdisciplinari	3 SER A e 3 SER B – I.P.S.I.O.A I. e V. Florio - A. S. 2023/24		
Tematica o Nucleo	Competenze sviluppate	Discipline coinvolte e argomento	Testi, documenti e materiali utilizzati
1. Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	<p>-Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute.</p> <p>- Conoscere gli aspetti storico/culturali principali legati alla tematica in oggetto.</p>	<p>- Lingua e letteratura italiana Naturalismo francese / Verismo italiano Giovanni Verga / <i>Rosso malpelo</i></p> <p>- Storia Età giolittiana e riforme a tutela del lavoro</p> <p>- Ed. Civica La tutela del lavoro – I diritti del lavoratore – lo sfruttamento del lavoro infantile nel mondo</p> <p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina La sicurezza in cucina</p> <p>-Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita La sicurezza in sala ristorante (haccp)</p> <p>- Scienza dell’Alimentazione Contaminazione chimica, fisica e biologica</p> <p>-Lingua Straniera Contamination</p>	<p>- Libri di testo</p> <p>- Dispense fornite dai docenti</p> <p>- Schede e video di approfondimento</p>

<p>2. La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene</p>	<p>- Favorire i collegamenti multidisciplinari a partire da contenuto storico-letterario</p> <p>- Avere una conoscenza storica dell'arte culinaria</p>	<p>- Lingua e letteratura italiana</p> <p>Pellegrino Artusi e il ruolo del suo libro nella diffusione della lingua italiana.</p> <p>Positivismo / Naturalismo francese / Verismo italiano</p> <p>- Storia Italia umbertina / Età giolittiana</p> <p>- Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</p> <p>Il banqueting</p> <p>-Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</p> <p>I distillati (Il liquore di cedro secondo la ricetta artusiana)</p> <p>- Matematica</p> <p>Indagine statistica sull'uso delle parole artusiane</p> <p>- Scienza dell'Alimentazione</p> <p>Larn, linee guida</p> <p>e</p> <p>Calcolo dei macro nutrienti e delle chilo-calorie del piatto elaborato.</p> <p>-Lingua Straniera</p> <p>Translation of Artusi's menu</p>	<p>- Libri di testo</p> <p>- Dispense fornite dai docenti</p> <p>- Schede e video di approfondimento</p>
---	--	---	--

<p>3. La qualità degli alimenti</p>	<p>-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;</p> <p>-Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici;</p>	<p>- Lingua e letteratura italiana</p> <p>Il decadentismo + - Gabriele d'Annunzio + - Gabriele d'Annunzio e la cucina</p> <p>- Storia La prima guerra mondiale (la guerra di Gabriele d'Annunzio)</p> <p>- Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</p> <p>I marchi di qualità e il made in Italy</p> <p>-Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</p> <p>I marchi di qualità, vini e cibi tipici del territorio siciliano</p> <p>- Scienza dell'Alimentazione</p> <p>Qualità totale e certificazione di qualità; prodotti tipici, marchi di qualità</p> <p>-Lingua Straniera</p> <p>Italian street food</p>	<p>- Libri di testo</p> <p>- Dispense fornite dai docenti</p> <p>- Schede e video di approfondimento</p>
--	--	---	--

<p>4. La dieta mediterranea</p>	<p>-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>- 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>- 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>	<p>- Lingua e letteratura italiana</p> <p>- Eugenio Montale / <i>I limoni</i></p> <p>- Luigi Pirandello / <i>Lumie di Sicilia</i></p> <p>- Storia Il Fascismo in Italia e la Seconda Guerra Mondiale</p> <p>- Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</p> <p>Intolleranze e allergia</p> <p>-Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</p> <p>I benefici del vino rosso</p> <p>- Matematica</p> <p>Studio di funzioni</p> <p>- Scienza dell’Alimentazione</p> <p>la piramide alimentare</p> <p>-Lingua Straniera</p> <p>Diet for celiac disease</p>	<p>- Libri di testo</p> <p>- Dispense fornite dai docenti</p> <p>- Schede e video di approfondimento</p>
--	---	--	--

<p>5. Ambiente, cucina e sostenibilità</p>	<p>- 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>-Essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.</p> <p>-Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali.</p>	<p>- Lingua e letteratura italiana</p> <p>- Pier Paolo Pasolini, la questione ambientale e la ricerca della “bellezza antica”</p> <p>- Storia La seconda rivoluzione industriale + La seconda guerra mondiale / La Resistenza</p> <p>- Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</p> <p>Eco-sostenibilità alimentare concetto di km zero e filiera corta e etichettatura</p> <p>-Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</p> <p>Il concetto di filiera corta "il logo ispirato al ficodindia"</p> <p>- Matematica Dominio e studio del segno</p> <p>- Scienza dell’Alimentazione Agricoltura biologica</p> <p>e</p> <p>piramide capovolta</p>	<p>- Libri di testo</p> <p>- Dispense fornite dai docenti</p> <p>- Schede e video di approfondimento</p>
---	--	---	--

<p>6. Cibo e salute</p>	<p>-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;</p>	<p>- Lingua e letteratura italiana</p> <p>Giovanni Pascoli o La letteratura della Grande Guerra</p> <p>- Storia L'età giolittiana o La prima guerra mondiale</p> <p>- Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</p> <p>Il catering e i legami di trasporto</p> <p>-Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</p> <p>Lo studio delle indicazioni contenute nelle etichette.</p> <p>o</p> <p>Abbinamento cibo-vino</p> <p>- Matematica</p> <p>Teoremi sui limiti principali</p> <p>- Scienza dell'Alimentazione</p> <p>Dietoterapia</p> <p>-Lingua Straniera</p> <p>Eatwell Guide</p>	<p>- Libri di testo</p> <p>- Dispense fornite dai docenti</p> <p>- Schede e video di approfondimento</p>
--------------------------------	---	--	--

PROGETTO ORIENTAMENTO

CLASSI 3B SER

TITOLO ATTIVITA'	ORE PREVISTE	LUOGO DOVE SI E' SVOLTA L'ATTIVITA'	ALUNNI COINVOLTI
- Incontri di carattere orientativo con esperti esterni e/o Incontri con esperti delle realtà produttive del territorio	6	Sede scolastica	TUTTI
- Mi oriento: chi sono (viaggio alla scoperta delle tue passioni, delle tue competenze, dei tuoi punti di forza)	6	Sede scolastica	TUTTI
Mi oriento: il mondo del lavoro (come prepararsi per un'offerta di lavoro attraverso un'analisi SWOT personale)	6	Sede scolastica	TUTTI
- Visite guidate	8	Birrificio Baroni - Stagnone di Marsala	TUTTI
-Attività di PCTO svolte a scuola (progetto bar didattico)	20	Laboratori e bar della sede centrale dell'istituto	TUTTI
Compilazione dell'e-portfolio e scelta del capolavoro	2	Sede scolastica	TUTTI

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. B SERALE

DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROF.ANNA MARIA VIRZIPIPIO

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe, in generale, ha mostrato interesse per la disciplina e voglia di partecipare e confrontarsi con il docente. Gli studenti più motivati, hanno mostrato inoltre , maggiore responsabilità , impegno , e spirito di collaborazione, all'attività didattica. Per alcuni, a seguito di qualche assenza, la partecipazione al percorso programmato si è rivelato altalenante. Pur tuttavia, la classe ha partecipato adeguatamente al dialogo didattico-educativo, evidenziando una preparazione generalmente sufficiente pur mantenendo una certa eterogeneità nello studio e nella rielaborazione personale.

2.

3. METODO DI STUDIO: gli alunni sono stati stimolati a creare un ambiente di apprendimento positivo per il confronto e il dialogo tra docente e studenti ,ciò ha permesso di acquisire consapevolezza degli apprendimenti e dei nuovi saperi

4.

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

6. il gruppo classe, ha raggiunto un discreto livello di preparazione, acquisendo sufficienti abilità pur nelle diversità delle attitudini, ed efficacia sul personale metodo di studio. Mentre limitatamente a qualche alunno, il livello raggiunto è di sicura sufficienza, per altri, nonostante l'impegno e l'interesse presenti, possono considerarsi vicini alla sufficienza; il loro rendimento è da intendersi in relazione

alle proprie caratteristiche.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

COMPETENZE GENERALI E ABILITA': Gli alunni sono stati in grado di sviluppare un personale senso critico riguardo ad una società

multiculturale e multi alimentare, riflettendo sull'importanza di una corretta e responsabile

1. alimentazione e su un uso sostenibile delle risorse alimentari disponibili

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

3. Il docente ha avviato ,delle lezioni frontali dialogate, per permettere agli alunni di assimilare i contenuti proposti, in modo che il discente non funga solo da elemento ricettivo passivo. Anche le attività didattiche sono state finalizzate a far cogliere agli alunni la corrispondenza e le relazioni fra le conoscenze teoriche e i problemi pratici davanti ai quali li pone la loro professione.

4. 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.

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE: Tipologia di prova

Osservazione diretta, confronto dialogico in itinere Valutazioni orali

Test di profitto a risposta multipla Relazioni di sintesi

Criteri di Valutazione:

Osservazione sistematica dei progressi e della autonomia didattica maturata Impegno e partecipazione alle attività

Domande di approfondimento proposte dallo studente al docente

1. Capacità di prendere appunti efficaci, utili all'acquisizione dei dati

2. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO Uso del libro di testo

Materiale cartaceo fornito dal docente
Lavori individuali di sintesi

Mappe cognitive e di
sintesi Uso della LIM

5.

3.

4. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

5. PROGRAMMA SVOLTO

UDA N° 1 UDA N° 1 LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI

Contaminazione fisica e chimica: Contaminazione da corpi estranei, da prodotti fitosanitari e provenienti da pratiche zootecniche, da MOCA, da metalli pesanti.

Contaminazione biologica: I batteri e le malattie causate da batteri; Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari; Malattie da virus, da parassiti, da prioni.

UDA N° 2 SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP

La sicurezza alimentare, etichettatura, rintracciabilità, autocontrollo e sistema HACCP, igiene nella

ristorazione: negli ambienti di lavoro e del personale

UDA N° 3

3 PRINCIPI DI DIETETICA E MODELLI ALIMENTARI

Dieta razionale ed equilibrata; Valutazione dello stato nutrizionale e il Bilancio energetico; la Dieta mediterranea e le diete vegetariane.

L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E PRINCIPI DI DIETETICA

Raccomandazioni nutrizionali e linee guida alimentari.

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita: gravidanza, allattamento, età evolutiva e nella terza età

UDA N° 4 DIETOTERAPIA

Malattie cardiovascolari, dislipidemie, diabete, ipertensione arteriosa, Tumori: fattori di rischio e prevenzione; Reazioni avverse agli alimenti: allergie ed intolleranze alimentari; Celiachia ed intolleranza al lattosio.

