

ESAME DI STATO

DOCUMENTO ELABORATO DAL CONSIGLIO DI CLASSE



CLASSE	V CE
INDIRIZZO	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
PROFILO PROFESSIONALE	CUCINA
ANNO SCOLASTICO	2023/24
LETTO E APPROVATO IL	10/05/2024

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

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

INDICE	PAG.
Presentazione dell'istituto	3
Profilo professionale	4
Consiglio di classe	4
Componenti della Commissione d'Esame	4
Curricolo d'istituto	5
Moduli formativi e Linee guida per l'orientamento	6
Unità didattiche di apprendimento trasversali	7
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	8
Competenze profilo in uscita. Area generale	8
Competenze profilo in uscita. Area di indirizzo	10
Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze	11
Presentazione della classe	12
Storia e composizione della classe	13
Andamento del credito scolastico	14
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	14
Parametri per l'attribuzione del credito	15
Percorsi formativi trasversali	16
Linee metodologiche	21
Verifiche e valutazione	21
Griglia di valutazione di Ed. civica	23
Griglia valutazione apprendimenti	24
Griglia di valutazione delle competenze e dei compiti di realtà	25
Griglia valutazione comportamento	26
Strategie e interventi di recupero	27
Articolazione e modalità di svolgimento dell'Esame	27
Elenco Allegati	28
Consiglio di Classe	28

PRESENTAZIONE DELL' ISTITUTO

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

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

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

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

PROFILO PROFESSIONALE

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

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	ORE DI LEZIONE	DOCENTI
Lingua e letteratura italiana	4	Tallarita Maria
Storia	2	Tallarita Maria
Lingua inglese	3	Pagoto Rosalia
Lingua francese	3	Corso Lorj
Matematica	3	Fogliana Maria
Scienza e Cultura Alimentazione	3	Cipolla Anna Maria
Lab. Ser. Enog. S. C.	4	Adamo Andrea
Lab. Di Enog. S. e V.	2	Cianni Luigi
Dir. Tec. Amministrative	5	La Sala Francesca
Scienze motorie	2	Galante Leonardo
Religione cattolica	1	Sorrentino Giovanna
Sostegno	18	La Commare Patrizia

DOCENTI COMPONENTI LA COMMISSIONE D'ESAME

Discipline	Docenti
Lingua e letteratura italiana	Esterno
Lingua inglese	Esterno
Matematica	Esterno
Scienza e cultura dell'alimentazione	Cipolla Anna Maria
Dir. Tec. Amministrative	La Sala Francesca
Lab. Ser. Enog. S. C.	Adamo Andrea

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 materia di cittadinanza
7. Competenza imprenditoriale
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Competenze relative al profilo in uscita Area generale (D.Lgs.n.61 del 2017 e D.i. n.92 del 2018, Allegato 1)	Assi culturali indicati nel regolamento attuativo
1. Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	Storico-sociale Scient.- tec. e professionale
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Linguaggi Scient.- tec. e professionale
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche,	Storico - Storico-sociale Scient.- tec. e professionale

economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	
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 VCE è formata da sedici allievi frequentanti, tutti provenienti dalla IVCE dello scorso anno. Per quattro di loro è stato predisposto un percorso altamente personalizzato, che ha tenuto conto non soltanto delle difficoltà ma anche dei punti di forza di ciascuno. In particolare 3 alunni con DSA (...OMISSIS...) hanno usufruito di un PDP ad hoc, contenente le misure dispensative e gli strumenti compensativi adeguati; un alunno con BES (...OMISSIS...) è stato seguito dalla docente di sostegno per 18 ore settimanali ed ha usufruito di un PEI che ne ha accompagnato l'intero anno scolastico. Tali documenti si sono rivelati utili ed indispensabili al fine di tracciare il percorso più utile al raggiungimento del successo formativo. Per ...OMISSIS... si presenterà formale richiesta di partecipazione e assistenza dell'insegnante specializzata agli esami di Stato; per gli altri tre il C.d.C. si riserverà di presentare ulteriore richiesta formale di strumenti tecnologici atti a supportare gli alunni nella scrittura e, se si riterrà necessario, anche di allungamento dei tempi delle prove scritte.

