

ESAME DI STATO

DOCUMENTO ELABORATO DAL CONSIGLIO DI CLASSE



CLASSE	V CK
INDIRIZZO	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
PROFILO PROFESSIONALE	TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ANNO SCOLASTICO	2023/24
LETTO E APPROVATO IL	13/05/2024

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

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

INDICE	PAG.
Presentazione dell'istituto	3
Profilo professionale	4
Consiglio di classe	5
Componenti della Commissione d'Esame	5
Curricolo d'istituto	6
Moduli formativi e Linee guida per l'orientamento	7
Unità didattiche di apprendimento trasversali	8
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	9
Competenze profilo in uscita. Area generale	9
Competenze profilo in uscita. Area di indirizzo	11
Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze	12
Presentazione della classe	13
Storia e composizione della classe	14
Andamento del credito scolastico	15
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	16
Parametri per l'attribuzione del credito	16
Percorsi formativi trasversali	17
Linee metodologiche	18
Verifiche e valutazione	18
Griglia di valutazione di Ed. civica	20
Griglia valutazione apprendimenti	21
Griglia di valutazione delle competenze e dei compiti di realtà	22
Griglia valutazione comportamento	23
Strategie e interventi di recupero	24
Articolazione e modalità di svolgimento dell'Esame	24
Elenco Allegati	25
Consiglio di Classe	26

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 Enogastronomia, 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 eno-gastronomici, 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.

La scuola in carcere

L'Istituto Professionale di Stato - Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "I. e V. FLORIO" ha portato il proprio percorso di studi enogastronomico all'interno della Casa Circondariale Pietro Cerulli per promuovere la partecipazione dei ristretti a percorsi d'istruzione e di formazione professionale, in base alle esigenze della popolazione detenuta, italiana e straniera e alle richieste del mercato del lavoro. La nostra scuola, infatti, ha acquisito un forte, sostanziale impegno umano e civile per il recupero sociale dei detenuti, offrendo un corso di studi operativo e reale per un effettivo e futuro inserimento nel settore lavorativo della ristorazione. Il bisogno di una formazione culturale e di competenze professionali negli adulti detenuti in strutture carcerarie è un'esigenza percepita come essenziale in una condizione di deprivazione quasi totale dei diritti afferenti alla sfera dell'identità personale e sociale. Tali competenze e l'inserimento nel mondo lavorativo costituiscono, infatti, una componente rilevante del trattamento rieducativo penitenziario. Gli obiettivi generali che si vogliono perseguire sono:

- promuovere il desiderio di cambiamento e di ristrutturazione della propria identità in direzione di una promozione sul piano personale e collettivo, "rieducando il condannato lo si aiuta a reinserirsi positivamente nella società e nel mondo produttivo";
- far recuperare agli allievi le esperienze positive del passato e le potenzialità non "sfruttate" per poter poi costruire un nuovo progetto di vita;
- preparare personale qualificato e specializzato nel settore della ristorazione, attraverso una metodologia flessibile e orientata verso le specificità del detenuto, tale da strutturare percorsi che possono aiutarlo a ricostruire la propria identità e a promuovere la sua crescita civile.

CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	ORE DI LEZIONE	DOCENTI
Lingua e letteratura italiana	3	
Storia	2	
Lingua inglese	2	
Lingua francese	2	
Matematica	3	
Scienza e Cultura Alimentazione	2	
Lab. Ser. Enog. S. C.	3	
Lab. Di Enog. S. e V.	2	
Dir. Tec. Amministrative	3	
Religione cattolica	1	

DOCENTI COMPONENTI LA COMMISSIONE D'ESAME

Discipline	Docenti
Lingua e letteratura italiana, Storia	Commissario esterno 1
Lingua inglese	Commissario esterno 2
Matematica	Commissario esterno 3
Scienza e cultura dell'alimentazione	Virzipipio Anna Maria
Lab. Ser. Enog. S. C.	Rizzo Sebastiano
Lab. Di Enog. S. e V.	Russo Tommasa Lorella

CURRICOLO D'ISTITUTO

L'I.I.S. "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**, in cui i saperi delle singole discipline, raccolte nei quattro **assi culturali**, diventano **strumenti** dell'attività di insegnamento – apprendimento. Le uda prevedono **attività di recupero** per gli studenti che incontrino difficoltà lungo il percorso di apprendimento. Tali attività di recupero sono predisposte da ciascun docente secondo le indicazioni del proprio dipartimento e vengono svolte **in itinere**. I tutor/coordinatori di classe, nel redigere i **PFI**, inseriscono le tematiche generali delle **UdA e i Focus di Ed. civica** nonché le esperienze di **PCTO** e le attività di ampliamento e arricchimento dell'offerta formativa.

Valutazione quadrimestrale insegnamento educazione civica

Il docente di ciascuna disciplina, durante il percorso formativo, 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 dei voti per asse si ottiene la valutazione delle competenze per Asse culturale utile ai fini della certificazione delle competenze del secondo e del quinto anno;
- Dalla media totale dei voti dei quattro assi si ottiene la proposta di un voto che il coordinatore di Ed. civica farà al C.d.c in sede di scrutinio intermedio e finale.

PERCORSO FORMATIVO D'ISTRUZIONE PER ADULTI STRUTTURATO IN UNITÀ DIDATTICHE DI APPRENDIMENTO

Seguendo le linee guida del MIUR, per l'Istruzione degli adulti, si procederà alla trattazione ed elaborazione dei contenuti attraverso la didattica per competenze, che consentirà a tutti i discenti di sviluppare le competenze, intese come "combinazione di conoscenze, abilità e atteggiamenti appropriati al contesto". Il luogo di confronto per contenuti, metodi e competenze è l'Unità didattica di apprendimento, strutturata in base alle conoscenze, abilità e competenze indicate nelle linee guida ministeriali per i CPIA (Decreto 12 marzo 2015). I docenti del Consiglio di classe riportano le diverse U.d.A. che sono state sviluppate durante il corso dell'anno.

UNITÀ DIDATTICHE DI APPRENDIMENTO

DISCIPLINA	TITOLO U.d.A.
Lingua e letteratura italiana	<ol style="list-style-type: none"> 1. Naturalismo francese e Verismo Italiano. Giovanni Verga. L'età del Positivismo. 2. Dalla Scapigliatura al Decadentismo. 3. Avanguardie storiche, Futurismo, letteratura della grande guerra, il nuovo romanzo europeo. 4. La poesia del Novecento. 5. La narrativa del Novecento.
Lingua inglese	<ol style="list-style-type: none"> 1. History of food. 2. Food today. 3. Food safety. 4. Diets.
Lingua francese	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le métier du chef. 2. Restauration: la nourriture. 3. Élaborer un menu. 4. Tour oenogastronomique en France.
Storia	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'Europa e il mondo fine Ottocento, primo Novecento, la Belle Époque. Storia d'Italia: le età umbertina e giolittiana. 2. La prima guerra mondiale. 3. Totalitarismi e democrazie in conflitto. La seconda guerra mondiale. 4. Il mondo diviso dalla guerra fredda. USA e URSS.
Diritto tecniche amministrative della struttura ricettiva	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il diritto delle imprese ristorative. 2. La programmazione e il budget. 3. Le politiche di vendita nella ristorazione.
Matematica	<ol style="list-style-type: none"> 1. Equazioni e Disequazioni di II grado. 2. Ripasso di Funzioni in R limiti. 3. Derivate. Grafico di una funzione.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dall'alimento al piatto. 2. Il sistema HACCP la creazione del piatto. 3. Marchi di qualità e altre tutele alimentari. 4. Intolleranze alimentari e stili particolari. 5. Il servizio di catering e di banqueting. Ristorazione sostenibile.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<ol style="list-style-type: none"> 1. La Vite e il Vino: Degustazione e Abbinamento. 2. Regioni: prodotti tipici cucina e vino. Eco-ristorazione, ristorazione sostenibile. 3. La carta strumento di vendita: gli allergeni. 4. Certificazioni dei vini e dei cibi (IGT-DOC-DOCG)(IGP-STG-DOP). La qualità degli alimenti.
Scienza degli alimenti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Igiene degli alimenti: contaminazioni chimiche, fisiche, biologiche. Il sistema HACCP. 2. Sicurezza e qualità degli alimenti. 3. Dietologia e dietoterapia. Costruzione di una dieta equilibrata.
Religione	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le grandi religioni nel mondo. 2. La cucina delle feste nelle grandi religioni.