Erice,/05/2024

Il docente

ANNA MARIA VIRZIPIPIO

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE III SEZ. B

DISCIPLINA: LAB.ENOG.SETTORE CUCINA

PROF. FARACE PIETRO

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe inizialmente formata da 28 alunni è frequentata attualmente da 19 alunni , 3 alunni, dopo pochi mesi di frequenza, per loro motivi personali non hanno più partecipato alle lezioni ,6 alunni non hanno mai frequentato .

La frequenza non sempre è stata costante per tutti gli alunni. Si è trattato di un gruppo molto eterogeneo in cui non sempre è stato facile lavorare. Ogni persona ha mostrato attenzione e motivazione in modo diverso. La maggior parte degli alunni si è mostrato partecipe e collaborativo. Alcuni alunni nella seconda parte dell'anno hanno mostrato un leggero appannamento e difficoltà' nel seguire le lezioni. Il clima è stato tutto sommato positivo ed il livello generale finale in base agli obiettivi prefissati e' discreto per alcuni, ottimo per la maggior parte della classe e sufficiente per alcuni discenti.

Buona parte della classe ha seguito con crescente interesse le lezioni che si sono svolte in classe frontalmente.

Una leggera percentuale ha avuto difficoltà' nell'affrontare le tematiche trattate e per questo micro-gruppo si e' dovuto attuare un piano di recupero in itinere. Inoltre per alcuni alunni si e' ritenuto opportuno, per favorire l'apprendimento, fornirli di mappe concettuali e sintesi degli argomenti trattati.

Tutto sommato la classe tutta si è impegnata nello studio della materia professionalizzante.

2. METODO DI STUDIO:

La lezione è stata essenzialmente frontale fondata sulla partecipazione attiva di

tutta la classe.

Si è cercato di far acquisire ad ogni alunno la consapevolezza del proprio processo di apprendimento e delle proprie capacità, in modo che egli si rendesse conto degli obiettivi raggiunti.

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

Gli studenti, coinvolti nella lezione, hanno dimostrato un crescendo di interesse nell'apprendimento della materia e delle uda trattate.

Una discreta parte della classe ha ottenuto ottimi risultati di apprendimento, anche , riuscendo ad approfondire gli interventi con proprie esperienze personali. Per alcuni alunni si e' dovuto intervenire fornendo aiuti nello studio.

Una parte della classe ha avuto bisogno di essere più' spesso sollecitata allo studio e alla partecipazione attiva in classe raggiungendo sufficienti e discrete competenze.

Il livello raggiunto dalla classe ,vista l'omogeneità' del gruppo, può' dirsi sostanzialmente discreto/sufficiente per una piccola percentuale di alunni, e di un ottimo livello per la maggior parte 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 discreto bagaglio di conoscenze e abilità' che il discente può' utilizzare nel suo percorso di vita sociale e lavorativa.

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

Per le lezioni è stato utilizzato il libro di testo **PROTAGONISTI IN CUCINA** Corso di Enogastronomia per il secondo biennio e per il quinto anno, ma anche, e per determinati argomenti, si è utilizzato del materiale didattico fornito dal docente mediante slide e altri testi specifici del settore. Nelle lezioni, e per approfondimento di queste ,si è ritenuto opportuno usare le dispense digitali del libro **TECNICHE DI CUCINA ED. ALMA** e altri materiali forniti dal docente tramite la classroom condivisa con tutta la classe.

Nel l'ultimo periodo, in vista dell'esame di stato, si è convenuto con tutta la classe di approfondire argomenti già trattati e le lezioni verteranno su verifiche orali di potenziamento .

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.

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. Le lezioni sono state generalmente frontali.

Nella parte orale si è tenuto conto della partecipazione e degli interventi degli alunni durante le lezioni e della loro partecipazione attiva ; in quest'ultime ha partecipato quasi sempre tutta la classe.

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 recepiva i contenuti dell'argomento trattato, quindi in taluni frangenti si è ritenuto opportuno soffermarsi anche per sopperire a determinate lacune o per ripetizione di argomenti trattati negli anni passati.

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Tipologia di prova: Prove scritte: strutturate, semistrutturate, non strutturate	Numero prove per quadrimestre DUE VERIFICHE SCRITTE SOMMINISTRATE DURANTE IL I E IL II
---	---

	QUADRIMESTRE
Prove non strutturate, strutturate, semistrutturate, prove esperte	SONO STATE SVOLTE VERIFICHE ORALI GENERALMENTE ALLA FINE DI OGNI UDA LA CLASSE PARTECIPAVA A DELLE VERIFICHE ORALI PER CONSTATARE L'APPRENDIMENTO DELL'ARGOMENTO TRATTATO O PER INTERVENIRE CON IL RECUPERO IN ITINERE.

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Il docente ha fornito aiuti allo studio ad alcuni alunni, fornendo loro materiale semplificato e mappe concettuali, che in sede di C.D.C sono stati oggetto di attenzione da parte del coordinatore di classe .

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

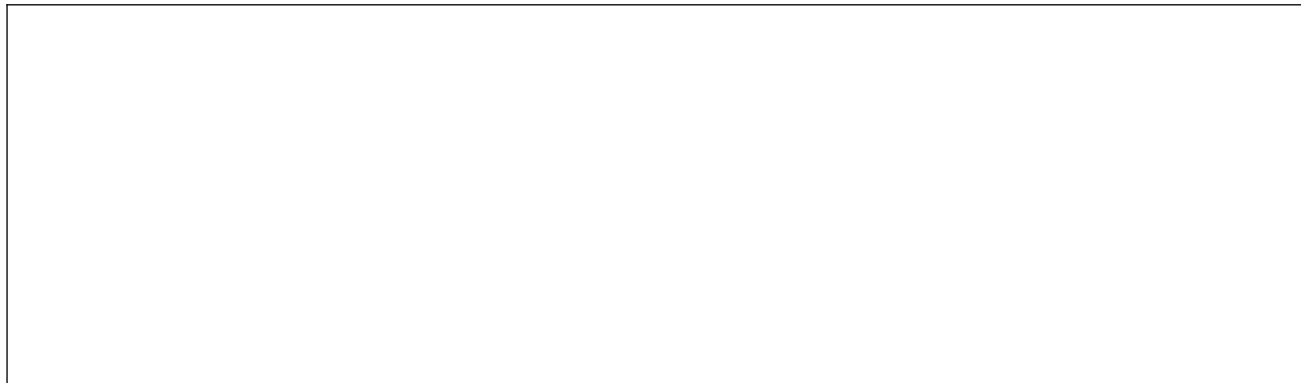
Libro di testo PROTAGONISTI IN CUCINA Secondo biennio e quinto anno giunti editore e slide personali del docente tratte dal Libro dell'Alma .

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Una parte della classe ha partecipato attivamente a determinate attivita'proposti dall'istituto per, oltre per il percorso pcto, per l'accrescimento del proprio bagaglio culturale. Inoltre la classe ha svolto un'U.d.A interdisciplinare su Pellegrino Artusi

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI U.D.A SU PELLEGRINO ARTUSI

Durante questa U.D.A gli alunni hanno creato un menu tipico dell'epoca e successivamente hanno elaborato una cena. In questa prova teorico/pratica sono riusciti a convogliare tutte le conoscenze e le abilita' acquisite non solo della materia di indirizzo professionalizzante ma anche delle altre materie coinvolte.



PROGRAMMA SVOLTO (per competenze e nuclei tematici) Al 15/05/ E DA SVOLGERE ENTRO LA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO:

COMPETENZA	ABILITA'	U.D.A. DISCIPLINARI SVOLTE
<p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale</p> <p>Conoscere: i fattori di qualità degli alimenti; La recente normativa relativa all'etichettatura I principali prodotti dop Il concetto di qualità alimentare</p> <p>Il concetto di qualità</p> <p>La creazione del piatto</p> <p>La presentazione del piatto</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>2) Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>3) Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Lo studente conosce:</p> <p>Le figure di riferimento relative alla normativa sulla sicurezza;</p> <p>I riferimenti legislativi in materia di igiene e sicurezza sul lavoro;</p> <p>Le fasi di realizzazione e applicazione del sistema H.A.C.C.P.;</p> <p>I principali rischi specifici del settore ristorativo.</p>	<p>Lo studente sa riconoscere e classificare gli alimenti di qualità.</p> <p>Lo studente sa leggere le informazioni contenute in un'etichetta.</p> <p>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. Valutare l'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità</p> <p>Lo studente sa utilizzare gli strumenti messi a disposizione per garantire un lavoro sicuro per sé e per gli altri</p> <p>Lo studente sa individuare i principali rischi del settore</p> <p>Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari</p> <p>Lo studente sa classificare le varie categorie di esercizi e locali di ristorazione</p> <p>Lo studente riconosce l'origine geografica di un prodotto di qualità ,sa valorizzare al meglio i prodotti di qualità'</p> <p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi</p>	<p style="text-align: center;">1- Conoscere per Valorizzare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il concetto di qualità; - La qualità degli Alimenti; - La certificazione di qualità; - La qualità attraverso l'etichettatura; - Il made in Italy e L'italian sounding; - Preparare un Piatto e la presentazione del piatto; <p>2- Prevenzione, salute e benessere, intolleranze alimentari e stili alimentari particolari</p> <ul style="list-style-type: none"> - La sicurezza alimentare e del lavoratore; - Il decreto legislativo 81/2008; - I rischi specifici di questo settore; - La sicurezza alimentare; - La marcia avanti e l'applicazione di un piano di autocontrollo; - Igiene personale e degli ambienti; - Allergie e intolleranze alimentari; - Gli allergeni , la celiachia, allergia e intolleranza al nichel e l'intolleranza al

<p>Gli stili alimentari e la dieta equilibrata</p> <p>La sicurezza sul lavoro, il decreto legislativo 81/2008</p> <p>La sicurezza alimentare, il sistema haccp.</p> <p>Allergie e Intolleranze alimentari</p> <p>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>Conoscere il concetto di qualità alimentare ed ecosostenibilità</p> <p>Conoscere le varie tipologie di ristoranti e le varie forme di ristorazione.</p> <p>Le forme di ristorazione- la ristorazione commerciale.</p> <p>L'eco sostenibilità alimentare e le eccellenze locali.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazioni e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici</p> <p>Tecniche di catering e banqueting</p> <p>Cenni sul menu</p> <p>La Ristorazione collettiva- Catering.</p> <p>Gli eventi- Banqueting.</p> <p>Il food and Beverage Manager</p> <p>Un settore in evoluzione: utilizzo di strumenti informatici e le nuove tecnologie del settore.</p> <p>Aprire un proprio esercizio ristorativo</p>		<p>lattosio ;</p> <p>3- Ambiente e sviluppo sostenibile</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le forme di ristorazione e i diversi tipi di ristorazione; - La ristorazione commerciale la ristorazione alberghiera la ristorazione tradizionale la ristorazione rapida; - L'ecosostenibilità alimentare e le eccellenze locali; - Il km 0 e la filiera corta; <p>4- Il servizio di Catering e di banqueting Ristorazione Ecosostenibile</p> <ul style="list-style-type: none"> - La ristorazione collettiva; - Il catering, i tipi di catering e il catering viaggiante; - Gli eventi, l'organizzazione, il banqueting, la pianificazione di un evento, la realizzazione e la scelta dello stile; - Il banqueting manager; - Il food and beverage manager; - I menu brevi cenni; - Come aprire un esercizio ristorativo
---	--	---

PIETRO FARACE

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE 3B SER

DISCIPLINA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA

PROF. ANGILERI FILIPPO

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe 3B SER ha mostrato, nella maggioranza degli studenti, per l'intera durata dell'anno scolastico, un generale e significativo interesse per la disciplina ed un'apprezzabile partecipazione al dialogo educativo che ha consentito di svolgere regolarmente ed interamente la programmazione prevista in sede dipartimentale. Tutti gli studenti hanno fornito uno specifico contributo al clima positivo e collaborativo instauratosi, sulla base delle proprie attitudini, della propria personalità e delle capacità. La classe ha mostrato impegno assiduo e costante per tutto l'anno scolastico ed interesse per le problematiche e gli argomenti della disciplina. Soltanto per pochi studenti è stato necessario sollecitare la partecipazione al dialogo e alle attività proposte.