Dal punto di vista delle relazioni orizzontali la classe è apparsa socievole e molto affiatata al suo interno e le relazioni docenti-alunni sono risultate abbastanza serene e improntate ad un atteggiamento corretto e rispettoso. La frequenza è risultata regolare per la maggior parte degli allievi, mentre alcuni hanno fatto registrare un alto numero di assenze, quasi al limite del consentito e nell'ultimo periodo un alunno (...OMISSIS...) non ha più frequentato le lezioni.

In generale l'interesse per le attività didattiche, l'applicazione, l'impegno e lo studio delle discipline sono risultati costanti ed adeguati per un piccolo gruppo di alunni, che ha seguito con grande partecipazione tutte le proposte; sono risultati altalenanti, invece, per il resto della classe ed hanno richiesto ai docenti controlli e stimoli continui per sostenere la motivazione e l'attenzione. Un piccolissimo gruppo, infine, probabilmente anche a causa delle lacune pregresse e per la mancanza di un corretto metodo di studio, ha dimostrato poca attenzione e scarsa applicazione per gran parte dell'anno scolastico inficiando il proprio rendimento. La partecipazione alle attività laboratoriali e pratiche, invece, è sempre stata attiva e interessata, come pure la partecipazione alle attività di alternanza scuola/lavoro e a tutte le altre attività para ed extra scolastiche proposte. La propensione per le materie pratiche più che per quelle teoriche ha fatto sì che la maggior parte degli alunni abbia raggiunto risultati nel complesso discreti nelle attività del settore di riferimento.

In sede consuntiva si può affermare che, tenuto conto dei livelli di partenza alquanto variegati, delle peculiarità, delle potenzialità e delle attitudini di ogni allievo, le conoscenze e le competenze acquisite risultano per alcuni più che sufficienti, sufficienti per la maggior parte della classe e quasi sufficienti per qualcuno che si è attardato nel mostrare impegno e volontà. Solo pochi alunni hanno saputo sviluppare discrete capacità nell'elaborare collegamenti tra le

materie esprimendo al meglio le competenze acquisite.

Tra le varie attività extra curriculari svolte, l'alternanza scuola-lavoro ha rappresentato uno dei momenti più importanti del percorso scolastico dei nostri alunni, perché ha permesso loro di conoscere la realtà lavorativa nazionale ed europea e di crescere professionalmente e umanamente acquisendo le competenze necessarie. Nondimeno gli allievi hanno molto apprezzato l'attività di lettura ad alta voce in classe, propedeutica agli incontri con l'autore nell'ambito del progetto "Libriamoci" e anche gli incontri con gli chef, le masterclass e i seminari proposti in campo professionale. Ulteriori occasioni di crescita sono stati i concorsi, la partecipazione ai viaggi Erasmus, i corsi di Lingua straniera e la partecipazione ad attività nell'ambito della Legalità, della Cittadinanza attiva, dell'Ed. civica e dell'Orientamento.

STORIA E COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

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

ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

Alunno	Credito III anno	Credito IV anno	Somma III e IV anno
...OMISSIS...			
...OMISSIS...			
...OMISSIS...			
...OMISSIS...			
...OMISSIS...			
...OMISSIS...			
...OMISSIS...			
...OMISSIS...			
...OMISSIS...			
...OMISSIS...			
...OMISSIS...			
...OMISSIS...			
...OMISSIS...			
...OMISSIS...			
...OMISSIS...			
...OMISSIS...			
...OMISSIS...			
...OMISSIS...			
...OMISSIS...			