Per le competenze, le abilità e le conoscenze delle UdA e dell'insegnamento trasversale di Ed. civica si rimanda agli allegati al presente documento.

L'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA
(Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica, adottate in applicazione della Legge 20 agosto 2019, n 92)

Le uda consentono agli studenti l'acquisizione sia **delle competenze disciplinari** che **delle competenze di Ed. civica**. Ciascun docente, al termine del **quadrimestre**, esprime la propria valutazione per l'insegnamento di Educazione civica **su apposita scheda in Excel**, utilizzando la **griglia Criteri di valutazione di Ed. Civica**, tenendo conto di tre indicatori e cioè **conoscenze, abilità, atteggiamenti**, secondo vari livelli di acquisizione delle competenze. Sulla base di tali **elementi conoscitivi**, il **coordinatore di Ed. civica**, docente di Diritto ed Economia di ciascun C.d.C, **in sede di scrutinio intermedio e finale**, formula la proposta di valutazione di Ed. civica, che viene discussa ed approvata.

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 materia 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 pro-

Storico-sociale
 Scient.- tec. e professionale

fessionali	
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. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	Storico-sociale Matematico Scient.- tec. e professionale
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro	Scient.- tec. e professionale Storico-sociale

ro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	Matematico Storico-sociale

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

tativa 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 CK formata all'inizio dell'anno scolastico da 6 discenti, tutti maschi adulti, ha subito variazioni durante l'anno scolastico, trovando la sua composizione finale in 4 alunni. Durante il periodo di accoglienza, il Consiglio di classe ha avuto modo di effettuare l'analisi della situazione dei prerequisiti, grazie a colloqui individuali, che hanno reso possibile il tracciamento del profilo e del percorso di apprendimento della classe.

Dalle osservazioni condotte nel corso dell'anno scolastico, si è potuto constatare un livello generalmente sufficiente in quasi tutte le discipline, un atteggiamento propositivo e un'adeguata partecipazione al dialogo educativo. La classe appare omogenea e tra i singoli studenti si è instaurata una comunicazione positiva e proficua, restituendo in alcuni casi dei processi di apprendimento cooperativo. In riferimento alle relazioni con i docenti, gli alunni si rapportano in modo educato e rispettoso. Il contesto educativo-didattico, che si fonda sulla trasmissione del sapere rivolto a soggetti adulti, si è sviluppato mediante un atteggiamento maturo. In particolare, lo svolgimento delle attività scolastiche è stato favorito dall'instaurarsi di un dialogo costruttivo e propositivo sia con i docenti che tra pari. Per quanto riguarda gli aspetti cognitivi i livelli sono piuttosto variegati: diversi alunni mostrano buone capacità e volontà di apprendere che consentono loro di raggiungere pienamente gli obiettivi didattici; pochi altri mostrano qualche difficoltà a superare le lacune pregresse ma con l'aiuto dei docenti e dei compagni riescono a raggiungere sufficienti competenze. Durante il corso dell'anno si è registrata una frequenza perlopiù regolare per i discenti frequentanti.

STORIA E COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

N°	Alunna/o	Provenienza
1	OMISSIS	OMISSIS
2	OMISSIS	OMISSIS
3	OMISSIS	OMISSIS
4	OMISSIS	OMISSIS

CONSUNTIVO

La classe V CK, composta all'inizio dell'anno da 6 alunni, risulta oggi formata da 4 studenti, 3 di cui provenienti dal III periodo didattico dalla medesima sezione. La scuola in carcere rappresenta per gli alunni un'ottima opportunità, nel confronto con i docenti, di crescita e rieducazione in previsione del loro ritorno in società e nel mondo del lavoro. Il lavoro dei docenti viene continuamente coadiuvato dagli educatori, psicologi e dalla polizia penitenziaria che rendono possibile lo svolgimento delle attività a scuola, sia nelle aule che nei laboratori. Gli alunni hanno sempre mostrato grande interesse verso le attività in classe, i lavori di gruppo e soprattutto verso le attività svolte durante le ore di laboratorio di cucina. Le materie di indirizzo restano le preferite perché pratiche e rispondenti più delle altre discipline agli interessi degli studenti. Bisogna sottolineare comunque che non è sempre facile studiare in carcere e trovare la serenità e la concentrazione per un'adeguata assimilazione dei contenuti affrontati durante le ore di lezione. I detenuti vivono, infatti, in celle con altri detenuti e trovano spesso difficile applicarsi alla rilettura di appunti presi in classe o allo studio delle materie in senso tradizionale. Per quanto concerne la relazione docenti-alunni, si può certamente affermare che durante l'intero anno scolastico i rapporti sono sempre stati sereni, caratterizzati da un proficuo dialogo educativo e rispetto reciproco. La classe ha evidenziato, mediamente, sufficienti capacità organizzative nell'ambito professionale, nella progettazione e nella gestione delle attività didattiche e pratiche. Nel corso del dialogo educativo gli alunni hanno partecipato costantemente con interesse intrinseco e senso di responsabilità. In alcuni casi, seppur evidenziando qualche difficoltà di natura linguistico-espressiva e qualche lacuna di base, i discenti hanno mostrato un'apprezzabile volontà e impegno in modo pressoché costante, che ha consentito loro, rispetto alla situazione di partenza, di conseguire discreti progressi in tutte le discipline studiate, sia in termini di conoscenze che di capacità logico-deduttive, di analisi e di sintesi, oltreché un sensibile miglioramento delle abilità nelle applicazioni pratiche. Sotto questo punto di vista, quindi, la classe ha soddisfatto le aspettative dei docenti e della loro azione educativa.

ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

Alunno	Credito III anno	Credito IV anno	Somma III e IV anno
OMISSIS	10	10	20
OMISSIS	11	11	22
OMISSIS	12	12	24
OMISSIS	9	9	18

*** Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello il credito scolastico del secondo periodo didattico è attribuito moltiplicando per due il credito scolastico assegnato ad esito dello scrutinio finale del secondo periodo didattico sulla base della media dei voti assegnati (O.M. - 55-del-22/03/2024)**

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 FAD)	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

(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 PER LE COMPETENZE TRASVERSALI
E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)**

Riepilogo e sintesi delle attività svolte dallo studente nell'arco del triennio:

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ	DESCRIZIONE ATTIVITÀ	PERIO- DO	Tutor e Referente	Clas- se terza	Classe quar- ta	Class e quinta	TOT. ORE TRIE- NIO
				A.S. 21/22	A.S. 22/23	A.S. 23/24	
SCUOLA IMPRESA	Attività simulate: risto- rante didattico –pranzo natalizio, pranzo car- nevalesco	I e II quadr.	Prof. Rizzo S.		Durante l'intero A.S.		10
SCUOLA IMPRESA	Attività simulata: ri- storante didattico - pranzo pasquale , pranzo carnevalesco, pranzo multietnico e religioso.	I e II qua- dr.	Prof. Rizzo S.			Durante l'intero A.S.	18
TOTALE ORE							28

