

ESAME DI STATO

DOCUMENTO ELABORATO DAL CONSIGLIO DI CLASSE



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

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	15
Andamento del credito scolastico	16
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	16
Parametri per l'attribuzione del credito	17
Percorsi formativi trasversali	17
Linee metodologiche	19
Verifiche e valutazione	19
Griglia di valutazione di Ed. civica	20
Griglia valutazione apprendimenti	22
Griglia di valutazione delle competenze e dei compiti di realtà	23
Griglia valutazione comportamento	24
Strategie e interventi di recupero	25
Articolazione e modalità di svolgimento dell'Esame	26
Elenco Allegati	27
Consiglio di Classe	28

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

Prot. Cat .

del - 05 - 2024

PRESENTAZIONE DELL' ISTITUTO

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

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

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

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

PROFILO PROFESSIONALE

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

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

Nell'articolazione enogastronomia, il diplomato è in grado di:

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

CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	ORE DI LEZIONE	DOCENTI
Lingua e letteratura italiana	4	BOSCO LEONARDA
Storia	2	BOSCO LEONARDA
Lingua inglese	2	LONGHITANO MARIA IOLANDA
Lingua francese	3	BLUNDA NICOLO' (coordinatore)
Matematica	3	SALTALLA' GERMANA
Scienza e Cultura Alimentazione	3 + 2*	GUIDA FRANCESCO
Lab. Ser. Enog. S. C.	4 + 2*	RONDELLO SALVATORE
Lab. Di Enog. S. e V.	2	ADAMO EMILIO
Dir. Tec. Amministrative	5	DI STEFANO MARINA
Scienze motorie	2	MESSINA GIUSEPPINA
Religione cattolica	1	MESSINA FRANCESCA
Sostegno	18	LA LUCE MARIA CARMELA
Sostegno	18	PALERMO MARIO

*2 ore settimanali di compresenza Sc. e Cult. dell'Alimentazione e Lab. Ser. Enog. S. C.

DOCENTI COMPONENTI LA COMMISSIONE D'ESAME

Discipline	Docenti
Lingua e letteratura italiana	ESTERNO
Lingua inglese	ESTERNO
Matematica	ESTERNO
Scienza e cultura dell'alimentazione	GUIDA FRANCESCO
Lab. Di Enog. S. e V.	ADAMO EMILIO
Lab. Ser. Enog. S. C.	RONDELLO SALVATORE FRANCESCO

CURRICOLO D'ISTITUTO E UDA

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

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

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

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

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

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

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

Le uda prevedono **attività di recupero** per gli studenti che incontrino difficoltà lungo il percorso di apprendimento. Tali attività di recupero **in itinere** sono predisposte da ciascun docente secondo le indicazioni del proprio dipartimento. I tutor per l'orientamento, nel redigere l'e-portfolio per ogni alunno, inseriscono le

tematiche generali delle **uda** e i **Focus di Ed. civica** nonché le esperienze di **PCTO**, le attività di ampliamento e arricchimento dell'offerta formativa, i **moduli formativi di orientamento**.

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

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

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

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

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

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

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

UDA TRASVERSALI

Primo bimestre

UDA N° 1

Tematica generale: **Conoscere per valorizzare**

Focus Ed. Civica

Agenda 2030

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Secondo bimestre

UDA N° 2

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

Focus Ed. Civica

La Costituzione e la tutela della salute

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Terzo bimestre

UDA N° 3

Tematica generale: **Made in Italy**

Focus Ed. Civica

Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione

Quarto bimestre

UDA N° 4

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

Focus Ed. Civica

La cittadinanza digitale

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Competenze chiave per l'apprendimento permanente

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

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

Competenze relative al profilo in uscita

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

Assi culturali indicati nel regolamento attuativo

1. Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

Storico-sociale
Scient.- tec. e professionale

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V B, all'inizio dell'anno scolastico, era composta da 17 alunni (3 femmine e 14 maschi), 15 dei quali provenienti dalla classe IV B dello scorso anno, e 2 ripetenti provenienti dalla V B dello scorso anno scolastico. Dei 2 alunni ripetenti solo uno ha frequentato l'intero anno scolastico, mentre il secondo, anch'esso maggiorenne non ha mai frequentato, ne ha mai presentato istanza ufficiale di ritiro dalla scuola.

Nella classe sono presenti 2 alunni diversamente abili, 1 DSA, e 3 alunni BES

Gli alunni diversamente abili (un ragazzo, ed una ragazza) sono seguiti dai rispettivi insegnanti di sostegno per 18 ore settimanali ciascuno. Nel corso del quinquennio il ragazzo ha seguito una programmazione differenziata i cui obiettivi sono stati fissati nel P.E.I. La ragazza ha seguito invece una programmazione per obiettivi minimi, anch'essi fissati nel P.E.I.

L'alunno DSA è in possesso di una certificazione in corso di validità rilasciata dalla ASP di Trapani per i seguenti disturbi specifici dell'apprendimento: Dislessia F.81.1 e Discalculia F.81.2. Per tale alunno, nel corso della sua intera carriera scolastica è stato redatto l'apposito PDP dove sono indicate tutte le misure dispensative e gli strumenti compensativi adottati nel corso del quinquennio.

Due dei 3 alunni BES erano in possesso di una certificazione rilasciata dalla ASP di Trapani per difficoltà di attenzione, memorizzazione, ricezione e restituzione delle informazioni verbali e scritte. Tali certificazioni, scaduta la loro validità, non sono state rinnovate.

In un caso perché non ritenuto opportuno dagli specialisti preposti, in considerazione della raggiunta maggiore età del ragazzo, e dei progressi compiuti dall'ultima visita effettuata. Il Cdc, in accordo con la famiglia, ha ritenuto opportuno individuare l'alunno come BES redigendo l'apposito PDP in modo da non destabilizzarlo facendogli mancare il supporto col quale è stato in grado di compiere notevoli progressi nel corso della sua carriera scolastica.

Nel secondo caso la certificazione non è stata rinnovata per scelta della famiglia. Tuttavia il Cdc, in accordo con la famiglia, ha individuato l'alunno come BES redigendo l'apposito PDP per continuare a supportarlo nel suo percorso di studi. Tale scelta si è rivelata adeguata poiché l'alunno ha continuato a compiere progressi regolari e si è pian piano rivelato come uno degli elementi più validi della classe per interesse e partecipazione.

Il terzo alunno BES è stato individuato per svantaggio linguistico e culturale. L'alunno di nazionalità e madrelingua straniera è arrivato in questa classe all'inizio dell'A.S. 2022/23 in quanto ripetente proveniente dalla classe IV B

dell'A.S. 2021/22. Dopo un lungo periodo di osservazione, considerate le difficoltà linguistiche mostrate dall'alunno soprattutto nella forma scritta, il Cdc, in accordo con la famiglia, ha ritenuto opportuno individuare l'alunno come BES redigendo l'apposito PDP in modo da fornirgli un adeguato supporto.

Dal punto di vista comportamentale, nella maggior parte dei casi gli alunni hanno tenuto un comportamento disciplinato e corretto, rispettando le regole e mostrandosi disponibili al dialogo educativo. Solo in qualche caso, qualche alunno ha evidenziato, una significativa riluttanza al rispetto delle regole della comunità scolastica.

Dalla rilevazione dei bisogni formativi degli alunni, effettuata nel corso delle prime settimane di scuola, è emerso un livello di preparazione diversificato. Nel corso dell'anno scolastico, la maggior parte degli studenti ha frequentato con regolarità le lezioni partecipando quasi sempre in maniera adeguata al dialogo educativo ed ha mostrato di possedere un metodo di studio accettabile, specie in considerazione delle difficoltà espressive riscontrate, dovute anche al background culturale di provenienza.

Di contro un altro piccolo gruppo, ha vissuto l'esperienza scolastica con superficialità, frequentando in modo irregolare, impegnandosi in maniera occasionale e utilizzando un metodo di studio mnemonico e dispersivo.

Il risultato di questa situazione di classe ha fatto sì che, la partecipazione alle attività didattiche di una parte degli alunni è stata soddisfacente, mentre per alcuni si è rivelata scarsa o appena accettabile.

Per quanto riguarda gli aspetti cognitivi, la classe, appare nel complesso di livello modesto, anche se bisogna fare una differenziazione tra gli studenti, dal momento che:

- alcuni alunni hanno sempre dimostrato motivazione all'apprendimento e partecipato a tutte le attività conseguendo una sufficiente capacità di osservazione e riflessione. Hanno altresì dimostrato di aver acquisito una discreta preparazione, di saper rielaborare i contenuti studiati e risultano dunque in grado di operare in autonomia i collegamenti pluridisciplinari.
- altri, pur se motivati, sono più introversi; questi studenti hanno mostrato un accettabile sviluppo delle capacità di osservazione e riflessione e sono in possesso di conoscenze culturali sufficienti.
- altri ancora si caratterizzano per carenze nella preparazione di base, difficoltà nell'esposizione delle idee in modo organico, superficialità nell'osservazione. Si esprimono, all'orale, ma soprattutto nella forma scritta, in modo meno organico e necessitano di qualche indicazione per orientarsi attraverso epoche e concetti.

Una parte degli allievi risulta già inserita nella realtà lavorativa nella quale dimostra buone capacità organizzative sia in ambito professionale che nella progettazione e nella gestione delle attività pratiche.

Il limitato impegno dimostrato negli studi teorici da una parte della classe, ha permesso comunque l'acquisizione di una professionalità di base adeguata all'inserimento degli alunni nel mondo del lavoro; di fondamentale importanza si sono dimostrate, a tal fine, le attività svolte nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) durante le quali gli alunni hanno evidenziato buone capacità operative e gestionali, raggiungendo un soddisfacente livello di preparazione nell'ambito professionale.

STORIA E COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

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

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

- 1) Attività attuate al di fuori dell'orario scolastico ed extracurricolare (attività sportiva, teatro, partecipazione a progetti della scuola e a concorsi, in rete, etc). Attività che contribuiscono alla crescita della persona documentati attestati di premio; partecipazione ai progetti FSE sia in presenza che in modalità a distanza.
- 2) Per il credito formativo, in riferimento al Decreto Ministeriale 24/2/2000 n.49, si considerano pertinenti le attività didattiche e culturali, professionali, socio-assistenziali e sportive che hanno attinenza con l'indirizzo del corso di studi della classe e che vengono realizzate all'esterno dell'istituzione scolastica. Gli attestati vanno consegnati almeno sette giorni prima dell'inizio dello scrutinio finale. **Per un punteggio pari o superiore a 0,50 viene attribuito il punteggio massimo della banda di oscillazione.** Qualora la promozione avvenga per voto di consiglio, si attribuisce il credito scolastico minimo nella fascia determinata dalla media dei voti.

PERCORSI FORMATIVI TRASVERSALI		
Titolo del Progetto	Breve descrizione del progetto	Attività svolte, durata, discipline/soggetti coinvolti
Incontro di Orientamento in uscita: UNIPA Polo di TP	- Incontri di carattere orientativo con esperti esterni e/o Incontri con esperti delle realtà produttive del territorio	OMISSIS
Incontro di Orientamento in uscita: Open Day UNIPA Polo di TP		OMISSIS
Incontro di Orientamento in uscita: ALMA		OMISSIS

Incontro di orientamento: "In Cibum"		OMISSIS
Incontro di orientamento: Job day Select S.r.l.		OMISSIS
Incontro con Agnese Pini	Incontri con autori	OMISSIS
Incontro con Dario Ferrari		OMISSIS
Progetto Orientamento in entrata: "ALIMENTIAMOCI"	Partecipazione eventi / corsi	OMISSIS
-Masterclass Chef belgi Stijn Van Kerckhoven		OMISSIS
- Inaugurazione del Laboratorio "Officucina"		OMISSIS
Seminario Cibo Artificiale		OMISSIS
Corso preparazione pasti per celiaci		OMISSIS
Incontri con la Psicologa Dott.ssa Mancuso	- Sportello d'ascolto e bilancio delle competenze in ingresso e in uscita	OMISSIS
Visione film: "Io Capitano"	- Incontri sui temi dell'accoglienza e della cittadinanza attiva (economia e finanza ;legalità etc..)	OMISSIS
Incontro "Treno della memoria"		OMISSIS
Treno della memoria		OMISSIS
Campagna di sensibilizzazione contro la discriminazione razziale		OMISSIS

LINEE METODOLOGICHE

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

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

VERIFICHE E VALUTAZIONE

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

- periodiche e frequenti verifiche formative per valutare l'efficacia delle azioni didattiche e registrare i progressi degli alunni nell'apprendimento;
- verifiche bimestrali elaborate dai C.d.c per accertare l'acquisizione delle

competenze delle UDA attraverso compiti di realtà;

- prove parallele all'inizio e alla fine dell'anno scolastico per disciplina, ai fini dell'autovalutazione di istituto nelle discipline: Italiano, Matematica, Inglese, Francese, Scienza degli alimenti
- diverse forme di verifica: scritte, strutturate e non strutturate, grafiche, multimediali, laboratoriali, orali, ecc. in modo tale che il voto sia espressione di sintesi valutativa di molteplici elementi;
- prove di verifica per gli alunni con B.E.S e con D.S.A., predisponendo strumenti compensativi e dispensativi;
- prove di verifica per gli alunni con bisogni educativi speciali, secondo quanto stabilito nelle loro programmazioni (differenziate o personalizzate).