2. METODO DI STUDIO:

Per quanto concerne l'aspetto metodologico e strumentale si è fatto ricorso al metodo deduttivo e a quello induttivo per lo sviluppo delle capacità logiche, di analisi e di sintesi; al metodo sperimentale per lo sviluppo delle abilità operative.

Le metodologie di studio hanno consentito un approccio adeguato, efficace ed organico improntato alla comprensione, alla memorizzazione, all'analisi critica.

Per quanto riguarda le strategie didattiche ho utilizzato la didattica laboratoriale, la flipped classroom e il problem solving

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

L'acquisizione delle capacità ed abilità ha registrato nel complesso il graduale e costante miglioramento atteso nel normale e fisiologico svolgimento dell'attività didattica.

Si è adottata una prospettiva di valorizzazione del progresso, dell'impegno, della partecipazione, della disponibilità di ogni singolo studente allo svolgimento delle attività proposte.

Il livello medio di preparazione raggiunto dagli allievi può considerarsi quasi sufficiente, con un livello di preparazione discreto per pochi studenti.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

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.

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

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

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.

Saper riconoscere l'evoluzione nel tempo del marketing e l'importanza delle diverse strategie di marketing

Individuare il marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici

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

Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici

Distinguere i diversi aspetti del turismo sulla situazione economica del Paese

Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo

Comprendere gli scopi della programmazione come strumento di controllo della gestione

Distinguere la pianificazione strategica dalla programmazione d'esercizio

Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa

Saper redigere il business plan di un'impresa a dati semplificati

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.

Durante le fasi di svolgimento del lavoro didattico sono stati raccolti, per ogni alunno, elementi di valutazione mediante verifiche volte ad accertare l'acquisizione di conoscenze, capacità e competenze e a rilevare eventuali lacune, difficoltà operative e ritardi nell'apprendimento.

Nella valutazione periodica e finale si è tenuto conto della frequenza, dell'impegno, dell'interesse, dei progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza, delle capacità individuali, dell'acquisizione e della rielaborazione delle conoscenze.

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Prove scritte nella forma di questionario con domande con risposte a scelta multipla, vero/falso, risposte chiuse.

Trattazione/risoluzione di casi pratici

Prove orali, simulazione di colloqui

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Dopo la metà del mese di aprile è stato dato maggior spazio alla trattazione di argomenti di educazione civica ed in particolare ai 17 goal di Agenda 2030. A tutti gli studenti è stata data la possibilità di approfondire uno o più degli obiettivi di Agenda 2030 da esplicitare in forma di relazione o di presentazione in power point in vista dell'approssimarsi degli esami di Stato.

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Si è fatto uso del libro di testo (Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica C. De Luca M. Fantozzi Ed. Liviana), della lavagna, di video, di internet, e di materiale autoprodotta

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITÀ INTEGRATIVE:

Nel corso dell'anno scolastico gli studenti hanno partecipato al seminario "Cibo artificiale: opportunità o minaccia?", alla visita guidata al birrificio Baroni, alla visita guidata allo Stagnone di Marsala, alle attività di laboratorio di cucina per le preparazioni programmate per il bar didattico, alle attività di somministrazioni al bar e alla gestione della cassa previste nel progetto "Ricreazione".

8. PROGRAMMA SVOLTO

MODULO Le politiche di vendita nella ristorazione

Il marketing

L'evoluzione del concetto di marketing

Il customer relationship management (CRM)

Il marketing turistico territoriale

Le tecniche di marketing

Il marketing strategico ed 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 del marketing mix

Pellegrino Artusi

La festa Artusiana

Relazione sull'evento "la festa artusiana 2023"

Confronto dell'evento della "Festa artusiana 2023" con l'evento del couscous fest 2022 di San Vito Lo Capo

MODULO La legislazione turistica

Le norme obbligatorie per l'impresa

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 sui luoghi di lavoro

La prevenzione incendi

Le norme sulla sicurezza alimentare

Il problema sulla 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 al contratto ristorativo

Il codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore

La responsabilità del ristoratore

I contratti tra imprese ristorative e imprese di viaggi

Le norme volontarie

Il sistema di qualità

Gli organismi di normazione e le ISO

I marchi: marchi di qualità dei prodotti agroalimentari e dei vini

I prodotti a chilometro zero

I presidi Slow food

MODULO La programmazione aziendale

Programmazione e controllo di gestione

Perché programmare

I tempi della programmazione

Il budget

Come si costruisce il budget

Il controllo budgetario

Vantaggi e limiti del budget

La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan

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

Erice, 10/05/2024

Il docente

Filippo Angileri

Firma autografa sostitutiva a mezzo stampa ai sensi dell'art.3 comma 2 del D.lgs. 39/1993

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE III SEZ. SER. B

DISCIPLINA: FRANCESE

PROF. RENDA SAVERIO

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

L'anno scolastico 2023/24 è stato un anno abbastanza impegnativo. La classe, nonostante difficoltà di base o lacune pregresse, è riuscita a partecipare in modo apprezzabile al dialogo educativo, mostrando un certo interesse per gli argomenti trattati. Qualche alunno non è stato costante nella partecipazione e ha evidenziato diverse carenze in parte colmate. Altri invece, per ragioni di lavoro o per difficoltà logistiche o di altra natura, hanno deciso di abbandonare il percorso di studi.

2. METODO DI STUDIO:

Il metodo di studio è risultato abbastanza approfondito per una buona parte di alunni, altri a causa di un percorso di studio non lineare, hanno dimostrato sufficienti capacità organizzative e rielaborative degli argomenti studiati ,altri ancora si sono limitati ad una sintesi parziale dei contenuti con una esposizione quasi accettabile in LS .

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

Durante il percorso di studi, gli alunni hanno ,mostrato impegno e interesse, ed evidenziato un globale miglioramento nelle abilità e nelle conoscenze. Un gruppo di alunni si è distinto per la buona volontà e il desiderio di apprendere,altri, hanno continuato ad evidenziare difficoltà in particolar modo nella comunicazione/esposizione verbale..

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

L'attività è stata incentrata sulla trattazione di argomenti di carattere tecnico-professionale, in particolare sulla comprensione e sulla rielaborazione in forma scritta che orale. Tale lavoro ha permesso di migliorare le competenze linguistiche e comunicative. Malgrado alcuni studenti abbiano evidenziato lacune pregresse sul piano sintattico - grammaticale, si è rilevato un ampliamento della conoscenza relativa alla terminologia di settore ed una capacità di rielaborazione e trattazione degli argomenti in forma orale, seppur in forma semplice.

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

Sono state alternate diverse metodologie didattiche : dal metodo deduttivo a quello induttivo, dalle lezioni frontali ai lavori di gruppo, cercando sempre di rendere consapevoli gli allievi delle diverse fasi del loro apprendimento. Le attività didattiche svolte in lingua straniera ricorrendo all'italiano

quando indispensabile sono state diversificate durante l'anno scolastico a seconda anche degli argomenti trattati. Al fine di facilitare il processo di insegnamento /apprendimento sono state proposte mappe, riassunti e schemi di sintesi

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

La modalità di verifica ha privilegiato soprattutto l'aspetto orale della lingua rispetto alla lingua scritta. La valutazione complessiva degli allievi ha comunque preso in esame anche il processo di apprendimento, la puntualità e il rendimento scolastico complessivo nel corso dell'anno scolastico. 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:

Verifiche scritte, orali, colloqui-dialoghi.

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Gli strumenti didattici utilizzati per la realizzazione dell'attività didattica sono stati la LIM, il lettore cd, materiale elaborato dalla docente e il libro di testo (**PASSION RESTAURATION** M.Zanotti M:B:Paour Casa editrice San Marco)

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Visione di film in lingua straniera al fine di abituare gli alunni ai suoni e al vocabolario della stessa.

8. PROGRAMMA SVOLTO

Du salé et du sucré

Dégustation: le mouvement slow food
La cuisine au sud-ouest de la France
Il comparativo, l'imperfetto.

Du blanc ou du rouge?

Les vins français et italiens
La Bourgogne
Il futuro e i pronomi relativa

Bien être et qualité

La pyramide alimentaire
Le régime crétois et le bien-être en 5 couleurs

Santé et sécurité

Conservation des aliments
Les intoxications, les allergies et les intolérances
Il condizionale presente passato e frasi ipotetiche

La cuisine dans les Antilles, en Afrique, en Asie

Erice, 10/05/2024

Il docente
Saverio Renda

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE III SEZ. B. SER.