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

PERCORSI FORMATIVI TRASVERSALI

Titolo del Progetto	Breve descrizione del progetto	Attività svolte, durata, discipline/soggetti coinvolti
<p>Incontri di carattere orientativo con esperti esterni e/o incontri con esperti delle realtà produttive del territorio</p>	<p>3H Incontro con lo chef Costa (Aula Magna Palazzo Sales)</p> <p>3H JOB DAY – Agenzia Select (Sala Florio)</p> <p>3H Scuola Alta Formazione “In cibum” (Sala Florio)</p> <p>2H Scuola di Alta Formazione “Alma” (Palazzo Sales)</p> <p>30H Corso Sommelier 3° livello</p>	<p>...OMISSIS...</p>

Attività di PCTO svolte in classe	<p>20H Masterclass con gli chef Stijn Vankerkhoven e Gilles Discart (Sala Florio)</p> <p>5H Prep. Banchetto Delegaz. Ministeriale (Palazzo Sales)</p> <p>5H Prep. Banchetto Prefettura (Palazzo Sales)</p> <p>4H Banchetto Accoglienza Gruppo Erasmus Francia (Palazzo Sales)</p> <p>2H Accoglienza Delegazione ministeriale e visita guidata Convitto (Convitto Erice)</p> <p>5H Cerimonia inauguraz. Officucina Lab. (Pal. Sales)</p> <p>8H Preparazione e Concorso Evento "Sarduzza Fest" (Pal. Sales)</p> <p>4H Preparaz. Cena visita Direttore USP (Pal. Sales)</p> <p>25H Prep. e partec. al Concorso Miglior allievo (Pal. Sales)</p>	...OMISSIS...
	<p>1H Esercitaz. Concorso K1 (Palazzo Sales)</p> <p>15H Prep. e partec. Al Concorso FIC (Palazzo Sales)</p> <p>2H Servizio per Banchetto Chef Costa (Palazzo Sales)</p>	...OMISSIS...
Incontri con Enti Terzo settore	1H Incontro con il Centro per l'Impiego (in classe)	...OMISSIS...
Progetti di didattica innovativa: Sviluppo e rinforzo STEM	30H Prog. STEM – Viaggio a New York	...OMISSIS...

Incontri con autori	2H Agnese Pini: "Un autunno d'Agosto" (online) 3H Dario Ferrari: "La ricreazione è finita" (Pal. Sales)	...OMISSIS...
Attività di Orientamento con il Tutor (Sportello di ascolto, Accesso alla Piattaforma Unica, Compilazione E-portfolio e Scelta del Capolavoro)	7H a scuola (Palazzo Sales)	...OMISSIS...
Orientamento Universitario	5H a scuola e presso Polo Universitario di Trapani	...OMISSIS...
Partecipazione eventi Erasmus (Erasmus day e/o accoglienza)	2H Erasmus Days (Centrale) 8H Tutoraggio Etwinning gruppo Erasmus Germania (Palazzo Sales) 1H Presentazione attività Erasmus alla Delegazione ministeriale	...OMISSIS...
Sportello d'ascolto e bilancio delle competenze in ingresso e in uscita	Incontri con la psicologa singoli e di gruppo (Palazzo Sales)	...OMISSIS...

<p>Incontri sui temi dell'accoglienza e della cittadinanza attiva</p>	<p>3H Incontro con il Procuratore Ganci della Corte dei Conti (Sala Florio)</p> <p>10H "Treno della memoria" (riunioni preliminari + giornata di restituzione)</p> <p>4H Manifestazione in ricordo del Prefetto Sodano (Sala Perrera)</p> <p>3H Giornata della Memoria - Auditorium "Pagoto"</p> <p>4H Anagoghie e Catagoghie Giardini del Balio (Erice)</p> <p>5H Cineforum: "Io capitano" di Matteo Garrone (Cineteatro Ariston).</p>	<p>...OMISSIS...</p>
---	---	----------------------