PERCORSI FORMATIVI TRASVERSALI

Titolo del Progetto	Breve descrizione del progetto	Attività svolte, durata, discipline/soggetti coinvolti
<p>Circular Economy: il piano d'azione dell'UE per la transizione ecologica!</p>	<p>Dal momento che il tema della sostenibilità è sempre più vivo e l'UE ha previsto un piano d'azione per l'economia circolare che stabilisce un programma orientato per costruire un'Europa più pulita e competitiva, la seguente U.d.A., pensata all'interno del percorso di Educazione Civica, ha illustrato agli studenti le caratteristiche dell'economia circolare a confronto con l'economia lineare e i vantaggi e gli svantaggi di ciascuna. A partire da riflessioni sull'inquinamento e le problematiche del pianeta, ciascuna disciplina, in coerenza con l'indirizzo di studi, ha sviluppato il tema del cibo sostenibile e dell'eno-gastronomia in riferimento non solo al territorio italiano e siciliano, ma anche alle culture straniere, britannica e francese.</p> <p>L'obiettivo dell'U.d.A. è, dunque, quello di promuovere la conoscenza di uno sviluppo sostenibile per maturare comportamenti coerenti con una cittadinanza planetaria, idonei a salvaguardare l'ambiente e le sue risorse oggi per tutti e domani per le future generazioni.</p>	<p>Discipline coinvolte: tutte le discipline del C.d.C.</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p>Durata dell'U.d.A.: intero anno scolastico.</p> <p>Attività svolta: vedi allegato U.d.A. Ed. civica e relazione finale C.d.C. Insegnamento Ed. Civica</p>

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;

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 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. Proceede 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 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.

ARTICOLAZIONE E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI STATO

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

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

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

- Il **colloquio** si aprirà con l'analisi di un materiale scelto dalla Commissione (un testo, un documento, un'esperienza, un problema, un progetto). Nel corso del colloquio il candidato dovrà dimostrare di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera; di saper analizzare criticamente e correlare al

percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei **PCTO**, di aver maturato le competenze di **Educazione civica** come definite nel curriculum d'istituto.

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

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

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. CK

DISCIPLINA: ITALIANO

PROF. VITO CIPOLLA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

Partecipazione e impegno adeguati e discretamente produttivi

2. METODO DI STUDIO:

Personale e discretamente proficuo

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

Livello di apprendimento raggiunto dalla classe mediamente discreto

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

- Conoscere il contesto storico-culturale in cui si inserisce l'autore
- Conoscere l'opera dell'autore e comprendere la visione o le visioni del mondo che emergono da essa
- Saper analizzare un testo di diversa tipologia sia a livello formale che tematico
- Saper elaborare un pensiero critico sull'opera dell'autore o sul testo di volta in volta letto e analizzato

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

- Lezioni dialogate
- esercitazioni individuali e collettive

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 di comprensione, analisi e interpretazione dei testi
- prove orali
- prove semi-strutturate

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO:

Nessuno

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

- Schede fornite dal docente
- mappe concettuali costruite in classe con la guida del docente

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Nessuna

8. PROGRAMMA SVOLTO

- Verismo: Giovanni Verga (Rosso Malpelo)
- Decadentismo: Giovanni Pascoli (X Agosto)
- Luigi Pirandello (Il treno ha fischiato)
- Futurismo: Marinetti (All'automobile da corsa), Palazzeschi (Chi sono?)
- Ermetismo
- Ungaretti (San Martino del Carso, Fratelli, Soldati)
- Quasimodo (Ed è subito sera, Alle fronde dei salici, Uomo del mio tempo)
- Montale (Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato)
- Neorealismo: Primo Levi (estratto da "Se questo è un uomo") e Beppe Fenoglio (estratto del primo capitolo de "Il partigiano Johnny")
- Pier Paolo Pasolini (estratto del primo capitolo de "Ragazzi di vita")
- Giuseppe Tomasi di Lampedusa (estratto del capitolo sesto "Il Gattopardo")
- Carlo Emilio Gadda (estratto del capitolo secondo de "Quer pasticciaccio brutto de via Merulana")
- Umberto Eco (brano estratto da "Il nome della rosa")
- Antinovecentismo e linea lombarda (cenni su Caproni, Sereni, Giudici)

- Neoavanguardia e sperimentalismo (cenni su Gruppo 63, Sanguineti, Balestrini e Pagliarani)
- Alda Merini (L'ora più solare per me)

Erice, 02/05/2024

Il docente
Prof. Vito Cipolla

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. CK

DISCIPLINA: STORIA

PROF. VITO CIPOLLA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

Partecipazione e impegno adeguati e discretamente produttivi

2. METODO DI STUDIO:

Personale e discretamente proficuo

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

Livello di apprendimento raggiunto dalla classe mediamente discreto

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

- Conoscere e comprendere gli eventi in dimensione diacronica e sincronica attraverso il confronto tra epoche e aree geopolitiche diverse
- Correlare gli eventi storici allo sviluppo della cultura, della scienza, della tecnologia, dell'economia, della società e saper fare collegamenti con altre discipline
- Rapportare la conoscenza storica al presente e ai suoi problemi

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

- Lezione dialogata
- esercitazione individuale
- esercitazione guidata

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:

- Verifiche orali
- Prove semi-strutturate

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Nessuno

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

- Schede fornite dal docente
- Mappe concettuali costruite in classe con la guida del docente

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Nessuna

8. PROGRAMMA SVOLTO

- Le potenze europee tra Otto e Novecento
- L'età giolittiana
- L'area balcanica
- La Prima guerra mondiale
- Il regime fascista
- Il regime nazista
- La Seconda guerra mondiale (in fase di svolgimento)
- L'Italia repubblicana (da svolgere)

Erice, 02/05/2024

Il docente

Prof. Vito Cipolla

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. CK

DISCIPLINA: MATEMATICA

PROF. CARLO CASTIGLIONE

SITUAZIONE DELLA CLASSE

4. **PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:** la classe ha partecipato ad dialogo educativo e ha mostrato attenzione costante alle lezioni. Le relazioni tra gli alunni e con l'insegnante sono positive e rispettose. L'impegno personale è stato adeguato e soddisfacente.

5. **METODO DI STUDIO:** la matematica è un percorso dove regole e concetti si ripetono e si utilizzano per spiegare argomenti sempre più complessi. Comprendere la teoria. Mettersi alla prova con gli esercizi. Comprendere gli eventuali errori. Lavoro di gruppo.

6. **PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:** gli alunni conoscono i contenuti in modo accettabile, qualcuno possiede conoscenze salde e strutturate. La classe comprende i contenuti in modo consapevole con riferimento a specifici argomenti. Nei temi più complessi alcuni evidenziano ancora qualche difficoltà di piena acquisizione. Una parte della classe ha raggiunto un buon livello sia nella conoscenza teorica che nella competenza applicativa. Alcuni alunni hanno scontato il peso di una preparazione precedente più fragile.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

9. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Competenze generali: conoscenza delle operazioni fondamentali , la comprensione dei termini e dei concetti matematici. Risolvere problemi di vario genere utilizzando le strategie appropriate, utilizzando rappresentazioni grafiche .

Abilità:

Saper classificare le funzioni .

Saper determinare il dominio di funzione.

Saper studiare il segno di una funzione.

Saper determinare i punti di intersezione con gli assi cartesiani.

Saper operare con i limiti di una funzione.

Saper operare con le derivate di una funzione.