DISCIPLINA: INGLESE

PROF. CHERNYAVSKA KATERYNA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

- 1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:** La classe durante l'anno scolastico ha mostrato un generale e significativo interesse per la disciplina ed una buona partecipazione al dialogo educativo, soprattutto buona parte degli studenti, a differenza di una minima parte invece che ha partecipato in modo non del tutto sufficiente. Tale situazione ha consentito di svolgere regolarmente ed interamente la programmazione prevista in sede dipartimentale. Per coloro che hanno mostrato scarso interesse, è stato necessario sollecitare la loro partecipazione e collaborazione svolgendo anche diverse attività di recupero. Gli studenti con la loro collaborazione hanno contribuito alla realizzazione di un clima positivo e sono riusciti ad esprimere le proprie attitudini e la propria personalità. La classe ha mostrato interesse per le problematiche e gli argomenti trattati nella disciplina, mantenendo la loro attenzione e il loro studio con continuità, ad eccezione di qualche studente.
- 2. METODO DI STUDIO:** Il metodo di studio utilizzato è stato sia un metodo deduttivo basato sulla lezione frontale ma anche interattiva, che quello induttivo privilegiando sempre l'approccio orientato all'azione e quello orientato alla comunicazione. Le metodologie di studio utilizzate hanno avuto esito efficace ed organico funzionale alla comprensione delle strutture grammaticali, alla memorizzazione dei vocaboli e all'uso delle funzioni comunicative. Per quanto riguarda le strategie didattiche utilizzate ci sono: il tutoring, il cooperative learning, il brainstorming e il problem solving.
- 3. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:** Nel corso dell'anno si è registrato un graduale e costante miglioramento durante lo svolgimento delle varie attività. Si è adottata una prospettiva di valorizzazione del progresso, dell'impegno, della partecipazione, della disponibilità di ogni singolo studente allo svolgimento delle attività proposte. L'attività è stata incentrata sulla trattazione di argomenti di carattere tecnico-professionale, in particolare sulla comprensione e sulla rielaborazione in forma scritta che orale. Tale lavoro ha permesso di migliorare le competenze linguistiche e comunicative. Malgrado alcuni studenti abbiano evidenziato lacune pregresse sul piano sintattico - grammaticale, si è rilevato un ampliamento della conoscenza relativa alla terminologia di settore ed una capacità di rielaborazione e trattazione degli argomenti in forma orale. Dunque il livello medio che si è raggiunto si può considerare discreto, buono per la maggior parte degli alunni, sufficiente per la restante minima parte.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA' Gli alunni dovranno essere in grado di cogliere, per quanto riguarda la comprensione orale, il senso generale e i particolari più significativi di un breve testo scritto o orale contenente lessico e strutture coerenti coi testi precedentemente proposti, dovrà saper interagire con un parlante di L2 senza eccessivi rallentamenti, dando e chiedendo informazioni su argomenti familiari e personali. Per la comprensione e produzione scritta lo studente dovrà essere in grado di individuare il messaggio centrale di un testo e le principali informazioni esplicite e di elaborare strutture e modelli linguistici proposti durante l'anno; comporre brevi testi o semplici descrizioni, risposte a questionari. Alla fine del quinto anno gli studenti dovranno parlare in modo fluente degli argomenti relativi alle diverse caratteristiche del settore enogastronomico, conoscere gli aspetti relativi ad una sana alimentazione e alcuni tra i principali tipi di diete e malattie legate all'alimentazione; conoscere gli aspetti relativi alla sicurezza nell'industria alimentare, alle nuove tendenze in campo gastronomico ed infine un accenno ad alcuni momenti storici legati.

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

Lezione frontale	X	Soluzione di casi	X	Simulazione	X
TBLT	X	Cooperative learning	X	Lavoro di gruppo	X
Problem solving	X	Ricerca guidata	X	Brainstorming	X
Lezione interattiva	X	Mappe concettuali	X	Metodo induttivo	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. Nella fase di svolgimento del lavoro didattico gli elementi di valutazione sono stati creati attraverso verifiche volte ad accertare l'acquisizione di conoscenze, capacità e competenze, a rilevare eventuali lacune, difficoltà operative e ritardi nell'apprendimento. Nella valutazione periodica e finale si è tenuto conto della frequenza, dell'impegno, dell'interesse, dei progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza, delle capacità individuali, dell'acquisizione e della rielaborazione delle conoscenze.

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE: Prove scritte (reading comprehension and translation), prove orali (simulazioni di dialogo)

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO: Analisi dei risultati

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO: FALVOURS. ENGLISH FOR COOKING AND SERVICE – E. Assirelli, A. Vetri B. - RIZZOLI

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

8. PROGRAMMA SVOLTO

La storia del cibo

WHY DO WE COOK OUR FOOD? THE HISTORY OF FOOD

FUNCTIONS: describing the history of cooking process, facts of Italian and international cuisine

GRAMMAR AND VOCABULARY: revision of if clauses, different forms of future; specific kitchen and cooking vocabulary

Il cibo nella società di oggi

THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY

FUNCTIONS: promoting a sustainable diet, famous chefs, street food

GRAMMAR AND VOCABULARY: phrasal verbs, international cuisine vocabulary

Prevenzione, salute e benessere

FOOD SAFETY AND HYGIENE

FUNCTIONS: talking about food contamination, poisoning, safe food storage and handing, food

GRAMMAR AND VOCABULARY: word formation, vocabulary used in the safety and hygiene world

FOOD SAFETY MEASURES

FUNCTIONS: analysis of food preservation and food packaging, food-safety legislation, the HACCP system

GRAMMAR AND VOCABULARY: words about preservation methods

Il cibo e la salute

FOOD AND HEALTH

FUNCTIONS: recognising the food groups and nutrients, the basics of a balanced diet, alternative and special diets, creating dietary plans

GRAMMAR AND VOCABULARY: Passive form, diet vocabulary



RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE III SEZ. SERALE B

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

PROF. ALDO OCCHIPINTI

SITUAZIONE DELLA CLASSE

- 1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:** La frequenza non sempre è stata costante per tutti gli alunni. Si è trattato di un gruppo piuttosto eterogeneo in cui non sempre è stato facile ottenere i migliori risultati. Ogni persona ha mostrato attenzione e motivazione in modo diverso. La maggior parte degli alunni si è mostrato partecipe e collaborativo. Occorre segnalare la presenza di due allieve non perfettamente italofoni di cui una non in possesso dei requisiti minimi di competenza linguistica in italiano (A1 in un caso / B1 nell'altro). Il clima è stato tutto sommato positivo ed il livello generale finale in base agli obiettivi prefissati è discreto. Buona parte della classe ha seguito con discreto interesse le lezioni che si sono svolte in classe frontalmente e in modalità partecipata, con ampio supporto di strumenti digitali.
- 2. METODO DI STUDIO:** Alcuni allievi hanno avvertito le forti carenze di competenza linguistica, e l'assenza di metodo di studio per le materie umanistiche. Non essendo molti studenti dotati di un metodo di studio efficace, si è pertanto lavorato sull'individuazione di tecniche e metodologie atte a migliorare l'apprendimento. Molteplici sono i metodi di studio suggeriti e gli strumenti adottati ai fini didattici. Le lezioni frontali hanno costituito una buona metà dell'attività didattica, affiancate da lezioni dialogate, attività interattive, supporto di strumenti multimediali, esercitazioni scritte. Pertanto, l'obiettivo precipuo è stato essenzialmente quello di portare gli alunni ad un'elaborazione personale e critica dei contenuti, alla educazione alla lettura e all'approfondimento personale, al fine di favorire la presa di coscienza dei fenomeni culturali nella loro globalità, a cui all'inizio del rapporto educativo buona parte della classe appariva indubbiamente assai poco abituata.
- 3. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:**

Una discreta parte della classe ha ottenuto ottimi risultati di apprendimento. Gli studenti hanno complessivamente acquisito, pur con diversi livelli di competenza, abilità di base nella contestualizzazione dei testi nella loro dimensione storico-letteraria e nella capacità di metter a confronto le poetiche di autori fra loro contemporanei e non. In particolare nella forma scritta permane, per lo più, una certa difficoltà di porre in relazione il testo con le proprie esperienze, formulando

giudizi. Vi è comunque l'eterogeneità del gruppo per cui, accanto ad allievi che hanno sviluppato un discreto senso critico e si dimostrano capaci di presentare il proprio punto di vista con correttezza e coerenza, altri raggiungono appena la sufficienza nella produzione dei diversi testi, sia rispetto all'adeguatezza lessicale che al registro linguistico. La conoscenza degli elementi fondamentali dei periodi, dei generi e degli autori trattati, si può dire nel complesso sufficiente, per buona parte della classe; è presente un ristretto numero di studenti con una buona capacità di acquisizione e di rielaborazione personale. Le conoscenze relative alla storia della letteratura, utili per l'interpretazione dei testi, sono state raggiunte dalla classe in termini quasi del tutto sufficienti. Per quanto riguarda il livello linguistico, la classe è assai eterogenea, buona parte degli allievi possiede una padronanza lessicale ed espositiva di base, tale da permettere una comunicazione orale e scritta, quasi sempre, positiva. Occorre qui ribadire la presenza di due allieve non italofone di cui una non in possesso dei requisiti minimi di competenza linguistica in italiano.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Per quanto concerne le competenze acquisite, per buona parte della classe i risultati sono mediamente accettabili. Si va da una buona competenza nel riconoscimento delle tipologie testuali e, soprattutto, nell'analisi dei testi proposti, alla semplice individuazione dei contenuti fondamentali dei testi. Per una parte non esigua di allievi, le competenze relative alla materia restano scarse, anche a seguito di una partecipazione e di un impegno fortemente discontinui. A livello linguistico, seppur con alcune, anche rilevanti eccezioni, il gruppo classe ha conseguito un livello sufficiente nel controllo della correttezza sintattica del discorso.

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

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

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Si è valutato il raggiungimento degli obiettivi specifici sia attraverso colloqui orali in cui si è verificato il grado di specificità del linguaggio acquisito, il grado di conoscenza e di comprensione dei concetti considerati, il grado di rigore logico acquisito, sia attraverso prove scritte. 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 svolte due prove orali per quadrimestre e una verifica scritta nel secondo quadrimestre (simulazione prima prova dell'esame di stato), oltre che test modulari scritte per le attività svolte in modalità FAD. In sede di valutazione si è tenuto conto dei contributi prodotti autonomamente dall'allievo durante il corso dell'anno scolastico e del livello di impegno/partecipazione dimostrato.

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Attività di recupero in itinere.

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Libro di testo adottato: Roncoroni, Cappellini, Sada, La mia nuova letteratura, C. Signorelli Scuola, Volume 3 dall'Unità d'Italia a oggi (selezione di pagine fornite in fotocopia e/o riproduzione digitale)

- Agli allievi è stata fornita un'ampia dotazione di dispense cartacee e materiali multimediali.

7. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA INTERDISCIPLINARE Il positivismo in cucina e la scienza del gusto alla fine dell'Ottocento: Pellegrino Artusi, La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene

➤ Il modulo, interdisciplinare, si propone di riflettere sulla figura dello scrittore e gastronomo Pellegrino Artusi e sul suo celebre libro di cucina. Il percorso è pensato per favorire l'allievo nei collegamenti interdisciplinari tra Italiano, Storia, Alimentazione, Cucina, Sala, Economia, Matematica, Lingua straniera.

➤ Biografia dell'autore, letture antologiche dal volume *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* - rapporto dell'Artusi con la sensibilità positivista di fine Ottocento; ruolo chiave del libro nella formazione del lessico culinario familiare italiano. Studio ed esposizione di un novero di ricette artusiane.