	<p>“Il figlio sospeso” di Egidio Termine (Teatro Gebel-Hamed) + dibattito</p> <p>4H Giornata internaz. per la persona con disabilità Campo Falcone-Borsellino (Erice Casa Santa)</p> <p>2H Manifestazione teatrale “Nontiscordardime” Cineteatro Ariston</p> <p>2H Manifestazione di protesta contro il deposito nazionale scorie radioattive Piazza Vittorio Veneto a Trapani</p> <p>4H Partecipazione a Premio Letterario “Sguardi verso la libertà” (Trapani)</p> <p>3H Partecipazione a Seminario sulla violenza di genere (Trapani)</p> <p>Giornata Europea dello Sport (Campo Coni)</p> <p>4H Gare di atletica (Campo Coni)</p>	
--	---	--

LINEE METODOLOGICHE

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

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

VERIFICHE E VALUTAZIONE

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

- periodiche e frequenti verifiche formative per valutare l'efficacia delle azioni didattiche e registrare i progressi degli alunni nell'apprendimento;
- verifiche bimestrali elaborate dai C.d.c per accertare l'acquisizione delle competenze delle UDA attraverso compiti di realtà;
- prove parallele all'inizio e alla fine dell'anno scolastico per disciplina, ai fini dell'autovalutazione di istituto nelle discipline: Italiano, Matematica, Inglese, Francese, Scienza degli alimenti
- diverse forme di verifica: scritte, strutturate e non strutturate, grafiche, multimediali, laboratoriali, orali, ecc. in modo tale che il voto sia espressione di sintesi valutativa di molteplici elementi;
- 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	2

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

TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGI IN VOTI

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

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

GRIGLIA GENERALE DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

STRATEGIE E INTERVENTI DI RECUPERO

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

ARTICOLAZIONE E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI STATO

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

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

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

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

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

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

ELENCO ALLEGATI

- 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 alunni con programmazione differenziata (ai sensi dell'O.M. n 90 del 21/5/2001, art. 15, comma 5) (Da inserire se presenti nella classe)
- Modello Certificazione delle competenze

IL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
Lingua e Letteratura italiana	TALLARITA MARIA	
Storia	TALLARITA MARIA	
Lingua Inglese	PAGOTO ROSALIA	
Matematica	FOGLIANA MARIA	
Scienze motorie e sportive	GALANTE LEONARDO	
Religione Cattolica	SORRENTINO GIOVANNA	
Lingua Francese	CORSO LORJ	
Scienza e cultura dell'alimentazione	CIPOLLA ANNA MARIA	
Diritto e tec. ammin. Strut. ricettive	LA SALA FRANCESCA	
Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina	ADAMO ANDREA	
Lab. Serv. Enog. Sett. Sala e Vendita	CIANNI LUIGI	
Docente di sostegno	LA COMMARE PATRIZIA	

Erice, 10/05/2024

**PROGRAMMA SVOLTO
A.S 2023-24**

CLASSE V SEZ. CE

DISCIPLINA: STORIA

PROF. Tallarita Maria

UDA N° 1

Tematica generale: Conoscere per valorizzare

Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento

- **Sviluppo industriale e società di massa**
- **L'età giolittiana**
- **La prima guerra mondiale: le cause**
 - **Una guerra di trincea**
 - **L'Italia dalla neutralità all'intervento**
 - **Fine della guerra e trattati di pace**

UDA N° 2

Tematica generale: Prevenzione, salute e benessere

- **Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin**
 - **I bolscevichi al potere**
 - **L'URSS**
 - **La dittatura di Stalin**

UDA N° 3

Tematica generale: Made in Italy

- **Il regime fascista**
 - **La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso"**
 - **Il Fascismo al potere: l'inizio della dittatura**
 - **Un regime totalitario**
 - **La politica economica ed estera**

UDA N° 4

La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

- **La crisi del '29 e il New Deal**
 - **Sviluppo e benessere degli Stati Uniti negli anni venti**
 - **La crisi economica del 1929**
 - **La risposta alla crisi: il New Deal**

- **Il regime nazista**
 - **La Germania dalla sconfitta alla crisi**
 - **Il Nazismo al potere**
 - **Il totalitarismo nazista**
 - **La politica economica ed estera della Germania**

- **La seconda guerra mondiale**
 - **Le premesse della guerra**
 - **La guerra, dall'Europa all'Oriente**
 - **L'Europa dominata da Hitler e la Shoah**
 - **Sconfitta del nazifascismo**
 - **Resistenza e liberazione**