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

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

Infine, il Consiglio ha:

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

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

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI ED. CIVICA

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

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

		vato.	
		Lo studente partecipa in modo estemporaneo alle attività di gruppo e solo se più volte sollecitato da docenti e compagni.	1

TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGI IN VOTI

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

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

GRIGLIA GENERALE DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

STRATEGIE E INTERVENTI DI RECUPERO

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

ARTICOLAZIONE E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI STATO

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

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

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

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

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

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

ELENCO ALLEGATI

- Schede Programmazione quattro Uda Trasversali
- Progetto Moduli Orientamento formativo
- Relazioni finali dei docenti e programmi svolti
- Relazione finale Insegnamento Ed.Civica
- Relazioni finali Docenti di sostegno
- Griglie di valutazione prove scritte
- Griglia di valutazione della prova orale – All. A, O.M. 55/2024
- Griglie di valutazione alunno con programmazione differenziata (ai sensi dell'O.M. n 90 del 21/5/2001, art. 15, comma 5)
- Modello Certificazione delle competenze

IL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
Lingua e Letteratura italiana	BOSCO LEONARDA	Bosco
Storia	BOSCO LEONARDA	Bosco
Lingua Inglese	LONGHITANO MARIA IOLANDA	M Longhitano
Matematica	SALTALLA' GERMANA	Germana Saltallà
Scienze motorie e sportive	MESSINA GIUSEPPA	Giuseppina Messina
Religione Cattolica	MESSINA FRANCESCA	Francesca Messina
Lingua Francese	BLUNDA NICOLO' (coordinatore)	Nicola Blunda
Scienza e cultura dell'alimentazione	GUIDA FRANCESCO	Guida Francesco
Diritto e tec. ammin. Strut. ricettive	DI STEFANO MARINA	Marina Di Stefano
Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina	RONDELLO SALVATORE FRANCESCO	Salvatore R. Sc. Ronello
Lab. Serv. Enog. Sett. Sala e Vendita	ADAMO EMILIO	Adamo Emilio
Docente di sostegno	LA LUCE MARIA CARMELA	Maria Carmela La Luce
Docente di sostegno	PALERMO MARIO	Mario Palermo

Erice, 13/05/2024

UDA N° 1

Classe: Quinta

Periodo : Ottobre/Novembre

Durata in ore : 264

Tematica generale: Conoscere per valorizzare

Focus Ed. Civica Agenda 2030

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

	Competenza area generale/indirizzo	Abilità	Conoscenze
Asse storico-sociale	10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi 4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	- Analizzare e interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo - Essere in grado di partecipare attivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio Paese e di costruire un progetto di vita - Riconoscere il valore morale delle azioni umane nelle relazioni interpersonali e nella vita pubblica	- La vita economica, politica e sociale dell'Europa tra 800 e 900 - La seconda Rivoluzione industriale e la nascita della società di massa - L'illusione della Belle Epoque - Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica e tecnologica

<p>Asse dei linguaggi</p>	<p>2.Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>5.Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>6.Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere e interpretare testi letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali - Padroneggiare gli strumenti espressivi, argomentativi e comunicativi - Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi - Porre/rispondere a domande per avere informazioni su un prodotto enogastronomico/turistico del nostro territorio e saperlo descrivere - Analizzare i dati relativi al mercato turistico del nostro territorio e saperlo descrivere - Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi <p>•Produrre testi argomentativi o ricerche articolate su tematiche storico-artistiche utilizzando diverse tipologie di fonti.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Comprendere la genesi storica di alcuni dei problemi del proprio tempo. - Individuare relazioni tra il sistema dell'arte e l'evoluzione scientifica e tecnologica, il contesto socio economico, i rapporti politici e i modelli di sviluppo. 	<ul style="list-style-type: none"> -Tecniche di analisi dei testi letterari- esercitazioni modello Invalsi -Tecniche di scrittura di tipo argomentativo e di scrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa) con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico adeguato ai vari contesti - Esercitazioni modello Invalsi - Arte e letteratura tra 800 e 900 in Italia e in Europa - I prodotti enogastronomici e turistici del nostro territorio - Il marketing -Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello B1/B2) Realismo, Scuola di Barbizon, Impressionismo, invenzione della fotografia.
----------------------------------	--	---	--

<p>Asse scientifico-tecnologico e professionale</p>	<p>1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>10. Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i>, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p> <p>11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali delle tipicità enogastronomiche delle attrazioni degli eventi e delle manifestazioni per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</p> <p>2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sapere utilizzare e gestire le moderne applicazioni di comunicazione per lo sport e la vita di tutti i giorni - Saper analizzare i dati relativi al mercato turistico - Saper valutare i diversi aspetti di un'azienda turistico - ricettiva (struttura, servizi e personale) - Saper redigere un piano marketing -Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità dei bisogni e delle aspettative del territorio per strutturare attività efficaci di promozione del made in Italy -Saper riconoscere l'evoluzione nel tempo del marketing e l'importanza delle diverse strategie - Saper individuare il marketing mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici - Riconoscere i tre possibili tipi di contaminazione e prevenire i rischi delle malattie di origine alimentare -Riconoscere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei più importanti prodotti alimentari /dolciari - Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche - Individuare la produzione enologica nazionale e internazionale - Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative - Individuare le esigenze della clientela 	<ul style="list-style-type: none"> - I diversi strumenti di comunicazione, orientamento e benessere - Il marketing alberghiero - Il web marketing - Il piano marketing - L'evoluzione del concetto di marketing - Le tecniche di marketing - I contaminanti alimentari e qualità degli alimenti - Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari - Caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari/dolciari. - Prodotti enogastronomici locali e nazionali - Dall'alimento al piatto - La creazione del piatto - L'arte del dolce e della decorazione - Preparare il cibo - La presentazione del piatto Pasticceria;la qualità alimentare L'analisi sensoriale e la carta dei dessert - Caratteristiche dell' enografia nazionale ed estera - Menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela - Le tradizioni locali, nazionali e internazionali - Produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati
--	---	---	---

Asse matematico	8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento 10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi 12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente - Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentando i risultati anche sotto forma grafica	- Limiti di funzioni reali di variabile reale - Esercitazione modello Invalsi
------------------------	--	---	--

Compito di realtà: TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

UDA N° 2

Classe: Quinta

Periodo: Dicembre/Gennaio

Durata in ore: 264

Tematica generale: Prevenzione, salute e benessere

Focus Ed. Civica

La Costituzione e la tutela della salute

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

	Competenza di area generale/di indirizzo	Abilità	Conoscenze
Asse storico-sociale	1. Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali 11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio 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	- Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme ed essere in grado di valutare i fatti alla luce di principi giuridici - Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane nelle relazioni interpersonali e nella vita pubblica	- Il quadro storico della prima metà del 900 - La prima guerra mondiale, guerra di trincea: l'indifferenza di fronte al dolore e alla morte - Il disagio sociale dopo la guerra - L'avvento dei regimi totalitari - Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica e tecnologica

<p>Asse dei linguaggi</p>	<p>2.Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>6.Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici - Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. - Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse - Riconoscere procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e ai destinatari - Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storico-artistica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico – interdisciplinare, situazioni e problemi. -Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di scrittura di tipo argomentativo e di scrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa) con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico adeguato ai vari contesti - Tecniche di analisi del testo letterario- - Autori e testi del panorama letterario italiano ed europeo del primo Novecento - L'HACCP -I bisogni alimentari specifici -Allergie e intolleranze -Le tecniche di conservazione degli alimenti - Doveri e responsabilità dal punto di vista personale e professionale -Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello B1/B2) - Esercitazioni modello Invalsi -La comunicazione con il cliente: la distribuzione del prodotto, la distribuzione nelle imprese ristorative, il menu -Post Impressionismo, Art Nouveau, Modernismo e Liberty nel territorio.
----------------------------------	---	---	--

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

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

Compito di realtà: Attenti al rischio!
Ideazione, stesura e presentazione di un prodotto digitale sulla tematica della sicurezza

UDA N° 3

Classe: Quinta

Periodo: Febbraio/Marzo

Durata in ore: 264

Tematica generale: Made in Italy

Focus Ed. Civica

Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

	Competenza area generale /di indirizzo	Abilità	Conoscenze
Asse storico-sociale	1. Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali 4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	- Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali - Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane nelle relazioni interpersonali e nella vita pubblica	- Il terribile volto delle guerre del 900 - La salvaguardia dell'ambiente: dalla bomba atomica all'Agenda 2030 - Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica e tecnologica - Enciclica Laudato Sii
Asse dei linguaggi	2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali 5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai	- Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici - Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e	- Tecniche di scrittura di tipo argomentativo e di scrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicative e interpretativa) con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico adeguato ai vari contesti - Tecniche di analisi dei

	percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro 6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	genere con riferimenti ai periodi culturali - Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse - Operare scelte ecologiche e sostenibili funzionali alle esigenze della clientela - Inquadrare storicamente l'evoluzione della coscienza e delle pratiche sociali in materia di tutela e valorizzazione del patrimonio ambientale e storico artistico	testi letterari- - Esercitazioni modello Invalsi - Autori del panorama letterario italiano ed europeo del 900 - La dieta mediterranea e altre diete internazionali a confronto - Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello B1/B2) - Esercitazioni modello Invalsi - Le Avanguardie figurative e l'arte tra le due guerre
Asse scientifico- tecnologico e professionale	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 2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. 5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di piatti, prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrate con i principi di sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi dei prodotti coerenti con il	- Saper comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici - Saper distinguere le diverse forme di turismo in relazione alla situazione economica - Saper riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo - Saper preparare piatti con tecniche avanzate nel rispetto dell'ecosostenibilità - Saper utilizzare le tecniche di cottura tradizionali ed innovative - Conoscere le innovative forme di turismo - Saper stilare un itinerario e implementare i servizi turistici - Saper individuare i	- Il fenomeno turistico e le forme di turismo - Il turismo sostenibile e responsabile - Gli effetti del turismo sull'economia nazionale - Tecniche e ricette contemporanee - La ristorazione nel rispetto dell'ecosostenibilità - La pasticceria locale nel rispetto dell'ecosostenibilità - Metodi di cottura e conservazione degli alimenti - Turismo innovativo: eco-sostenibile, responsabile naturalistico - I package tour, le risorse turistiche e i nuovi modelli di ospitalità; - La vendita dei servizi alberghieri: la comunicazione; il pricing; l'intermediazione on line. - Regole di gioco e comportamenti

	<p>contesto territoriale usando il web</p> <p>3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p>	<p>sistemi di qualità nel settore turistico alberghiero e riconoscere le certificazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica - Conoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia - Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela - Praticare attività ludiche e sportive in ambiti diversi adottando comportamenti responsabili - Calcolare il fabbisogno energetico di un individuo e valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale - Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela 	<p>responsabili</p> <ul style="list-style-type: none"> - Strumenti utili per studiare il mercato - Mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica - Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica - Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e stili dietetici - Principi di dietoterapia
--	--	--	---

Asse matematico	<p>8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente - Saper calcolare il rapporto incrementale di una funzione in un punto - Saper calcolare la derivata di una funzione applicando le regole di derivazione - Saper individuare funzioni crescenti e decrescenti - Saper individuare massimi e minimi relativi 	<ul style="list-style-type: none"> - Massimi e minimi di una funzione - Esercitazione modello IIII valse
Compito di realtà: Ideazione e presentazione in forma digitale di un progetto di candidatura a bene patrimonio dell'UNESCO			

UDA N° 4

Classe: Quinta

Periodo: Aprile/Maggio

Durata in ore: 264 di cui 30 di orientamento formativo

Tematica generale: La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

**Focus Ed. Civica
La cittadinanza digitale**

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

	Competenza area generale/di indirizzo	Abilità	Conoscenze
Asse storico-sociale	1. Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali 4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	- Affinare le capacità di lettura e analisi della realtà contemporanea e di risoluzione di un problema - Progettare cambiamenti in modo consapevole - Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane nelle relazioni interpersonali e nella vita pubblica	- Storia contemporanea: eventi ed aspetti salienti - L'Italia repubblicana: la Costituzione, primo passo verso la democrazia - Cittadini adesso: la complessità del mondo di oggi - Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica e tecnologica - Enciclica Fratelli tutti