Saper costruire il grafico di una funzione.

10. STRATEGIE DIDATTICHE: lezione frontale, ricerca guidata, lavoro di gruppo, mappe concettuali, brainstorming, problem solving, cooperative learning.

11. 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.

12. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE: prove strutturate, scelta multipla, prove di tipo tradizionale.

13. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

14. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO: dispense, schede di lavoro.

15. EVENTUALI ALTRE ATTIVITÀ INTEGRATIVE: recupero curriculare di riallineamento svolto all'inizio dell'anno scolastico per riallineare i livelli apprendimento della classe.

16. PROGRAMMA SVOLTO

Funzioni reali a variabile reale: funzioni e relativa classificazione. Dominio di funzione (funzione algebrica razionale intera, funzione algebrica razionale fratta semplice). Studio del segno di una funzione. Intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani.

Limiti: calcolo dei limiti di funzione reale di variabile reale. Determinazione dei limiti delle funzioni elementari, limite della somma, prodotto e quoziente di due funzioni. Forme indeterminate ($+\infty - \infty$, ∞/∞).

Asintoti: asintoti orizzontali e verticali.

Derivate: derivate delle funzioni elementari, derivata di una funzione costante, derivata di una funzione potenza a esponente intero positivo, derivata della somma di funzioni.

Grafico di una funzione: studio completo di una semplice funzione razionale fratta e sua rappresentazione grafica.

Erice, 05/05/2024

Il docente
Carlo Castiglione

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. CK

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA
RICETTIVA

PROF. MAUCERI PAOLA ANNA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

7. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe 5CK era inizialmente formata da n. 6 Alunni, ma 2 di questi hanno interrotto la frequenza scolastica! Gli alunni hanno mostrato sin da subito un atteggiamento corretto, responsabile e collaborativo ed hanno partecipato quasi tutti con regolarità e con diversi livelli di attenzione a tutte le attività proposte. Dal punto di vista educativo, gli alunni sono stati rispettosi delle norme di convivenza civile e il loro livello di integrazione e socializzazione può ritenersi più che soddisfacente.

8. METODO DI STUDIO:

Dal punto di vista metodologico e strategico, il processo di insegnamento e apprendimento è stato impostato sul dialogo con gli alunni, al fine di interessarli e stimolarli allo studio della materia di D.T.A. Il docente si è posto nell'ottica di facilitatore degli apprendimenti e si è cercato di creare in classe un clima di fiducia riguardo la possibilità di riuscita e di successo.

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

Nello studio teorico, i risultati sono stati buoni, nonostante a volte uno studio discontinuo e la presenza di lacune di base che accompagnano alcuni alunni, rendendoli a volte anche insicuri e con una dialettica non sempre appropriata, nell'esposizione orale degli argomenti. La situazione complessiva è però più che adeguata. Il livello di preparazione della classe era inizialmente mediamente sufficiente e a volte discreto; attraverso la promozione e lo stimolo dell'interesse degli studenti nei confronti della materia, la ripresa dei contenuti fondamentali della disciplina ed una costante attenzione e un controllo alle attività di comprensione, studio e apprendimento degli argomenti trattati nelle lezioni, lo scopo è stato dunque quello di cercare di portare tutti gli alunni ad un più soddisfacente livello di padronanza dei contenuti disciplinari.

17. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

- Applicare le norme che disciplinano i processi dei servizi per la riservatezza dei dati personali, sicurezza e salute nei luoghi di vita e di lavoro , dell'ambiente e del territorio
- Applicare le norme nazionali e comunitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari
- Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura e dell'innovazione
- Predisporre prodotti, servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati
- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi ristorativi e di accoglienza turistica, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- Curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture
- Individuare gli strumenti di Marketing più opportuni in relazione al raggiungimento del target individuato
- Determinare la convenienza economica relativa alla costituzione di un'impresa ricettiva
- Supportare le attività di Budgeting – reporting aziendale

ABILITA'

- Comprendere gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori
- Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy
- Comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza alimentare
- Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità
- Individuare gli strumenti di Marketing più opportuni in relazione al raggiungimento del target individuato
- Riconoscere l'evoluzione nel tempo delle forme di Marketing
- Distinguere marketing strategico ed operativo
- Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi di vita del prodotto
- Comporre il piano di Marketing in riferimento a semplici casi aziendali
- Comprendere le diverse fasi che compongono il Business Plan
- Redigere il business Plan di piccole imprese
- Riconoscere se è conveniente avviare la start-up
- Riconoscere i dati che costituiscono il Budget economico di un'impresa ristorativa
- Comprendere gli scopi della programmazione aziendale come strumento di controllo della gestione
- Distinguere la programmazione strategica dalla programmazione d'esercizio

18. STRATEGIE DIDATTICHE:

Sono stati utilizzate le seguenti metodologie didattiche: Lezione frontale; Lezione frontale e dialogata; Discussione guidata; Lavoro di gruppo; Analisi di testi, casi e documenti aziendali; Utilizzo della Lavagna tradizionale; Mappe concettuali. Purtroppo non è stato possibile utilizzare l'ausilio delle tecnologie informatiche .

Per quanto riguarda invece gli Strumenti Didattici è stato utilizzato il libro di testo, materiale fornito dall'insegnante tramite fotocopie o proiezione di slide.

19. 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.

20. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Verifiche orali e verifiche scritte.

21. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO:

22. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa Ricettiva e Turistica- Liviana

23. EVENTUALI ALTRE ATTIVITÀ INTEGRATIVE:

24. PROGRAMMA SVOLTO

MODULO La legislazione turistica

Le norme obbligatorie per l'impresa

Gli obblighi dell'imprenditore

I requisiti per l'avvio dell'impresa

La capacità all'esercizio dell'impresa

L'obbligo delle scritture contabili

Le procedure concorsuali

La tutela della privacy

La sicurezza e salute sui luoghi di lavoro

La prevenzione incendi

Le norme sulla sicurezza alimentare

Il problema sulla sicurezza alimentare

La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola"

Il piano di autocontrollo HACCP

I controlli integrati nella filiera

La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari

Le informazioni al consumatore: l'etichettatura

La disciplina dei contratti di settore

Il contratto ristorativo

Le caratteristiche del contratto ristorativo

Il contratto di catering

Il contratto di banqueting

Le norme da applicare al contratto ristorativo

Il codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore

La responsabilità del ristoratore

I contratti tra imprese ristorative e imprese di viaggi

Le norme volontarie

Il sistema di qualità

Gli organismi di normazione e le ISO

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

I prodotti a chilometro zero

I presidi Slow food

MODULO Le politiche di vendita nella ristorazione

Il marketing

L'evoluzione del concetto di marketing

Il customer relationship management (CRM)

Il marketing turistico territoriale

Le tecniche di marketing

Il marketing strategico ed operativo

Il piano di marketing

L'analisi della situazione esterna

L'analisi della situazione interna

Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto

Le strategie del marketing mix

MODULO La programmazione aziendale

Programmazione e controllo di gestione

Perché programmare

I tempi della programmazione

Il budget

Come si costruisce il budget

Il controllo budgetario

Vantaggi e limiti del budget

La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan

Dall'idea imprenditoriale al business plan

Le fasi per realizzare un business plan

I preventivi d'impianto

La valutazione dei dati

La fase di start up

Erice, 03/05/2024

Il docente
Mauceri Paola Anna

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. CK

DISCIPLINA: Enogastronomia Settore Cucina

PROF. Sebastiano Rizzo

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe 5CK (sede carceraria) è composta da 6 alunni, di cui 4 frequentanti.

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. 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.