UDA1 La fine dell'Ottocento

➤ ***Positivismo e Decadentismo- Naturalismo, Simbolismo ed Estetismo*** – Concetti e definizioni delle principali correnti filosofiche e letterarie europee tra Ottocento e Novecento. Da Darwin al darwinismo sociale, il Positivismo di Comte, l'impronta di Baudelaire sulla letteratura di fine Ottocento, Nietzsche e la "nascita della tragedia": Dionisiaco e Apollineo nella letteratura europea. Dal rigore scientifico positivista (Naturalismo francese) all'irrazionalismo decadente. (La mia letteratura, pp. 32-351, 135-137; 146-147)

E. Zola – *Gervaise e l'acquavite; l'Assomoir*, la trama.

C. Baudelaire - *Corrispondenze, l'Albatro* (da I fiori del male)

O. Wilde – Il ritratto di Dorian Gray (letture antologiche)

➤ **La scapigliatura (FAD)** Ruolo del movimento letterario nell'introdurre alcuni motivi della poesia moderna in Italia

Emilio Praga, *Preludio*

➤ **Giosuè Carducci (FAD)**, *Nevicata, Traversando la maremma, Pianto Antico, San Martino*

➤ **Il Verismo**. Differenze tra Naturalismo francese e Verismo Italiano. Verga, Capuana e De Roberto, alle origini del Verismo .

Giovanni Verga: l'autore è stato analizzato quale massimo interprete della narrativa verista in Italia.

I Malavoglia – trama, importanza dell'opera e lettura antologica.

Rosso Malpelo, La Lupa, La Roba, Cavalleria Rusticana – lettura e analisi delle novelle

➤ **Gabriele d'Annunzio**. L'autore è stato approfondito sia dal punto di vista storico-biografico, con numerosi rimandi all'autore anche all'interno del programma di Storia, che da quello prettamente letterario. Si è vista l'evoluzione dell'Opera dannunziana dagli esordi, con le prime raccolte poetiche, le prime prove narrative e la produzione giornalistica mondana degli anni della Belle Epoque romana, alla produzione matura. (Testi e materiali forniti in dispense)

Da *Primo vere* (1879): *Ora Gioconda; Ora soave; Ora satanica*

Da *Canto Novo* (1882): *Canta la gioia*

Da *Terra Vergine* (1882): *Dalfino*

Da *San Pantaleone* (1886) – *Il Martirio di Gialluca* – nel confronto con il racconto di G. de Maupassant, *En mer* (1883)

D'Annunzio giornalista mondano, letture di articoli: *Effetti di luce* (Corriere di Roma 20.01.1882); *La cronachetta delle Pellicce* (Giornate Romane, 11.12.1884); *Le corse in via Salaria* (Sport, 17/04/1885)

Il Piacere – trama, importanza dell'opera e lettura antologica: *L'attesa di Elena, Ritratto d'esteta*

Laudi del cielo, del mare, della terra e degli eroi – *Maia, Laus Vitae, Alcyone, La pioggia nel pineto, La sera fiesolana, L'onda*

Notturmo (“Scrivo nell'oscurità”)

Visione del Film “Il cattivo Poeta”

➤ **Giovanni Pascoli**: l'autore è stato analizzato quale importante interprete, insieme al d'Annunzio, della sensibilità simbolista in Italia, mettendo in rilievo

la sua capacità di rivoluzionare il linguaggio poetico.

Myricae – X Agosto,

I canti di Castelvecchio – Il gelsomino notturno

UDA 2 Il primo Novecento

➤ **Scrittori al fronte, la Grande Guerra nella letteratura.** Il Modulo si propone di osservare la prima guerra mondiale da una prospettiva letteraria che abbia, come scenario, non un singolo Paese, ma l'intera Europa. Una sola guerra, tanti fronti e tante scritture, che raccontano le atrocità del conflitto, l'incontro con la morte, il rapporto con il nemico. Una mappa della letteratura di guerra nella quale sono rappresentati quasi tutti i paesi che combattono, dagli Stati Uniti (con *Addio alle Armi* di Hemingway), alla Francia (con *Le feu* di Barbusse), all'Austria-Germania (con i classici di Remarque e di Junger), all'Italia (con il capolavoro di Lusso *Un anno sull'altipiano* e i contributi di tanti autori tra i quali d'Annunzio, Ungaretti, De Roberto, Rebora, Gadda, Stuparich, Malaparte, Comisso), alla Romania (*La foresta degli impiccati* di Liviu Rebreanu) alla Slovenia (*Doberdò* di Prezihov Voranc) alla Polonia (*Il sale della terra* di Jozef Wittlin). Inevitabili saranno alcuni riferimenti al cinema della grande guerra, che ereditando l'esperienza letteraria, presenterà al grande pubblico, tematiche, episodi, emozioni, situazioni spesso già descritte in letteratura. In ambito italianista, sono stati approfonditi con profili biografici e con aspetti peculiari dei relativi contributi letterari i seguenti autori: **Emilio Lusso, Curzio Malaparte, Gabriele d'Annunzio, Giuseppe Ungaretti, Vincenzo Rabito.** (Testi e materiali forniti in dispense)

Emilio Lusso – *Un anno sull'altipiano* (selezione antologica, “La follia della guerra” e visione della riduzione cinematografica *Uomini Contro* di F.Rosi)

Curzio Malaparte - *Viva Caporetto!* (Cap. IX, X, XI)

Gabriele d'Annunzio- *Notturmo* (“Scrivo nell'oscurità”, *La mia letteratura*, pag. 203)

Giuseppe Ungaretti – Le poesie della guerra (*Veglia, Fratelli, in dormiveglia, pellegrinaggio, San Martino del Carso, Soldati*)

Vincenzo Rabito – brano da *Terra Matta*

➤ **Il primo novecento, un'epoca nuova (cenni)** Si fa riferimento alle istanze del **nuovo romanzo europeo (Proust, Joice, Kafka, Svevo, Pirandello)**, in relazione alle trasformazioni scientifiche e culturali di primo Novecento, dalla relatività di Einstein alla scoperta dell'inconscio di Freud

➤ **Italo Svevo (CENNI):** Prosa sveviana come anticipatrice di contenuti letterari di ampio respiro europeo.

➤ **Luigi Pirandello:** La sua opera è illustrata alla luce di tematiche a lui peculiari quali la crisi del soggetto nella società contemporanea, il relativismo gnoseologico, l'umorismo. Si è analizzata la trama de *Il fu Mattia Pascal*.

Novelle per un anno – La patente, Lumie di Sicilia

Maschere Nude – La patente, Lumie di Sicilia, Antologia di brani tratti da Sei personaggi in cerca d'autore

Il fu Mattia Pascal – La nascita di Adriano Meis - L'ombra di Adriano Meis (dal Cap. VIII e dal Cap. XV), lettura antologica

UDA 3. Sensibilità letterarie del pieno Novecento

➤ **Eugenio Montale.** La vita, le opere, il pensiero e la poetica

Da Ossi di Seppia: Non chiederci la parola, I limoni, Meriggiare pallido e assorto, l'agave sullo scoglio

Da Satura: Ho sceso, dandoti il braccio...

In data 15 maggio questo è il programma svolto. Ci si riserva di completare il programma in seguito con:

➤ **Primo Levi, Se questo è un uomo,** letture antologiche

➤ **Pier Paolo Pasolini.** La vita, le opere, il pensiero e la poetica
L'opera di Pasolini offre spunto per alcune considerazioni sulle trasformazioni sociali in atto in Italia tra gli anni del secondo dopoguerra e il boom economico. Di Pasolini si pone in risalto l'impegno letterario e civile in contrasto con la morale borghese e il conformismo di massa.

Ragazzi di Vita , cap. I (La bellezza di una rondine)

Le ceneri di Gramsci, Il pianto della scavatrice

Teorema – visione del film e lettura di stralci estratti dal romanzo

Le mura di Sana 'h

Da Scritti corsari: contro la televisione, il discorso dei capelli

Da Emipirismo Eretico: Il Pci ai giovani (Vi odio, cari studenti)

Approfondimento: Pier Paolo Pasolini, la questione ambientale e la ricerca della "bellezza antica"

Erice, 15/05/2024

Il docente

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE III B SERALE

DISCIPLINA: MATEMATICA

PROF. COIRO MAURO

SITUAZIONE DELLA CLASSE

- 1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:** la classe ha partecipato al dialogo educativo e ha mostrato attenzione generalmente costante alle lezioni. Alcuni alunni si sono distinti per un impegno assiduo, raggiungendo un buon livello di preparazione, altri hanno raggiunto un soddisfacente livello di preparazione. Le relazioni tra gli alunni e con l'insegnante sono positive e rispettose. L'impegno personale è stato generalmente adeguato, anche se solo per alcuni pienamente soddisfacente.
- 2. METODO DI STUDIO:** la matematica è un percorso dove regole e concetti si ripetono e si utilizzano per spiegare argomenti sempre più complessi. Si è cercato, pertanto, di personalizzare la didattica il più possibile per permettere alla eterogeneità del gruppo classe il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento. Comprendere la teoria. Mettersi alla prova con gli esercizi. Comprendere gli eventuali errori. Peer education, problem solving, utilizzo delle tic.
- 3. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:** la maggior parte degli alunni conosce i contenuti in modo accettabile ma solo un gruppo possiede conoscenze maggiormente strutturate. La classe comprende i contenuti in modo consapevole con riferimento a specifici argomenti. Nei temi più complessi alcuni evidenziano ancora qualche difficoltà di piena acquisizione. Una parte della classe ha raggiunto un buon livello sia nella conoscenza teorica che nella competenza applicativa. Un piccolo gruppo ha scontato il peso di una preparazione precedente più fragile.

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.

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.
- 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 operare con le derivate di una funzione.
- Saper calcolare i punti di massimo e minimo relativi di una funzione.
- Saper stabilire se una funzione è concava o convessa.
- Saper costruire il grafico di una funzione.

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

Lezione frontale	x	Peer education	x	Problem solving	x
Lezione interattiva	x	tic	x		
Ricerca guidata	x	Mappe concettuali	x	Metodo induttivo	x
Lavoro di gruppo	x	Brainstorming	x	Metodo deduttivo	x

Come è possibile evincere da quanto segue le strategie didattiche precedenti sono state laddove possibile adottate, ma modulate 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.
- Prove svolte tramite le tic.

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Le azioni effettuate hanno cercato di migliorare la capacità di lettura e di gestione di un linguaggio formale attraverso attività atte al recupero di concetti pregressi (equazioni e disequazioni di secondo grado – sistemi lineari risolti con il metodo di Cramer) e potenziamento.

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Testo in adozione, dispense, strumenti informatici, software didattici

Testo in adozione: Nuova Matematica a colori Edizione BIANCA – per il secondo biennio degli istituti alberghieri- Volume A + eBook, Autore: L. Sasso. Casa editrice: Petrini -ISBN 978-88-494-2308-2-A

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE: recupero curricolare di riallineamento svolta all'inizio dell'anno scolastico, per riallineare i livelli di

apprendimento della classe.