<p>Asse dei linguaggi</p>	<p>2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici - Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali - Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse. - Riferire le proprie esperienze culturali e professionali fatte durante il percorso di studi. - Parlare dei progetti per il futuro - Individuare le caratteristiche del marketing mix delle imprese turistiche, redigere un piano di comunicazione e di marketing - Riconoscere il ruolo dell'interpretazione nelle principali questioni storiografiche - Comprendere la genesi storica di alcuni dei problemi del proprio tempo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di scrittura di tipo argomentativo e di scrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa) con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico adeguato ai vari contesti. - Redazione del CV con l'ausilio delle piattaforme digitali - Tecniche di analisi dei testi letterari- - Esercitazioni modello Invalsi - Arte e letteratura del secondo Novecento - Le opportunità di lavoro per gli studenti italiani all'estero - Regole e strutture grammaticali fondamentali (Livello B1/B2) - Esercitazioni modello Invalsi - Il marketing mix delle imprese turistiche, il piano di comunicazione, il marketing plan - Il Razionalismo italiano, esempi di architettura del territorio. - L'arte del secondo dopoguerra e la contemporaneità.
----------------------------------	---	--	--

<p>Asse scientifico-tecnologico e professionale</p>	<p>2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>4. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p> <p>8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Comprendere gli scopi della programmazione come strumento di controllo della gestione -Distinguere la pianificazione dalla programmazione -Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa -Saper redigere il business plan -Saper allestire un buffet e organizzare un menu con l'abbinamento delle bevande -Saper scegliere la disposizione e le decorazioni dei tavoli - Saper distinguere le sequenze dell'organizzazione di un evento - Saper riconoscere le figure professionali e l'organizzazione dei servizi in cucina - Riconoscere le diverse figure professionali, sia tradizionali sia innovative, del comparto turistico/alberghiero - Saper valutare le diverse prospettive occupazionali/formative post diploma - Utilizzare con le corrette modalità attrezzi, materiali ed eventuali strumenti tecnologici e/o informatici in ambito sportivo e motorio - Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela 	<ul style="list-style-type: none"> - Programmazione aziendale - Budget - Controllo budgetario - Business plan - Principi di dietoterapia - Le nuove tendenze di filiera, le religioni e le certificazioni di qualità - La dieta mediterranea e altre diete internazionali a confronto - Le professioni del comparto turistico alberghiero - I nuovi profili professionali - Le prospettive occupazionali o di formazione post diploma di maturità -Banchetti e buffet -Il food and Beverage Manager - Catering e banqueting - Organizzazione in cucina Pasticceria-organizzazione e gestione del banqueting-dossier l'ingresso nel mondo del lavoro . -La tecnologia applicata al fitness: la rivoluzione delle app.
--	---	---	--

Asse matematico	8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento 10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi 12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente - Saper calcolare le derivate di secondo ordine - Saper determinare la concavità e i punti di flesso di una funzione	- Studio completo di una funzione algebrica - Esercitazione modello Invalsi
----------------------------	--	---	--

Compito di realtà: Progettiamo il futuro che vogliamo.

Presentazione, anche in forma multimediale, delle esperienze culturali e professionali fatte o che ci piacerebbe fare

PROGETTO MODULO ORIENTATIVO

D.M. 22 Dicembre 2022 n 328

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

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

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO CON VALENZA ORIENTATIVA

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

CLASSE QUINTA

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

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. B

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROF. FRANCESCO GUIDA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe, composta da 16 alunni, si presenta disomogenea e divisa per livelli sia in termini di partecipazione ed interesse che di impegno nello studio a casa. Mentre una parte del gruppo classe ha mostrato interesse nei confronti delle lezioni partecipando attivamente alle stesse, per alcuni studenti è stato invece necessario stimolare continuamente l'attenzione e la partecipazione, affinché fossero coinvolti nel lavoro quotidiano. Per quanto concerne l'impegno nello studio, anche in questo caso la classe risulta diversificata e composta sia da alunni che hanno mostrato un impegno costante nel lavoro a casa, che da studenti che invece hanno mostrato un impegno altalenante nello studio nel corso dell'anno scolastico e che quindi sono stati oggetto di valutazioni non sempre positive che hanno dato luogo a ulteriori prove di recupero delle insufficienze.

2. METODO DI STUDIO:

Alcuni studenti hanno utilizzato un metodo di studio proficuo, mentre per altri, nonostante le continue indicazioni e sollecitazioni, il metodo di studio non si è mostrato adeguato ad una classe quinta, traducendosi in alcuni casi in uno studio mnemonico e parcellizzato, con difficoltà ad effettuare collegamenti tra diversi argomenti, unità didattiche e moduli.

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

Per quanto concerne la progressione nell'apprendimento, la maggior parte degli studenti ha mostrato nel complesso una progressione per lo più positiva, anche se in alcuni casi, a causa spesso dell'impegno altalenante, i risultati sono stati modesti.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

➤ **COMPETENZE GENERALI E ABILITA'**

UDA n 1

Competenze:

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

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

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

UDA n 2

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

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

UDA n 3

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

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

UDA n 4

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

Abilità: Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela

➤ **STRATEGIE DIDATTICHE:**

Le lezioni si sono svolte in modo partecipato, cercando di coinvolgere costantemente gli studenti durante le lezioni ed utilizzando regolarmente la LIM per la proiezione di video, immagini presentazioni, documenti e libro di testo, con lo scopo di rendere più dinamici gli interventi didattici. Attenzione è stata rivolta al setting della classe, la disposizione degli alunni in aula è stata modificata in base alle esigenze didattiche oltre che di socializzazione. Anche la posizione del docente all'interno dell'aula è variata in base al tipo di attività proposta e agli argomenti affrontati.

➤ **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:**

Sono state svolte sia prove scritte che orali. E' stata effettuata anche una simulazione della seconda prova dell'Esame di Stato.

➤ **EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO**

Nei casi in cui è stato ritenuto necessario, il recupero è stato svolto in itinere con risultati che per la maggior parte degli studenti sono stati positivi.

➤ **STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:**

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

Testo in testo in adozione: *Luca La Fauci, Scienza e cultura dell'alimentazione per il quinto anno- Markes*

➤ **PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI AI 13/05/24 E DA SVOLGERE ENTRO LA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO**

UDA N° 1

Conoscere per valorizzare

Focus Ed. Civica: Agenda 2030

Le contaminazioni alimentari e relativa classificazione

La contaminazione chimica degli alimenti

- La contaminazione da fertilizzanti
- La contaminazione da diserbanti
- La contaminazione da antiparassitari
- La contaminazione da contenitori per alimenti
- La contaminazione da IPA
- La contaminazione da acrilammide
- La contaminazione da zoofarmaci
- La contaminazione da metalli pesanti: piombo, mercurio e cadmio
- La contaminazione da micotossine

La contaminazione fisica degli alimenti

- La contaminazione particellare

La contaminazione biologica degli alimenti

- Agenti biologici (prioni, virus, batteri, muffe, lieviti, protozoi, elminti)
- I microrganismi e i fattori che influenzano la crescita microbica
- Le tossinfezioni alimentari e relativa classificazione.
- Concetti di dose infettante minima, portatore sano e periodo di incubazione
- Le malattie da contaminazione da microrganismi:
 - Infezione da salmonelle (Salmonellosi)
 - Infezione da *Listeria monocytogenes*
 - Infezione da *Campylobacter*
 - Infezione da *Escherichia coli*
 - Intossicazione da *Clostridium botulinum* (Botulismo)
 - Intossicazione da stafilococchi
 - Tossinfezione da *Clostridium perfringens*
 - Tossinfezione da *Bacillus cereus*
 - Epatite A
 - Intossicazione da micotossine
- Le malattie da contaminazione da Protozoi: Toxoplasmosi

- Le malattie da contaminazione da elminti: Teniasi; Anisakidosi
- Encefalopatia spongiforme bovina (BSE)

La qualità degli alimenti

- definizione di qualità e i diversi componenti della qualità totale
- I marchi di qualità: prodotti tipici; agricoltura biologica; slow food

UDA N° 2

Prevenzione, salute e benessere

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

Normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare

- Linee essenziali sulla legislazione relativa all'igiene degli alimenti, degli ambienti di lavoro e del personale: "pacchetto igiene" riguardante l'Autocontrollo e il Controllo Ufficiale; Regolamento CE n.178/2002 sulla Sicurezza degli alimenti e la Rintracciabilità
- Le principali novità del Reg. UE 1169/2011 sull'etichettatura
- Sistema HACCP: metodo da applicare per la realizzazione di un piano di Autocontrollo

Allergie e intolleranze alimentari

- Caratteristiche distintive; la celiachia; l'intolleranza al lattosio.

UDA N° 3

Made in Italy

Focus Ed. Civica: L'UE nella valorizzazione/tutela del patrimonio ambientale e culturale

La valutazione dello stato nutrizionale

- La composizione corporea (massa grassa e massa magra)
- Il peso desiderabile
- Determinazione del peso teorico tramite la formula di Lorenz
- L'indice di massa corporea (IMC)

- Il bilancio energetico

La bioenergetica

- Generalità
- Il dispendio energetico e i suoi “componenti”:
 - Il metabolismo basale
 - La termogenesi indotta dagli alimenti (TID)
 - Il costo energetico dell’attività fisica
- il fabbisogno energetico totale e relativa valutazione tramite il metodo FAO/WHO

L'alimentazione equilibrata

- Vitamine e Sali minerali: generalità, classificazione, fonti alimentari, perdita durante la cottura, principali funzioni e danni da carenza
- I LARN e l'alimentazione equilibrata
- La ripartizione dell'energia durante la giornata
- Le linee guida per una sana alimentazione
- La dieta mediterranea e la piramide alimentare
- Le diete vegetariane
- L'impatto ambientale delle scelte alimentari
- Principali aspetti relativi alle differenti indicazioni nutrizionali nelle diverse fasce d'età e condizioni fisiologiche
- Criteri generali per l'elaborazione di una dieta equilibrata

UDA N° 4

La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

Focus Ed. Civica: La cittadinanza digitale

Patologie e dietoterapia

- L'obesità

- Le iperlipidemie e l'aterosclerosi
- L'ipertensione arteriosa
- Il diabete
- Alimentazione e cancerogenesi

Aspetti essenziali relativi alle nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

Erice, 13/05/2024

Il docente
Francesco Guida

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. B

DISCIPLINA: Enogastronomia Settore Cucina

PROF. Salvatore F.sco Rondello

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe 5B è composta da 17 alunni, di cui 16 frequentanti (3 femmine e 13maschi)

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

Si tratta di un gruppo eterogeneo per livelli, sia in termini di partecipazione ed interesse che di impegno nello studio a casa, ma sufficientemente coeso;

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 stato più che discreto per un ristretto numero di alunni, 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.

Un ristretto numero di alunni ha dimostrato vivo interesse anche nelle attività extra, proposte dal docente; nel complesso l'intero gruppo classe si è impegnato 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.

Per quanto concerne la progressione nell'apprendimento, la maggior parte degli studenti ha mostrato nel complesso una progressione per lo più positiva, anche se in alcuni casi, a causa spesso dell'impegno altalenante, i risultati sono stati modesti.

La quasi totalità degli alunni ha ottenuto buoni risultati di apprendimento fatta eccezione per un'esigua parte del gruppo classe che ha raggiunto soltanto livelli sufficienti, dovuti ad un impegno non sempre costante, traducendosi in alcuni casi in uno studio mnemonico.

La classe fin dal primo giorno di scuola ha partecipato attivamente all'attività laboratoriale e teorica, mentre per un ristretto gruppo, relativamente alla parte teorica, l'interesse è stato altalenante.

Il livello medioraggiunto dalla classe, vista anche l'eterogeneità del gruppo, è discreto per la maggior parte degli allievi e, può dirsi sostanzialmente sufficiente per il resto della classe.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

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

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

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

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

Per le lezioni è stato utilizzato il libro di testo "Protagonisti in cucina, Corso di enogastronomia.

Per il triennio degli Ist. professionali alberghieri, Giunti tvp", e per determinati argomenti, si è utilizzato del materiale didattico fornito dal docente mediante slide e altri testi specifici del settore.

Le lezioni sono state anche condivise su classroom, in modo da rendere fruibili in ogni momento le lezioni, eventuali approfondimenti, i menu trattati durante le esercitazioni pratiche di laboratorio ed eventuali test e ricerche per l'approfondimento di alcuni temi.

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

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

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

all'argomento della pratica laboratoriale svolta.