- **Il mondo diviso**
 - **La guerra fredda (linee generali)**
 - **Il mondo bipolare: Usa e Urss**

- **L'Italia dal dopoguerra (linee generali)**
 - **2 Giugno, nascita della Repubblica**
 - **Il Sessantotto**
 - **Gli anni settanta: il terrorismo**

Erice, 10/05/2024

Il docente
Maria Tallarita

PROGRAMMA SVOLTO
A.S 2023-24

CLASSE V SEZ. CE

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

PROF. Cipolla Annamaria

UDA N° 1 Conoscere per valorizzare

Focus Ed. Civica Agenda 2030

Contaminanti chimico-fisici

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

Le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

- Consumi sostenibili
- La doppia Piramide

Contaminanti biologici

- Contaminanti biologici
- I microrganismi
- I batteri

Malattie di origine batterica veicolate dagli alimenti

- Infezioni alimentari
- Intossicazioni alimentari
- Tossinfezioni alimentari
- Malattie causate da virus
- Malattie causate da prioni
- Contaminanti fungini: lieviti e muffe

Qualità degli alimenti

- Qualità totale
- I marchi di qualità

UDA N° 2 Prevenzione, salute e benessere

Focus Ed. Civica La Costituzione e la tutela della salute

Sicurezza alimentare e sistema HACCP

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

Allergie e intolleranze alimentari

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

UDA N° 3 Made in Italy

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

Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento

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

Dietetica applicata a condizioni fisiologiche

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

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

Focus Ed. Civica La cittadinanza digitale

Dietoterapia e obesità

- Alimentazione e stato di salute
- Obesità

Da svolgere entro il termine dell'anno scolastico:

Dietoterapia:

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

Tumori

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

- Religione e scelte alimentari

- - Religione Cristiana
- - Religione Islamica
- - Religione Ebraica

Erice, 10 /05/2024

Il docente
Annamaria Cipolla

**PROGRAMMA SVOLTO
A.S 2023-24**

CLASSE V SEZ. CE

DISCIPLINA: Scienze Motorie e sportive

PROF. Galante Leonardo

UDA N° 1: CONOSCERE PER VALORIZZARE

- Camminate all'aria aperta
- Test di Cooper per verificare la resistenza allo sforzo
- La postura della salute, la scoliosi e il mal di schiena (teoria)
- Esercizi di mobilità e coordinazione
- Potenziamento muscolare sul tappetino e stretching.

Focus Ed. Civica: Agenda 2030: la sostenibilità

Camminate all'aria aperta sui sentieri di Erice per promuovere l'attività motoria all'aria aperta senza l'utilizzo di mezzi di trasporto godendo delle bellezze naturali e del paesaggio nel rispetto dell'ambiente.

UDA N° 2: PREVENZIONE SALUTE E BENESSERE

- Palleggio e bagher nella pallavolo
- Calcietto all'aria aperta
- Visione del film "Wolves il campione"
- Teoria: il sistema endocrino utilizzando anche video didattici
- Camminata nei sentieri e nelle strade della città di Erice

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

Escursione guidata in ambiente naturale per richiamare l'attenzione sulla necessità di mantenere e valorizzare i beni del proprio territorio.

UDA N° 3: MADE IN ITALY

- Tennistavolo
- Calcietto
- Trekking

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

L'attività fisica e lo sport per promuovere legami più forti tra le persone, la solidarietà, il rispetto e la comprensione reciproci e il rispetto per l'integrità e la dignità di ogni essere umano.

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

Focus Ed. Civica: La cittadinanza digitale

Utilizzo consapevole e responsabile degli strumenti tecnologici per apprendere anche le scienze motorie.

Erice, 10/05/2024

Il docente
Leonardo Galante

PROGRAMMA SVOLTO

A.S 2023-24

CLASSE V SEZ. CE

DISCIPLINA: RELIGIONE

PROF. SORRENTINO G.M.