8. **PROGRAMMA SVOLTO:**

- Ripasso equazioni e disequazioni di grado secondo
- Sistemi lineari con metodo di Cramer
- **FUNZIONI REALI A VARIABILE REALE:** Funzioni e relativa classificazione. Dominio di funzione. Studio del segno di una funzione. Intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani. Punti di discontinuità di una funzione.
- **LIMITI.** Calcolo dei limiti di funzioni reali di variabile reale: determinazione dei limiti delle funzioni elementari; limiti notevoli, limite di una somma, prodotto e quoziente di due funzioni, le forme indeterminate di funzioni algebriche razionali intere e fratte.
- **ASINTOTI.** Gli asintoti orizzontali, verticali e obliqui
- **DERIVATE.** Derivate delle funzioni elementari: derivata di una funzione costante, derivata di una funzione potenza a esponente intero positivo.

Algebra delle derivate: derivata di una somma di funzioni, di un prodotto di due funzioni, di un quoziente di due funzioni.

Punti di massimo e minimo relativi di una funzione algebrica razionale intera e fratta. (cenni)

Crescenza e decrescenza di una funzione (cenni)

- **GRAFICO DI UNA FUNZIONE.** Studio di una funzione algebrica razionale intera e fratta e sua rappresentazione grafica.
- **EDUCAZIONE CIVICA:** Sostenibilità ambientale: la contabilità ambientale in un'ottica della salvaguardia dell'ambiente circostante.

NB: la parte di programma relativa alle derivate e ad una rappresentazione più completa della funzione mediante la rappresentazione grafica si cercherà di completarla entro la fine dell'anno scolastico. Ciò nell'ottica di consentire alla classe di assimilare maggiormente le conoscenze pregresse.

Erice, 10/05/2024

Il docente



RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. B

DISCIPLINA: Religione Cattolica

PROF. Renata A.Grzelczak

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

Gli studenti hanno dimostrato un livello di coinvolgimento che va oltre la semplice partecipazione in aula, manifestando un genuino desiderio di apprendere e contribuire al processo educativo.

Durante le lezioni, gli studenti si sono distinti per la loro proattività, ponendo domande stimolanti, condividendo opinioni ricercate e partecipando attivamente a discussioni e attività pratiche. Ho notato un'atmosfera di rispetto reciproco e di sostegno, dove ogni voce è stata ascoltata e valorizzata. Questo ambiente ha favorito un apprendimento più profondo e significativo, incoraggiando gli studenti a esplorare concetti complessi e ad approfondire le proprie conoscenze.

Inoltre, gli studenti hanno dimostrato un notevole impegno nei progetti di gruppo, collaborando efficacemente per raggiungere obiettivi comuni. Queste esperienze hanno non solo sviluppato le competenze sociali e di lavoro di squadra degli studenti, ma hanno anche permesso loro di applicare concetti appresi in classe a situazioni reali.

2. METODO DI STUDIO:

Organizzazione e pianificazione: Gli studenti sono stati incoraggiati a organizzare il proprio tempo di studio in modo efficace, pianificando le attività di apprendimento in base alle scadenze e alle priorità.

Ricerca attiva: Gli studenti sono stati incoraggiati a fare ricerche indipendenti su argomenti correlati al curriculum, utilizzando risorse come libri di testo, articoli accademici e fonti online affidabili.

Riassunto e sintesi: Gli studenti hanno praticato l'abilità di estrarre le informazioni chiave da testi complessi, riassumendo e sintetizzando le informazioni per facilitare la comprensione e la memorizzazione.

Discussione di gruppo: Le discussioni di gruppo sono state utilizzate per esplorare concetti complessi, confrontare punti di vista e approfondire la comprensione degli argomenti trattati.

Attività pratiche: Sono state proposte attività pratiche e laboratoriali per favorire l'apprendimento esperienziale e la comprensione dei concetti attraverso l'esperienza diretta.

Risoluzione di problemi: Gli studenti sono stati sfidati a risolvere problemi pratici e applicare concetti teorici a situazioni reali, sviluppando così le loro capacità di pensiero critico e di problem solving.

Utilizzo di risorse multimediali: Sono state utilizzate risorse multimediali come video, presentazioni e simulazioni interattive per rendere gli argomenti più accessibili e coinvolgenti.

Autovalutazione e feedback: Gli studenti sono stati incoraggiati a valutare il proprio apprendimento attraverso autovalutazioni e a ricevere feedback regolare da parte

dell'insegnante per individuare aree di miglioramento e consolidare le competenze acquisite.

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

All'inizio dell'anno, gli studenti hanno mostrato una gamma di livelli di competenza e comprensione su vari argomenti. Tuttavia, attraverso l'impegno costante e la partecipazione attiva, la classe ha dimostrato una significativa crescita nel corso dell'anno.

Gli studenti hanno mostrato un miglioramento tangibile nella comprensione dei concetti fondamentali, dimostrando una maggiore padronanza dei temi trattati. Hanno sviluppato capacità critiche e analitiche più sofisticate, evidenziando una maggiore capacità di pensiero indipendente e di risoluzione dei problemi.

Inoltre, la classe ha dimostrato una maggiore fiducia nell'applicare le proprie conoscenze in contesti diversi e nell'affrontare sfide più complesse. La loro capacità di comunicare in modo chiaro e efficace, è migliorata significativamente.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Comprensione critica dei testi sacri: Gli studenti imparano a leggere e analizzare testi sacri con un occhio critico, interpretando il significato dei testi e valutando il loro contesto storico, culturale e religioso.

Riflessione e pensiero critico: Gli studenti sono incoraggiati a riflettere su questioni etiche, morali e filosofiche sollevate dalle tradizioni religiose, sviluppando la capacità di pensiero critico e di analisi concettuale.

Tolleranza e comprensione interculturale: Lo studio della religione promuove la comprensione e la tolleranza delle diverse tradizioni religiose e delle pratiche culturali associate, incoraggiando il rispetto e l'apertura mentale verso le differenze.

Abilità di ricerca e analisi: Gli studenti imparano a condurre ricerche indipendenti su argomenti religiosi, utilizzando fonti primarie e secondarie e valutando criticamente le informazioni raccolte.

Comunicazione efficace: Gli studenti sviluppano abilità di comunicazione efficace sia oralmente che per iscritto, esprimendo le proprie opinioni in modo chiaro e argomentando le proprie idee in modo convincente.

Capacità di confronto e dialogo: Lo studio della religione incoraggia il dialogo e il confronto costruttivo tra punti di vista diversi, sviluppando la capacità degli studenti di ascoltare e rispettare le opinioni degli altri mentre difendono le proprie.

Consapevolezza critica delle questioni contemporanee: Gli studenti esplorano il ruolo e l'impatto delle religioni nelle società contemporanee, analizzando le questioni sociali, politiche ed etiche correlate alle tradizioni religiose.

Etica e responsabilità: Lo studio della religione incoraggia la riflessione sull'etica personale e sociale, incoraggiando gli studenti a considerare il loro ruolo e le loro responsabilità nel contesto di una società pluralistica.

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

Il raggiungimento delle finalità e degli obiettivi sopraindicati e l'acquisizione dei correlati contenuti saranno perseguiti, secondo un approccio pedagogico orientato a favorire il rigore dello studio, della solidarietà e della condivisione, ponendo attenzione agli interrogativi degli studenti e alla loro esigenza di conoscere. Pertanto il percorso di insegnamento-apprendimento avrà come punto di partenza e riferimento costante l'esperienza vissuta dei ragazzi.

In particolare:

- Introduzione dell'argomento attraverso l'esplicitazione degli obiettivi e attivazione di piste di ricerca
- Lezione frontale mediante il ricorso a schemi esemplificativi
- Brainstorming
- Apprendimento cooperativo
- Peer to peer
- Lettura e commento del libro di testo, utilizzando anche le schede inserite nell'U.D.
- Lavori di gruppo
- Lettura e commento di brani biblici

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.

Il sistema di verifica formativa ha tenuto conto del ritmo di crescita e di approfondimento di ogni alunno, nonché del livello di impegno e di interesse dimostrato in classe. Gli strumenti di verifica sono stati differenziati nel seguente modo:

- discussioni guidate
- questionari di comprensione orali
- interventi personali nella discussione
- impegno nello svolgimento dei compiti assegnati

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

**Presentazioni multimediali (Google Presentazioni, Thinglink, Genially);
Materiali audiovisivi (video didattici, podcast)**

YouTube;

Internet;

Google Classroom

Testi vari

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

Siate egregi

Quello che io ero tu sei

Alla ricerca dei valori

L'albero delle religioni

La sacralità del cibo

Le regole alimentari nelle religioni

Dalle parole nascono le cose

Il valore della memoria

Spreco e la giustizia sociale

Il male vuole fare del bene

L'origine del male

La regola d'oro delle religioni

Le donne nella Bibbia

La situazione delle donne nelle religioni

Il concetto d'amore nella filosofia e nelle religioni

Still life - la vita con la responsabilità

Erice, 08/05/2024

Il docente

Renata A.Grzelczak

Firma autografa sostitutiva a mezzo stampa ai sensi dell'art.3 comma 2 del D.lgs. 39/1993

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
con convitto annesso
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)
TEL +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501 e-mail: tps03300r@istruzione.it, PEC
tps03300r@pec.istruzione.it
sito internet www.alberghieroerice.edu.it

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE III PERIODO II DATI CO-SEZ B SERALE

DISCIPLINA: SALA E VENDITA

PROF. SSA TOMMASA LORELLA RUSSO

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO

La classe III B Seral e è formata da alunni maschi e femmine di età assortite. Nel complesso, nonostante le età differenti, il clima è sereno e armonico. La classe è formata da lavoratori, con provenienza ed esperienze pregresse diverse ed eterogenee. Per tali motivi, è stato programmato un percorso disciplinare che, potesse tener conto dei tanti fattori, che accompagnavano l'attività di studio. La modalità di apprendimento nonché l'interesse di ciascuno. Gli strumenti di osservazione utilizzati per la rilevazione dei livelli di partenza sono stati costituiti da colloqui basati principalmente sugli argomenti trattati nell'anno scolastico precedente e da verifiche orali sulle abilità operative e organizzative. Il livello di partenza rilevato, attraverso i primi colloqui e verifiche sulle conoscenze, si attesta su posizioni modeste.

Parte degli alunni, hanno mostrato una sufficiente dose di interesse e partecipazione, anche perché l'ambiente di apprendimento è diventato una sorta di laboratorio, dove ciascuno ha potuto sperimentare conoscenze e contenuti, sia disciplinari che comportamentali. Gli alunni più impegnati e motivati hanno approfondito la loro preparazione, acquisendo padronanza di contenuti, sviluppando capacità di rielaborazione personale, affidando competenze espositive e senso critico e maturando una preparazione buona. Anche a casa la quasi totalità dei ragazzi ha eseguito i compiti con regolarità e precisione, dimostrando responsabilità nello studio e desiderio di apprendere. Una parte degli studenti ha dimostrato un interesse più saltuario e una partecipazione non sempre costante. Per gli allievi che hanno mostrato carenze, sono state operate azioni didattiche. Parte degli alunni si rendono disponibili nei partecipare agli eventi interni ed esterni proposti dalla docente.