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

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

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

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

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

- Protagonisti in Cucina secondo biennio giunti editore,
- Slide personali condivise dal docente tramite la classroom e proiettate attraverso LIM
- Video selezionati dal docente relativi alla piattaforma youtube

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

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

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

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1 CLASSE QUINTA DISCIPLINA: Enogastronomia settore cucina

Denominazione UDA Conoscere per valorizzare

Focus Ed. Civica Agenda 2030;

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

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

- ***"La qualità degli alimenti":***

- Il concetto di qualità

- Certificazioni di qualità europee, DOP, IGP STG.

- Certificazioni di qualità locali PAT, DE.CO.

- Certificazioni di tipo salutistico ecosostenibile, BIO-SLOWFOOD-KM0.

- La qualità attraverso l'etichetta.
- Ecosostenibilità alimentare.
- int. Made in Italy agroalimentare e l'italian sounding.

- ***“La creazione del piatto”***

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

1. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
2. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione

UDA N° 2 CLASSE QUINTA DISCIPLINA Enogastronomia settore cucina

Denominazione UDA Prevenzione, salute e benessere

Focus Ed. Civica La Costituzione e la tutela della salute

Sicurezza alimentare e TUSL.

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

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

UDA N° 3 CLASSE QUINTA DISCIPLINA Enogastronomia settore cucina

Denominazione UDA Made in Italy

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

Italian Sounding e Dieta mediterranea.

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

- sferificazione
- azoto liquido
- affumicatura a freddo
- cristallizzazione
- cvt, 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

Salvatore F.sco Rondello

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. B

DISCIPLINA: **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

PROF.SSA Marina Di Stefano

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La partecipazione al dialogo educativo è stata appena sufficiente. Alcuni alunni hanno mostrato sufficiente o buona disponibilità al confronto e alla partecipazione. Per altri alunni l'interesse per la materia è stato incostante e spesso è stato necessario richiamarli ad una maggiore responsabilità. L'impegno scolastico e l'impegno domestico di alcuni allievi è stato costante ed adeguato rispetto alle proprie potenzialità. In altri casi l'impegno domestico discontinuo e superficiale ha comportato per gli allievi difficoltà nell'acquisizione dei contenuti teorici e/o degli aspetti applicativi della disciplina.

2. METODO DI STUDIO:

Il metodo di studio di pochi alunni è stato adeguato, ben organizzato e proficuo; per altri alunni, invece, l'impegno non sempre è stato efficace ed organico sia per le carenze pregresse che per lo studio prevalentemente mnemonico.

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

Un ristretto numero di alunni ha raggiunto una preparazione più che sufficiente o buona. Per altri si sono manifestate alcune difficoltà nel processo di apprendimento a causa delle carenze nella preparazione di base e dello scarso impegno domestico oltre alla irregolarità nella frequenza.

Sono stati raggiunti gli obiettivi programmati per un ristretto numero di alunni che ha conseguito risultati soddisfacenti o buoni. Per alcuni allievi gli obiettivi essenziali del percorso previsto sono stati raggiunti in situazioni semplici. Qualche allievo che ha frequentato irregolarmente e si è applicato in maniera assai superficiale non ha raggiunto gli obiettivi minimi programmati. Modesta l'acquisizione di un linguaggio tecnico appropriato.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITÀ:

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

Abilità: Saper riconoscere l'evoluzione nel tempo del marketing e l'importanza delle diverse strategie di marketing. Individuare il marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici.

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

Abilità: Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza

Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore

Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità

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

Abilità: Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici

Distinguere i diversi aspetti del turismo sulla situazione economica del Paese

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

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.

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

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

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

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

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Le verifiche sono state sistematiche e periodiche sotto forma di conversazioni, domande dirette, interrogazioni, esercitazioni scritte (questionari, completamento di testi e griglie, quesiti a scelta multipla, esercizi vero/falso, applicazioni).

Sono stati somministrati due compiti di realtà trasversali per ogni quadrimestre come previsto dalla programmazione per UDA interdisciplinari adottata.

Nella valutazione finale si è tenuto conto del progresso in relazione alla situazione di partenza, ai ritmi di apprendimento, alla partecipazione al dialogo educativo ed all'impegno profuso nello studio.

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Nella classe gli interventi di recupero sono stati effettuati in itinere, attraverso un rallentamento delle attività didattiche e una continua revisione dei contenuti trattati. Non tutti gli allievi hanno approfittato di questi momenti di pausa e di riepilogo per superare le

difficoltà incontrate e colmare le carenze evidenziate.

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa turistica - Autore C. De Luca, M.T. Fantozzi - Casa Editrice Liviana

7. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Tematica generale: Conoscere per valorizzare

Focus Ed. Civica: Agenda 2030

Analisi e approfondimento di 2 obiettivi da parte di ciascun alunno

Le funzioni del marketing

L'evoluzione del concetto di marketing

Il piano marketing

Le strategie di marketing mix

UDA N° 2

Tematica generale: Prevenzione, salute e benessere

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

L'art. 32 della Costituzione

Le norme obbligatorie per l'impresa

Le norme sulla sicurezza alimentare

La disciplina dei contratti

Le norme volontarie

UDA N° 3

Tematica generale: Made in Italy

Focus Ed. Civica: Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale: La tutela della Costituzione con l'art 9 e il Patrimonio mondiale dell'umanità dell'Unesco

Il fenomeno turistico e le forme del turismo

Il turismo sostenibile e responsabile

Gli effetti del turismo sull'economia nazionale

UDA N° 4

Tematica generale: La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

Focus Ed. Civica: La cittadinanza digitale: rischi e opportunità della rete

Business plan

Programmazione aziendale: cenni

Erice, 13/05/2024

Il docente

Marina Di Stefano

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. B

DISCIPLINA: FRANCESE

PROF. NICOLÒ BLUNDA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe si è mostrata abbastanza interessata agli argomenti di indirizzo e di cultura francese trattati e sufficientemente motivata all'acquisizione di nozioni linguistiche che permettessero un migliore utilizzo sia orale che scritto della L2. La maggior parte degli alunni si sono distinti per una partecipazione più attiva e responsabile e si sono impegnati proficuamente in tutte le attività proposte. Di contro un'altro piccolo gruppo, ha affrontato l'esperienza scolastica con superficialità, frequentando in modo irregolare, impegnandosi in maniera occasionale e utilizzando un metodo di studio mnemonico e dispersivo.

Il risultato di questa situazione di classe ha fatto sì che, mentre la partecipazione alle attività didattiche da parte della maggioranza degli alunni è stata soddisfacente, per il restante piccolo gruppo si è rivelata scarsa o appena accettabile.

2. METODO DI STUDIO:

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

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

I livelli di competenza raggiunti sono eterogenei:

- alcuni alunni hanno sempre dimostrato motivazione all'apprendimento e partecipato a tutte le attività; sono intellettualmente vivaci e hanno buona capacità di osservazione e riflessione. Hanno dimostrato di aver acquisito una discreta preparazione, di saper rielaborare i contenuti studiati e risultano, dunque, in grado di operare in autonomia i collegamenti pluridisciplinari, di esporre i contenuti studiati, di produrre elaborati organicamente strutturati.
- altri, pur se motivati, sono più introversi; questi studenti mostrano un accettabile sviluppo delle capacità di osservazione e riflessione e sono in possesso di conoscenze culturali sufficienti.
- altri ancora si caratterizzano per carenze nella preparazione di base, difficoltà nell'esposizione delle idee in modo organico, superficialità nella osservazione; si esprimono, all'orale ma soprattutto nella forma scritta, in modo meno organico e

necessitano di qualche indicazione per orientarsi attraverso epoche e concetti.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Gli alunni padroneggiano la L2 per scopi comunicativi e utilizzano i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello A2 / B1 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

Le strategie didattiche utilizzate durante il corso dell'anno scolastico sono le seguenti:
Lezione frontale, Lezione interattiva, Lavoro di gruppo, Mappe concettuali, Brainstorming, Cooperative learning, Metodo induttivo e deduttivo.

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

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

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

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

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

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

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Tematica generale: **Conoscere per valorizzare**

Focus Ed. Civica

Agenda 2030

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

UDA N° 2

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

Focus Ed. Civica

La Costituzione e la tutela della salute

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

UDA N° 3

Tematica generale: **Made in Italy**

Focus Ed. Civica

Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale

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

UDA N° 4

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

Focus Ed. Civica

La cittadinanza digitale

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

Erice, 13/05/2024

Il docente
Nicolò Blunda

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. B

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

PROF.MARIA IOLANDA LONGHITANO

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La maggior parte della classe ha mostrato una partecipazione saltuaria e discontinua alle diverse iniziative proposte nel corso dell'anno.

In seguito alle diverse sollecitazioni alcuni alunni si sono applicati nello studio cercando di portare a termine le consegne date anche se in ritardo e hanno partecipato più attivamente e costantemente alle diverse iniziative proposte nel secondo quadrimestre.

2. METODO DI STUDIO:

Il metodo di studio seguito dalla classe è stato alquanto dispersivo e superficiale soprattutto a causa della mancanza di volontà e di applicazione. A causa di ciò alcuni si sono avvalsi di uno studio meccanico e mnemonico non sempre proficuo.

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

L'apprendimento è stato condizionato dalla scarsa motivazione generata da una incertezza circa il futuro professionale, da una carente preparazione di base, dalla mancanza di volontà, di applicazione e di fiducia nelle proprie capacità e da una conseguente insicurezza personale. Inoltre, la complessiva riduzione del monte orario, la partecipazione a progetti e incontri e l'ampio spazio dedicato alle esercitazioni volte ad affrontare le prove Invalsi da sostenere nel mese di marzo non hanno favorito una normale progressione dell'apprendimento.

Il livello medio raggiunto dalla maggior parte della classe, può considerarsi sufficiente. Pochissimi hanno conseguito risultati soddisfacenti. La programmazione iniziale, tenuto conto dei bisogni formativi della classe e della situazione lacunosa di partenza ha subito qualche necessaria modifica. Gli argomenti trattati sono stati semplificati e ridotti per adeguarli alle specifiche esigenze. La classe, nella maggior parte dei casi, è riuscita a conseguire gli obiettivi minimi prefissati relativamente alle capacità di ciascuno.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Le competenze sono state esplicitate nel percorso delle UDA

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

Lezione frontale-lezione interattiva- ricerca guidata- lavoro di gruppo- simulazioni-brainstorming- mappe concettuali-problem solving- tutoring- cooperative learning - flipped classroom--metodo induttivo e deduttivo

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Sono state effettuate prove strutturate, semistrutturate, non strutturate e compiti di realtà.

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Ampio spazio è stato dato ad attività di revisione, di ripasso e di recupero che sono state effettuate regolarmente sia al termine del primo quadrimestre sia nel periodo seguente con attività in itinere, ma i risultati sono stati molto modesti. Solo pochissimi si sono avvalsi di queste opportunità per migliorare le proprie conoscenze e competenze.

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Oltre al libro di testo "INVALSI TRAINER"- A. Ross - DEA Scuola, è stato utilizzato il libro in uso lo scorso anno "LIGHT THE FIRE" E. Assirelli - A. Vetri - B. Cappellini. Rizzoli languages. Sono state utilizzate anche fotocopie di altri testi, riviste, CD, registratore, DVD , computer , laboratorio di informatica, Internet e lavagna.

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Tematica generale: **Conoscere per valorizzare**

Focus Ed. Civica: **Agenda 2030**

COMPETENZE

Presentare il nostro territorio attraverso un prodotto da promuovere all'estero

Presentare ricette utilizzando prodotti tipici e di qualità del nostro territorio, operando collegamenti storico/culturali.

FUNCTIONS:

compiling and interpreting a recipe model ; understanding and giving instructions;

reporting information in a chronological order; expressing likes and dislikes, reporting events in a chronological order; making comparisons and observations; understanding new opportunities

GRAMMAR: imperative, present simple, passive form, past simple; linkers and sequencers, comparatives and superlatives.

CONTENTS:

Nutrients - The food pyramid - Herbs and spices - Traditional local products - Recipes- Wine and food appellations- Slow food

UDA N° 2

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

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

COMPETENZE

Identificare e valutare i rischi presenti nei luoghi di lavoro

Relazionare sulle allergie e sulle le intolleranze più comuni: la celiachia

Riferire sui principi fondamentali riguardanti l'igiene e la sicurezza alimentare

FUNCTIONS: compiling and interpreting charts and diagrams; understanding and giving rules and/

or advise; reporting on hygiene and safety in modern catering

GRAMMAR: tenses revision; focus on modal verbs: should, must, have to

CONTENUTI:

Haccp - Bacteria - Food poisoning - Food preservation - Food intolerances and allergies -Coeliac Disease-GMOs

UDA N° 3

Tematica generale: **Made in Italy**

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

COMPETENZE:

Relazionare sulle nuove tendenze alimentari operando confronti culturali con altre tradizioni e abitudini alimentari.

