

ESAME DI STATO

DOCUMENTO ELABORATO DAL CONSIGLIO DI CLASSE



CLASSE	VD
INDIRIZZO	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
PROFILO PROFESSIONALE	ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO	2023/24
LETTO E APPROVATO IL	10/05/2024

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

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

INDICE	PAG.
Presentazione dell'istituto	3
Profilo professionale	5
Consiglio di classe	6
Componenti della Commissione d'Esame	6
Curricolo d'istituto	7
Moduli formativi e Linee guida per l'orientamento	8
Unità didattiche di apprendimento trasversali	9
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	10
Competenze profilo in uscita. Area generale	10
Competenze profilo in uscita. Area di indirizzo	12
Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze	13
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	17
Percorsi formativi trasversali	18
Linee metodologiche	21
Verifiche e valutazione	21
Griglia di valutazione di Ed. civica	23
Griglia valutazione apprendimenti	24
Griglia di valutazione delle competenze e dei compiti di realtà	25
Griglia valutazione comportamento	26
Strategie e interventi di recupero	27
Articolazione e modalità di svolgimento dell'Esame	27
Elenco Allegati	28
Consiglio di Classe	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 "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", al termine del percorso di istruzione, deve essere in possesso di specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. In particolare, gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

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

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

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

CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	ORE DI LEZIONE	DOCENTI
Lingua e letteratura italiana	4	Rondello Marina
Storia	2	Rondello Marina
Lingua inglese	2	Iacono Eleonora
Lingua francese	3	Ferraro Autilia
Matematica	3	Corso Michele Antonio Luigi
Scienza e Cultura Alimentazione	3+2*	Campisi Maria Antonietta
Lab. Serv. Enog. Sett. C.	4+2*	Rizzo Sebastiano
Lab. Serv. Enog. Sett. S. e V.	2	Barbara Giovanni
Dir. Tec. Amministrative	4	Angileri Filippo
Scienze motorie	2	Tallarita Giuseppe
Religione cattolica	1	Giambona Maria

*2 ore settimanali di compresenza: Scienza e Cultura Alimentazione e Lab. Ser. Enog. S. C.

DOCENTI COMPONENTI LA COMMISSIONE D'ESAME

Discipline	Docenti
Lingua e letteratura italiana	Esterno
Lingua inglese	Esterno
Matematica	Esterno
Scienza e cultura dell'alimentazione	Campisi Maria Antonietta
Lab. Serv. Enog. Sett. C.	Rizzo Sebastiano
Lab. Serv. Enog. Sett. S. e V.	Barbara Giovanni

CURRICOLO D'ISTITUTO E UDA

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

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

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

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

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

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

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

Le uda prevedono **attività di recupero** per gli studenti che incontrino difficoltà lungo il percorso di apprendimento. Tali attività di recupero **in itinere** sono predisposte da ciascun docente secondo le indicazioni del proprio dipartimento.

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

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

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

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

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

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

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

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

UDA TRASVERSALI

Primo bimestre

UDA N° 1

Tematica generale: **Conoscere per valorizzare**

Focus Ed. Civica

Agenda 2030

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Secondo bimestre

UDA N° 2

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

Focus Ed. Civica

La Costituzione e la tutela della salute

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Terzo bimestre

UDA N° 3

Tematica generale: **Made in Italy**

Focus Ed. Civica

Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

5. Valorizzazione del "made in Italy" come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi,

adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione

Quarto bimestre

UDA N° 4

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

Focus Ed. Civica

La cittadinanza digitale

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Competenze chiave per l'apprendimento permanente

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

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

Competenze relative al profilo in uscita Area generale (D.Lgs.n.61 del 2017 e D.i. n.92 del 2018, Allegato 1)	Assi culturali indicati nel regolamento attuativo
1. Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	Storico-sociale Scient.- tec. e professionale
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, 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 artistici e ambientali	Linguaggi Storico-sociale
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	Linguaggi Scient.- tec. e professionale
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Matematico Scient.- tec. e professionale
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	Scient.- tec. e professionale
10. 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
11. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	Matematico Storico-sociale

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V D si compone di 13 alunni, 5 ragazze e 8 ragazzi; tre di loro, non hanno mai frequentato le lezioni; uno ha interrotto la frequenza all'inizio dell'anno scolastico. Sei alunni provengono dalla IV D dello scorso anno; tre provengono dalla V D dell'a.s. 22/23, in quanto non ammessi all'esame di stato.

[...]

L'ambiente di lavoro si è sempre mantenuto abbastanza sereno e sostanzialmente corretto, tanto nel rapporto tra pari, quanto nelle relazioni con i docenti, ma il dialogo educativo e la partecipazione attiva alle proposte didattiche non sono sempre stati all'altezza delle aspettative. Inoltre il ripetersi di situazioni in cui il numero di presenti in classe era di quattro/cinque studenti ha inevitabilmente costretto a rallentare l'attività didattica e a rimodulare la programmazione al fine di consentire che tutti gli alunni potessero seguire le attività proposte.

In termini di impegno e responsabilità la classe ha manifestato una certa immaturità; la risposta alle proposte didattiche è stata piuttosto passiva e superficiale. Pur con qualche eccezione gli alunni hanno sottovalutato l'importanza del lavoro individuale e la necessità di approfondire e rielaborare in maniera personale le sollecitazioni ricevute a scuola. Lo studio, inteso quale momento di costruzione del proprio solido bagaglio di conoscenze e necessario presupposto per affrontare consapevolmente le situazioni concrete dell'ambito professionale, è stato piuttosto approssimativo e discontinuo, privilegiando i processi di memorizzazione a breve termine, finalizzati al superamento delle prove di verifica, rispetto a quelli metacognitivi.

A conclusione dell'anno scolastico la preparazione conseguita dagli alunni si attesta sostanzialmente su più livelli.

Una parte della classe, pur avendo conseguito una preparazione complessivamente sufficiente, ha affrontato lo studio con approccio prevalentemente mnemonico. Alcuni studenti hanno manifestato difficoltà, più o meno accentuate, nell'organizzare criticamente le conoscenze acquisite e nell'individuare i collegamenti opportuni conseguendo una preparazione frammentaria o non approfondita; altri hanno manifestato incertezze lessicali e carenze nell'esposizione o nell'uso della terminologia specifica. Vi è comunque una piccola parte della classe che ha dimostrato buone capacità critiche nel rielaborare le conoscenze e una discreta autonomia nell'individuare collegamenti pertinenti, conseguendo un livello discreto o buono nelle competenze specifiche trasversali.

Tuttavia, a dispetto dell'impegno limitato dimostrato negli studi teorici, c'è stata, in linea di massima, una discreta disponibilità a collaborare alle iniziative della scuola finalizzate all'acquisizione di competenze professionali.

STORIA E COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

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

**ANDAMENTO DEL CREDITO
SCOLASTICO**

Alunna/o	Credito III anno	Credito IV anno	Somma III e IV anno
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

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

PERCORSI FORMATIVI TRASVERSALI

Titolo del Progetto	Breve descrizione del progetto	Attività svolte, durata, discipline/soggetti coinvolti
“Cibo artificiale: opportunità o minaccia?”	Seminario tenuto da relatori dell'Università di Palermo	24 ottobre 2023, Palazzo Sales-Erice Alunni: OMISSIS
“Io Capitano”	Partecipazione alla proiezione del film	30 novembre 2023 – cinema Royal Alunni: tutti
Giornata internazionale per la persona con disabilità	Partecipazione degli alunni atleti a svariate attività sportive	1 dicembre 2023 - Giardino dello Sport Falcone – Borsellino, lungomare Dante Alighieri Alunni: OMISSIS
Incontro con il giornalista Attilio Bolzoni	Presentazione del libro "Controvento"	14 dicembre 2023 - Polo Universitario di Trapani Alunni: tutti
Seminario tenuto dal CPI regionale	Formazione sul lavoro	15 dicembre 2023 Sede succursale Alunni: tutti
“Sub tutela Dei”	Mostra sul giudice Rosario Livatino	11 gennaio 2024-Tribunale di Trapani Alunni: tutti
Progetto educativo “Treno della Memoria 2024”	Borsa di studio per merito: partecipazione al viaggio organizzato dall'associazione “Il treno della memoria”	22 gennaio 2024 Lezione storica online col prof T. Baldo, Museo di Trento – Sede centrale 6 febbraio 2024 Incontro informativo con gli educatori. “Ravensbruck: la deportazione delle donne e la Shoah” 13-20 febbraio 2024 Viaggio sul Treno della Memoria 17 aprile 2024 Evento di restituzione “I ragazzi del treno 2024” - Cine-Teatro Ariston 9 maggio 2024 Manifestazione per la posa della pietra d'inciampo in memoria del Tenente P. E. Lungaro Alunni: OMISSIS
Giornata della Memoria “Ho scelto la vita – La banalità del male”	Riflessione sulla nascita del male dalla mancanza di idee e dall'inerzia del pensiero	26 gennaio 2024 - Teatro Pagoto Alunni: tutti
Incontri con la psicologa	Bilancio delle competenze nell'ambito del progetto Orientamento Scolastico	gennaio-maggio 2024 Alunni: tutti

Incontro di orientamento	Seminario sull'offerta formativa dell'Università di Palermo – Polo didattico di Trapani	1 febbraio 2024 – Sede centrale Alunni: tutti
Masterclass Bakery con esperto belga Stijn Van Kerckhoven	Acquisizione di competenze professionali d'indirizzo	8 febbraio 2024 – Sede centrale Alunni: tutti
Incontro con il Sostituto Procuratore generale Dott. Salvatore Ganci	Incontro formativo nell'ambito del progetto di educazione finanziaria	13 febbraio 2024 – Sede centrale Alunni: OMISSIS
Masterclass con lo chef Fabio Potenzano in occasione dell'inaugurazione del laboratorio OFFICUCINA	Acquisizione di competenze professionali d'indirizzo	1 marzo 2024 – Sede centrale Alunni: OMISSIS
Incontro con la scrittrice Agnese Pini	Presentazione del libro “Un autunno d'agosto”	5 marzo 2024 – Incontro online Alunni: tutti
Incontro di orientamento	Open-day: incontro di presentazione dell'Offerta Formativa Universitaria	7 marzo 2024 - Polo Universitario di Trapani Alunni: OMISSIS
Giornata internazionale della donna	Iniziativa “La forza delle donne” con interventi di rappresentanti del Tribunale e della Procura della Repubblica di Trapani, delle Amministrazioni Comunali, delle Forze di Polizia e delle Forze Armate che hanno offerto una testimonianza sull'essere donna	13 marzo 2024 - diretta streaming dal Palazzo del Governo Prefettura di Trapani Alunni: tutti
ERASMUS+ Long term Learning	Mobilità a lungo termine presso Lycée Saint-Sébastien Landerneau (BREST) FRANCE	15 marzo-13 aprile 2024 Alunni: OMISSIS
Settimana della memoria “Non ti scordar di me” Incontro con Agnese Moro, Margherita Asta, Lorenzo Frigerio e Roberto Gueli	Riflessione sui temi della lotta alla mafia e alla criminalità organizzata per la formazione di una cittadinanza consapevole	3 aprile 2024 - Polo Universitario di Trapani Alunni: tutti
Incontro di orientamento	Incontro con il dott. Simone Soriani nella qualità di referente dell'Azienda Select Srl di Belluno	12 aprile 2024 – Sede centrale Alunni: OMISSIS
Incontro con l'autore Dario Ferrari	Presentazione del libro “La ricreazione è finita”	12 aprile 2024 – Palazzo Sales, Erice Alunni: OMISSIS
Info day “IN CIBUM”	Acquisizione di competenze professionali d'indirizzo. Intervento di Alfonso Portanova, Vertical Account della “IN CIBUM Scuola di alta formazione gastronomica	16 aprile 2024 – Sede centrale Alunni: tutti