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, Tusal, e tecniche innovative in cucina.

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

- Protagonisti in Cucina secondo biennio giunti editore,
- Laboratorio

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

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.

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,/05/2024

Il docente

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V PERIODO DIDATTICO - SEZ. CK

DISCIPLINA: SALA E VENDITA

PROF. SSA TOMMASA LORELLA RUSSO

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe VCK è formata da alunni maschi di età assortite. Nel complesso, nonostante le età differenti, il clima è sereno e armonico. Gli strumenti di osservazione utilizzati per la rilevazione dei livelli di partenza sono stati costituiti da colloqui basati principalmente sugli argomenti trattati nell'anno scolastico precedente e da verifiche orali sulle abilità operative e organizzative. Il livello di partenza rilevato, attraverso i primi colloqui e verifiche sulle conoscenze, si attesta su posizioni modeste. Gli alunni, hanno mostrato una sufficiente dose di interesse e partecipazione. Per gli allievi che hanno mostrato carenze, sono state operate azioni di stimolo. Alla fine dell'anno, quindi, gli alunni hanno acquisito le competenze previste, rispetto al grado d'impegno, alle abilità soggettive e alle strategie metodologiche messe in campo.

2. METODO DI STUDIO:

L'insegnante ha curato, mediante lezioni frontali, l'inquadramento generale dei singoli argomenti e tematiche indicati in sede di programmazione, per offrire un quadro organico del programma, quale necessario punto di partenza per lo studio individuale. Ha offerto sistematicamente anche le opportune indicazioni per il conseguimento di un sicuro metodo di studio e ricerca, in vista di un'educazione permanente. Sono state utilizzate le seguenti metodologie: attivare le preconoscenze per dare senso e significato ai nuovi apprendimenti; incoraggiare l'apprendimento collaborativo; promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere; promuovere l'autovalutazione.

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

Nel corso dell'anno c'è stata una progressione costante nell'apprendimento soprattutto da parte degli alunni che hanno fatto poche assenze. Per qualcuno l'apprendimento è stato discontinuo. Tenendo conto del percorso formativo effettuato, gli allievi hanno acquisito conoscenze e competenze professionali complessivamente buone. Il livello di preparazione è sufficiente, con livelli eterogenei di competenze disciplinari. Alcuni studenti mantengono difficoltà nella produzione scritta.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; controllare ed usare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici; usare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici; usare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; Saper individuare le caratteristiche organolettiche del vino; Conoscere i principi di analisi sensoriale dei vini; Conoscere il lessico di fraseologia di settore anche in lingua straniera.

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

Utilizzo di organizzatori grafici della conoscenza (schemi, mappe concettuali, mappe mentali, tabelle. Riepilogo dei punti salienti alla fine di ogni lezione. Utilizzo di vari tipi di adattamento dei testi di studio (riduzione, semplificazione, arricchimento, facilitazione, ecc.).

Rinforzo positivo attraverso feed-back informativi che riconoscono l'impegno, la competenza acquisita e orientano verso l'obiettivo da conseguire. Apprendimento collaborativo organizzando attività in coppia o a piccolo gruppo. Apprendimento dall'esperienza e la didattica laboratoriale. Apprendimento significativo attraverso l'uso e la co-costruzione di organizzatori grafici della conoscenza (mappe concettuali, mappe mentali, schemi, tabelle). Favorire l'analisi costruttiva dell'errore (dare indicazioni sulle modalità per superare i punti deboli).

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

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Nel rispetto del principio d'individualizzazione dell'insegnamento sono stati variamente usati: - La lezione d'aula per un inquadramento iniziale dell'argomento - I controlli mirati e le verifiche periodiche sia scritte che orali, per accertare il livello di acquisizione di conoscenze e competenze - La lezione dialogata e il dibattito.

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Gli strumenti di verifica adottati sono:

- Relazioni - Ricerche - Verifiche immediate dell'argomento spiegato in classe;
- Interrogazioni dal posto - Valutazione di interventi dal posto - questionari a risposta aperta-chiusa.

Sono stati individuati come elementi comuni della valutazione i seguenti criteri:

- conoscenza degli argomenti;
- la chiarezza e la correttezza dell'esposizione;
- uso di terminologia appropriata;
- la capacità di operare.

5. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Mezzi e strumenti didattici:

- libri di testo;
- Test integrativi forniti dal docente, schede e appunti

6. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1 LA BRIGATA E LA SUA ORGANIZZAZIONE

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

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

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

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

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

UDA N° 3 CATERING E BANQUETING

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

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

UDA N° 4 IL MENU E GLI ALLERGENI

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

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

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

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

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

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

1. La qualità totale

2. I prodotti biologici

3. La filiera corta e il km 0

4. DOCG – DOC – IGT

5. STG – DOP – IGP

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

UDA N° 7 MISCELAZIONE DEI COCKTAIL

1. Elaborare, realizzare e servire cocktail e long drink

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

Erice, 01/05/2024

Il docente
Tommasa Lorella Russo

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. CK SERALE

DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROF.ANNA MARIA VIRZIPIPIO

SITUAZIONE DELLA CLASSE

10. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

11. La classe, composta attualmente da 4 alunni, ha mostrato una partecipazione confortante, assidua nell'impegno con frequenza piuttosto regolare. I discenti hanno mostrato un'apprezzabile attenzione nel corso delle lezioni partecipando attivamente al dialogo didattico-educativo; affrontando le lezioni con atteggiamento costruttivo, con interventi e domande che hanno evidenziato curiosità intellettuale. Inoltre, il gruppo classe, si è sempre mostrato collaborativo con la docente, agevolandone l'azione educativa in classe, che ha stimolato in essi la capacità di analisi. I discenti hanno instaurato un rapporto con la docente, improntato sulla stima e sul rispetto esteso anche alle regole e ai ruoli.

12. METODO DI STUDIO:

Il clima positivo vigente nel gruppo classe, maturo anche dal punto di vista comportamentale, ha favorito il raggiungimento delle nuove conoscenze, adjuvato dalla disponibilità al dialogo didattico-educativo attraverso i quali i discenti, hanno preso atto degli apprendimenti e dei nuovi saperi.

PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:

la preparazione raggiunta dal gruppo classe è da considerarsi generalmente uniforme, con il raggiungimento di traguardi personali apprezzabili; grazie ad un efficace e personale metodo di studio condotto con costanza.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

25. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

I discenti, sono in grado di utilizzare gli alimenti, sotto il profilo igienico-sanitario mettendo in pratica le conoscenze acquisite attraverso metodi sicuri nella manipolazione degli stessi, utili per la tutela della salute; allo stesso tempo, si evidenziano le abilità acquisite, durante il lavoro pratico in cucina nei confronti di strutture, attrezzature e alimenti.

26. STRATEGIE DIDATTICHE:

Per la conoscenza della disciplina, si è preferito procedere operando un raccordo con argomenti dell'anno precedente, avvalendosi per il percorso di apprendimento, di lezioni frontali, affiancate da lezioni partecipate e discussione con metodo del problem solving. Sono stati privilegiati argomenti considerati di fondamentale importanza per la preparazione dei discenti.

27. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Tipologia di prova

Osservazione diretta, confronto dialogico in itinere Valutazioni orali

Test di profitto a risposta multipla Relazioni di sintesi

Criteri di Valutazione:

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

Domande di approfondimento proposte dallo studente al docente

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

28. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

29. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Uso del libro di testo

Materiale cartaceo fornito dal docente Lavori individuali di sintesi

Mappe cognitive e di sintesi

30. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

31. PROGRAMMA SVOLTO

UDA N° 1 1LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI

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

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

UDA N° 2 SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP

La sicurezza alimentare, etichettatura, rintracciabilità, autocontrollo e sistema HACCP, igiene nella ristorazione: negli ambienti di lavoro e del personale

UDA N° 3 PRINCIPI DI DIETETICA E MODELLI ALIMENTARI

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

L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E PRINCIPI DI DIETETICA

Raccomandazioni nutrizionali e linee guida alimentari.