FUNCTIONS: describing different cuisines; giving personal opinions; reporting on different cooking techniques and menus

GRAMMAR: tenses revision;

CONTENUTI :

Goal 3: Good Health and well being-A healthy lifestyle-The Mediterranean diet- Organic farming-

Goal 13: Climate action - Measure your impact on the environment -0 km food- Slow food

UDA N° 4

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

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

COMPETENZE

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

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

- Parlare di progetti per il futuro- Redigere un CV con l'ausilio delle piattaforme digitali

Conoscere le opportunità di lavoro per gli studenti italiani all'estero

FUNCTIONS:

reporting events in a chronological order; making comparisons and observations;

understanding new opportunities

GRAMMAR: past simple;present perfect;Future; time linkers, comparatives and superlatives.

CONTENUTI:

Job Ads - C.V. - Europass- QCER- The Covering letter

Erice, 13/05/2024

Il docente
Maria Iolanda Longhitano

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. B

DISCIPLINE: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA- STORIA

PROF. BOSCO LEONARDA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: Nel corso del processo di insegnamento /apprendimento la classe, anche se in misura differenziata, ha partecipato alle dinamiche della stessa manifestando un certo interesse per le attività svolte. La maggior parte degli alunni ha manifestato una partecipazione attiva e consapevole, con atteggiamenti seri, propositivi e di grande disponibilità, alcuni hanno invece partecipato poco al dialogo educativo e con apporti modesti. Nel corso dell'anno scolastico molti hanno dimostrato un impegno regolare partecipando in maniera continuativa alle lezioni, solo qualcuno ha avuto bisogno di sollecitazioni da parte dell'insegnante per via di uno studio discontinuo e poco approfondito, talvolta nullo. La frequenza è stata abbastanza regolare per la maggior parte degli alunni.

METODO DI STUDIO: Non tutti gli alunni hanno mostrato lo stesso metodo di studio: in alcuni è stato più mnemonico, in altri più soddisfacente mostrandosi capaci di fare collegamenti tra vari autori, correnti letterari e fatti storici.

Al termine del percorso formativo si può affermare che pochi alunni hanno acquisito un metodo di studio efficace, strutturato e produttivo che ha consentito una valida acquisizione di competenze, abilità e conoscenze. Per alcuni infatti, il metodo di studio poco produttivo, ha reso più difficoltosa l'acquisizione sia di competenze che di abilità e conoscenze.

PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE: La classe, nel complesso, è pervenuta ad un buon livello di conoscenze, abilità e competenze. Quasi tutti gli alunni, rispetto alla situazione di partenza, hanno migliorato le capacità linguistico-espressive, le abilità di analisi e comprensione dei testi letterari che hanno collegato al periodo storico di riferimento. Le competenze linguistiche e logico-deduttive sono complessivamente sufficienti anche se persistono lacune nella produzione scritta soprattutto per alcuni alunni.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

COMPETENZE GENERALI E ABILITA' LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

COMPETENZE:

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

-Produrre oggetti multimediali

Competenze livello base:

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

STRATEGIE DIDATTICHE: La lezione frontale è stata accompagnata dal confronto interattivo attraverso riflessioni guidate sulle tematiche prese in esame. Per agevolare la comprensione e l'acquisizione degli argomenti sono state fornite sintesi schematiche con mappe concettuali.

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: Come concordato in sede di Dipartimento sono state proposte agli allievi diverse prove di verifica scritta finalizzate a verificare il livello di conoscenze, abilità e competenze. Gli alunni sono stati invitati a esercitarsi nelle tipologie di scrittura richieste agli Esami di Stato e hanno inoltre svolto prove parallele all'inizio e alla fine dell'anno scolastico nonché prove trasversali somministrate al termine di ciascuna Uda. Le prove di verifica quadrimestrali sono state affiancate da esercitazioni domestiche intese come ulteriori momenti di chiarificazione e delucidazione. Riguardo alle verifiche orali, oltre alle osservazioni ricavabili dagli interventi spontanei degli studenti, sono state effettuate verifiche orali per ciascun alunno con l'obiettivo di verificare l'acquisizione dei contenuti e della terminologia specifica, la pertinenza alle domande dell'insegnante, le abilità espositive, la capacità di creare collegamenti e relazioni tra i vari concetti. Nella valutazione è stato attentamente considerato il reale miglioramento che ogni singolo alunno ha realizzato a partire dalla situazione di partenza, quindi la valutazione finale si è posta come momento non sanzionatorio, ma di valorizzazione delle risorse e degli obiettivi, anche minimi, raggiunti.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO E stata effettuata una pausa didattica di due settimane durante le quali gli alunni hanno avuto l'opportunità di recuperare gli argomenti nei quali evidenziavano le insufficienze. Alcuni argomenti sono stati rispiegati e sono stati chiariti i dubbi mediante spiegazioni, mappe concettuali riepilogative e altro materiale cartaceo

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO: ITALIANO

"La mia nuova letteratura" Dall'Unità d'Italia a oggi, di A Roncoroni, M.M. Cappellini, E.Sada; Ed. C. Signorelli V.3

STORIA

"La nostra avventura" di G. De Vecchi e G. Giovannetti, Edizione S. B. Mondadori, volume V.3

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. B

DISCIPLINA: MATEMATICA

PROF. GERMANA SALTALLA'

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

Non tutti gli allievi sono entrati nel ritmo di apprendimento adeguato; una parte di essi ha partecipato in maniera attiva alle lezioni attraverso interventi pertinenti, dimostrandosi disponibile ad intraprendere ogni lavoro richiesto e richiedendo conferme sul grado di apprendimento acquisito. Dal punto di vista disciplinare, la stessa si è mostrata educata, corretta e responsabile, disponibile al confronto fra opinioni, è riuscita a lavorare in gruppo e ha accettato le tecniche disciplinari, rendendo positivi i rapporti tra di loro e tra essi e il docente. La restante parte, al contrario, non ha mostrato disponibilità all'ascolto e alla collaborazione con l'insegnante; l'impegno non è stato costante così come volontà, interesse e partecipazione.

2. METODO DI STUDIO:

Non tutti gli alunni hanno tenuto un comportamento responsabile e rispettoso; alcuni di essi non hanno presentato difficoltà nel lavoro da svolgere sia a scuola sia a casa e sono stati capaci di organizzare il tempo per lo studio e per lo svolgimento dei compiti; le loro capacità sono globalmente buone. In un piccolo gruppo di ragazzi, invece, permangono ancora alcune lacune.

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

Si è opportunamente modulata l'azione didattica al fine di evitare un eccessivo carico di informazioni e di lavoro da svolgere in autonomia. Si è contestualmente adottata una prospettiva di valorizzazione del progresso, dell'impegno, della partecipazione, della disponibilità di ogni singolo studente allo svolgimento delle attività proposte.

Si è costantemente monitorato il processo di apprendimento mediante verifiche periodiche scritte e orali, partendo dalla fase di recupero ad inizio anno. Nel complesso gli alunni hanno risposto in modo sufficiente agli stimoli offerti dall'insegnante, hanno raggiunto un livello soddisfacente di apprendimento della disciplina, in termini di conoscenza, comprensione e applicazione e, sotto il profilo socio-affettivo e relazionale, hanno raggiunto un livello adeguato nei rapporti interpersonali.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Competenze generali:

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

Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Abilità:

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

- Saper classificare le funzioni.
- Saper determinare il dominio di una funzione.
- Saper studiare il segno di una funzione.
- Saper calcolare i punti d'intersezione della funzione con gli assi cartesiani.
- Saper operare con i limiti di una funzione.
- Saper stabilire se una funzione è continua e classificare i punti di discontinuità.
- Saper operare con le derivate di una funzione.
- Saper calcolare i punti di massimo e minimo relativi ed assoluti di una funzione.
- Saper stabilire se una funzione è concava o convessa.
- Saper calcolare i punti di flesso di una funzione.
- Saper costruire il grafico di una funzione.
- Saper leggere un grafico.

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

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

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

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli

previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

- **Formative**

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

- **Intermedie e sommative**

Problemi o esercizi contestualizzati; prove sommative di recupero; prove orali.

Tipologia di prova	Numero di prove per quadrimestre
Verifiche scritte	2
Verifiche orali	3
Prove pratiche	/

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Le azioni effettuate hanno cercato di migliorare la capacità di lettura e di gestione di un linguaggio formale attraverso una serie di attività atte al recupero potenziamento.

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Testo in adozione, dispense e schede di lavoro guidato, strumenti informatici, software didattici e applicazioni per la descrizione grafica di una funzione.

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

7. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Conoscere per valorizzare

- Introduzione all'analisi
 - L'insieme \mathbb{R} : richiami e complementi.
 - Funzioni reali di variabile reale: dominio e studio del segno.
- Limiti di funzioni reali di variabile reale
 - Limite finito quando x tende a un valore finito.
 - Limite finito quando x tende a infinito.
 - Limite infinito quando x tende a un valore finito.
 - Limite infinito quando x tende a infinito.
 - Limite destro e limite sinistro.
 - Enunciati dei teoremi generali sui limiti. Calcolo dei limiti.
 - Limite di una somma, prodotto e quoziente di due funzioni.
 - Limiti delle funzioni razionali intere. Limiti delle funzioni razionali fratte.
 - Forme indeterminate del tipo $-\infty+\infty$, $0/0$ oppure ∞/∞ .

UDA N° 2

Prevenzione, salute e benessere

- Continuità
 - Funzioni continue.
 - Punti singolari e loro classificazione.
 - Asintoti verticali, orizzontali e obliqui.
 - Grafico probabile di una funzione.
 - Rappresentazione grafica per punti in un contesto reale.

UDA N° 3

Made in Italy

- Derivate e teoremi sulle funzioni derivabili
- Rapporto incrementale. Significato geometrico del rapporto incrementale.
 - Significato geometrico della derivata.
 - Derivate delle funzioni elementari.
 - Algebra delle derivate.
 - Derivata della funzione composta.
 - Massimi e minimi relativi. Massimi e minimi assoluti.
 - Crescenza e decrescenza di una funzione.
 - Criteri per l'analisi dei punti stazionari.
 - Problemi di ottimizzazione.

UDA N° 4

La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

- Lo studio di funzione
 - Concavità e convessità di una funzione.
 - Punti di flesso.
 - Criteri per l'analisi dei punti di flesso.
 - Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte.

Prof.ssa Germana Saltallà

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. B

DISCIPLINA: L.S.E. SALA E VENDITA

PROF. ADAMO EMILIO

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

Nel corso dell'anno scolastico quasi tutti gli allievi hanno partecipato alle attività proposte con interesse, specialmente durante le attività pratiche svolte nel laboratorio di sala/bar. In classe, invece, alcuni alunni non hanno partecipato sempre costantemente.

In laboratorio tutti gli allievi si sono impegnati costantemente, mostrandosi desiderosi di apprendere e di mettere in pratica le competenze acquisite. Tanti sono stati gli interventi effettuati dagli allievi che hanno contribuito ad arricchire le lezioni; pertanto, i risultati raggiunti sono da ritenersi mediamente soddisfacenti.

2. METODO DI STUDIO:

Alcuni alunni hanno evidenziato un metodo di studio efficace e produttivo, che li ha portati a gestire autonomamente l'apprendimento dei vari contenuti proposti; altri, invece, hanno mostrato di avere un metodo di studio piuttosto mnemonico.

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

In alcuni alunni il percorso scolastico è stato caratterizzato da una adeguata e costante regolarità nello studio dalla quale è scaturito un buon profitto; in altri, invece, il rendimento è stato inferiore, sia per via di un'attenzione e di un impegno non sempre costanti, sia per una organizzazione non efficace dello studio autonomo.

La classe ha complessivamente raggiunto risultati più soddisfacenti. Il livello di conoscenze, competenze e capacità conseguite dagli allievi si colloca, dunque, tra il sufficiente ed il buono; alcuni studenti, infatti, si sono distinti per costanza nello studio e interesse per le tematiche affrontate, giungendo quindi a conseguire ottimi risultati.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

- Individuare la produzione enologica nazionale e di alcune regioni;
- Proporre semplici abbinamenti di vini ai cibi;
- Individuare e valorizzare le produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio;
- Predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela;
- Saper calcolare il costo di un piatto.

Competenze livello base

- Essere capace di effettuare gli abbinamenti cibo-vino;
- Conoscere l'enografia regionale "Sicilia" e cenni su quella nazionale, e saperla valorizzare;
- Essere capace di elaborare una bevanda nell'ottica dei bisogni della clientela.

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

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

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Le verifiche sono state realizzate mediante prove pratiche, colloqui orali per accertare le conoscenze, prove scritte di produzione (consistenti nella risoluzione di esercizi o casi pratici), questionari/test a scelta multipla, valutati attraverso griglie di correzione e di valutazione. Nella valutazione finale si tiene conto della situazione di partenza, degli obiettivi minimi raggiunti dagli alunni, dell'impegno mostrato, delle competenze tecnico-pratiche.