Manifestazione provinciale “No al deposito Nazionale dei rifiuti radioattivi”	Iniziativa volta a promuovere la cittadinanza attiva	2 maggio 2024 – Piazza Vittorio Alunni: OMISSIS
Incontro di orientamento ALMA	Incontro con il referente per l’orientamento di Alma, la scuola internazionale di cucina fondata da Gualtiero Marchesi	6 maggio 2024 – Sede centrale Alunni: tutti
Progetto “Economia e Finanza”	Approfondimento di temi relativi a cittadinanza, economia e finanza	dicembre 2023-maggio 2024 Alunni: tutti
Corso di formazione per operatore preparazione pasti per celiaci in collaborazione con l’ASP di Trapani	Acquisizione di competenze professionali d’indirizzo	Da effettuare il 14 e 15 maggio 2024, Sede centrale Alunni: OMISSIS

LINEE METODOLOGICHE

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

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

VERIFICHE E VALUTAZIONE

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

- periodiche e frequenti verifiche formative per valutare l'efficacia delle azioni didattiche e registrare i progressi degli alunni nell'apprendimento;
- verifiche bimestrali elaborate dai C.d.c per accertare l'acquisizione delle competenze delle UDA attraverso compiti di realtà;
- prove parallele all'inizio e alla fine dell'anno scolastico per disciplina, ai fini dell'autovalutazione di istituto nelle discipline: Italiano, Matematica, Inglese, Francese, Scienza degli alimenti
- diverse forme di verifica: scritte, strutturate e non strutturate, grafiche, multimediali, laboratoriali, orali, ecc. in modo tale che il voto sia

espressione di sintesi valutativa di molteplici elementi;

- prove di verifica per gli alunni con B.E.S e con D.S.A., predisponendo strumenti compensativi e dispensativi;
- prove di verifica per gli alunni con bisogni educativi speciali, secondo quanto stabilito nelle loro programmazioni (differenziate o personalizzate).

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

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

Infine, il Consiglio ha:

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

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

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI ED. CIVICA

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

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

		vato.	
		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 prefigurarne l'utilizzazione in altre situazioni formative.
Eccellente	10	L'allievo sa e sa fare, è in grado di spiegare come ha proceduto e perché ha scelto un determinato percorso, perciò verifica e valuta anche il proprio operato. Comunica con proprietà terminologica e sviluppa quanto ha appreso con ulteriori ricerche, rielaborandolo criticamente per raggiungere nuove mete formative.

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

STRATEGIE E INTERVENTI DI RECUPERO

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

ARTICOLAZIONE E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI STATO

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

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

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

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

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
Lingua e Letteratura italiana	Rondello Marina	<i>M. Rondello</i>
Storia	Rondello Marina	<i>M. Rondello</i>
Lingua Inglese	Iacono Eleonora	<i>E. Iacono</i>
Matematica	Corso Michele Antonio Luigi	<i>M. Corso</i>
Scienze motorie e sportive	Tallarita Giuseppe	<i>G. Tallarita</i>
Religione Cattolica	Giambona Maria	<i>M. Giambona</i>
Lingua Francese	Ferraro Autilia	<i>A. Ferraro</i>
Scienza e cultura dell'alimentazione	Campisi Maria Antonietta	<i>M. Campisi</i>
Diritto e tec. ammin. Strut. ricettive	Angileri Filippo	<i>F. Angileri</i>
Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina	Rizzo Sebastiano	<i>S. Rizzo</i>
Lab. Serv. Enog. Sett. Sala e Vendita	Barbara Giovanni	<i>G. Barbara</i>

Erice, 10/05/2024

Allegato 1

Schede programmazione quattro Uda Trasversali

UDA N° 1**Classe: Quinta****Periodo: Ottobre/Novembre****Durata in ore: 264****Tematica generale: Conoscere per valorizzare****Focus Ed. Civica
Agenda 2030****Nucleo tematico fondamentale di indirizzo**

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

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

	<p>ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p>	<p>rio e saperlo descrivere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analizzare i dati relativi al mercato turistico del nostro territorio e saperlo descrivere - Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi <p>•Produrre testi argomentativi o ricerche articolate su tematiche storico-artistiche utilizzando diverse tipologie di fonti.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Comprendere la genesi storica di alcuni dei problemi del proprio tempo. - Individuare relazioni tra il sistema dell'arte e l'evoluzione scientifica e tecnologica, il contesto socio economico, i rapporti politici e i modelli di sviluppo. 	<p>Invalsi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arte e letteratura tra 800 e 900 in Italia e in Europa - I prodotti enogastronomici e turistici del nostro territorio - Il marketing - Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello B1/B2) <p>Realismo, Scuola di Barbizon, Impressionismo, invenzione della fotografia.</p>
<p>Asse scientifico-tecnologico e professionale</p>	<p>1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>10. Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i>, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p> <p>11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali delle tipicità enogastronomiche delle attrazioni degli eventi e delle manifestazioni per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sapere utilizzare e gestire le moderne applicazioni di comunicazione per lo sport e la vita di tutti i giorni - Saper analizzare i dati relativi al mercato turistico - Saper valutare i diversi aspetti di un'azienda turistico-ricettiva (struttura, servizi e personale) - Saper redigere un piano marketing -Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità dei bisogni e delle aspettative del territorio per strutturare attività efficaci di promozione del made in Italy -Saper riconoscere l'evoluzione nel tempo del marketing e l'importanza delle diverse strategie - Saper individuare il marketing mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici - Riconoscere i tre possibili tipi di contaminazione e prevenire i rischi delle malattie di origine alimentare -Riconoscere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei più importanti prodotti alimentari /dolciari 	<ul style="list-style-type: none"> - I diversi strumenti di comunicazione, orientamento e benessere - Il marketing alberghiero - Il web marketing - Il piano marketing - L'evoluzione del concetto di marketing - Le tecniche di marketing - I contaminanti alimentari e qualità degli alimenti - Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari - Caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari/dolciari. - Prodotti enogastronomici locali e nazionali - Dall'alimento al piatto - La creazione del piatto - L'arte del dolce e della decorazione - Preparare il cibo - La presentazione del piatto <p>Pasticceria; la qualità alimentare</p>

	2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	<ul style="list-style-type: none"> - Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche - Individuare la produzione enologica nazionale e internazionale - Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative - Individuare le esigenze della clientela 	<p>L'analisi sensoriale e la carta dei dessert</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dell'enografia nazionale ed estera - Menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela - Le tradizioni locali, nazionali e internazionali - Produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati
Asse matematico	<p>8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente - Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentando i risultati anche sotto forma grafica 	<ul style="list-style-type: none"> - Limiti di funzioni reali di variabile reale - Esercitazione modello Invalsi
<p>Compito di realtà: TIPOLOGIA B Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).</p>			

UDA N° 2**Classe: Quinta****Periodo: Dicembre/Gennaio****Durata in ore: 264****Tematica generale: Prevenzione, salute e benessere****Focus Ed. Civica****La Costituzione e la tutela della salute****Nucleo tematico fondamentale di indirizzo**

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

	Competenza di area generale/di indirizzo	Abilità	Conoscenze
Asse storico-sociale	<p>1. Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p>	<p>- Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme ed essere in grado di valutare i fatti alla luce di principi giuridici</p> <p>- Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane nelle relazioni interpersonali e nella vita pubblica</p>	<p>- Il quadro storico della prima metà del 900</p> <p>- La prima guerra mondiale, guerra di trincea: l'indifferenza di fronte al dolore e alla morte</p> <p>- Il disagio sociale dopo la guerra</p> <p>- L'avvento dei regimi totalitari</p> <p>- Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica e tecnologica</p>
Asse dei linguaggi	<p>2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p>	<p>- Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici</p> <p>- Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere</p>	<p>- Tecniche di scrittura di tipo argomentativo e di scrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicative e interpretativa) con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico ade-</p>

	<p>5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p>	<p>con riferimenti ai periodi culturali.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse - Riconoscere procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e ai destinatari - Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storico-artistica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi. - Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale. 	<p>guato ai vari contesti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di analisi del testo letterario- - Autori e testi del panorama letterario italiano ed europeo del primo Novecento - L'HACCP - I bisogni alimentari specifici - Allergie e intolleranze - Le tecniche di conservazione degli alimenti - Doveri e responsabilità dal punto di vista personale e professionale - Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello B1/B2) - Esercitazioni modello Invalsi - La comunicazione con il cliente: la distribuzione del prodotto, la distribuzione nelle imprese ristorative, il menu - Post Impressionismo, Art Nouveau, Modernismo e Liberty nel territorio.
<p>Asse scientifico-tecnologico e professionale</p>	<p>9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo</p> <p>11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>1. Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza - Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore - Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità - Redigere un diagramma di flusso e riconoscere i CP e i CCP - Analizzare ed applicare i principi generali di una corretta alimentazione nelle diverse tipologie di attività sportiva - Utilizzare gli strumenti per garantire un lavoro sicuro per sé e per gli altri - Individuare i principali rischi del settore - Comprendere l'evoluzione normativa in ambito turistico alberghiero, afferente gli aspetti gestionali e della sicurezza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Le norme obbligatorie per l'impresa in tema di sicurezza - Le norme sulla sicurezza alimentare - La disciplina dei contratti di settore - Le norme volontarie - Normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare, il sistema HACCP e il ruolo degli OSA - I principi generali di una corretta alimentazione - Gli effetti di una corretta alimentazione in relazione alla pratica sportiva - La sicurezza sul lavoro - I rischi specifici del settore ristorativo - L'albergatore e le leggi, l'evoluzione del quadro normativo in ambito di

	<p>valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>4-Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. - Riconoscere e semplificare i possibili tipi di contaminazione: chimica, fisica e biologica - Saper riconoscere le tipologie delle frodi sanitarie in correlazione ai rischi per la salute 	<p>tariffe alberghiere e di sicurezza</p> <ul style="list-style-type: none"> - I sistemi di qualità -Le certificazioni di qualità e di tutela ambientale - La prevenzione attraverso la preparazione di piatti della tradizione regionale, preparazioni gastronomiche internazionali e analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande. - La sicurezza nei luoghi di lavoro e l'HACCP <p>Le intolleranze in pasticceria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frodi sanitarie e commerciali
Asse matematico	<p>8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente - Saper calcolare limiti di forme indeterminate - Saper definire una funzione continua o discontinua di una funzione in un punto -Saper calcolare gli asintoti 	<ul style="list-style-type: none"> - Gli asintoti - Esercitazione modello Invalsi
<p>Compito di realtà: Attenti al rischio! Ideazione, stesura e presentazione di un prodotto digitale sulla tematica della sicurezza</p>			