UDA N° 1: Conoscere per valorizzare

L'Etica : I valori del cristianesimo

Focus Ed. Civica: Agenda 2030

Riflessioni sui valori espressi nei 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030

UDA N° 2: Prevenzione salute e benessere

La Coscienza, la Legge, la Liberta'

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

Il benessere psicofisico nell'età dell'adolescenza

UDA N° 3: Made in Italy

Le relazioni fondamentali : Amicizia - Amore

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

Amicizia e Amore come valori da tutelare

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

Pace, Solidarieta', Mondialita'

Essere Uomini, Essere Individui

Focus Ed. Civica: La cittadinanza digitale

Riflessioni sui social e sulle difficoltà di essere cittadini digitali

Erice, 10/05/2024

La docente

SORRENTINO G.M.

**PROGRAMMA SVOLTO
A.S 2023-24**

CLASSE V SEZ. CE

DISCIPLINA: L.S.E. SALA E VENDITA

PROF. CIANNI LUIGI

UDA N° 1 Conoscere per valorizzare

Focus Ed. Civica

Agenda 2030

Competenza

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

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.

L'arte del bere miscelato

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

- 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

Focus Ed. Civica

La Costituzione e la tutela della salute

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.

Criteria di abbinamento cibo-vino

- I principi di abbinamento;
- La scheda grafica di abbinamento.

UDA N° 3

Ambiente e sviluppo sostenibile

Focus Ed. Civica

Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale

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 matriciana
 - Scaloppina al Marsala;
 - Crêpe suzette.

UDA N° 4 Il futuro: evoluzione e prospettive

Focus Ed. Civica

Cittadinanza digitale

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;
- Alcuni software per il settore ristorativo (Chef Mate).