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO:

Durante la prima parte del secondo quadrimestre sono stati ripresi gli argomenti trattati nel primo quadrimestre, al fine di colmare le lacune e potenziare le competenze degli alunni.

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

- Libro di testo: MASTERLAB - SETTORE SALA E VENDITA PER 4° E 5° ANNO + RISORSE DIGITALI, di Faracca Antonio, Galie Emilio;
- Dispense;
- Schede tecniche;
- PC-Rete internet.

7. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI:

UDA N° 1

Conoscere per valorizzare

L'arte del bere miscelato

Valorizzare i prodotti tipici, individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato simulando proposte innovative.

I cocktails

Attrezzatura necessaria per la realizzazione, bicchieri di servizio e classificazione; l'utilizzo dello shaker e del mixing glass.

Il vino in Italia e nel mondo

Saper individuare la produzione enologica regionale e nazionale e svolgere attività in relazione alla erogazione e alla vendita di prodotti e servizi vitivinicoli; organizzare un servizio adeguato valorizzando i prodotti tipici.

La produzione vitivinicola delle regioni italiane

- Le caratteristiche della produzione italiana;
- La produzione regionale: "alcuni vini DOCG e vitigni del Piemonte, Lombardia, Veneto, Toscana, Campania e Sicilia".

UDA N° 2

Prevenzione, salute e benessere

Analisi sensoriale e degustazione, abbinamento cibo-vino

Competenza

Trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale. Saper riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei cibi e dei vini attraverso l'esame organolettico e proporre semplici abbinamenti.

L'abbinamento cibo-vino

- L'analisi sensoriale del cibo;
- I sensi coinvolti;
- Le fasi dell'analisi;
- Sensazioni gustative;
- Sensazioni tattili.

Criteri di abbinamento cibo-vino

- I principi di abbinamento;
- La scheda grafica di abbinamento;
- La successione dei vini a tavola.

UDA N° 3

Ambiente e sviluppo sostenibile

La cucina di sala

Competenza

Saper realizzare in sala alcuni piatti alla lampada, utilizzando prodotti locali nel rispetto della stagionalità.

La cucina di sala

- L'attrezzatura per cucinare in sala;
- La tecnica del flambé;
- Alcuni piatti da poter realizzare in sala:
 - Farfalle alla vodka;
 - Bucatini alla amatriciana
 - Scaloppina al Marsala;
 - r pe suzette.

UDA N° 4

Il futuro: evoluzione e prospettive

Tecniche di gestione

Competenza

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.

Informatica ed enogastronomia

- Le tecnologie informatiche;
- I vantaggi per le aziende enogastronomiche;

Erice, 13/05/2024

Il docente
ADAMO EMILIO

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. B

DISCIPLINA: Religione

Prof.ssa Francesca Messina

SITUAZIONE DELLA CLASSE

PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe 5Bha manifestato una crescita nel corso dell'anno per quanto riguarda la partecipazione e l'impegno. Nel complesso risulta una classe collaborativa, per alcuni studenti però sono necessarie delle continue sollecitazioni. Non tutti hanno un atteggiamento maturo rispetto alla loro età e anche rispetto alle competenze e al senso critico raggiungono una sufficienza. Solo alcuni brillano nel dialogo e nello svolgimento delle attività didattiche.

METODO DI STUDIO:

Rispetto al metodo di studio, pochi studenti sono capaci di dialogo e di confronto al fine del raggiungimento di un pensiero critico. Nelle attività scritte, non tutti rispondono in maniera adeguata: alcuni hanno bisogno di essere seguiti attentamente. Nella presentazione orale di un tema, alcuni sono più precisi e preparati di altri ma tutti hanno dimostrato impegno.

PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:

Una volta compreso il metodo delle lezioni, gli studenti si sono lasciati coinvolgere e hanno partecipato attivamente. Solo pochissimi hanno mantenuto un atteggiamento poco partecipativo delle volte ma in linea generale tutti hanno manifestato una crescita nel dialogo e nello svolgimento delle attività.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

COMPETENZE DI RIFERIMENTO AREA GENERALE:

- Lo studente motiva le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialoga in modo aperto, libero e costruttivo;
- Si confronta con gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristiano-cattolica, tenendo conto del rinnovamento promosso dal Concilio ecumenico Vaticano II, e ne verifica gli effetti nei vari ambiti della società e della cultura;
- Individua, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico,

sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere;

- Costruisce un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico.

STRATEGIE DIDATTICHE:

La strategia didattica privilegiata dalle lezioni di religione è quella del dialogo col gruppo-classe, per sviluppare un maturo senso critico e mettere in discussione la personale prospettiva, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.

Attraverso poi alcuni testi, video o domande guida gli studenti sono stati invitati a cogliere la presenza e l'incidenza dei valori cristiani nella storia e nella cultura, per una lettura critica del mondo contemporaneo.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

I criteri di valutazione tengono conto anzitutto della partecipazione attiva degli studenti, dello svolgimento delle attività scritte e orali, della condivisione della propria visione di pensiero sul tema affrontato e della capacità di assumere ed interiorizzare nel proprio bagaglio culturale l'apporto della spiritualità.

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Le verifiche sono state effettuate con alcune prove scritte e orali, e talvolta con la presentazione alla classe di un progetto o ricerca realizzato personalmente su un tema svolto.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

A volte è stato necessario riprendere alcuni temi o attendere che tutti portassero a termine le attività ad essi legati. Per le presentazioni orali, alcuni hanno avuto bisogno di essere incoraggiati e attesi con pazienza.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Materiale fornito dall'insegnante: schemi, testi, video e file da Internet, sintesi e brevi dispense

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Nessuna.

UDA N° 1 Conoscere per valorizzare

Il principio della libertà religiosa

Il complesso rapporto fra libertà e responsabilità

UDA N° 2 Prevenzione, salute e benessere

Riconoscere il ruolo della religione nella società

Religione e religiosità:

Devozione Popolare

Superstizione

Setta

UDA N° 3 Made in Italy

Dottrina sociale della Chiesa

Valori evangelici universali:

Il valore del lavoro

Il senso della giustizia

Corresponsabilità

Potenzialità e rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere

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

Le novità del Concilio ecumenico Vaticano II

Le scelte della vita a confronto con la visione cristiana

Morale cristiana

Erice,/05/2024

La docente
Francesca Messina

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. B

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

PROF. MESSINA GIUSEPPINA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

- 1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:** Gli alunni, per la maggior parte, si sono resi collaborativi e hanno partecipato con regolarità ed impegno alle lezioni dimostrando interesse per le attività svolte. Dimostrano di aver acquisito competenze operative in diverse forme di attività fisiche e di conoscere e saper applicare i principi della materia, di essere in grado di interagire con i compagni mantenendo un comportamento responsabile.
- 2. METODO DI STUDIO:**
Gli allievi hanno mostrato fin dalle prime lezioni interesse verso le attività proposte. Notevole successo hanno avuto i principali sport di squadra(come la Pallavolo) e l'Atletica Leggera con la corsa e i lanci(il getto del peso). Gli alunni sanno Analizzare , anticipare e progettare l'azione motoria. Prevedono l'andamento e il risultato delle azioni motorie, valutandone i rischi. Gli alunni , inoltre, sono stati in grado di mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale,tutelando lo stesso e impegnandosi in attività ludiche sostenibili.
- 3. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:**L'apprendimento delle capacità e abilità ha subito un graduale e costante incremento,raggiungendo livelli adeguati allo sviluppo organico.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

- 1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA':**
Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della salute dinamica,conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva;
Essere consapevoli del proprio processo di maturazione e sviluppo motorio;
Essere in grado di gestire il movimento, utilizzando in modo ottimale le proprie capacità nei diversi ambienti anche naturali.
Formazione di una coscienza sportiva basata sulla lealtà,onestà , cooperazione e fair play. Le attività proposte, infatti, hanno favorito la socializzazione, la vita di gruppo , la condivisione di scelte e il confronto di opinioni e pareri,formando gli allievi al riconoscimento e rispetto per le regole.

2. STRATEGIE DIDATTICHE: Per quanto riguarda le strategie didattiche il programma è stato applicato in modo da rendere gli alunni, con le loro esigenze psico-fisiche, protagonisti del processo educativo tenendo conto della loro personalità e della loro evoluzione. Gli alunni sono stati in grado di mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso e impegnandosi non solo in attività ludiche ma svolgendo a turno compiti diversi come quelli dell'arbitro o del cronometrista ecc..

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:

Orale e pratica

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO:

NESSUNO

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

MATERIALE DIGITALE FORNITO DALL'INSEGNANTE

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITÀ INTEGRATIVE:

NESSUNA

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Conoscere per valorizzare

Focus Ed. Civica: **Valorizzazione del territorio inteso come ambiente da proteggere**

Il Trekking. Come fare trekking: consigli sulla tecnica e come iniziare. Trekking: un'attività adatta a tutti. Escursioni e valorizzazione del territorio.

Conoscenza di alcuni percorsi di trekking nella provincia di Trapani. Esercitazioni pratiche: Trekking urbano.

UDA N° 2

Prevenzione, salute e benessere

Focus Ed.Civica:Il concetto di “Salute”

Il concetto di Salute. L'importanza dell'attività fisica. I rischi della sedentarietà.
Il movimento come prevenzione. Una sana alimentazione; gli alimenti nutrienti e i fabbisogni biologici. Il fabbisogno idrico. La piramide alimentare.

UDA N° 3 Made in Italy

Focus Ed. Civica:L'eccellenza e la creatività Italiana nel mondo.

Lo Sport “punto di forza” per l'**export**. Il valore del Made in Italy nello sport: dal Tartan alle piscine fino ad arrivare al mercato delle bici Bianco,Colnago e Pinarello.

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

Focus Ed. Civica: Il valore delle regole.” Il Fair Play”e i suoi principi.

Le Scienze Motorie e le competenze di cittadinanza:Il valore delle regole.” Il Fair Play”e i suoi principi. Spirito critico e capacità di giudizio. Senso di responsabilità. Collaborazione e partecipazione. La competizione come confronto.

Erice, ...13...../05/2024

Il Docente
Messina Giuseppina

RELAZIONE FINALE DEL C.d.C

CLASSE V SEZ. B

EDUCAZIONE CIVICA

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Tematica generale: **Conoscere per valorizzare**

Focus Ed. Civica: **Agenda 2030**

Contenuti:

- Préparations culinaires typiques
- Calcolo dei limiti di funzioni reali di variabile reale
- Agenda 2030
- Valori simbolici del vino nella Sacra Scrittura
- La produzione regionale: “alcuni vini DOCG e vitigni del Piemonte, Lombardia, Veneto, Toscana, Campania e Sicilia”.
- Le contaminazioni degli alimenti (argomento che fa riferimento agli obiettivi 3 “Buona salute e benessere delle persone” e 11 “Città e comunità sostenibili” dell’agenda 2030)
- la qualità alimentare e l’ecosostenibilità alimentare (argomento che fa riferimento obiettivo 2: “Sconfiggere la fame”, obiettivo 13: lotta contro il cambiamento climatico)
- Agenda 2030: Analisi e approfondimento di 2 obiettivi da parte di ciascun alunno
- Il Trekking. Come fare trekking: consigli sulla tecnica e come iniziare. Trekking: un’attività adatta a tutti. Escursioni e valorizzazione del territorio. Conoscenza di alcuni percorsi di trekking nella provincia di Trapani. Esercitazioni pratiche: Trekking urbano.

UDA N° 2

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

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

Contenuti:

- Santé et sécurité alimentaire

- Asintoti di una funzione
- Il Biennio rosso
- La sicurezza alimentare e il sistema HACCP
- Sicurezza alimentare e Tusl
- L' art. 32 della Costituzione
- Il concetto di Salute. L'importanza dell'attività fisica. I rischi della sedentarietà. Il movimento come prevenzione. Una sana alimentazione; gli alimenti nutrienti e i fabbisogni biologici. Il fabbisogno idrico. La piramide alimentare.

UDA N° 3

Tematica generale: **Made in Italy**

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

Contenuti:

- Sauver notre planète
- Statistica descrittiva
- L'Unesco
- Le feste religiose della tradizione popolare, patrimonio culturale del territorio.
- Preparazione Piatti alla lampada: Scaloppina al Marsala;
- La dieta mediterranea: un regime alimentare per la tutela della salute e la valorizzazione del territorio
- italian sounding e dieta mediterranea
- La tutela della Costituzione con l'art 9 e la tutela dei siti Patrimonio mondiale culturale e naturale dell'Unesco
- Lo Sport "punto di forza" per l'**export**. Il valore del Made in Italy nello sport: dal Tartan alle piscine fino ad arrivare al mercato delle bici Bianco,Colnago e Pinarello.