UDA N° 3

Classe: Quinta

Periodo: Febbraio/Marzo

Durata in ore: 264

Tematica generale: Made in Italy

Focus Ed. Civica

Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

	Competenza area generale /di indirizzo	Abilità	Conoscenze
Asse storico-sociale	<p>1. Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali - Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane nelle relazioni interpersonali e nella vita pubblica 	<ul style="list-style-type: none"> - Il terribile volto delle guerre del 900 - La salvaguardia dell'ambiente: dalla bomba atomica all'Agenda 2030 - Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica e tecnologica - Enciclica Laudato Sii
Asse dei linguaggi	<p>2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici - Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali - Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse - Operare scelte ecologiche e sostenibili 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di scrittura di tipo argomentativo e di scrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicita e interpretativa) con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico adeguato ai vari contesti - Tecniche di analisi dei testi letterari- - Esercitazioni modello Invalsi - Autori del panorama letterario italiano ed europeo del 900 - La dieta mediterranea e altre diete internazionali a confronto

		<p>funzionali alle esigenze della clientela</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inquadrare storicamente l'evoluzione della coscienza e delle pratiche sociali in materia di tutela e valorizzazione del patrimonio ambientale e storico artistico 	<ul style="list-style-type: none"> - Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello B1/B2) - Esercitazioni modello Invalsi -Le Avanguardie figurative e l'arte tra le due guerre
Asse scientifico-tecnologico e professionale	<p>7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di piatti, prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrate con i principi di sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi dei prodotti coerenti con il contesto territoriale usando il web</p> <p>3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici - Saper distinguere le diverse forme di turismo in relazione alla situazione economica - Saper riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo - Saper preparare piatti con tecniche avanzate nel rispetto dell'ecosostenibilità - Saper utilizzare le tecniche di cottura tradizionali ed innovative - Conoscere le innovative forme di turismo - Saper stilare un itinerario e implementare i servizi turistici - Saper individuare i sistemi di qualità nel settore turistico alberghiero e riconoscere le certificazioni - Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica - Conoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia - Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela - Praticare attività ludiche e sportive in ambiti diversi adottando com- 	<ul style="list-style-type: none"> - Il fenomeno turistico e le forme di turismo - Il turismo sostenibile e responsabile - Gli effetti del turismo sull'economia nazionale - Tecniche e ricette contemporanee - La ristorazione nel rispetto dell'ecosostenibilità - La pasticceria locale nel rispetto dell'ecosostenibilità - Metodi di cottura e conservazione degli alimenti - Turismo innovativo: eco-sostenibile, responsabile naturalistico - I package tour, le risorse turistiche e i nuovi modelli di ospitalità; - La vendita dei servizi alberghieri: la comunicazione; il pricing; l'intermediazione on line. - Regole di gioco e comportamenti responsabili - Strumenti utili per studiare il mercato - Mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica - Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica - Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e stili dietetici - Principi di dietoterapia

	diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	portamenti responsabili - Calcolare il fabbisogno energetico di un individuo e valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale - Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela	
Asse matematico	8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento 10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi 12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente - Saper calcolare il rapporto incrementale di una funzione in un punto - Saper calcolare la derivata di una funzione applicando le regole di derivazione - Saper individuare funzioni crescenti e decrescenti - Saper individuare massimi e minimi relativi	- Massimi e minimi di una funzione - Esercitazione modello Invalsi
Compito di realtà: Ideazione e presentazione in forma digitale di un progetto di candidatura a bene patrimonio dell'UNESCO			

UDA N° 4

Classe: Quinta

Periodo: Aprile/Maggio

Durata in ore: 264 di cui 30 di orientamento formativo

Tematica generale: La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

Focus Ed. Civica La cittadinanza digitale

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

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

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

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

Allegato 2

Progetto moduli orientamento formativo

PROGETTO MODULO ORIENTATIVO

D.M. 22 Dicembre 2022 n 328

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

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

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO CON VALENZA ORIENTATIVA

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

CLASSE QUINTA

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

Allegato 3

Relazioni finali dei docenti e programmi svolti

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. D

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

PROF. MARINA RONDELLO

SITUAZIONE DELLA CLASSE

- 1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:** La partecipazione alle attività didattiche non è stata uguale per tutti gli alunni. Alcuni studenti si sono impegnati con costanza e continuità, mostrando curiosità ed interesse, altri hanno dimostrato scarso interesse e partecipazione e lo studio individuale è stato inadeguato, inoltre essendo il gruppo classe estremamente esiguo, le attività didattiche sono state svolte spesso con difficoltà.
- 2. METODO DI STUDIO:** Il metodo di studio adottato dagli studenti è stato per alcuni adeguato e costante consentendogli, così di progredire; un piccolo gruppo ha, però, mostrato scarso interesse per la disciplina ed è stato talmente incostante da non ottenere alcun risultato positivo.
- 3. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:** solo un ristretto numero di alunni è progredito in modo più che accettabile, per gli altri, invece, non ci sono stati progressi adeguati, anche per le numerose assenze.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi per gestire l'interazione comunicativa
- Leggere, comprendere ed interpretare testi di varia tipologia
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura
- Collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità
- Saper stabilire nessi tra la letteratura e altre discipline e domini espressivi
- Saper confrontare la letteratura italiana con le principali letterature straniere

- 2. STRATEGIE DIDATTICHE:** Le lezioni si sono svolte in modo partecipato, cercando di coinvolgere costantemente gli studenti durante le lezioni ed utilizzando regolarmente la LIM per la proiezione di video, immagini presentazioni, documenti e libro di testo, con lo scopo di rendere più dinamici gli interventi didattici

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE: Sono state svolte sia prove orali che prove scritte sottoforma di compito di realtà, oltre che verifiche semistrutturate.

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Nel corso dell'anno scolastico, ogni qualvolta si è ritenuto necessario, il recupero è stato svolto in itinere.

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Per quanto concerne gli strumenti impiegati in aula, è stato utilizzato il testo in adozione, oltre che appunti delle lezioni e materiale didattico fornito dal docente. Come supporto didattico, oltre alla lavagna, è stata impiegata costantemente la LIM (per la proiezione di documenti, powerpoint, video e libro di testo).

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Nel corso dell'anno scolastico si sono svolti due incontri con l'autore, che sono seguiti alla lettura dei libri degli stessi e per la precisione con Agnese Pini per il libro "Un autunno d'agosto" e Dario Ferrari per il libro "La ricreazione è finita"

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Tematica generale:

Conoscere per valorizzare

Focus Ed. Civica

Agenda 2030

Contenuti

. L'età del Positivismo:

- Il Naturalismo
- Il Verismo

• VERGA

La vita

Le opere: Vita dei campi, I Malavoglia, Mastro-don Gesualdo.

Il pensiero e la poetica

TESTI:

- Da Vita dei campi: *Rosso Malpelo*
- Da I Malavoglia: *La famiglia Malavoglia*;
- Da Mastro-don Gesualdo: *La morte di Gesualdo* (cap, V, parte IV).

UDA N° 2

Tematica generale

Prevenzione, salute e benessere

Focus Ed. Civica

La Costituzione e la tutela della salute

Contenuti

. L'età del Decadentismo:

- Critica al Positivismo, Simbolismo, Estetismo, Decadentismo
- C. Baudelaire e i poeti maledetti
- Da I fiori del male: “*L'albatro*”

• GIOVANNI PASCOLI

1. La vita
2. Il pensiero e la poetica
3. Le opere: *Myricae*, *I Canti di Castelvecchio*
4. Il fanciullino

TESTI:

Da *Myricae*: “*Lavandare*” - “*X Agosto*”

Da *I Canti di Castelvecchio*: “*Gelsomino notturno*”

• GABRIELE D'ANNUNZIO

1. La vita
2. Il pensiero e la poetica.
3. Le opere: *Le Laudi*, *Il piacere*

TESTI

- Da *Laudi (Alcyone)*: “*La pioggia nel pineto*”

- Da *Il piacere* “*L'attesa dell'amante*” (I, 1)

• LE AVANGUARDIE STORICHE

1. Il Futurismo
2. F.T. Marinetti: *Manifesto futurista* (1909)
3. Aldo Palzascchi: *E lasciatemi divertire!*

Incontro con l'autore: lettura del libro “Un autunno d'agosto” di Agnese Pini

UDA N° 3

Tematica generale

Made in Italy

Focus Ed. Civica

Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale

Contenuti

• LUIGI PIRANDELLO

1. La vita
2. Il pensiero e la poetica
3. Le opere: *Il fu Mattia Pascal*, *Uno nessuno e centomila*, *L'Umorismo*, *Così è se vi pare*, *Novelle per un anno*.

TESTI:

- Da *L'umorismo*: *Il sentimento del contrario*
- Da *Il fu Mattia Pascal*: *Cambio treno* (cap. VII)
- Da *Uno, nessuno e centomila*: *Un piccolo difetto* (libro I cap.1); *Un paradossale lieto fine* (libro VIII, cap. 4)
- Da *Novelle per un anno*: *Il treno ha fischiato...*, *La patente*

• **ITALO SVEVO**

1. La vita
2. Il pensiero e la poetica
3. Le opere: *Una vita*, *Senilità*, *La coscienza di Zeno*

TESTI

- Da *La coscienza di Zeno*: *L'ultima sigaretta*, *Lo schiaffo del padre*

Incontro con l'autore: lettura del libro "La ricreazione è finita" di Dario Ferrari

UDA N° 4

Tematica generale

La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

Focus Ed. Civica

La cittadinanza digitale

Contenuti

Caratteri dell'Ermetismo

• **GIUSEPPE UNGARETTI**

1. La vita
2. Le opere: *L'allegria*
3. Il pensiero e la poetica

TESTI:

- Da *L'allegria*: *Veglia*, *San Martino del Carso*, *Mattina*, *Soldati*

• **SALVATORE QUASIMODO**

1. La vita
2. Il pensiero e la poetica
3. Le opere: *Acque e terre*, *Giorno dopo giorno*

TESTI

- Da *Acque e terre: Ed è subito sera*

• **EUGENIO MONTALE**

1. La vita
2. Il pensiero e la poetica
3. Le opere: *Ossi di seppia, Le occasioni, Satura*

TESTI

- Da *Ossi di seppia: Merigiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato*
- Da *Satura: Ho sceso, dandoti il braccio*

Caratteri essenziali del Neorealismo

• **CESARE PAVESE**

1. La vita
2. Le opere principali

• **PRIMO LEVI**

1. La vita
2. Le opere: *Se questo è un uomo, La tregua*

Erice, 10/05/2024

La docente
Prof.ssa Marina Rondello

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. D

DISCIPLINA: STORIA

PROF. MARINA RONDELLO

SITUAZIONE DELLA CLASSE

- 1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:** La partecipazione alle attività didattiche non è stata uguale per tutti gli alunni. Alcuni studenti si sono impegnati con costanza e continuità, mostrando curiosità ed interesse, altri hanno dimostrato scarso interesse e partecipazione e lo studio individuale è stato inadeguato, inoltre essendo il gruppo classe estremamente esiguo, le attività didattiche sono state svolte spesso con difficoltà.
- 2. METODO DI STUDIO:** Il metodo di studio adottato dagli studenti è stato per alcuni adeguato e costante consentendogli, così di progredire; un piccolo gruppo ha, però, mostrato scarso interesse per la disciplina ed è stato talmente incostante da non ottenere alcun risultato positivo.
- 3. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:** solo un ristretto numero di alunni è progredito in modo più che accettabile, per gli altri, invece, non ci sono stati progressi adeguati, anche per le numerose assenze.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

- 1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'**
 - 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
 - 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
 - Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici
 - Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali.
 - Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme ed essere in grado di valutare i fatti alla luce di principi giuridici
- 2. STRATEGIE DIDATTICHE:** Le lezioni si sono svolte in modo partecipato, cercando di coinvolgere costantemente gli studenti durante le lezioni ed utilizzando regolarmente la LIM per la proiezione di video, immagini presentazioni, documenti e libro di testo, con lo scopo di rendere più dinamici gli interventi didattici
- 3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:**

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

4. **TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:** Sono state svolte sia prove orali che prove scritte sotto forma di compito di realtà, oltre che verifiche semistrutturate.