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

UDA N° 4 DIETOTERAPIA

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

Erice,/05/2024

Il docente

ANNA MARIA VIRZIPIPIO

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. CK

DISCIPLINA: INGLESE

PROF. CHERNYAVSKA KATERYNA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

- 13. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:** La classe 5CK era inizialmente formata da n. 6 alunni, 2 di cui hanno interrotto la frequenza scolastica. Gli alunni hanno mostrato sin da subito un atteggiamento corretto, responsabile e collaborativo ed hanno partecipato quasi tutti con regolarità e con diversi livelli di attenzione a tutte le attività proposte. Dal punto di vista educativo, gli alunni sono stati rispettosi delle norme di convivenza civile e il loro livello di integrazione e socializzazione può ritenersi più che soddisfacente. Gli studenti con la loro collaborazione hanno contribuito alla realizzazione di un clima positivo e sono riusciti ad esprimere le proprie attitudini e la propria personalità.
- 14. METODO DI STUDIO:** Il metodo di studio utilizzato è stato sia un metodo deduttivo basato sulla lezione frontale ma anche interattiva, che quello induttivo privilegiando sempre l'approccio orientato all'azione e quello orientato alla comunicazione. Le metodologie di studio utilizzate hanno avuto esito efficace ed organico funzionale alla comprensione delle strutture grammaticali, alla memorizzazione dei vocaboli e all'uso delle funzioni comunicative. Per quanto riguarda le strategie didattiche utilizzate ci sono: il tutoring, il cooperative learning, il brainstorming e il problem solving.
- 15. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:** Nel corso dell'anno si è registrato un graduale e costante miglioramento durante lo svolgimento delle varie attività. Si è adottata una prospettiva di valorizzazione del progresso, dell'impegno, della partecipazione, della disponibilità di ogni singolo studente allo svolgimento delle attività proposte. L'attività è stata incentrata sulla trattazione di argomenti di carattere tecnico-professionale, in particolare sulla comprensione e sulla rielaborazione in forma scritta che orale. Tale lavoro ha permesso di migliorare le competenze linguistiche e comunicative. Malgrado alcuni studenti abbiano evidenziato lacune pregresse sul piano sintattico - grammaticale, si è rilevato un ampliamento della conoscenza relativa alla terminologia di settore ed una capacità di rielaborazione e trattazione degli argomenti in forma orale. Dunque il livello medio che si è raggiunto si può considerare discreto, buono per la maggior parte degli alunni, sufficiente per la restante minima parte.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

- 32. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'** Gli alunni dovranno essere in grado di cogliere, per quanto riguarda la comprensione orale, il senso generale e i particolari più significativi di un breve testo scritto o orale contenente lessico e strutture coerenti coi testi precedentemente proposti, dovrà saper interagire con un parlante di L2 senza eccessivi rallen-

tamenti, dando e chiedendo informazioni su argomenti familiari e personali. Per la comprensione e produzione scritta lo studente dovrà essere in grado di individuare il messaggio centrale di un testo e le principali informazioni esplicite e di elaborare strutture e modelli linguistici proposti durante l'anno; comporre brevi testi o semplici descrizioni, risposte a questionari. Alla fine del quinto anno gli studenti dovranno parlare in modo fluente degli argomenti relativi alle diverse caratteristiche del settore enogastronomico, conoscere gli aspetti relativi ad una sana alimentazione e alcuni tra i principali tipi di diete e malattie legate all'alimentazione; conoscere gli aspetti relativi alla sicurezza nell'industria alimentare, alle nuove tendenze in campo gastronomico ed infine un accenno ad alcuni momenti storici legati.

33. STRATEGIE DIDATTICHE:

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

34. **MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:** Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto. Nella fase di svolgimento del lavoro didattico gli elementi di valutazione sono stati creati attraverso verifiche volte ad accertare l'acquisizione di conoscenze, capacità e competenze, a rilevare eventuali lacune, difficoltà operative e ritardi nell'apprendimento. Nella valutazione periodica e finale si è tenuto conto della frequenza, dell'impegno, dell'interesse, dei progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza, delle capacità individuali, dell'acquisizione e della rielaborazione delle conoscenze.

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

36. **EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO:** Analisi dei risultati

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

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

39. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA

UDA N° 1

La storia del cibo

WHY DO WE COOK OUR FOOD? THE HISTORY OF FOOD

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

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

UDA N° 2

Il cibo nella società di oggi

THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY

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

GRAMMAR AND VOCABULARY: phrasal verbs, international cuisine vocabulary

UDA N° 3

Prevenzione, salute e benessere

FOOD SAFETY AND HYGIENE

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

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

FOOD SAFETY MEASURES

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

GRAMMAR AND VOCABULARY: words about preservation methods

UDA N° 4

Il cibo e la salute

FOOD AND HEALTH

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

GRAMMAR AND VOCABULARY: Passive form, diet vocabulary

Erice, /05/2024

Il docente

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. CK

DISCIPLINA: FRANCESE

PROF. RENDA SAVERIO

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe ,composta attualmente da 4 alunni, ha mostrato una partecipazione confortante, assidua nell'impegno con frequenza piuttosto regolare. I discenti hanno mostrato un'apprezzabile attenzione nel corso delle lezioni partecipando attivamente al dialogo didattico-educativo; affrontando le lezioni con atteggiamento costruttivo, con interventi e domande che hanno evidenziato curiosità intellettuale. Inoltre, il gruppo classe, si è sempre mostrato collaborativo con la docente, agevolandone l'azione educativa in classe, che ha stimolato in essi la capacità di analisi. I discenti hanno instaurato un rapporto con la docente, improntato sulla stima e sul rispetto esteso anche alle regole e ai ruoli.

2. METODO DI STUDIO:

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

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

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

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

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

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

Sono state alternate diverse metodologie didattiche : dal metodo deduttivo a quello induttivo, dalle lezioni frontali ai lavori di gruppo, cercando sempre di rendere consapevoli gli allievi delle diverse fasi del loro apprendimento. Le attività didattiche svolte in lingua straniera ricorrendo all'italiano quando indispensabile sono state diversificate durante l'anno scolastico a seconda anche degli

argomenti trattati. Al fine di facilitare il processo di insegnamento /apprendimento sono state proposte mappe, riassunti e schemi di sintesi

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

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

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Verifiche scritte, orali, colloqui-dialoghi.

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

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

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

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

8. PROGRAMMA SVOLTO

Du salé et du sucré

Dégustation: le mouvement slow food

La cuisine au sud-ouest de la France

Il comparativo, l'imperfetto.

Du blanc ou du rouge?

Les vins français et italiens

La Bourgogne

Il futuro e i pronomi relativa

Bien être et qualité

La pyramide alimentaire

Le régime crétois et le bien-être en 5 couleurs

Santé et sécurité

Conservation des aliments

Les intoxications, les allergies et les intolérances

Il condizionale presente passato e frasi ipotetiche

La cuisine dans les Antilles, en Afrique, en Asie

Erice, 10/05/2024

Il docente

Saverio Renda

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. CK

DISCIPLINA: Religione Cattolica

PROF. Renata A. Grzelczak

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

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

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

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

2. METODO DI STUDIO:

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

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

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

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

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

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

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

Autovalutazione e feedback: Gli studenti sono stati incoraggiati a valutare il proprio apprendimento attraverso autovalutazioni e a ricevere feedback regolare da parte dell'insegnante per individuare aree di miglioramento e consolidare le competenze acquisite.