UDA N° 4

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

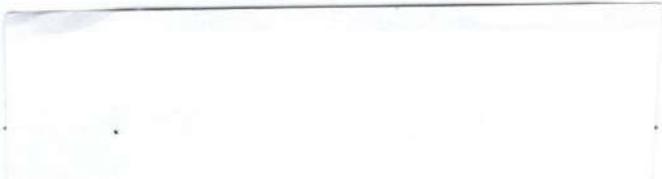
Focus Ed. Civica: **La cittadinanza digitale**

Contenuti:

- Le Curriculum Vitae et la lettre de motivation avec Europass
- Le fake news
- Le tecnologie informatiche
- I vantaggi per le aziende enogastronomiche

- Uso responsabile dei mezzi informatici multimediali, nella vita quotidiana ed anche in campo ristorativo
- Rischi ed opportunità della rete
- Le Scienze Motorie e le competenze di cittadinanza: "Il valore delle regole." Il "Fair Play" e i suoi principi. Spirito critico e capacità di giudizio. Senso di responsabilità. Collaborazione e partecipazione. La competizione come confronto.

**RELAZIONE FINALE
DELL'ATTIVITA' DIDATTICA DI SOSTEGNO**

Alunno: 

Classe: V SEZ B.....

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA.....

Docente Specializzato: Prof.essa LA LUCE MARIA CARMELA.....

1. Orario di lavoro

Quadro orario e discipline della classe:

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Prima ora	SC.MOTORI E	ECONOMIA	ITALIANO	FRANCESE	FRANCESE	
Seconda ora	SC.MOTORI E	ITALIANO	ECONOMIA	INGLESE	MATEMATICA	
Terza ora	FRANCESE	ITALIANO	INGLESE	ECONOMIA	MATEMATICA	
Quarta ora	ITALIANO	MATEMATICA	ITALIANO	ECONOMIA	ITALIANO	
Quinta ora	ALIMENTAZ .	ALIMENTAZIONE	ALIMENTAZIONE	ALIMENTAZIONE	SALA	
Sesta ora	CUCINA	CUCINA	RELIGIONE	ALIMENTAZIONE	SALA	
Settima ora		CUCINA				
Ottava ora		CUCINA				

Quadro orario delle ore con l'insegnante di sostegno:

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Prima ora		Sost. x□	Sost. □	Sost. □	Sost. x □	
Seconda ora		Sost. x□	Sost. □	Sost. □	Sost. x□	
Terza ora	Sost. D □	Sost. □ D	Sost. x□	Sost. x □	Sost. x□	
Quarta ora	Sost. x □	Sost. x □	Sost. X□	Sost. x □	Sost. x□	
Quinta ora	Sost. x□	Sost. x □	Sost. x□	Sost. x□	Sost. □	
Sesta ora	Sost. x□	Sost. □	Sost. □	Sost. x □	Sost. □	

3. Piano di lavoro

Nell'a.s. in corso ha svolto una programmazione:

Ministeriale con obiettivi minimi (art.15, comma 3, O.M. 90 del 21/5/01)

4. Svolgimento dell'attività con riferimento al PEI e alla progettazione didattica

4.1 in relazione alle attività:

Ha svolto le attività progettate per la classe

4.2 in relazione alle modalità d'insegnamento:

l'insegnamento individualizzato è stato svolto all'interno della classe:

sempre

4.3 modalità di frequenza:

la frequenza è stata costante, le poche assenze sono da riferire soprattutto a motivi di salute o a motivi di famiglia.

4.4 interesse e partecipazione:

L'anno scolastico in corso è stato particolarmente difficile per l'alunna in quanto si è dovuta misurare con delle problematiche personali. Queste hanno influito negativamente sulla partecipazione che è stata meno costante rispetto i precedenti anni scolastici, nonostante le diverse sollecitazioni dei docenti. Ha dimostrato, comunque, pur avendo difficoltà sia nella concentrazione che nell'affrontare il percorso didattico, interesse e volontà a voler fare bene in tutte le attività proposte che sono state semplificate, nella forma, per adeguarle alle sue capacità. I risultati, pertanto, soprattutto nell'esposizione orale, non sono stati talvolta quelli attesi. Necessari sono stati gli incoraggiamenti e la sollecitazione a credere nelle proprie capacità e a mantenere la calma di fronte alle difficoltà.

L'atteggiamento in generale è di collaborazione.

4.5 impegno e puntualità nell'eseguire i compiti:

Ha dimostrato di volersi impegnare e svolgere tutte le attività proposte, ma nonostante la buona volontà ha incontrato molte difficoltà e ha avuto bisogno di essere guidata e stimolata per portarle a termine, necessitando quindi, di più tempo nell'eseguire i compiti. Ha tentato di superare le problematiche, anche per gratificarsi e aumentare l'autostima, provando a lavorare in maniera autonoma ma il risultato finale è stato spesso parziale anche se globalmente adeguato alla richiesta.

Nonostante le sollecitazioni fatte alla famiglia per supportarla didatticamente durante quest'anno scolastico, sicuramente più impegnativo dei precedenti, queste non hanno trovato riscontro mettendo la ragazza in difficoltà soprattutto nel reiterare gli argomenti trattati in classe e schematizzati per una migliore comprensione, in linea con le reali capacità

4.6 progresso nel corso dell'anno:

non si sono evidenziati particolari progressi, ha mantenuto ciò che ha acquisito negli anni precedenti. Conoscenze non molto approfondite, ma comunque adeguate. Assenza di errori nell'esecuzione di compiti semplici. Possesso di abilità semplici. Capacità di svolgimento di analisi parziali. Imprecisione nella sintesi ma con qualche spunto di autonomia. Terminologia ed esposizione accettabili. Competenze acquisite sufficienti.

Permangono le difficoltà di comprensione di testi che richiedono capacità astrattive e nella memorizzazione anche a breve/medio termine. Necessita di continue spiegazioni individualizzate e schematizzazioni degli argomenti da studiare. Nelle verifiche sia scritte che orali ha bisogno di avere dei supporti che l'aiutino a ricordare e schemi di riferimento. Migliorata la comunicazione con i coetanei e i docenti. Permane la reticenza a raccontarsi e nei dubbi a chiedere aiuto in quanto ha poca fiducia nell'altro.

4. 7 difficoltà incontrate e modalità di superamento:

Come si evince dalla documentazione sanitaria l'alunna ha difficoltà negli apprendimenti. Nell'area cognitiva ha raggiunto il livello di sviluppo basato sul pensiero operatorio-concreto, pertanto ha molte difficoltà sia nel cogliere le analogie complesse sia nelle competenze che richiedono astrazione e collegamenti in contesti non sperimentati.

Trovandoci in presenza di un'alunna con ritmi di apprendimento e di produzione molto lenti, è stato necessario operare con costanti momenti di guida.

Per migliorare l'autonomia sociale, essendo una ragazza diffidente, sono state proposte attività utili a stimolare la capacità di rapportarsi in modo sereno, spontaneo e autonomo.

Non si evidenziano particolari difficoltà comunicative ma fa fatica ad iniziare e mantenere una conversazione di sua spontanea volontà pertanto è stato curato il linguaggio verbale e non verbale richiamando l'attenzione dell'alunna ogni volta che sono stati analizzati stati d'animo, emozioni e fatti scaturiti dal rapporto con gli altri e con l'ambiente.

In conclusione

Alla partecipazione e all'impegno non corrisponde di fatto un'adeguata comprensione e memorizzazione dell'appreso, ha bisogno di schemi semplificativi e di continue conferme. È rispettata dal gruppo classe, ma non integrata. La sua insicurezza, la poca autostima e il carattere chiuso la limitano sia nelle relazioni con i pari che con i docenti ma anche nella partecipazione al dialogo didattico che, nonostante le sollecitazioni, permangono.

L'intervento educativo-didattico è stato svolto esclusivamente in classe attraverso itinerari che hanno previsto molte ore di lavoro individualizzato per facilitare la comprensione, riprendere argomenti già trattati e rinforzarli con ripetizioni che avrebbero dato maggior sicurezza se fossero stati interiorizzati anche nell'attività pomeridiana extrascolastica con un ulteriore supporto.

I contenuti svolti sono stati quelli previsti nelle programmazioni curriculari delle singole discipline, opportunamente semplificati nella forma. Le attività pratiche – laboratoriali sono state coincidenti al gruppo classe.

Le verifiche scritte sono state coincidenti a quelle della classe con delle personalizzazioni come domande guida o lievi riduzioni che non hanno compromesso la validità delle stesse.

Le si è data la possibilità di tenere schemi , mappe o supporti secondo indicazioni del docente . Le verifiche orali sono state programmate ,ove si è ritenuto opportuno anche parcellizzate.

I docenti delle discipline hanno operato interagendo e confrontandosi con il docente di sostegno attraverso un atteggiamento empatico e attento alle specifiche difficoltà e attraverso l'attivazione di particolari accorgimenti quali creare un clima di apprendimento sereno,empatico e di fiducia attraverso il discorso attivo; adeguare i tempi di apprendimento e di verifica; promuovere collegamenti tra le varie discipline.

Così operando l'alunna è riuscita a sviluppare in maniera globalmente sufficiente i contenuti disciplinari affrontati nel suo percorso scolastico.

5. Altre attività svolte

5.1 Nel corso dell'anno ha partecipato alle seguenti attività:

visite didattiche, viaggi di istruzione, conferenze, progetti PON, progetti POF, cinema, teatro, ecc.

- SCUOLA IMPRESA Attività simulata: - Merenda Didattica 08/01/2024
- Info day "IN CIBUM" Scuola di alta formazione gastronomica 16/04/2024
- Incontro con l'autrice Agnese Pini 05/03/2024
- Inc. di Formaz. Sostituto Procuratore Corte dei Conti dott. Ganci 13/02/2024
- Camp. Sensib. contro discr. Razz. 26/03/2024
- Film "Io Capitano" di M. Garrone 30/11/2023
- STAGE SUL TERRITORIO Bar Odissea Dal 03/02/24 Al 03/03/24

6. Verifiche e valutazioni

Per gli alunni con programmazione di classe o con obiettivi minimi

Le verifiche e le valutazioni sono avvenute:

- ✓ con tempi, procedure e strumenti comuni agli altri alunni
- ✓ Altro
 - utilizzo della calcolatrice e di schemi riassuntivi da consultare sia per le verifiche scritte che per quelle orali, personalizzazioni con domande guida e parcellizzazioni di lunghi testi.

7. Modalità di formulazione e di realizzazione delle prove degli Esami di Stato (per gli alunni che seguono la programmazione della classe):

Poiché l'Esame di Stato costituisce per ogni allievo un evento impegnativo di verifica, per consentire al candidato di sostenere gli esami nelle migliori condizioni psicofisiche, si propone:

- **l'assistenza**, durante le prove scritte e orali, da parte **dell'insegnante di sostegno** che ha seguito l'alunno durante l'anno, tale assistenza sarà intesa, ai sensi del D.P.R. 323 del 27 luglio 1998, come aiuto per lo svolgimento delle prove (nella consultazione dei vocabolari, nell' eventuale lettura e/o traduzione di un testo in linguaggio accessibile all' allievo) e aiuto per l'autonomia e la comunicazione in generale

7. Titoli finali

La finalità con cui l'alunno accede all'esame di Stato è la seguente:

- x** Titolo di studio (diploma) conclusivo del secondo ciclo di istruzione

8. Insegnanti di sostegno dell'intero percorso scolastico:

<i>classe.... a.s....2019/20...</i>	<i>classe.... .a.s....2020/21</i>	<i>classe IIIB.... a.s 2021/22</i>	<i>classe a.s....2022/23</i>	<i>classe... .a.s....2023/24</i>
Nome e area docente, ore totali sostegno Culcasi Gianfranco 18 ore sostegno	Nome e area docente, ore totali sostegno D'Amico Ivana 18 ore sostegno	Nome e area docente, ore totali sostegno La Luce Maria C Scientifica 18 ore sostegno	Nome e area docente, ore totali sostegno La Luce Maria C Scientifica 18 ore sostegno	Nome e area docente, ore totali sostegno La Luce Maria C Scientifica 18 ore sostegno

Data

IL CONSIGLIO DELLA CLASSE V SEZ. B.