5. **EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO**

Nel corso dell'anno scolastico, ogni qualvolta si è ritenuto necessario, il recupero è stato svolto in itinere.

6. **STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:**

Per quanto concerne gli strumenti impiegati in aula, è stato utilizzato il testo in adozione, oltre che appunti delle lezioni e materiale didattico fornito dal docente. Come supporto didattico, oltre alla lavagna, è stata impiegata costantemente la LIM (per la proiezione di documenti, powerpoint, video e libro di testo).

7. **EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:**

Nel corso dell'anno scolastico si sono svolti due incontri con l'autore, che sono seguiti alla lettura dei libri degli stessi e per la precisione con Agnese Pini per il libro "Un autunno d'agosto" e Dario Ferrari per il libro "La ricreazione è finita"

8. **PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI**

UDA N° 1

Tematica generale:

Conoscere per valorizzare

Focus Ed. Civica:

Agenda 2030

Contenuti

LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

1. La questione meridionale dopo l'unità d'Italia

LA SOCIETÀ DI MASSA E LA BELLE ÉPOQUE

1. La Belle époque
2. La società di massa
3. Partiti di massa

GLI SCENARI POLITICI ED ECONOMICI ALL'INIZIO DEL NOVECENTO

1. L'età giolittiana
2. L'area balcanica

UDA N° 2

Tematica generale

Prevenzione, salute e benessere

Focus Ed. Civica

La Costituzione e la tutela della salute

Contenuti

. PRIMA GUERRA MONDIALE E RIVOLUZIONE RUSSA

1. La Grande guerra: dallo scoppio al 1917 (ingresso degli Stati Uniti)
2. La Rivoluzione russa in sintesi
3. La Grande guerra: la fine del conflitto e i trattati di pace di Parigi

IL PRIMO DOPOGUERRA E I REGIMI TOTALITARI

1. La crisi del dopoguerra e il “Biennio rosso” in Italia
2. Il regime fascista
3. La nascita dell’URSS e la dittatura di Stalin (in sintesi)
4. La crisi del '29 e il *New Deal*
5. Il primo dopoguerra in Germania: dalla Repubblica di Weimar all’ascesa del nazismo Il regime nazista

UDA N° 3

Tematica generale

Made in Italy

Focus Ed. Civica

Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale

Contenuti

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

1. Le premesse della guerra
2. Il secondo conflitto mondiale: dall’Europa all’Oriente
3. L’Europa dominata da Hitler. La shoah
4. La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra
5. 1943: l’Italia divisa
6. La Resistenza e la liberazione
7. La fine del secondo conflitto mondiale.

UDA N° 4

Tematica generale

La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

Focus Ed. Civica

La cittadinanza digitale

Contenuti

IL MONDO DIVISO

1. L'eredità della guerra
2. La guerra fredda: il mondo diviso in due. Il muro di Berlino

L'ITALIA DEL SECONDO DOPOGUERRA

1. Il 2 giugno 1946: la nascita della Repubblica in Italia. La Costituzione
2. Il miracolo economico (in sintesi)
3. Il sessantotto, la rivoluzione dei giovani
4. Gli anni di piombo: Terrorismo rosso e terrorismo nero

Erice, 10/05/2024

La docente
Prof.ssa Marina Rondello

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. D

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

PROF.SSA IACONO ELEONORA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La maggior parte della classe ha partecipato con discreto interesse alle attività proposte durante l'anno scolastico, dimostrando una sufficiente autonomia nel lavoro individuale e un discreto spirito collaborativo. Tuttavia, un gruppetto di alunni è stato altalenante nella frequenza, nella partecipazione alle attività didattiche e nell'impegno profuso e nei loro confronti è stato a volte necessario procedere con sollecitazioni affinché la motivazione e l'impegno rimanessero costanti. Un altro gruppetto di alunni si è distinto, invece, per un impegno attivo e un atteggiamento particolarmente propositivo nei confronti della materia, realizzando anche approfondimenti personali e lavorando in autonomia. Nonostante i differenti approcci degli studenti nei confronti della materia, nel complesso tutti gli studenti hanno dimostrato disponibilità all'apprendimento.

2. METODO DI STUDIO:

Un gruppetto di studenti ha maturato un metodo di studio autonomo e strutturato che ha consentito loro di apportare elementi personali, così da arricchire le attività proposte in classe. Tuttavia, altri studenti ricorrono ancora a un tipo di studio mnemonico e meccanico e hanno difficoltà a rielaborare in chiave critica quanto appreso.

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

Tutti gli studenti hanno evidenziato una progressione nell'apprendimento: coloro che a inizio anno registravano carenze pregresse hanno comunque raggiunto un livello sufficiente, mentre coloro che presentavano basi più solide hanno realizzato un'evoluzione ulteriormente positiva. Il livello medio raggiunto dalla classe è discreto, tuttavia un gruppetto di alunni, nonostante le sollecitazioni e le misure di recupero messe in atto, presentano ancora qualche carenza linguistica e un metodo di studio ancora mnemonico, raggiungendo tuttavia un livello complessivamente sufficiente.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Competenze base:

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

Competenze disciplina:

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

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

Sono stati privilegiati l'approccio comunicativo, la lezione interattiva e il cooperative learning e sono state messe in campo strategie incentrate sul problem solving e sul learning by doing, cercando di promuovere uno sviluppo armonico delle quattro abilità. Sono state altresì realizzate lezioni computer-based incentrate sulla preparazione alle prove Invalsi.

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Si sono svolte verifiche sia orali che scritte, sia formali che informali. Per le verifiche scritte si è ricorso prevalentemente a reading comprehension e cloze test. Le verifiche orali sono state organizzate in forma di colloquio e/o di presentazione di power point realizzati dagli studenti autonomamente sugli argomenti precedentemente presentati in classe. Nei colloqui gli obiettivi principali sono stati l'efficacia della comunicazione e un'adeguata competenza linguistica. Inoltre, al termine di ogni Unità didattica interdisciplinare, gli studenti hanno svolto un compito di realtà elaborato dal Consiglio di Classe. Per la valutazione si è tenuto conto della progressione rispetto al livello di partenza individuale, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione.

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Nel corso dell'anno scolastico si è dato ampio spazio agli interventi di revisione, recupero e ripasso, così da consentire a tutti gli alunni di raggiungere gli obiettivi prefissati.

6. STRUMENTI DIDATTICI – LIBRI DI TESTO:

Gli strumenti didattici adoperati sono stati fotocopie fornite dalla docente, power point, schemi di sintesi, ricerche svolte su internet e il libro di testo sulle prove Invalsi.

Libro di testo: Ross A., Invalsi Trainer Inglese + MP3 CD-ROM, De Agostini.

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITÀ INTEGRATIVE:

La classe ha partecipato a svariate attività integrative curricolari ed extracurricolari, come specificato nel Documento del 15 Maggio.

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1: Conoscere per valorizzare

- Marketing basics.
- Marketing mix.
- Promoting a restaurant.
- Typical Sicilian food.

UDA N° 2: Prevenzione, salute e benessere

- The HACCP system.
- The HACCP principles.
- Food contamination.
- Food poisoning.
- Food preservation methods.
- Food allergies and intolerances.
- Celiac disease.

UDA N° 3: Il Made in Italy

- The food pyramid.
- The Mediterranean diet.
- Advantages of the Mediterranean diet.
- Sustainable food

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

- The covering letter.
- Europass: your entry to the world.
- Useful tips for a job interview.

Erice, 10/05/2024

Il docente
Prof.ssa Eleonora Iacono

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. D

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

PROF. FERRARO AUTILIA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

- 1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:** La partecipazione di quasi tutti i componenti della classe è stata nel complesso costante nel corso dell'anno. L'impegno è stato all'inizio dell'anno un po' saltuario per un esiguo numero di allievi, ma è comunque cresciuto nel corso degli ultimi mesi di scuola, quando la maggior parte degli allievi, sensibilizzati e responsabilizzati dagli esami finali, si sono impegnati maggiormente, relativamente alle loro possibilità, pervenendo complessivamente risultati accettabili.
- 2. METODO DI STUDIO:** La maggior parte degli alunni si è sforzata, nel corso dell'anno, di modificare il proprio metodo di studio, migliorandolo e rendendolo più critico e meno mnemonico, e gli allievi hanno fatto del proprio meglio per potenziare le proprie capacità linguistiche e personalizzare i dati acquisiti.
- 3. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:** Si è manifestata soprattutto negli ultimi mesi dell'anno scolastico una volontà, da parte degli studenti, di impegnarsi maggiormente, e progredire rispetto ai livelli di partenza. Un certo numero di allievi ha man mano raggiunto una certa autonomia anche nell'autovalutazione, che ha permesso loro di verificare i progressi e i risultati acquisiti, pervenendo così ad una sufficiente conoscenza dei contenuti proposti. Per quanto riguarda l'impegno dimostrato verso le quattro UDA svolte nel corso dell'anno, bisogna sottolineare che un esiguo numero di allievi non sempre ha manifestato particolare interesse, lavorando piuttosto lentamente e talvolta in maniera poco autonoma, ed ha avuto bisogno di essere opportunamente e costantemente stimolato per poter pervenire a risultati positivi.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

- 1. COMPETENZE GENERALI E ABILITÀ:** Nel rispetto della normativa vigente si è promossa l'acquisizione delle competenze attraverso **unità didattiche di apprendimento interdisciplinari**, in cui i saperi delle singole discipline, raccolte nei quattro assi culturali, sono stati intesi come strumenti dell'attività di insegnamento/apprendimento. Lo svolgimento delle UDA non è stata considerata attività extra ma una modalità innovativa per organizzare l'insegnamento e garantire il successo formativo degli studenti. Nel raggiungimento delle **competenze generali e abilità** si è tenuto conto della specificità dell'indirizzo della classe, e l'insegnamento della lingua francese è stato impostato in modo tale da mettere lo studente in grado di raggiungere le seguenti **competenze** disciplinari:

1. Stabilire rapporti interpersonali efficaci sostenendo una conversazione adeguata alla situazione

di comunicazione

2. Orientarsi nella comprensione di pubblicazioni in lingua straniera relative al settore specifico dell'indirizzo

3. Possedere una conoscenza della cultura e della civiltà del paese straniero che gli permetta di comprenderla senza filtrarla attraverso la propria

4. Produrre testi scritti di carattere generale o specifico dell'indirizzo con padronanza e coesione

5. Favorire l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

Si può dunque ritenere che, complessivamente, il livello di rendimento sia stato positivo; le competenze prefissate nella programmazione dipartimentale sono state acquisite quasi completamente. Gli allievi hanno mantenuto un comportamento corretto, improntato al rispetto e alla collaborazione, raggiungendo alla fine dell'anno un livello medio nel complesso **sufficiente**.