Erice, 10/05/2024

Il docente
Prof. *Luigi Cianni*

**PROGRAMMA SVOLTO
A.S 2023-24**

CLASSE V SEZ. CE

DISCIPLINA: Enogastronomia settore cucina

PROF. Andrea Adamo

UDA N° 1

Conoscere per valorizzare

Il concetto di qualità

La creazione del piatto

La presentazione del piatto

Focus Ed. Civica

Agenda 2030

UDA N° 2

Prevenzione, salute e benessere

La sicurezza sul lavoro, il decreto legislativo 81/2008

La sicurezza alimentare, Il sistema haccp

Focus Ed. Civica

La Costituzione e la tutela della salute

UDA N° 3

Made in Italy

Gli eventi

L'organizzazione

Il banqueting

La preparazione degli eventi

Focus Ed. Civica

Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale

UDA N° 4

La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

La figura del F&B

Le strutture ricettive

La ristorazione commerciale e collettiva

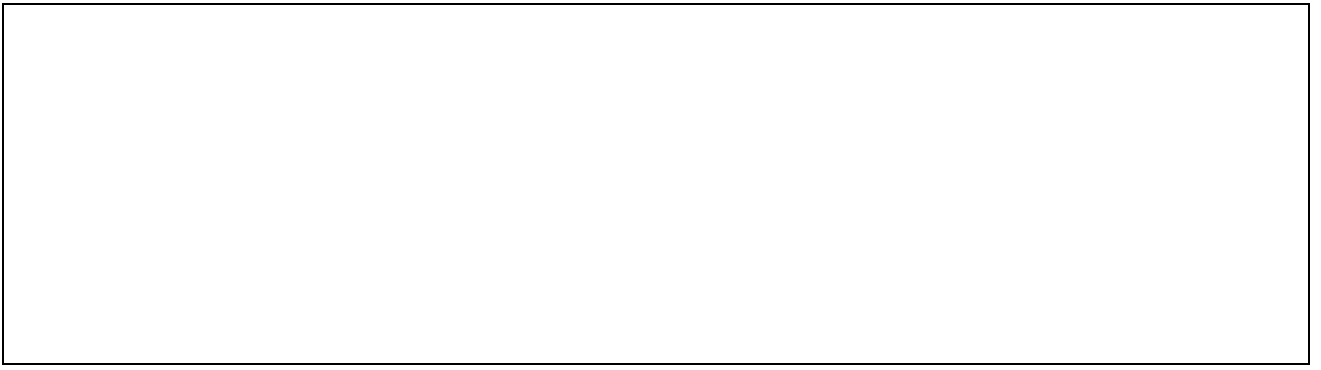
Un settore in evoluzione

Focus Ed. Civica

La cittadinanza digitale

Erice, 10/05/2024

Il docente
Andrea Adamo



PROGRAMMA SVOLTO

A.S 2023-24

CLASSE V SEZ. CE

DISCIPLINA: ITALIANO

PROF. Tallarita maria

UDA N° 1

Tematica generale: Conoscere per valorizzare

- L'età del Positivismo
- Il Naturalismo francese
- Il verismo in Italia
- G. Verga: vita, opere, pensiero e poetica
 - La roba (Novelle Rusticane)
 - La famiglia Malavoglia (cap. 1°)
 - La morte di Gesualdo (cap. V)
 - Fantasticherie e l'ideale dell'ostrica

UDA N° 2

Tematica generale: Prevenzione, salute e benessere

- Il Decadentismo
- Il Simbolismo
- Ch. Baudelaire, L'Albatro (I fiori del male)
- L'Estetismo
- O. Wilde, la bellezza come unico valore (Il ritratto di Dorian Gray, cap.II)
- D. Gray uccide l'amico Basil (cap.13°)

UDA N° 3

Tematica generale: Made in Italy

- G.D'Annunzio: vita, opere, pensiero e poetica
 - L'attesa dell'amante (Il piacere, cap.I)
 - La pioggia nel pineto (Alcyone)
- G. Pascoli: vita, opere, pensiero e poetica
 - X agosto (Miricae)
 - Il gelsomino notturno (Canti di Castelvecchio)
- L. Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica
 - Il teatro: caratteri generali
 - La nascita di Adriano Meis (Il fu Mattia Pascal, cap. VIII)
 - Un piccolo difetto (Uno, nessuno, centomila, cap.I)
- I. Svevo: vita, opere, pensiero e poetica
 - La coscienza di Zeno (caratteristiche del romanzo)

UDA N° 4

La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

- **Il Futurismo: la poesia del nuovo secolo in Italia**
- **F. Marinetti, Il bombardamento di Adrianopoli**

Il novecento tra le due guerre:

- **G.Ungaretti: pensiero e poetica**
- **Mattina**
- **Soldati**
- **S. Quasimodo e l'Ermetismo: pensiero e poetica**
- **Ed è subito sera**
- **Alle fronde dei salici**

Erice, 10/05/2024

Il docente
Maria Tallarita

PROGRAMMA SVOLTO
A.S 2023-24

CLASSE V SEZ. CE

DISCIPLINA: Lingua Inglese

PROF. Rosalia Pagoto

UDA N° 1 Conoscere per valorizzare

Sustainable forms of tourism

Making sustainable choices in catering outlets

Focus Ed. Civica

Agenda 2030 – sustainable development goals

UDA N° 2 Prevenzione, salute e benessere

HACCP

Food contamination

Focus Ed. Civica

Safety measures and risk prevention at work

UDA N° 3 Il Made in Italy

Food quality policy : Italian and European Quality Labels

Sicilian food heritage products- applying for UNESCO Heritage List

Focus Ed. Civica

Protecting food cultural diversity: the threats of Italian sounding

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

Describing your professional training experience

Skills and competences for working in hospitality industry

Focus Ed. Civica

EU in brief/ EU citizenship

Erice, 10/05/2024

Il docente
Prof.ssa Rosalia Pagoto

**PROGRAMMA SVOLTO
A.S 2023-24**

CLASSE V SEZ. CE

**DISCIPLINA:
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

PROF. ssa LA SALA FRANCESCA

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

Competenze di riferimento-Area generale

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.