	DISCIPLINA	FIRMA
1.	DOCENTE LINGUE E LETTERATURA ITALIANA DOCENTE STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	L. Bosco
2.	DOCENTE MATEMATICA	Cecilia Sallusti
3.	DOCENTE LINGUA INGLESE	M. Pignatelli
4.	DOCENTE LINGUA FRANCESE	[Signature]
5.	DOCENTE SCIENZA DEGLI ALIMENTI	[Signature]
6.	DOCENTE DIRITTO ED ECONOMIA	Paolo Stefano
7.	DOCENTE LAB. ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA	Salvatore F. Sc. Romillo
8.	DOCENTE LAB. ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA	[Signature]
9.	DOCENTE SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Giuseppe Messine
10.	DOCENTE RELIGIONE CATTOLICA	[Signature]
11.	DOCENTE DI SOSTEGNO	Mario [Signature]
12.	DOCENTE DI SOSTEGNO	Mario Corvino La Torre
13.		

Data

**RELAZIONE FINALE
DELL'ATTIVITA' DIDATTICA DI SOSTEGNO**

Alunno:

Classe: VB

Indirizzo: Enogastronomia

Docente Specializzato: Prof. Palermo Mario:

1. Orario di lavoro

Quadro orario e discipline della classe:

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato
1	Scienze Mot	Economia	Ital/Storia	Francese	Francese	
2	Scienze Mot	Ital/Storia	Economia	Inglese	Matematica	
3	Francese	Ital/Storia	Inglese	Economia	Matematica	
4	Ital/Storia	Matematica	Ital/Storia	Economia	Ital/Storia	
5	Aliment/Cucina	Alimentazione	Aliment/Cucina	Alimentazione	Sala	
6	Cucina	Cucina	Religione	Alimentazione	Sala	
7		Cucina				
8		Cucina				

Quadro orario delle ore con l'insegnante di sostegno:

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato
1			D			
2	x	x	x	x		
3	x	x	x	x	D	
4	x	x	x	x	x	
5	x	x		x	x	
6					x	

3. Piano di lavoro

Nell'a.s. in corso ha svolto una programmazione:

- Ministeriale con obiettivi minimi (art. 15, comma 3, O.M. 90 del 21/5/01)
- Ministeriale con obiettivi minimi utilizzando le seguenti strategie per le seguenti discipline:

Materie	Strategie: aumento dei tempi, riduzione n° esercizi, prove equipollenti, utilizzo sussidi didattici, prove in braille (art.318 D.L. 297/94)

- Differenziata con obiettivi didattici non riconducibili ai programmi ministeriali (O.M.90 del 21/5/01, art.15, comma 4 e 5).

4. Svolgimento dell'attività con riferimento al PEI e alla progettazione didattica

4. 1 in relazione alle attività:

- Ha svolto le attività progettate per la classe

Ha svolto le attività relative al Piano di lavoro personalizzato raggiungendo le seguenti Competenze

Competenze AREA LINGUISTICA

Sa: se guidato produrre e comprendere semplici messaggi orali e scritti in stampatello.

Spesso ricorre a forme espressive dialettali.

Competenze AREA SCIENTIFICO -TECNOLOGICA

Sa: se seguito e assistito risolvere semplicissimi problemi di calcolo.

Abbastanza risoluto nell'uso generico del telefonino.

Competenze AREA DELL'AUTONOMIA

Sa: realizzare la mise en place di sala e cucina se l'ordine gli viene dato in modo chiaro e pacato e l'ambiente è tranquillo, inoltre può svolgere altri semplici compiti in cucina e sala se riceve indicazioni appropriate.

Competenze AREA AFFETTIVO RELAZIONALE

Sa rendersi simpatico e disponibile alla conoscenza degli altri se opportunamente coinvolto.

Competenze AREA MOTORIO PRASSICA

Ha conoscenza delle parti generali del corpo e sa denominarle.

E' in grado di muoversi normalmente negli spazi usufruendo di una buona percezione visiva e uditiva e può in generale usare oggetti e attrezzature.

.....
.....
.....

4.2 in relazione alle modalità d'insegnamento:

l'insegnamento individualizzato è stato svolto all'interno della classe:

sempre molte volte alcune volte mai

l'insegnamento individualizzato è stato svolto all'esterno della classe (es.:utilizzando il laboratorio computer, altro)

.....
.....

sempre molte volte alcune volte mai

4.3 modalità di frequenza:

Frequenza discontinua

4. 4 interesse e partecipazione:

Buon interesse e partecipazione nonostante la frequenza discontinua

4. 5 impegno e puntualità nell'eseguire i compiti:

Impegno e puntualità buona

4. 6 progresso nel corso dell'anno:

Graduale progresso in ambito dell'apprendimento cognitivo

4.7 difficoltà incontrate e modalità di superamento:

Difficoltà nell'attenzione e nella concentrazione superate parzialmente proponendo argomentazioni trasversali di interesse dell'Alunno

5. Altre attività svolte

5. 1 Nel corso dell'anno ha partecipato alle seguenti attività:

visite didattiche, viaggi di istruzione, conferenze, progetti PON, progetti POF, cinema, teatro, ecc.

Cinema visione del film *Io capitano* di Matteo Garrone – Giornata di sensibilizzazione contro la discriminazione – Incontro formazione sostituto procuratore corte dei conti dott. Ganci – Masterclas con scf belgi Stijn Van Kerckhoven e Gilles Discart

6. Verifiche e valutazioni

Per gli alunni con programmazione differenziata e obiettivi non riconducibili a quelli ministeriali

Le verifiche e le valutazioni sono avvenute:

- seguendo tempi, procedure e strumenti individualizzati
- in coincidenza delle verifiche previste per la classe, con modalità personalizzate e riferite al PEI
- con i seguenti ausili per le discipline di
- Altro

7. Modalità di formulazione e di realizzazione delle prove degli Esami di Stato *(per gli alunni che seguono la programmazione differenziata):*

Poiché l'Esame di Stato costituisce per ogni allievo un evento impegnativo di verifica, sia dell'apprendimento scolastico che del livello di maturità raggiunta, **si propone:**

- × **l'assistenza**, durante la prova orale, da parte dell'insegnante di sostegno che ha seguito l'alunno durante l'anno;
- **la presenza dell'assistente** per l'autonomia e la comunicazione per effettuare la decodifica dei messaggi, per chiarire le richieste dei testi d'esame e per lo svolgimento delle prove;
- **la presenza dell'assistente igienico-personale** *(per l'aiuto personale)*

INOLTRE

- *dato che l'alunno non possiede grandi capacità di espressione, se non su argomenti del proprio vissuto, il **colloquio orale** sarà gestito con la mediazione dell'insegnante di sostegno, con le stesse modalità utilizzate nelle verifiche orali nel corso dell'anno.*

8. Titoli finali

La finalità con cui l'alunno accede all'esame di Stato è la seguente:

× Attestato di crediti formativi ai sensi dell'articolo 20, comma 5, del Decreto Legislativo 62/2017.

9. Insegnanti di sostegno dell'intero percorso scolastico:

<i>classe IB a.s...2019/20</i>	<i>classe IIB a.s...2020/21</i>	<i>classe IIIB a.s...2021/22</i>	<i>classe IVB a.s...2022/23</i>	<i>classe VB a.s...2023/24</i>	<i>classe a.s.....</i>
Nome docente, Spadaro Filippo ore totali 18 sostegno	Nome docente, Spadaro Filippo ore totali 18 sostegno	Nome docente, De Caro Vincenzo ore totali 18 sostegno	Nome docente, Scirè Francesca ore totali 18 sostegno	Nome docente Palermo Mario ore totali 18 sostegno	Nome e area docente, ore totali sostegno

Data 13/05/2024

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	Frantende il testo, non coglie le informazioni esplicite in esso contenute e non rispetta i vincoli	1
	Coglie qualche informazione del testo e rispetta parzialmente i vincoli	5
	Coglie solo le informazioni esplicitamente fornite dal testo e rispetta nel complesso i vincoli	10
	Comprende il testo in modo corretto e rispetta i vincoli	15
	Comprende pienamente il testo e rispetta i vincoli	20
Analisi e interpretazione del testo	Non individua le caratteristiche del testo	1
	Individua in modo confuso la natura e le caratteristiche del testo	5
	Individua in modo non sempre chiaro la natura e le caratteristiche del testo e ne propone un'interpretazione	10
	Individua la natura e le caratteristiche del testo e ne propone un'interpretazione adeguata	15
	Individua la natura e le caratteristiche del testo e ne propone un'interpretazione critica	20
Punteggio ottenuto		

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

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

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

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

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

Studente: _____ Classe: _____

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

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

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

Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio
CORRETTEZZA 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	
	Adeguita: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata	2	
	Approfondita: argomenta in maniera critica e usa terminologia tecnica appropriata	3	

Totale punteggio Prova _____ / 20

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

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

Griglia di valutazione della prova orale
(Valutazione ai sensi dell'O.M. n. 90 del 21/05/2001 art.15 comma 5)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 - 5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite anche attraverso prodotti multimediali	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 collegamenti tra le discipline	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare	4 - 5	
Capacità di argomentare in maniera personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera personale	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni personali, con una sufficiente rielaborazione dei contenuti	3- 3.50	
	IV	È in grado di formulare argomentazioni personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50-1	
	II	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato	1.50-2	
	III	Si esprime in modo preciso utilizzando un lessico anche tecnico e settoriale	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà 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	0.50-1	
	II	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50-2	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

Griglia di valutazione colloquio alunni con PEI Differenziato
(Valutazione ai sensi dell'O.M. n. 90 del 21/05/2001 art.15 comma 5)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione di contenuti essenziali	I	Ha acquisito semplici contenuti disciplinari in modo parziale e incompleto	5	
	II	Ha acquisito semplici contenuti disciplinari e li utilizza in modo corretto	10	
	III	Ha acquisito semplici contenuti disciplinari e li utilizza in modo corretto e consapevole	15	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite (anche attraverso prodotti multimediali)	I	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con alcune difficoltà	5	
	II	È in grado di utilizzare e collegare correttamente le conoscenze acquisite	10	
	III	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite operando opportuni collegamenti tra le discipline	15	
Competenza espositiva	I	Si esprime con un lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali	5	
	II	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato	10	
	III	Si esprime in modo preciso utilizzando un lessico anche tecnico e settoriale	15	
Capacità di comprensione della realtà	I	Se opportunamente guidato, svolge compiti semplici in situazioni note	5	
	II	Svolge compiti semplici in situazioni note mostrando di possedere conoscenze e abilità fondamentali e di saper applicare regole basilari e procedure apprese	10	
	III	Svolge compiti e risolve semplici problemi in situazioni nuove usando conoscenze e abilità apprese	15	
Punteggio totale della prova				

Prova di lingua italiana

(Valutazione ai sensi dell'O.M. n. 90 del 21/05/2001 art.15 comma 5)

Indicatori	Descrittori	Punti
Organizzazione coerenza e coesione del testo	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro	1-2
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile	3-4
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro	4-5
Correttezza e proprietà linguistica	Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	1-2
	Il testo risulta nel complesso corretto dal punto di vista grammaticale, lessicale e ortografico	3-4
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, lessicale ed ortografico	4-5
Riferimenti culturali e capacità di esprimere valutazioni personali	Il testo non fornisce riferimenti culturali e presenta giudizi personali superficiali	1-2
	Il testo fornisce riferimenti culturali adeguati e presenta alcuni giudizi personali	2-3
	Il testo fornisce riferimenti culturali appropriati e presenta pertinenti valutazioni personali	4-5
Analisi e comprensione del testo	Individua in modo confuso la tesi e le argomentazioni del testo	1-2
	Individua la tesi e le argomentazioni del testo	2-3
	Individua la tesi e le argomentazioni del testo in modo consapevole	4-5
Punteggio ottenuto		



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@istruzionee.it, PEC:tpis03300r@pec.istruzionee.it
sito internet www.alberghieroerice.edu.it



CERTIFICAZIONEDELLECOMPETENZE

Cognome		Nome			
Luogodinascita		Datadinascita			
Trienniodiriferimento2021/2024		Classe			
Indirizzo	Articolazione				
Competenze relative al profilo in uscitaArea generale (D.Lgs.n.61 del 2017 e D.i. n.92 del 2018, All. 1)			Livello Base	Livello Medio	LivelloAvanzato
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 distudio per interagire in diversi ambiti econtesti di studio e di lavoro					
Riconoscere il valore e le potenzialità dei beniartistici eambientali					
Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche conriferimento 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 ilbenessere individuale e collettivo					
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allosvolgimento dei processi produttivi e dei servizi					
Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici conparticolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela dellapersona, dell'ambiente e delterritorio					
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	LivelloAvanzato
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 dellacultura dell'innovazione.			
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.			
Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati			
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative			
Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.			
Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i> .			
Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.			
Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.			
Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i> , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.			
Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.			

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

UDA N° 1

Tematica generale: **Conoscere per valorizzare**

Focus Ed. Civica: **Agenda 2030**

UDA N° 2

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

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

UDA N° 3

Tematica generale: **Made in Italy**

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

UDA N° 4

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

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

Erice,