2. STRATEGIE DIDATTICHE: Per il raggiungimento delle suddette competenze sono stati utilizzati i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per integrare in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, e si è fatto costante ricorso ad attività di carattere comunicativo in cui le abilità linguistiche di base sono state usate in una varietà di situazioni adeguate alla realtà dello studente.

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.

Le UDA hanno costituito l'elemento di base della **certificazione delle competenze**, e la **valutazione** di fine periodo ha tenuto conto dei risultati delle varie prove svolte in itinere e degli altri elementi concordati in seno al Consiglio di Classe (impegno, partecipazione, progressione rispetto ai livelli di partenza), senza tuttavia mai prescindere dal raggiungimento degli obiettivi prefissati.

4. **TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:** La lingua è stata acquisita in modo operativo mediante lo svolgimento di attività su compiti specifici e **compiti di realtà**, in cui essa è stata percepita dagli alunni come strumento e non come fine immediato di apprendimento. Si è facilitata l'acquisizione della lingua settoriale, inizialmente a livello non consapevole, ricorrendo a situazioni motivanti per lo studente, in modo da condurlo a gestire più autonomamente il proprio apprendimento. Le suddette verifiche sono state intese come controllo finale del processo di apprendimento delle quattro **UDA**, anche attraverso interrogazioni, questionari, componimenti scritti, relazioni scritte e orali, prove parallele.

5. **EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO:** Continui sono stati nel corso dell'anno gli interventi di recupero effettuati in itinere, soprattutto nel corso del secondo quadrimestre, attraverso una pausa didattica; per gli allievi che avevano conseguito un giudizio sufficiente, sono stati effettuati continui ripassi che hanno favorito il consolidamento ed il potenziamento delle competenze acquisite.

6. **STRUMENTI DIDATTICI – LIBRI DI TESTO:** Il libro di testo attualmente in adozione nella classe V è: *Passion Restauration – Le Français professionnel pour la gastronomie et l'œnologie* di Marina Zanotti e Marie Blanche Paour, Ed. San Marco. Oltre ad esso sono stati utilizzati anche diversi materiali come fotocopie e schede di vario tipo, e si è ricorso in svariati casi all'uso di Internet attraverso filmati vari e proiezioni di immagini sulla LIM, soprattutto per il lavoro relativo alle UDA svolte nel corso dell'anno.

7. **EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:**
Usò frequente del laboratorio linguistico.

8. **PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI:**

UDA N° 1: Conoscere per valorizzare

Focus Ed. Civica: Agenda 2030

Competenze:

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.

Abilità:

Individuare le esigenze della clientela

Utilizzare e produrre testi multimediali

Interagire in conversazioni in lingua francese.

Conoscenze:

Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello A2/B1)

Lessico relativo all'ambito storico-sociale-economico ed enogastronomico

Il marketing

Prodotti enogastronomici locali e nazionali ed internazionali

Caratteristiche dell'enografia nazionale ed estera

Le tradizioni locali, nazionali e internazionali.

UDA N° 2: Prevenzione, salute e benessere

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

Competenze:

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.

Abilità:

Applicare il sistema HACCP

Sapere affrontare i bisogni alimentari specifici

Utilizzare le tecniche di conservazione per prevenire le intossicazioni alimentari.

Conoscenze:

La comunicazione con il cliente: il menù

I principi generali di una corretta alimentazione

L'HACCP

I contaminanti alimentari e qualità degli alimenti

Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari

I bisogni alimentari specifici

Allergie e intolleranze

Le tecniche di conservazione degli alimenti

I principi generali di una corretta alimentazione.

UDA N° 3: Il Made in Italy

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

Competenze:

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

Abilità:

Operare scelte ecologiche e sostenibili funzionali alle esigenze del cliente

Saper presentare le tecniche di cottura tradizionali ed innovative

Saper individuare i sistemi di qualità nel settore turistico alberghiero e riconoscere le certificazioni

e i marchi di qualità

Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela.

Conoscenze:

L'eco-sostenibilità nel settore alberghiero e ristorativo

La sana alimentazione e la piramide alimentare.

I prodotti a km0 e i prodotti slowfood.

La dieta mediterranea e altre diete internazionali a confronto, anche in riferimento alle diversità culturali e religiose

Le certificazioni di qualità e di tutela ambientale.

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

Focus Ed. Civica: La cittadinanza digitale

Competenze:

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.

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Abilità:

Riferire le proprie esperienze culturali e professionali fatte durante il percorso di studi

Organizzare un evento

Parlare di progetti per il futuro

Redigere una lettera di motivazione

Redigere un CV con l'ausilio delle piattaforme digitali

Conoscenze:

Le opportunità di lavoro per gli studenti italiani all'estero

Erice, 10/05/2024

Il docente
Autilia Ferraro

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. D

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROF. CAMPISI MARIA ANTONIETTA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

L'attività didattica, per buona parte dell'anno scolastico, è stata piuttosto impegnativa. Malgrado le costanti sollecitazioni molti studenti hanno dimostrato scarsa motivazione, attenzione e concentrazione discontinue. Il lavoro domestico è stato poco costante e strutturato, determinando in molti casi un apprendimento poco consolidato. Si evidenzia, infine, una certa difficoltà ad affrontare con puntualità le scadenze programmate degli impegni scolastici. Un limitato numero di studenti, tuttavia, ha dimostrato motivazione allo studio e interesse per le attività svolte.

2. METODO DI STUDIO:

Il metodo di studio di pochi studenti è stato abbastanza adeguato, organizzato e proficuo, basato su un approccio critico che ha consentito il raggiungimento di un livello di competenze specifiche complessivamente discreto, con capacità di operare collegamenti interni e trasversali alle varie discipline. Alcuni alunni, invece, a causa di un incostante lavoro applicativo e di approfondimento e di uno studio poco sistematico sono rimasti legati ad un metodo prettamente mnemonico.

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

Complessivamente sufficiente il progresso rispetto alla situazione di partenza per quanto riguarda la rielaborazione critica delle conoscenze, abilità e competenze acquisite in itinere.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

UDA n 1

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

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

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

UDA n 2

Competenze: 3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

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

UDA n 3

Competenze: 4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della

clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

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

UDA n 4

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

Abilità: Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

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

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

- Formative:
Lavoro individuale svolto a casa: realizzazione di temi con traccia di svolgimento indicata, prove orali
- Sommativie:
Realizzazione di temi con traccia di svolgimento indicata; compiti di realtà, prove sommativie di recupero; prove orali

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Dopo lo scrutinio del primo quadrimestre gli alunni sono stati impegnati in attività di recupero in itinere, finalizzate all'acquisizione di una maggiore padronanza della disciplina. La pausa didattica, le azioni di tutoraggio e la continua revisione dei contenuti trattati hanno consentito di ottenere risultati nel complesso positivi.

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Libro di testo: "SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" per il quinto anno.
Autore: Luca la Fauci; Editore: Markes.
Supporti audio-visivi e multimediali.

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Si rimanda a quanto riportato nel Documento del 15 Maggio

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1 Conoscere per valorizzare

Contaminanti chimico-fisici

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

Contaminanti biologici

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

Qualità degli alimenti

- Qualità totale
- Qualità certificata
- I marchi di qualità

Focus Ed. Civica

Agenda 2030

UDA N° 2 Prevenzione, salute e benessere

Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature

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

Sicurezza alimentare e sistema HACCP

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

Allergie e intolleranze alimentari

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

Focus Ed. Civica

La Costituzione e la tutela della salute

UDA N° 3 Made in Italy

Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento

- Dieta razionale ed equilibrata
- Valutazione dello stato nutrizionale
- Il bilancio energetico
- Impostare una dieta equilibrata: definizione della razione alimentare per le 24 ore
- Impostare una dieta equilibrata: orientarsi nella scelta degli alimenti

- Impostare una dieta equilibrata: i modelli alimentari di riferimento
- La Dieta Mediterranea
- Diete vegetariane

Nuove tendenze dei consumi alimentari

- Consumi sostenibili
- La doppia Piramide
- Alimenti a Km 0
- Slow Food

Dietetica applicata a condizioni fisiologiche

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

Focus Ed. Civica

Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale

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

Dietoterapia e obesità

- Alimentazione e stato di salute
- Obesità

Malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica

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

Tumori

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

Aspetti essenziali relativi alle nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

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

Focus Ed. Civica

La cittadinanza digitale

Erice, 10/05/2024

Il docente
Maria Antonietta Campisi

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. D

MATEMATICA

PROF. MICHELE CORSO

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO.

La classe 5^D ha mostrato, per l'intera durata dell'anno scolastico, scarso interesse ed una modesta partecipazione al dialogo educativo; è stato comunque possibile svolgere con sufficiente regolarità l'intera programmazione prevista in sede dipartimentale.

Ogni studente, sulla base delle proprie attitudini, della propria personalità e delle peculiari capacità, ha fornito uno specifico contributo al clima positivo e collaborativo instauratosi, sebbene le notevoli differenze di impegno, assiduità ed interesse manifestati dai singoli, abbiano reso più gravoso lo svolgimento dell'attività didattica. Lo scarso confronto di opinioni e la minima ricettività dei percorsi didattici avviati dal docente, hanno a volte ostacolato il monitoraggio del processo di formazione e di evoluzione della personalità. Pochissimi alunni hanno pienamente raggiunto gli obiettivi previsti, tra i quali si annoverano la capacità di utilizzare il linguaggio e i metodi matematici, di elaborare soluzioni razionali nell'affrontare situazioni problematiche, il raggiungimento della competenza necessaria per costruire modelli relazionali ed utilizzare lo strumento matematico nell'area professionale.

2. METODO DI STUDIO.

Tutti gli alunni hanno generalmente tenuto un comportamento responsabile e rispettoso, apprezzando esplicitamente l'impiego delle TIC in classe ed i numerosi tutorial e sussidi didattici predisposti e pubblicati dal docente su "classroom" al termine di ogni lezione, che si sono rilevati particolarmente efficaci nel supportare la comprensione ed il processo di memorizzazione, oltre a facilitare il recupero nei casi di assenza.