Alla fine dell'anno, quindi, parte degli alunni hanno acquisito le competenze previste, rispetto al grado di impegno, alle abilità soggettive e alle strategie metodologiche messe in campo.

2. METODO DI STUDIO:

L'insegnante ha curato, mediante lezioni frontali, l'inquadramento generale dei singoli argomenti e tematiche indicati in sede di programmazione, per offrire un quadro organico del programma, quale necessario punto di partenza per lo studio individuale. Ha offerto sistematicamente anche le

opportune indicazioni per il conseguimento di un sicuro metodo di studio e ricerca, in vista di un'educazione permanente. Sono state utilizzate le seguenti metodologie: attivare le preconoscenze per dare senso e significato ai nuovi apprendimenti; incoraggiare l'apprendimento collaborativo; promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere; promuovere l'autovalutazione.

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 fatto poche assenze. Per qualcuno l'apprendimento è stato discontinuo. Tenendo conto del percorso formativo effettuato, gli allievi hanno acquisito conoscenze e competenze professionali complessivamente buone. Il livello di preparazione è sufficiente, con livelli eterogenei di competenze disciplinari. Alcuni studenti mantengono difficoltà nella produzione scritta.

ORGANIZZAZIONE DI DATI CA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITÀ

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 ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; controllare ed usare 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 a specifiche necessità dietetologiche; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici; usare il patrimonio lessicale ed espressivo dell'italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici; usare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; Saper individuare le caratteristiche organizzative del vino; Conoscere ed applicare le tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktails aggregate alla classificazione IBA; Conoscere alcuni software del settore; Conoscere i principi di analisi sensoriale dei vini; Conoscere il lessico di fraseologia di settore anche in lingua straniera.

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

Utilizzo di organizzatori grafici della conoscenza (schemi, mappe concettuali, mappe mentali, tabelle. Ripilogo dei punti salienti alla fine di ogni lezione. Utilizzo di vari tipi di adattamento dei testi di studio (riduzione, semplificazione, arricchimento, facilitazione, ecc.).
Rinforzo positivo attraverso feedback informativi che riconoscono l'impegno, la competenza acquisita e orientano verso l'obiettivo da conseguire. Apprendimento collaborativo organizzando attività in coppia o a piccolo gruppo. Apprendimento dall'esperienza e la didattica laboratoriale. Apprendimento significativo attraverso l'uso e la co-costruzione di organizzatori grafici della

conoscenza (mappe concettuali, mappe mentali, schemi, tabelle). Favorire l'analisi costruttiva dell'errore (dare indicazioni sulle modalità per superare i punti deboli).

L'insegnante ha curato, mediante lezioni frontali, l'inquadramento generale dei singoli argomenti e tematiche indicati in sede di programmazione, per offrire un quadro organico del programma, quale necessario punto di partenza per lo studio individuale. Ha offerto sistematicamente anche le opportune indicazioni per il conseguimento di un sicuro metodo di studio e ricerca, in vista di un'educazione permanente.

Parte degli alunni parteciperanno all'uscita formativa il giorno 15 aprile 2024 presso il Briffido Baroni.

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le verifiche degli apprendimenti di tutti gli studenti sono state finalizzate a quantificare le conoscenze acquisite, a registrare i progressi compiuti, a far conoscere all'alunno i risultati raggiunti. Le verifiche, diversificate per tipologia, hanno previsto:

- prove orali (interrogazioni e sondaggi dal posto)
- stesura di testi scritti (relazioni, sintesi, articoli di giornali, saggi brevi, analisi di testi letterari, simulazione della prima prova);
- prove strutturate e semi-strutturate (test, questionari, trattazione sintetica di argomenti dati, quesiti a risposte aperte ed a scelta forzata)
- suddivisione di problemi (problemi di vario tipo);
- prove pratiche (di laboratorio o di progetto);
- prove integrate (comprendenti più discipline che trattano lo stesso argomento).

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Gli strumenti di verifica adottati sono:

- Relazioni - Ricerche - Verifiche immediate dell'argomento spiegato in classe;
- Interrogazioni dal posto - Valutazione di interventi dal posto - questionari a risposta aperta-chiusa.
- Consegna materiali e documenti in classi virtuali (Classroom)
Sono stati individuati come elementi comuni della valutazione i seguenti criteri:
- conoscenza degli argomenti;
- la chiarezza e la correttezza dell'esposizione;
- uso di terminologia appropriata;
- la capacità di operare.

5. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Mezzi e strumenti didattici:

- libri di testo;
- Test integrativi forniti dal docente, schede e appunti (Classroom)
- Lavagna Multimediale LIM
- Slide prodotti dal docente.

6. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1 LA BRIGATA E LA SUA ORGANIZZAZIONE

1. I profili professionali della brigata
2. Il Food & Beverage Manager
3. Il Banqueting Manager

Competenze: riconoscere le principali figure professionali, correlate al settore enogastronomico. Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione. Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo.

UDA N° 2 IMPARIAMO A CONOSCERE LE REGOLE E LE NORMATIVE DA APPLICARE PER LAVORARE NEL RISPETTO DI IGIENE E SALUTE, UTILI AL LAVORATORE AI COLLEGI E AI CLIENTI.

1. HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare
2. Lavorare in modo igienicamente corretto
3. Cura della propria persona

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

UDA N° 3 CATERING E BANQUETING

1. L'organizzazione di un banchetto
2. Cosa si intende per Catering e Banqueting
3. L'organizzazione della sala

Competenze: l'allievo sarà in grado di creare l'allestimento idoneo per le varie tipologie di banchetti e buffet, dall'organizzazione che precede l'evento, al servizio vero e proprio.

UDA N° 4 IL MENU E GLI ALLERGENI

1. Definizione di Menu
2. Tipologie di Menu
3. Allergeni

Competenze: Saper realizzare una carta delle vivande corretta nella composizione e nella realizzazione grafica applicando le fondamentali regole gastronomiche e dietetiche.

UDA N° 5 LA VITE E IL VINO: DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO

1. Vitigno e Vigneto
2. Fermentazione e Viniificazione
3. Degustazione Organlettica dei vini tipici del territorio siciliano
4. Lo studio delle etichette
5. Gli Abbinamenti Vino-Alimenti
6. Il Marsala – Cognac e Armagnac.

Competenze: Conoscere i principali metodi di allevamento della vite e le variabili ambientali che li influenzano. Conoscenza delle principali tecniche di viniificazione. Conoscere le principali caratteristiche organlettiche dei vini.

UDA N° 6 I PRODOTTI TIPICI: LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

1. La qualità totale

2. I prodotti tipici

3. La filiera corta e il km0

4. DOCG – DOC – IGT

5. STG – DOP – IGP

Competenze: Saper riconoscere i marchi nazionali dei vini e dei cibi - Conoscenza dei prodotti enogastronomici del territorio Siciliano.

UDA N° 7 MISCELAZIONE DEI COCKTAIL

1. Elaborare, realizzare e servire cocktail e long drink

Competenze: approfondire abilità e competenze professionali - conoscere i relativi moduli degli anni precedenti.

UDA N° 8 LA CUCINA DI SALA

1. Elaborare realizzare e servire ricette della cucina di sala

Competenze: approfondire abilità e competenze professionali - conoscere i relativi moduli degli anni precedenti.

Eri ce, 01/05/2024

Il docente
Tommasa Lorella Russo

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE III SEZ. SERALE B

DISCIPLINA: STORIA

PROF. ALDO OCCHIPINTI

SITUAZIONE DELLA CLASSE

- 1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:** La frequenza non sempre è stata costante per tutti gli alunni. Si è trattato di un gruppo piuttosto eterogeneo in cui non sempre è stato facile ottenere i migliori risultati. Ogni persona ha mostrato attenzione e motivazione in modo diverso. La maggior parte degli alunni si è mostrato partecipe e collaborativo. Occorre segnalare la presenza di due allieve non perfettamente italofofoni di cui una non in possesso dei requisiti minimi di competenza linguistica in italiano (A1 in un caso / B1 nell'altro). Il clima è stato tutto sommato positivo ed il livello generale finale in base agli obiettivi prefissati è discreto. Buona parte della classe ha seguito con discreto interesse le lezioni che si sono svolte in classe frontalmente e in modalità partecipata, con ampio supporto di strumenti digitali.
- 2. METODO DI STUDIO:** Alcuni allievi hanno avvertito le forti carenze di competenza linguistica, e l'assenza di metodo di studio per le materie umanistiche. Non essendo molti studenti dotati di un metodo di studio efficace, si è pertanto lavorato sull'individuazione di tecniche e metodologie atte a migliorare l'apprendimento. Molteplici sono i metodi di studio suggeriti e gli strumenti adottati ai fini didattici. Le lezioni frontali hanno costituito una buona metà dell'attività didattica, affiancate da lezioni dialogate, attività interattive, supporto di strumenti multimediali, esercitazioni scritte. Pertanto, l'obiettivo precipuo è stato essenzialmente quello di portare gli alunni ad un'elaborazione personale e critica dei contenuti, alla educazione alla lettura e all'approfondimento personale, al fine di favorire la presa di coscienza dei fenomeni culturali nella loro globalità, a cui all'inizio del rapporto educativo buona parte della classe appariva indubbiamente assai poco abituata.
- 3. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:**

Una discreta parte della classe ha ottenuto ottimi risultati di apprendimento. Gli studenti hanno complessivamente acquisito, pur con diversi livelli di competenza, abilità di base nella contestualizzazione dei testi nella loro dimensione storica. In particolare nella forma scritta permane, per lo più, una certa difficoltà di porre in relazione il testo con le proprie esperienze, formulando giudizi. Vi è comunque l'eterogeneità del gruppo per cui, accanto ad allievi che hanno sviluppato un

discreto senso critico e si dimostrano capaci di presentare il proprio punto di vista con correttezza e coerenza, altri non raggiungono la sufficienza nella produzione dei diversi testi, sia rispetto all'adeguatezza lessicale che al registro linguistico. La conoscenza degli elementi fondamentali dei periodi storici trattati si può dire nel complesso sufficiente, per buona parte della classe; è presente un ristretto numero di studenti con una buona capacità di acquisizione e di rielaborazione personale. Occorre qui ribadire la presenza di due allieve non italofone di cui una non in possesso dei requisiti minimi di competenza linguistica in italiano.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Per quanto concerne le competenze acquisite, per buona parte della classe i risultati sono mediamente accettabili. Si va da una buona competenza nel riconoscimento delle tipologie testuali e, soprattutto, nell'analisi dei testi proposti, alla semplice individuazione dei contenuti fondamentali dei testi. Per una parte non esigua di allievi, le competenze relative alla materia restano scarse, anche a seguito di una partecipazione e di un impegno fortemente discontinui.