Competenze di indirizzo

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

CONTENUTI

- Il Marketing
- L'evoluzione del marketing
- Tipologia di marketing
- Piano marketing
- Politiche di marketing e controllo dell'attività

Ed. Civica: Agenda 2030 analisi di un obiettivo

COMPITO DI REALTÀ': Strategia comunicativa e i nuovi strumenti di comunicazione

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.

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

Competenze di riferimento-Area generale

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

Competenze di indirizzo

3. 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

CONTENUTI

- Le leggi che regolano l'attività ristorativa
- La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro
- I contratti di settore: il contratto ristorativo
- Il contratto di catering e banqueting
- La responsabilità del ristoratore
- Il sistema di qualità e le certificazioni.
- I marchi di qualità agroalimentari

Ed. Civica: diritto salute e art 32 cost.

COMPITO DI REALTA': normativa sulla sicurezza lavoro

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

Competenze di riferimento-Area generale

6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

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

Competenze di indirizzo

8 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

CONTENUTI

- Il fenomeno del turismo.
- Il turismo come risorsa economica
- Turismo enogastronomico
- Made in Italy

Ed. Civica: UNESCO- Candidatura Unesco

COMPITO DI REALTA': Candidatura UNESCO di un bene immateriale

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.

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 di riferimento-Area generale

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

Competenze di indirizzo

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

Abilità

Comprendere gli scopi della programmazione come strumento di controllo della gestione

Distinguere la pianificazione strategica dalla programmazione d’esercizio

Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità

CONTENUTI

- La pianificazione, programmazione e budget aziendale
- Budget economico, finanziari e degli investimenti CENNI

ARGOMENTI NON ANCORA APPROFONDITI AL 15 MAGGIO

Analisi degli scostamenti

EDUCAZIONE CIVICA: Tutela digitale -legge sulla privacy – i rischi e i pericoli nell’uso delle piattaforme digitali.

COMPITO DI REALTA’: Elaborato digitale PCTO

Erice, 10 /05/2024

LA DOCENTE
La Sala Francesca

**PROGRAMMA SVOLTO
A.S 2023-24**

CLASSE V SEZ. CE

DISCIPLINA: MATEMATICA

PROF. MARIA FOGLIANA

UDA N° 1

Tematica generale: Conoscere per valorizzare

Focus Ed. Civica: Agenda 2030

Nucleo Tematico n. 1 Analisi: studio di una funzione reale di variabile reale

Contenuti

Funzioni e relativa classificazione. Campo di esistenza. Simmetrie di una funzione. Studio del segno di una funzione. Intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani.

Limiti di una funzione.

Asintoti.

UDA N° 2

Tematica generale: Prevenzione, salute e benessere

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

Nucleo Tematico n. 2 Analisi: studio di una funzione algebrica razionale

Contenuti

Funzioni polinomiali di secondo e di terzo grado.

Funzioni algebriche razionali fratte.

UDA N° 3

Tematica generale: Made in Italy

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

Nucleo Tematico n. 3 Cenni sulle funzioni trascendenti, utili allo studio di possibili funzioni che rappresentano situazioni reali.

Funzione logaritmica; funzioni esponenziali (cenni) e goniometriche per indicare fenomeni periodici (cenni).

Da sviluppare entro il 07 Giugno 2024

UDA N° 4

Tematica generale: La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

Focus Ed. Civica: La Cittadinanza digitale

Nucleo Tematico n. 4 Analisi: la differenziabilità e prerequisiti alla differenziabilità

Contenuti

Concetto di derivata di una funzione, derivate delle funzioni elementari: derivata di una funzione costante, derivata di una funzione potenza a esponente intero positivo, derivata di una funzione potenza a esponente reale. Algebra delle derivate: derivata di una somma di funzioni, di un prodotto di due funzioni, di un quoziente di due funzioni e delle funzioni composte. Punti di massimo e minimo relativi di una funzione razionale intera e fratta. Crescenza e decrescenza di una funzione

Problemi di massimo per funzioni economiche: guadagno, ricavi e costi.

Erice, 10/05/2024

Il docente
Fogliana Maria