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

Si è opportunamente modulata l'azione didattica al fine di evitare un eccessivo carico di informazioni e di lavoro da svolgere in autonomia. Si è contestualmente adottata una prospettiva di valorizzazione del progresso, dell'impegno, della partecipazione, della disponibilità di ogni singolo studente allo svolgimento delle attività proposte, stimolando la ricerca digitale e sul web delle fonti più attendibili e l'abitudine a documentarne sistematicamente l'utilizzo.

Compatibilmente con le suindicate criticità, si è monitorato il processo di apprendimento mediante verifiche periodiche scritte e orali, partendo dalla fase di recupero ad inizio anno, svolgendo test e valutazioni formative e sommative correlate al curriculum scolastico, per l'intera durata del corso. Alla fine dell'anno gli studenti hanno raggiunto un livello quasi sufficiente, salvo pochissimi casi in cui il rendimento è stato soddisfacente.

1. COMPETENZE GENERALI ED ABILITA'.

Al termine del percorso scolastico gli studenti hanno conseguito le seguenti competenze relative al profilo in uscita (D.Lgs.n.61 del 2017 e D.I. n.92 del 2018):

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- analizzare e costruire relazioni e modelli
- utilizzare lo strumento matematico nella vita quotidiana e nell'area professionale.

2. STRATEGIE DIDATTICHE.

Sono state utilizzate varie metodologie didattiche quali la lezione frontale, la “Flipped Classroom”, il “Brainstorming”, il lavoro per piccoli gruppi eterogenei, il “Problem solving”, il “Cooperative learning”, l'Attività laboratoriale ed il “Learning by doing”, tutte finalizzate alla promozione di una formazione attiva e partecipata parte degli studenti, registrando video, tutorial e proponendo varie simulazioni di casi pratici. Nella programmazione si è tenuto conto dei tempi di apprendimento, mettendo gli argomenti in correlazione logica oltre che cronologica, al fine di sviluppare una visione d'insieme e di rinforzare abilità e competenze.

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 Consiglio di Classe e dal PTOF dell'Istituto, ai quali si rimanda per maggiore dettaglio. In particolare, tra le modalità di somministrazione adottate, sembra utile richiamare la “classroom”, le verifiche scritte, le consegne e le verifiche orali. La valutazione ha sempre tenuto conto di specifici indicatori, quali aderenza alla traccia, conoscenza dei contenuti e capacità di rielaborazione critica, capacità espressive, uso del linguaggio tecnico specifico e capacità di sintesi. Nel tentativo di promuovere maggiore padronanza degli argomenti trattati, è stato dato spazio anche alla partecipazione ed all'esposizione orale. Nella valutazione si è tenuto conto della progressione nell'apprendimento, dell'impegno, della partecipazione e dell'interesse dimostrati.

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

- **Formative**

Lavoro individuale svolto a casa: svolgimento di esercizi, risoluzione di problemi anche con traccia o suggerimenti.

- **Intermedie e sommative**

Prove semi-strutturate; svolgimento di quiz a risposta multipla suggerita, problemi o esercizi contestualizzati; prove sommative di recupero; prove orali.

Tipologia di prova	Numero di prove per quadrimestre
Verifiche scritte	2
Verifiche orali	2
Prove pratiche	/

5. INTERVENTI DI RECUPERO.

Gli interventi attuati sono rivolti sia al recupero delle competenze di base ovvero dei prerequisiti necessari per i nuovi argomenti, sia al recupero degli argomenti oggetto della programmazione del quinto anno, mediante pause didattiche effettuate periodicamente. Gli interventi di recupero annoverano anche le lezioni, le simulazioni ed i materiali, prodromici allo svolgimento delle prove INVALSI, appositamente predisposti e pubblicati su classroom, inerenti:

- Polinomi e Frazioni algebriche;
- Parabola e Disequazioni di 2° grado;
- Circonferenza, Ellisse, Iperbole (cenni);
- Funzioni;
- Esponenziali e Logaritmi;
- Goniometria e Trigonometria;
- Statistica descrittiva e Probabilità.

Si ravvisano ostacoli nella comprensione spesso ascrivibili a carenze nel registro linguistico generale oltre che tecnico-simbolico, a lacune pregresse, parzialmente superati mediante azioni volte a migliorare la capacità di lettura, comprensione, riproduzione e memorizzazione.

6. STRUMENTI DIDATTICI – LIBRI DI TESTO

E' stato utilizzato il testo "Colori della Matematica – Edizione Bianca – Volume A" per il secondo biennio degli Istituti alberghieri, autori Leonardo Sasso e Ilaria Fragni, editore DeA Scuola - Petrini, oltre che numerosi sussidi audio-visivi e multimediali. Sono stati pubblicati su classroom i video registrati dal docente, con i relativi quaderni didattici degli argomenti trattati per ogni lezione, nonché appunti, mappe concettuali ed applicazioni realizzate con il software GeoGebra.

7. ATTIVITÀ INTEGRATIVE

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

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

Nel rispetto del D.I. 92/2018 si è promossa l'acquisizione delle competenze attraverso Unità Didattiche di Apprendimento interdisciplinari, in quanto strumenti essenziali per l'organizzazione dell'attività di insegnamento/apprendimento finalizzata a garantire il successo formativo degli studenti. Sono state svolte quattro UDA trasversali, ciascuna della durata di un bimestre; i Compiti di Realtà correlati a ciascuna unità didattica di apprendimento, costituiscono lo strumento metodologico attraverso il quale favorire l'apprendimento degli studenti. I compiti di realtà hanno fornito elementi utili per la valutazione formativa e sono stati integrati da ulteriori prove scritte e orali, quali test, esercizi, questionari, confronti e dialoghi, al fine di osservare e monitorare attentamente il processo di apprendimento.

UDA N° 1: CONOSCERE PER VALORIZZARE

FOCUS EDUCAZIONE CIVICA: AGENDA 2030

NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE DI INDIRIZZO:

- 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.
- 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.

Competenze livello base

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

Abilità

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente.
- Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentando i risultati anche sotto forma grafica.

Conoscenze

- Gli insiemi numerici.
 - Intorni di un numero o di un punto.
 - Punti di accumulazione.
- Limiti di funzioni reali di una variabile reale.
 - Limite finito per x che tende a un valore finito. Limite destro e limite sinistro.
 - Limite finito per x che tende all'infinito. Limite infinito per x che tende a un valore finito
 - Limite infinito per x che tende all'infinito.
 - Enunciati dei teoremi generali sui limiti. Calcolo dei limiti.
 - Limite di una somma, prodotto e quoziente di due funzioni.
 - Limiti delle funzioni razionali intere. Limiti delle funzioni razionali fratte.
 - Forme indeterminate del tipo $-\infty+\infty$, $0/0$ oppure ∞/∞ .
- Esercitazioni sul modello delle prove INVALSI.
 - Simulazione di prove INVALSI (argomenti trattati).

Compiti di realtà

- Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale
- Produttività di un operaio di un'impresa turistica

UDA N° 2: PREVENZIONE, SALUTE E BENESSERE

FOCUS EDUCAZIONE CIVICA: LA COSTITUZIONE E LA TUTELA DELLA SALUTE

NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE DI INDIRIZZO:

- 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.
- 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.

Competenze livello base

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

Abilità

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente.
- Saper calcolare i limiti di forme indeterminate.
- Saper definire una funzione continua o discontinua di una funzione in un punto.
- Saper calcolare gli asintoti.

Conoscenze

- Gli asintoti
 - Asintoti verticali, orizzontali e obliqui.
 - Calcolo del limite finito per x tendente ad infinito, equazione dell'asintoto orizzontale, rappresentazione grafica per punti in un contesto reale.
- Esercitazioni sul modello delle prove INVASI
 - Simulazione di prove INVALSI (argomenti trattati).

Compiti di realtà

- Ideazione, stesura, presentazione di un prodotto sulla tematica della sicurezza professionale
- Valutazione delle calzature antiscivolo

UDA N° 3: MADE IN ITALY

FOCUS EDUCAZIONE CIVICA: VALORIZZAZIONE E TUTELA DEL PATRIMONIO

NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE DI INDIRIZZO:

- Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione e sui modelli di ospitalità.
- Valorizzazione del “Made in Italy” come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

Competenze livello base

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

Abilità

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente.
- Saper calcolare il rapporto incrementale di una funzione in un punto.
- Saper calcolare la derivata di una funzione applicando le regole di derivazione.
- Saper individuare funzioni crescenti e decrescenti.
- Saper individuare massimi e minimi relativi.

Conoscenze

- Le Derivate
 - Rapporto incrementale. Significato geometrico del rapporto incrementale.
 - Significato geometrico della derivata.
 - Derivate fondamentali.
 - Punti stazionari.
- Massimi e minimi di una funzione
 - Problemi di ottimizzazione.
- Esercitazioni sul modello delle prove INVASI
 - Simulazione di prove INVALSI (argomenti trattati).

Compiti di realtà

- Ideazione e presentazione di un progetto di candidatura a Bene Patrimonio dell'UNESCO
- Enoteca Green

UDA N° 4: LA COSTRUZIONE DEL FUTURO TRA PROBLEMI E PROSPETTIVE

FOCUS EDUCAZIONE CIVICA: LA CITTADINANZA DIGITALE

NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE DI INDIRIZZO:

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

Competenze livello base

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

Abilità

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente.
- Saper calcolare le derivate di secondo ordine.
- Saper determinare la concavità e i punti di flesso di una funzione.

Conoscenze

- Continuità delle funzioni
 - Funzioni continue.
 - Discontinuità delle funzioni.
 - Funzioni monotone.
- Teoremi sulle funzioni continue
 - Interpretazione geometrica dei casi di non derivabilità.
 - Continuità delle funzioni derivabili.
 - Teorema di de L'Hopital.
- Studio completo di una funzione algebrica
 - Proprietà locali e globali delle funzioni. Funzioni crescenti e decrescenti.
 - Massimi e minimi relativi. Massimi e minimi assoluti.
 - Ricerca dei punti estremanti con la derivata prima.
 - Concavità, convessità e punti di flesso.
 - Studio della concavità/convessità e flessi con la derivata seconda.
 - Lo studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte.
- Esercitazioni sul modello delle prove INVASI
 - Simulazione di prove INVALSI (argomenti trattati)

Compiti di realtà

- Presentazione delle esperienze culturali e professionali fatte o che ci piacerebbe fare.
- Il Ristorante del futuro: green ed ecosostenibile.