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

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

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Si è valutato il raggiungimento degli obiettivi specifici sia attraverso colloqui orali in cui si è verificato il grado di specificità del linguaggio acquisito, il grado di conoscenza e di comprensione dei concetti considerati, il grado di rigore logico acquisito, sia attraverso prove scritte. **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 svolte due prove orali e tre verifiche scritte (test a risposte multiple e aperte) oltre che test modulari scritti per le attività svolte in modalità FAD. . In sede di valutazione si è tenuto conto dei contributi prodotti autonomamente dall'allievo durante il corso dell'anno scolastico e del livello di impegno/partecipazione dimostrato.

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Attività di recupero in itinere.

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Libro di testo adottato: DI SACCO PAOLO PASSATO FUTURO 3 / DAL NOVECENTO AI GIORNI NOSTRI

- Agli allievi è stata fornita un'ampia dotazione di dispense cartacee e materiali multimediali.

7. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

Unità didattica 1: Italia umbertina; problemi sociali e sviluppi politici nel Regno d'Italia (1870-1900) -

- Dalla sinistra storica alla triplice alleanza; riforme e problemi dell'Italia liberale; trasformismo, protezionismo, industrializzazione, emigrazione transatlantica, triplice intesa. Irredentismo: gesto e condanna di G.Oberdan.
- L'Italia crispina. Dall'esordio coloniale all'assassinio di Umberto I. Primo mandato di Giolitti e nascita del partito socialista italiano. Fatti di Milano del maggio 1898, conseguenze e regicidio di Umberto I.

Unità didattica 2: Età giolittiana e società di massa (1901-1914) -

- Seconda rivoluzione industriale e società di massa: l'età delle grandi Esposizioni, nuovi consumi e nuove esigenze, il lavoro nelle fabbriche, il movimento operaio, i partiti di massa.
- L'età giolittiana. Il triangolo industriale, uno sviluppo a trazione settentrionale. Luci ed ombre della politica di G.Giolitti, "il ministro della malavita".
- Seconda internazionale socialista in Europa e in Italia. Massimalisti e Riformisti.
- La guerra italo-turca e la conquista della Libia: lo "scatolone di sabbia". La grande proletaria si è mossa di G.Pascoli.
- Suffragio universale maschile, patto Gentiloni, la Settimana rossa, il governo Salandra, tensioni all'alba del grande conflitto europeo.

Unità didattica 3: La Prima Guerra Mondiale (1914-1918)

- Cause e inizio della guerra. Da guerra di movimento a guerra di posizione, le prime fasi della Grande Guerra.

- Una guerra “totale”, il coinvolgimento dell’intera compagine sociale delle nazioni nel conflitto. Le donne e la Grande Guerra.
- Dibattito sulla guerra in Italia e “radioso maggio del 1915”. Neutralisti e Interventisti, la posizione di Giolitti e quella di d’Annunzio. La propaganda interventista di *Lacerba* e *La Voce*: la posizione di Giovanni Papini. Il patto di Londra, rientro di d’Annunzio in Italia, la vittoria dell’entusiasmo interventista nel “radioso maggio” del 1915. 24 maggio 1915, l’Italia in guerra.
- 1915-1916, gli avvenimenti sul fronte italiano: Battaglia degli Altipiani e “liberazione” di Gorizia.
- 1915-1916, gli avvenimenti sugli altri fronti: battaglie di Verdun e della Somme. Il “blocco navale”, la guerra sui mari: la battaglia dello Jutland.
- 1917, l’anno della svolta. Le nazioni allo stremo, l’offensiva di pace austro-tedesca e l’appello alla pace di Papa Benedetto XV. Intensificarsi della guerra sottomarina tedesca ed entrata in guerra degli Stati Uniti. La Russia si ritira dal conflitto. La rotta italiana di Caporetto. Dall’Isonzo al Piave: cambiamento di prospettive militari e psicologiche nella guerra dell’Italia.
- La propaganda. Grande Guerra e nuovi mezzi di comunicazione; la stampa, la fotografia e il cinema al servizio della guerra. Gli strumenti più diffusi della propaganda: cartoline, manifesti e locandine, giornali di trincea, fotografie e cinematografie. Il manifesto “Fate tutti il vostro dovere” di Lucien Achielle Mauzan. Il “falso storico” della Canzone del Piave e le sue suggestioni psicologiche sulla massa.
- Ultimo anno di Guerra. La guerra di d’Annunzio. Seconda battaglia della Somme e crollo degli Imperi Centrali. La vittoria italiana.
- Trattative di pace e conseguenze della guerra.

Unità didattica 4: Rivoluzione bolscevica e nascita dell’Unione Sovietica (1917-1922) - (FAD)

- Rivoluzione del 1905 e concessione della Duma. Prima guerra mondiale e rivoluzione del febbraio 1917. Lenin e la “rivoluzione di ottobre”: tutto il potere ai soviet.
- La pace di Brest-Litovsk. Guerra civile e nascita dell’Urss. Dal

comunismo di guerra alla nuova politica economica (N.E.P.)

Unità didattica 5: Dopoguerra, Impresa di Fiume, affermazione del Fascismo in Italia (1919-1925)

- I limiti dei trattati di pace. Nascita e ruolo della società delle Nazioni.
- Il biennio rosso. Dittature, democrazie e nazionalismi. Le colonie e i movimenti indipendentisti
- Dopoguerra in Italia, la “vittoria mutilata”, i contrasti con il nascente stato jugoslavo.
- L’Impresa di Fiume. Approfondimento sui quindici mesi di “Fiume dannunziana”. Fiume come anticipazione del ‘68: un laboratorio politico e sociale. La Carta del Carnaro e il Natale di Sangue. Differenze e analogie tra Impresa di Fiume e Fascismo. L’appropriazione fascista degli aspetti esteriori dell’Impresa di Fiume.
- Biennio rosso in Italia. Nascita del Partito Popolare Italiano. Fasci di combattimento e programma di San Sepolcro.
- Elezioni del 1919. Nascita del Partito Comunista Italiano. Fascismo agrario e squadristico. Elezioni del 1921 e marcia su Roma. Prime riforme del fascismo, elezioni del 1924, omicidio Matteotti e secessione dell’Aventino. Affermazione della dittatura.

Unità didattica 6: Affermazione dei Totalitarismi e Seconda Guerra Mondiale (1925-1945)

- La crisi del 1929 (cenni)
- La Germania tra le due guerre: dalla repubblica di Weimar al nazismo. Il Terzo Reich, costruzione dello stato totalitario: dissenso, repressione, emigrazione. La persecuzione degli ebrei.
- L’U.R.S.S. di Stalin., industrializzazione e collettivizzazione forzata, eliminazione di ogni opposizione, totalitarismo e culto del capo (cenni).
- L’Italia Fascista; Leggi “fascistissime”, Patti Lateranensi, Autarchia e Corporativismo.

- La propaganda totalitaria fascista
- Politica estera dell'Italia fascista; la Conquista dell'Etiopia e la nascita dell'Impero italiano.
- 1939-1940, la "guerra lampo"
- 1941, la guerra mondiale

- 1942-1943, la svolta

In data 15 maggio questo è il programma svolto. Ci si riserva di completare il programma in seguito con:

- 1944-1945, la vittoria degli alleati.
- I trattati di pace
- Guerra e resistenza in Italia

Unità didattica 7: Dopoguerra e Guerra Fredda

- Gli anni difficili del dopoguerra, la nascita dello stato di Israele e della questione palestinese
- Divisione del mondo: la Nato e il Patto di Varsavia
- Piano Marshall, crisi di Berlino e guerra di Corea

Unità didattica 8: Italia repubblicana, dalla ricostruzione agli anni di piombo (in sintesi) -

Erice, 15/05/2024

Il docente

RELAZIONE FINALE DEL C.d.C

CLASSE III SEZ. SER. B

EDUCAZIONE CIVICA

PROGRAMMA SVOLTO

L'Educazione Civica è una disciplina trasversale che interessa tutti i gradi scolastici, a partire dalla scuola dell'Infanzia fino alla scuola secondaria di II grado.

L'insegnamento ruota intorno a tre nuclei tematici principali:

1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
3. CITTADINANZA DIGITALE

La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari.

La trasversalità dell'insegnamento offre un paradigma di riferimento diverso da quello delle discipline. L'educazione civica, pertanto, supera i canoni di una tradizionale disciplina, assumendo più propriamente la valenza di matrice avvalorale trasversale che va coniugata con le discipline di studio, per evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici e per sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari.

Ciascun docente ha dedicato alcune ore allo svolgimento dei contenuti indicati nella sezione

programma svolto ed ha contribuito al raggiungimento dei diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione.

Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo.

Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli

obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

Per la valutazione si è fatto riferimento alla proposta di voto del docente di "diritto e tecniche amministr. strutt. ricett." che ha raccolto le indicazioni valutative degli altri docenti.

PROGRAMMA SVOLTO

Lo sfruttamento del lavoro infantile

L'emancipazione della donna (Le donne nella Grande Guerra)

Prevenzione, salute e benessere

Le norme sulla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro

Le norme sulla sicurezza alimentare Il problema della sicurezza alimentare La strategia di

sicurezza;dai campi alla tavola; Piano di autocontrollo HACCP

I controlli integrati nella filiera Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari Le informazioni al consumatore: l'etichettatura

Ambiente e sviluppo sostenibile

Agenda 2030

I 17 goal

Sostenibilità a tavola

Sostenibilità ambientale (Gas serra / OMG)

Le tri selectif (FRA)

Sustainable diet (ENG)

Gli sprechi alimentari

L'economia circolare

La cittadinanza digitale

La tutela della privacy

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 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)

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		

Griglia Valutazione Seconda Prova: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Totale punteggio Prova _____ / 20

Indicatori	COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.
1	Nulla: trattazione non aderente alla traccia
2	Sufficiente: la traccia è aderente nei contenuti essenziali
3	Pienamente aderente: risponde sempre in maniera pertinente

Indicatori	PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.
1	Nulla: non conosce i contenuti
2	Frammentaria: conosce i contenuti in maniera parziale e non sempre in maniera completa
3	Lacunosa: conosce i contenuti in maniera essenziale
4	Discreta: sufficientemente corretta con rielaborazione minima
5	Completa: contenuti completi e talvolta approfonditi e buona rielaborazione
6	Esauritiva: contenuti corretti, sempre approfonditi ed esaurienti

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

Indicatori	CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.
1	Superficiale: rielaborazione mnemonica e acritica, terminologia non corretta o non pertinente
2	Adeguate: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata
3	Approfondita: argomenta in maniera critica e usa terminologia tecnica appropriata

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)	Fraintende 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		

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

Allegato A OM 55/2024

Griglia di valutazione della prova orale

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



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 interagire 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.			

--

Erice,