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

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

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

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

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITÀ

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

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

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

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

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

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

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

Etica e responsabilità: Lo studio della religione incoraggia la riflessione sull'etica persona-

le e sociale, incoraggiando gli studenti a considerare il loro ruolo e le loro responsabilità nel contesto di una società pluralistica.

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

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

In particolare:

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

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

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

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

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Testi vari

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

Siate egregi

Quello che io ero tu sei

Alla ricerca dei valori

L'albero delle religioni

La sacralità del cibo

Le regole alimentari nelle religioni

Dalle parole nascono le cose

Il valore della memoria

Spreco e la giustizia sociale

Il male vuole fare del bene

L'origine del male

La regola d'oro delle religioni

Erice, 08/05/2024

Il docente

Renata A.Grzelczak

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

EDUCAZIONE CIVICA UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
DENOMINAZIONE	<i>Circular Economy: il piano d'azione dell'UE per la transizione ecologica!</i>
CONTESTUALIZZAZIONE	<p>Il tema della sostenibilità è sempre più vivo. L'UE ha previsto un piano d'azione per l'economia circolare che stabilisce un programma orientato per costruire un'Europa più pulita e competitiva in co-creazione con gli operatori economici, i consumatori, i cittadini e le organizzazioni della società civile. Il piano presenta una serie di iniziative collegate tra loro destinate a istituire un quadro strategico per i prodotti solido e coerente, in cui i prodotti, i servizi e i modelli imprenditoriali sostenibili costituiranno la norma e a trasformare i modelli di consumo in modo da evitare innanzitutto la produzione di rifiuti.</p> <p>Occorre perciò promuovere la conoscenza di uno sviluppo sostenibile per maturare comportamenti coerenti con una cittadinanza planetaria, idonei a salvaguardare l'ambiente e le sue risorse oggi per tutti e domani per le future generazioni.</p>
COMPITO/PRODOTTO	<ul style="list-style-type: none"> • Piatto creato a partire dagli scarti alimentari e abbinamento di vini locali e attinenti ai marchi di qualità. • Relazione individuale a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue degli ingredienti utilizzati all'estero, sul loro valore culturale, storico e alimentare, l'utilizzo di tali prodotti in ricette internazionali che sono collegate a ricette nazionali realizzate con prodotti certificati, specificando l'importanza che ricade sull'economia del paese.
COMPETENZE D'ASSE E DI CITTADINANZA	<p>Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici, Diritto ed Economia)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

Competenze asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)

- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.

Competenze asse storico-sociali (Storia, Religione)

- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze negli specifici campi professionali.

Competenze Asse matematico

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
- Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche

Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline)**Agire in modo autonomo e responsabile**

- Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità

Risolvere problemi

- Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte

Comunicare, Collaborare e partecipare.

- Comprendere messaggi di genere (quotidiano, letterario, scientifico) e complessità diversi
- Saper essere parte di un gruppo e saper valorizzare le capacità altrui
-

Individuare Collegamenti e Relazioni

- Saper individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi tra loro.

<p>COMPETENZE AREA PROFESSIONALIZZANTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 le classificazioni dei prodotti agroalimentari nella comunità europea. • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. • Saper riconoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche degli alimenti
<p>ABILITA'</p>	<p>ITALIANO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel contesto storico-culturale di Calvino; • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore; • Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera; • Utilizzare il patrimonio letterale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti; • Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento; • Redigere relazioni <p>STORIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e di discontinuità; • Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuare i nessi con i contesti internazionali;

- Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche;
- Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio con riferimento ai contesti nazionali e internazionali;
- Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale;
- Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE:

- Individuare una business idea nel settore della ristorazione "potenzialmente" vincente secondo le logiche dell'economia circolare;
- Applicare alle aziende della ristorazione esistenti i principi fondanti del modello economico circolare guidando la transizione verso tali modelli di business.

CUCINA:

- Realizzare piatti con prodotti del territorio e scarti alimentari;
- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.

SALA:

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando nuove filiere di tendenza.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorative.
- Individuare le caratteristiche organolettiche merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

RELIGIONE:

- Operare scelte morali, circa le esigenze dell'etica professionale, nel confronto con i valori cristiani.

INGLESE:

- Proporre prodotti a Km 0 per una migliore tutela ambientale.

FRANCESE:

- Saper proporre regimi alimentari alternativi.
- Promuovere la salvaguardia dell'ambiente.

MATEMATICA:

- Calcolare la derivata di una funzione in un suo punto
- Calcolare le derivate di funzioni applicando i teoremi sul calcolo delle derivate;
- Determinare punti di massimo, minimo e di flesso di una funzione;
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi attraverso l'analisi di funzioni matematiche;
- Saper costruire un modello matematico per un problema di scelta economico;
- Saper risolvere problemi di scelta nel continuo attraverso l'ottimizzazione.

SCIENZA DEGLI ALIMENTI:

- Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature;
- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato;
- Osservare e riconoscere le principali caratteristiche e funzioni dell'apparato sensoriale;
- Comprensione e conoscenza dei vini a indicazione geografica protetta IGP o denominazione di origine protetta DOP territoriali;
- Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.

CONOSCENZE

ITALIANO:

- Italo Calvino Le città invisibili.

STORIA:

- Il fascismo (l'alimentazione autarchica).

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE:

- Le fonti del diritto comunitario;
- I modelli di gestione secondo le norme UNI EN ISO nel settore della ristorazione;
- Le certificazioni volontarie della filiera agroalimentare;
- Gli adempimenti a carico delle imprese della ristorazione in materia di gestione dei rifiuti/scarti a seguito del recepimento della direttiva europea sull'economia circolare (D.lgs. 116/2020).

CUCINA:

- Caratteristiche di prodotti del territorio e di prodotti di scarto;
- Stili alimentari e dieta equilibrata.

SALA:

- Essere capace di effettuare gli abbinamenti cibo-vino;
- Conoscere l'enografia regionale "Sicilia" e cenni su quella nazionale e internazionale;
- Conoscere la cucina regionale in particolare quella del proprio territorio valorizzando i prodotti tipici;
- Essere capace di elaborare un menù regionale e nazionale nell'ottica dei bisogni della clientela e dei costi di gestione facendo il riferimento ai prodotti bio e a km 0.

RELIGIONE:

- Il rispetto del Creato alla luce dell'enciclica "Laudato sii".

INGLESE:

- Conoscere la cucina britannica, con particolare attenzione alla tradizione birraia.

FRANCESE:

- Conoscere la tradizione enogastronomica francese. I prodotti BIO e i prodotti "du terroir" in Francia.