Erice, 10/05/2024

Il docente
Prof. Michele Corso

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE 5D

DISCIPLINA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

PROF. ANGILERI FILIPPO

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe 5D ha mostrato, nella maggioranza degli studenti, un generale e significativo interesse per la disciplina ed un'apprezzabile partecipazione al dialogo educativo durante il primo quadrimestre che ha consentito di svolgere regolarmente la programmazione prevista in sede dipartimentale e di raggiungere risultati sufficienti in termini di profitto. Nel secondo quadrimestre gran parte degli studenti ha mostrato impegno discontinuo e un decrescente interesse per le problematiche e gli argomenti della disciplina. Per i suddetti motivi è stata necessaria una continua sollecitazione alla 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 mirato verso 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 non ha registrato nel complesso il graduale e costante miglioramento atteso nel normale e fisiologico svolgimento dell'attività didattica.

Non è stato possibile valorizzare il progresso, l'incremento dell'impegno, della partecipazione, della disponibilità di ogni singolo studente allo svolgimento delle attività proposte in quanto gran parte degli studenti hanno probabilmente effettuato delle scelte selettive legate alle discipline più utili per affrontare l'esame di stato.

Il livello medio di preparazione raggiunto dagli allievi può considerarsi diffusamente mediocre con l'eccezione di qualcuno che ottenuto risultati sufficienti o discreti.

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

Sono stati svolti interventi di recupero in itinere nel corso del primo e del secondo quadrimestre

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:

La classe ha partecipato a vari incontri con esperti del mondo del lavoro nell'ambito del progetto di orientamento.

Gli studenti hanno anche seguito le lezioni del progetto di educazione finanziaria

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1: Conoscere per valorizzare

Focus Ed. Civica: Agenda 2030

Competenze:

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

Abilità:

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

Conoscenze:

L'evoluzione del concetto di marketing

Le tecniche del marketing

UDA N° 2: Prevenzione, salute e benessere

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

Competenze:

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

Abilità:

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

Conoscenze:

Le norme obbligatorie per l'impresa

Le norme sulla sicurezza alimentare

La disciplina dei contratti

Le norme volontarie

UDA N° 3: Il Made in Italy

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

Competenze:

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

Abilità:

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

Conoscenze:

Il fenomeno turistico e le forme del turismo

Il turismo sostenibile e responsabile

Gli effetti del turismo sull'economia nazionale

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

Focus Ed. Civica: La cittadinanza digitale

Competenze:

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.

Abilità:

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

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

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 semplificativi

Conoscenze:

Programmazione aziendale

Budget

Controllo budgetario

Business plan

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 V SEZ. D

DISCIPLINA: Enogastronomia Settore Cucina

PROF. Sebastiano Rizzo

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe 5D è composta da 13 alunni, di cui 9 frequentanti (5 femmine e 4 maschi)

La frequenza è stata abbastanza costante per la maggior parte della classe.

Si tratta di un gruppo eterogeneo ma non del tutto coeso, va evidenziato che alcuni alunni hanno interrotto la frequenza nel corso dell'anno scolastico.

Ogni alunno ha prestato attenzione e motivazione in modo diverso. La maggior parte degli alunni frequentanti si è mostrata partecipe e collaborativa. Il clima è stato positivo ed il livello generale finale in base agli obiettivi prefissati è discreto per gran parte della classe e sufficiente per un ristretto numero di alunni.

La maggior parte degli allievi ha seguito con crescente interesse le lezioni sia in classe che in laboratorio.

Nel complesso la classe in toto si è impegnata nello studio della materia professionalizzante.

2. METODO DI STUDIO:

La lezione è stata sia teorica che laboratoriale fondata sulla partecipazione attiva di tutta la classe.

Si è cercato di far acquisire ad ogni alunno il proprio processo di apprendimento mettendo in rilievo le proprie capacità, in modo che gli stessi si rendessero conto degli obiettivi raggiunti

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

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

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

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

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

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Le competenze disciplinari, in relazione alle finalità generali, possono essere riassunte in un discreto bagaglio di conoscenze e abilità che il discente può utilizzare nel suo percorso di studio, di vita sociale e lavorativa.

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

La metodologia principale è stata la lezione partecipata e la didattica laboratoriale.

L'agire didattico è sempre stato orientato al raggiungimento delle competenze, ove necessario si sono attivate inoltre strategie di peer to peer e lavori di gruppo.

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

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

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

Inoltre sono stati svolti anche compiti di realtà, ricerche e relazioni pertinenti all' U.D.A trattata e all'argomento della pratica laboratoriale svolta.

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

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

A fine primo quadrimestre si è deciso, il recupero e potenziamento di alcuni argomenti, riguardanti: Prodotti di qualità certificata – Qualità alimentare.

A fine secondo quadrimestre si è deciso, il recupero e potenziamento di alcuni argomenti, riguardanti: Haccp, Tusl, e tecniche innovative in cucina.

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

- Protagonisti in Cucina secondo biennio Giunti Editore,
- Slide personali condivise dal docente tramite la classroom
- Video selezionati dal docente relativi alla piattaforma youtube

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

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

Inoltre il gruppo classe, ha avuto la possibilità di mettere in pratica la loro creatività nelle fasi di sviluppo ed impiattamento delle preparazioni gastronomiche realizzate in laboratorio.

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1 CLASSE QUINTA DISCIPLINA: Enogastronomia settore cucina

Denominazione UDA Conoscere per valorizzare

Focus Ed. Civica Agenda 2030;

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

obiettivi specifici agenda 2030 ed il mondo del food, (la qualità alimentare e l'ecosostenibilità alimentare argomento che fa riferimento obiettivo 2: "Sconfiggere la fame", obiettivo 13: lotta contro il cambiamento climatico)

- ***"La qualità degli alimenti":***

- Il concetto di qualità
- Certificazioni di qualità europee, DOP, IGP STG.
- Certificazioni di qualità locali PAT, DE.CO.
- Certificazioni di tipo salutistico ecosostenibile, BIO-SLOWFOOD-KM0.
- La qualità attraverso l'etichetta.
- Ecosostenibilità alimentare.
- int. Made in Italy agroalimentare e l' italian sounding.

- ***"La creazione del piatto"***

- Preparare un piatto artigiane
- Le caratteristiche organolettiche del piatto
- Il gusto
- Le scelte nella creazione di un piatto
- La degustazione e le analisi
- La presentazione del piatto
- Il segmento ristorativo

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

1. 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.
2. 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

UDA N° 2 CLASSE QUINTA DISCIPLINA Enogastronomia settore cucina

Denominazione UDA: Prevenzione, salute e benessere

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

Sicurezza alimentare e TUSL.

- ***La sicurezza alimentare e del lavoratore***

- Decreto legge 81/2008 TUSL
- i rischi specifici del settore ristorativo
- HACCP
- Marcia in avanti
- Ricevimento di derrate alimentari
- Stoccaggio e conservazione degli alimenti
- Trasformazione dei cibi
- Gestione dei rifiuti
- Igiene personale
- Igiene degli ambienti
- Le fonti di contaminazione alimentare
- Prevenire la contaminazione
- Le tecniche di conservazione degli alimenti
- L'applicazione pratica di un piano di autocontrollo HACCP

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

UDA N° 3 CLASSE QUINTA DISCIPLINA Enogastronomia settore cucina

Denominazione UDA: Made in Italy

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

Italian Sounding e Dieta mediterranea.

- ***Tecniche e ricette contemporanee:***

- sferificazione
- azoto liquido
- affumicatura a freddo
- cristallizzazione
- cbit, sifone e pacojet

- ***Gli eventi***

- Storia dei banchetti
- Il banqueting
- Pianificazione e realizzazione di un evento
- La scelta dello stile
- Preparazione degli eventi
- Made in Italy agroalimentare e l'italian sounding
- Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica

cucina

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

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.

UDA N° 4 CLASSE QUINTA DISCIPLINA Enogastronomia settore cucina

Denominazione UDA: La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

Focus Ed. Civica: La cittadinanza digitale

Uso responsabile dei mezzi informatici multimediali nella vita quotidiana ed anche in campo ristorativo

- ***Figura professionale F&B***

- Responsabilità e gestione
- Organizzazione di un evento
- Gestione degli acquisti
- La gestione delle persone
- Le competenze del marketing

- ***Le forme di ristorazione e ospitalità***

- Le strutture ricettive
- Ristorazione commerciale e collettiva
- Catering e banqueting
- Diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione
- Stili Alimentari e concetto di Dieta

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

Letture 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.

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

Erice, 10/05/2024

Il docente
Sebastiano Rizzo

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE 5° SEZ. D

DISCIPLINA:

ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

PROF.

BARBARA GIOVANNI

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe è composta da 9 alunni di cui 5 ragazze e 4 ragazzi.

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

Una piccolissima componente degli alunni si distingue per l'impegno anche se incostante. La maggior parte degli alunni dimostra una modesta motivazione allo studio, l'attenzione durante le lezioni è superficiale, nonostante le continue sollecitazioni la loro partecipazione alla didattica è passiva.

2. METODO DI STUDIO:

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

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

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

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA':

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

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

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

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Prove strutturate

Verifiche orali

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

In itinere e fermo didattico

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

laboratorio di sala, bar, cucina, informatica

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1: Conoscere per valorizzare

Le origini del marsala: John Woodhouse e gli altri inglesi.

Ingham, Stephens e Whitaker.

I Florio e la loro epopea.

Gli altri grandi produttori del marsala.

UDA N° 2: Prevenzione salute e benessere

Le tecniche di produzione del vino.

Seguire i procedimenti corretti e le varie fasi della produzione del vino.

Seguire le regole di igiene del personale del ristorante.

UDA N° 3: Made in Italy

I vini regionali, nazionali e internazionali.

I vini DOC, IGT E DOCG

I grandi vini toscani, veneti e piemontesi.

Gli abbinamenti enogastronomici.

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

I liquori e i distillati nel contesto storico e nel contesto sociale inteso come conoscenza e giusta consumazione.

L'ingresso nel mondo della ristorazione con le abilità professionali raggiunte durante il contesto scolastico.

Erice, 10/05/2024

Il docente

BARBARA GIOVANNI

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. D A.S 2023/2024

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE SPORTIVE

PROF. TALLARITA GIUSEPPE

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

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

2. METODO DI STUDIO:

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

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

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

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico, conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva, anche attraverso la conoscenza dei principi generali di una corretta alimentazione;

Essere consapevoli del proprio processo di maturazione e sviluppo motorio;

Essere in grado di mettere in atto comportamenti responsabili nel confronto del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso e impegnandosi in attività ludiche e sportive in diversi ambiti anche con l'utilizzo di strumentazione tecnologica e multimediale a ciò preposta;

Essere in grado di conoscere e applicare le strategie tecnico –tattiche dei giochi sportivi, ed

affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, con rispetto delle regole e vero fair play

Saprà svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva, nonché organizzare e gestire eventi sportivi nel tempo scuola ed extra scuola. Le attività proposte, infatti, principalmente individuali e qualcuna di gruppo hanno favorito la socializzazione, la vita di gruppo, la condivisione di scelte.

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

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

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Prove strutturate: 4

Prove pratiche : 4

Verifiche orali : 4

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Nessuno

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

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

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Nessuna

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1 Conoscere per valorizzare

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

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

Esercizi di coordinazione inter-segmentaria, di mobilitazione articolare e di reattività neuro-muscolare – Coordinazione dinamica generale – Stretching.

Ginnastica posturale: Esercitazioni a corpo libero con l'ausilio di piccoli attrezzi.

Capacità coordinative speciali: Combinazione motoria – Oculo manuale (Badminton) -

Oculo podalica (Torello)- destrezza motoria-Psicocinetica (circuiti motori).

Capacità coordinative speciali: Equilibrio statico/dinamico, Ritmo-Combinazione motoria.

UDA N° 2 Prevenzione, salute e benessere

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

Sviluppo della capacità aerobica attraverso: andature di pre-atletica generale e corsa lenta a ritmi uniformi con test per il rilevamento dei miglioramenti conseguiti a livello cardiorespiratorio. Attività in ambiente naturale: Corsa in ambiente naturale (spazi aperti esterni alla scuola).

Ginnastica addominale: Esercitazioni a corpo libero/circuito

Esercizi di preatletica generale: allunghi, scatti sui trenta metri piani, andature

UDA N° 3 Made in Italy

Conoscenza del territorio e dei luoghi di maggiore interesse turistico.

Esercizi di irrobustimento generale/potenziamento fisiologico, a carico naturale e con l'ausilio di piccoli (funicella/palloni) e grandi attrezzi.

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

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

Erice, 10/05/2024

Il docente
Prof. Tallarita Giuseppe

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. D

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

PROF. GIAMBONA MARIA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

- 1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:** La classe 5 D è formata da pochi alunni . La classe mostra lacune di cultura religiosa , accentuate dalla provenienza da realtà senza stimoli e spinte di natura culturale e formativa. Purtroppo, le fasce di livello identificabili all'interno della classe, frutto dell'impegno profuso e della motivazione allo studio degli allievi, sono tre: pochi alunni sono in grado di condurre un dialogo vivace e costruttivo grazie alla discreta padronanza dei mezzi espressivi, alla tranquilla sicurezza di sé, dovuti ad un'applicazione costante e ad una buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze; un secondo gruppo presenta un discreto sviluppo delle abilità di base ed un'applicazione nel complesso adeguata; infine, un terzo gruppo presenta delle competenze acquisite in maniera essenziale che rivelano incertezze metodologiche poichè tendono a lavorare in modo un poco dispersivo e non sempre efficace ed il lavoro domestico è appena sufficiente.
- 2. METODO DI STUDIO:** la classe presenta principalmente uno stile cognitivo uditivo visivo. Durante il processo di apprendimento, posto in essere in ambiente scolastico, una buona parte della componente alunni ha partecipato attivamente alle attività e in termini costruttivi.
- 3. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:** Una buona parte della classe ha raggiunto livelli intermedi e qualcuno si è distinto in avanzato.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Competenza antropologica esistenziale.

- Delineare la propria identità, maturando un senso critico nel confronto con il messaggio cristiano, in vista di un progetto di vita per la formazione della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.

Competenza storico fenomenologica.

- Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nella storia e nella cultura, per una lettura consapevole del mondo del lavoro e della società contemporanea.

Competenza biblica teologica

- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità conosciuta.

Abilità

- Motiva, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandomi con la visione Cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;
- individua la visione Cristiana della vita umana del suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero;
- riconosce, sul piano etico, potenzialità e rischi dello sviluppo scientifico e tecnologico;
- riconosce il valore delle relazioni interpersonali ed affettività e la lettura che gli dà il cristianesimo;

2. STRATEGIE – METODOLOGIE DIDATTICHE:

- Lezione frontale Attiva costruttiva Circle Time
- Episodi di apprendimento situato
- debate
- brainstorming
- lavori di gruppo di azione ricerca
- per tutoring

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:

Quiz interattivi
dialoghi tramite metodologia Circle Time
osservazione Debate.

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Dispense di ricerca personale
Video audiovisivi
Presentazioni canva PowerPoint

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Tematica generale: **Conoscere per valorizzare**

Il rispetto della vita umana: costruire il valore etico della vita Umana, la responsabilità verso se stessi e gli altri.

Conoscere se stessi la propria identità religiosa
Accogliere se stessi e l'altro ciascuno secondo propria identità e Unicità.

UDA N° 2

Tematica generale: **Prevenzione salute e benessere**

Bioetica del nascere e del morire.

L'amicizia biblica

La prima coppia biblica

l'amore biblico Don di sé

Amoris Letitia

UDA N° 3

Tematica generale: **Made in Italy**

Tradizioni religiose e culinarie italiane

Natale: presepi e pandori

Pasqua: pasta con le sarde

Tavolata sfince di San Giuseppe

UDA N° 4

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

Intelligenza artificiale prospettiva antropologiche e filosofiche.

Sviluppo tecnologico scientifico e cura del Creato.

Erice, 10/05/2024

Il docente

Giambona Maria

Allegato 4

Relazione finale Insegnamento Ed.Civica

RELAZIONE FINALE DEL C.d.C

CLASSE V SEZ. D

EDUCAZIONE CIVICA

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Tematica generale: **Conoscere per valorizzare**

Focus Ed. Civica: **Agenda 2030**

Contenuti:

Pericolosità dei contaminanti chimici nella catena alimentare.

Promozione del territorio e corretta rilevazione delle sue risorse.

Tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

Typical Sicilian food.

Ob. n 13 “Laudato si”.

Uomo e natura nelle poesie pascoliane.

Un mondo di pace: obiettivi 4, 5, 10, 16, 17 di AGENDA 2030

Rispettiamo il pianeta: obiettivi 6, 14, 15 di AGENDA 2030

Insiemi numerici, intorno e punti di accumulazione.

Limiti di funzioni reali di una variabile reale.

Obiettivi specifici agenda 2030 ed il mondo del food, (la qualità alimentare e l'ecosostenibilità alimentare, argomento che fa riferimento obiettivo 2: “Sconfiggere la fame”, obiettivo 13: lotta contro il cambiamento climatico)

UDA N° 2

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

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

Contenuti:

Il ruolo degli OSA nella corretta gestione degli alimenti dal punto di vista igienico-sanitario.

Attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione dei prodotti.

Sistema HACCP e normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Sicurezza alimentare e TUSL.

Bisogni alimentari specifici e tecniche di conservazione per prevenire le intossicazioni.

Food allergies and intolerances.

Indi Gregory.

Le condizioni del sud tra 800 e 900: Verga - “Rosso Malpelo”; la tutela della salute:

I. Svevo “L'ultima sigaretta”

La Costituzione e la tutela della salute: artt. 3 e 32.

Gli asintoti nello studio delle predittivo.

Limiti ed equazioni degli asintoti verticali, orizzontali, obliqui.

UDA N° 3

Tematica generale: **Made in Italy**

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

Contenuti:

Dieta mediterranea: un regime alimentare per la tutela della salute e la valorizzazione del territorio.

Predisposizione di menù, prodotti e servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici del cliente.

Valorizzazione del “made in Italy”.

Tecniche di cottura tradizionali ed innovative.

Certificazioni di qualità nel settore turistico-alberghiero.

The Mediterranean diet.

Altare di san Giuseppe - pani.

La sicilianità in Verga e Pirandello.

Valorizzazione e tutela del patrimonio: turismo sostenibile e responsabile.

Italian Sounding.

Le Derivate ed il loro significato geometrico.

Punti stazionari ed ottimizzazione nel campo economico.

UDA N° 4

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

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

Contenuti:

Organizzazione di un evento.

I progetti per il futuro.

Redazione di un CV con l’ausilio delle piattaforme digitali.

Europass.

AI antropologia cristiana, transumanesimo.

I mezzi di comunicazione di massa e la propaganda: D’Annunzio.

Uso responsabile dei mezzi informatici multimediali nella vita quotidiana e in campo ristorativo.

Continuità e punti di singolarità di una funzione.

Punti di non derivabilità di una funzione.

Studio completo di una funzione.

Allegato 5

Griglie di valutazione prove scritte

Griglia prima prova

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

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

Griglia prima prova

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 prima prova

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

Indicatori	Descrittori	Punti
Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	1
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	5
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e poco chiaro e nel complesso appare coerente e coeso	10
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	15
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace e appare coerente e coeso	20
Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	1
	Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	5
	Il testo risulta nel complesso corretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	10
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	15
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico vario e accurato e un uso efficace della punteggiatura	20
Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	1
	Il testo fornisce riferimenti culturali generici e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	5
	Il testo fornisce riferimenti culturali adeguati e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali	10
	Il testo fornisce riferimenti culturali appropriati e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	15
	Il testo fornisce riferimenti culturali approfonditi e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	20
Rispetto delle consegne (titolo, lunghezza ed eventuale paragrafazione)	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		

Griglia Valutazione Seconda Prova

Articolazione: Enogastronomia – Servizi di Sala e di Vendita

Studente: _____ Classe: _____

Indicatore	Descrittori	Punti	Punteggio
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Scarsa: trattazione non aderente alla traccia	1	
	Sufficiente: la traccia è aderente nei contenuti essenziali	1.5	
	Adeguate: la traccia è aderente in tutti i contenuti	2	
	Pienamente aderente: risponde sempre in maniera pertinente	3	
Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Scarsa: non conosce i contenuti	1	
	Frammentaria: conosce i contenuti in maniera parziale e non sempre in maniera completa	2	
	Lacunosa: conosce i contenuti in maniera essenziale	3	
	Sufficiente: sufficientemente corretta con rielaborazione minima	4	
	Buona: contenuti completi e talvolta approfonditi, buona la rielaborazione	5	
	Esauritiva: contenuti corretti, sempre approfonditi ed esaurienti	6	
Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Non interpreta la richiesta adeguatamente, non individua le problematiche e/o le situazioni	1	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	2	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	3	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e fornisce soluzioni pertinenti senza motivarle	4	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo esauriente, fornisce soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione	5	
	Individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera sufficiente la tesi sostenuta.	6	
	Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi	7	
	Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	8	
Indicatore	Descrittori	Punti	Punteggio
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Superficiale: rielaborazione mnemonica e acritica, terminologia non corretta o non pertinente	1	
	Sufficiente: esposizione e terminologia tecnica semplice	1.5	
	Adeguate: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata	2	
	Approfondita: argomenta in maniera critica e usa terminologia tecnica appropriata	3	

Totale punteggio Prova _____ / 20

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

Allegato 6

Griglia di valutazione della prova orale – All. A, O.M. 55/2024

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

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

Allegato 7

Modello certificazione delle competenze



Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (CasaSanta)

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

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

sito internet www.alberghieroerice.edu.it



CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

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

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

<p>Lo studente è stato impegnato nel corso del quinto anno nello svolgimento delle seguenti UDA:</p> <p>UDA N° 1 Tematica generale: Conoscere per valorizzare Focus Ed. Civica: Agenda 2030</p> <p>UDA N° 2 Tematica generale: Prevenzione, salute e benessere Focus Ed. Civica: La Costituzione e la tutela della salute</p> <p>UDA N° 3 Tematica generale: Made in Italy Focus Ed. Civica: Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale</p> <p>UDA N° 4 Tematica generale: La costruzione del futuro tra problemi e prospettive Focus Ed. Civica: La cittadinanza digitale</p>

Erice,