	<p>MATEMATICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I numeri dello spreco alimentare. • Funzioni e relativi grafici. <p>SCIENZE DEGLI ALIMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consolidare l'acquisizione di consapevoli comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature; • L'igiene nella ristorazione: L'igiene dei locali, dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili; L'igiene del personale; L'igiene degli alimenti; • Conoscere i principi del sistema di controllo HACCP; • Ruolo dell'educazione alimentare per la salute e significato di alimentazione e nutrizione; Concetto di metabolismo; • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie; • Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata; • Conoscere le tipologie dietetiche più comuni; • Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare del territorio.
<p>UTENTI DESTINATARI</p>	<p>Alunni della classe V CK</p>
<p>PREREQUISITI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Funzioni matematiche, limiti e continuità. • Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali. • Capacità di lettura e comprensione del testo • Espressione orale e scritta corretta • Competenza lessicale di base

	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza del quadro storico, sociale e politico europeo ed extra-europeo dalla fine dell'800 al primo conflitto mondiale. • Conoscere la classificazione dei prodotti alimentari • Conoscere le caratteristiche organolettiche di alcuni alimenti e le caratteristiche sensoriali di alcuni vini. • Conoscere le tecniche di base di cottura e conservazioni degli alimenti.
FASE DI APPLICAZIONE	Durante l'anno scolastico 2023-2024
SEQUENZA IN FASI	<p>I fase: recupero prerequisiti.</p> <p>II fase: Lettura e riflessione del piano d'azione per l'economia circolare (Bruxelles 11.03.2020). Individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi.</p> <p>III fase: raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del laboratorio;</p> <p>IV fase: preparazione di un piatto sulla base degli scarti alimentari; stesura di relazioni individuali inerenti il progetto stesso.</p> <p>fase: presentazione dei prodotti.</p> <p>fase: verifica finale interdisciplinare mediante test a risposta multipla.</p>
TEMPI	ITALIANO 4 ore STORIA: 2 ore DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA: 4 ore CUCINA: 4 ore SALA: 6 ore RELIGIONE: 2 ore INGLESE: 4 ore FRANCESE: 4 ore MATEMATICA: 4 ore SCIENZE DEGLI ALIMENTI: 4 ore
METODOLOGIE	Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente <i>cooperative learning</i> , <i>brainstorming</i> , <i>problem solving</i> e lavoro autonomo.
RISORSE UMANE INTERNE/ESTERNE	Docenti e Alunni
STRUMENTI	Laboratorio di cucina e di sala, testi di varia tipologia e dispense fornite dai docenti.

<p>VERIFICA</p>	<p>Apprendimenti: Metodologia: Individuale Strumenti: Prova pratica e Prova interdisciplinare a risposta multipla (griglie di valutazione) Competenze: Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso. Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione). Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive). Motivazione e impegno Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto L'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.</p>
<p>OBIETTIVI FORMATIVI</p>	<p>Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.</p>
<p>VALUTAZIONE</p>	<p>La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti e allegata alla seguente progettazione. I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina). La valutazione terrà conto anche del prodotto finale.</p>

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 partecipa-	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 coinvol-	3

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

TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGI IN VOTI

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

Pun- teggio	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

RELAZIONE FINALE DEL C.d.C

CLASSE V SEZ. CK

EDUCAZIONE CIVICA

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

Classe: V **Sez.:** CK

Discipline: tutte le discipline del Consiglio di classe.

Tempi: durante il corso dell'intero anno scolastico.

Ore minime: 33 ore

Ore svolte: 38 ore

Durante il corso dell'anno scolastico, per l'insegnamento di Educazione Civica, è stato proposto lo svolgimento di un'U.D.A. interdisciplinare, che ha avuto come tema l'Economia circolare e la sostenibilità ambientale. Il corpo docente si è impegnato a raggiungere gli obiettivi prefissati, per un numero complessivo di trentotto ore. Il tema trattato, di fondamentale importanza, ha subito nel corso degli anni una profonda evoluzione, coinvolgendo oltre che la dimensione ambientale anche quella economica e sociale. Nel lungo termine, crescita economica, coesione sociale e tutela dell'ambiente devono andare di pari passo, affinché un modello di sviluppo sostenibile possa porre le proprie basi sul rispetto del futuro, sia per il Pianeta che per le prossime generazioni.

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		
73		

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

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

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

Indicatori	Descrittori	Punti
Ideazione , pianificazione, organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	1
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	5
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e poco chiaro e nel complesso appare coerente e coeso	10
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	15
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace e appare coerente e coeso	20
Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	1
	Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	5
	Il testo risulta nel complesso corretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	10
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	15
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico vario e accurato e un uso efficace della punteggiatura	20
Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	1
	Il testo fornisce riferimenti culturali generici e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	5
	Il testo fornisce riferimenti culturali adeguati e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali	10
	Il testo fornisce riferimenti culturali appropriati e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	15
	Il testo fornisce riferimenti culturali approfonditi e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	20
Rispetto delle consegne (titolo, lunghezza ed eventuale paragrafazione)	Frantende e non risponde alle richieste della traccia	1
	Sviluppa l'argomento in modo frammentario e disorganico e risponde in modo confuso alle richieste	5
	Sviluppa l'argomento in modo superficiale e risponde in modo limitato alle richieste	10
	Sviluppa l'argomento in modo essenziale e risponde generalmente con aderenza alle richieste	15
	Sviluppa l'argomento in modo consapevole e risponde in modo pertinente alle richieste	20
Esposizione e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'esposizione non è consequenziale e i riferimenti culturali sono assenti o errati	1
	L'esposizione risulta frammentaria e/o confusa e i riferimenti culturali sono appena accennati	5
	L'esposizione non è sempre lineare e i riferimenti culturali sono generici	10
	L'esposizione è chiara e generalmente argomentata e i riferimenti culturali sono adeguati	15
	L'esposizione è articolata e argomentata e i riferimenti culturali sono precisi e pertinenti	20
Punteggio ottenuto ⁷⁵		

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

Studente: _____ Classe: _____

Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Scarsa: trattazione non aderente alla traccia	1	
	Sufficiente: la traccia è aderente nei contenuti essenziali	1.5	
	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	

Indicatori	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 A OM 55/2024

Griglia di valutazione della prova orale

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

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



Istituto Istruzione Superiore
con convitto annesso
"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (CasaSanta)
TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501 E-MAIL
e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it
sito internet www.alberghieroerice.edu.it



CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

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

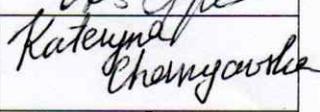
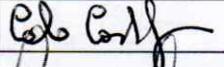
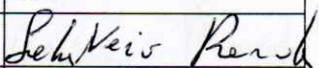
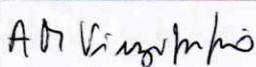
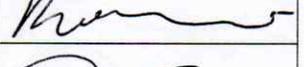
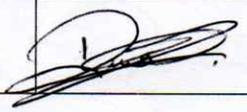
Competenze di indirizzo relative al profilo in uscita (D.lgs.n.61 del 2017,Articolo 3, comma 1, lettera g)	Livello Base	Livello Medio	Livello Avanzato
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.			
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.			
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.			
Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati			
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative			
Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.			
Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i> .			
Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.			
Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.			
Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i> , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.			
Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.			

Erice,

ELENCO ALLEGATI

- Relazioni finali dei docenti e programmi svolti (Allegato A)
- Relazione finale Insegnamento Ed. Civica (Allegato B)
- Griglie di valutazione prove scritte (Allegato C)
- Griglia di valutazione della prova orale – All. A, O.M. 55/2024 (Allegato D)
- Modello Certificazione delle competenze (Allegato E)

IL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
Lingua e Letteratura italiana	CIPOLLA VITO	
Storia	CIPOLLA VITO	
Lingua Inglese	CHERNYAVSKA KATERYNA	
Matematica	CASTIGLIONE CARLO	
Religione Cattolica	GRZELCZAK RENATA AGNIESZKA	
Lingua Francese	RENDA SAVERIO	
Scienza e cultura dell'alimentazione	VIRZIPIPIO ANNA MARIA	
Diritto e tec. ammin. Strut. ricettive	MAUCERI PAOLA ANNA	
Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina	RIZZO SEBASTIANO	
Lab. Serv. Enog. Sett. Sala e Vendita	RUSSO TOMMASA LORELLA	

Erice, 13/05/2024