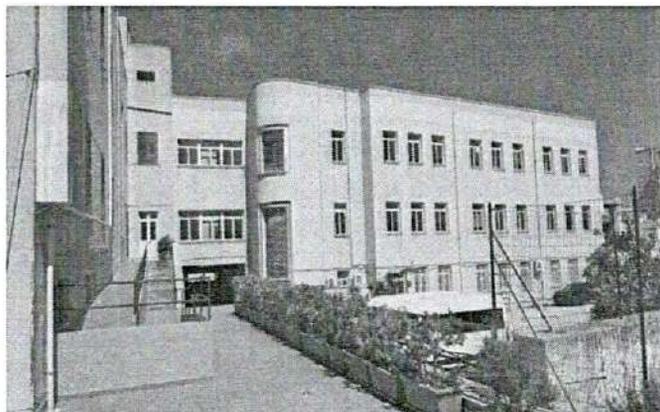


ESAME DI STATO

DOCUMENTO ELABORATO DAL CONSIGLIO DI CLASSE



CLASSE	V I
INDIRIZZO	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
PROFILO PROFESSIONALE	
ANNO SCOLASTICO	2023/24
LETTO E APPROVATO IL	14 /05/2024

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

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

INDICE	PAG.
Presentazione dell'istituto	3
Profilo professionale	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	13
Andamento del credito scolastico	14
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	15
Parametri per l'attribuzione del credito	15
Percorsi formativi trasversali	16
Linee metodologiche	18
Verifiche e valutazione	19
Griglia di valutazione di Ed. civica	20
Griglia valutazione apprendimenti	21
Griglia di valutazione delle competenze e dei compiti di realtà	23
Griglia valutazione comportamento	23
Strategie e interventi di recupero	24
Articolazione e modalità di svolgimento dell'Esame	26
Elenco Allegati	27
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 **SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**, al termine del percorso di istruzione, deve essere in possesso di specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. In particolare, gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per otti-

mizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

- 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	Prof.ssa ALESTRA GIUSEPPINA
Storia	2	Prof.ssa ALESTRA GIUSEPPINA
Lingua inglese	2	Prof.ssa IACONO ELEONORA
Lingua francese	3	Prof.ssa MINEO VINCENZA
Matematica	3	Prof. CIPOLLA GIUSEPPE
Scienza e Cultura Alimentazione	5	Prof.ssa CIMINO ROSA
Lab. Ser. Enog. S. C.	2	Prof. TODARO FRANCESCO
Lab. Di Enog. S. e V.	6	Prof. ADAMO EMILIO
Dir. Tec. Amministrative	4	Prof. GANDOLFO CARMELO
Scienze motorie	2	Prof. GERARDI MATTEO GIOVANNI
Religione cattolica	1	Prof.ssa Sorrentino Giovanna Maria
Sostegno	18	Prof.ssa CORSO ANNA
Sostegno	18	Prof. BUFFA ERASMO
Sostegno	18	Prof. GRECO VITTORIO FRANCESCO

DOCENTI COMPONENTI LA COMMISSIONE D'ESAME

Discipline	Docenti
Lingua e letteratura italiana	COMMISSARIO ESTERNO
Lingua inglese	COMMISSARIO ESTERNO
Matematica	COMMISSARIO ESTERNO
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa CIMINO ROSA
Dir. Tec. Amministrative	Prof. GANDOLFO CARMELO
Lab. Ser. Enog. S. e V.	Prof. ADAMO EMILIO

CURRICOLO D'ISTITUTO E UDA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

UDA TRASVERSALI

Primo bimestre

UDA N° 1

Tematica generale: **Conoscere per valorizzare**

Focus Ed. Civica

Agenda 2030

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Secondo bimestre

UDA N° 2

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

Focus Ed. Civica

La Costituzione e la tutela della salute

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Terzo bimestre

UDA N° 3

Tematica generale: **Made in Italy**

Focus Ed. Civica

Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Quarto bimestre

UDA N° 4

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

Focus Ed. Civica

La cittadinanza digitale

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo

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

Competenze chiave per l'apprendimento permanente

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

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

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

nomiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	nale
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 I è costituita da 16 studenti (12 alunne e 4 alunni) e presenta una fisionomia eterogenea per abilità, competenze, motivazione allo studio e senso di responsabilità. Sul piano del profitto si possono evidenziare tre fasce di livello. Un gruppo ristretto di studenti, dotati di buone potenzialità e animati da discreta motivazione per lo studio, un impegno costante e l'adozione di un metodo di studio organico ed elaborativo, che li ha condotti a risultati soddisfacenti in termini di conoscenze, competenze e spirito critico.

Un secondo e più ampio gruppo di studenti ha conseguito una preparazione soddisfacente, giungendo così a una sufficiente conoscenza dei contenuti disciplinari nonché ad una loro consapevole rielaborazione; infine, un numero esiguo di studenti, ha incontrato difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi didattico-formativi, acquisendo conoscenze piuttosto superficiali in alcune discipline.

Le iniziative e le attività messe in atto dall'istituzione scolastica, hanno consentito, almeno ai primi sue gruppi di allievi, di effettuare un percorso di crescita e il raggiungimento di livelli sufficientemente adeguati di profitto.

Durante il triennio la classe ha vissuto il cambio continuo dei docenti di varie discipline, ma ha saputo superare l'iniziale disorientamento, rapportandosi positivamente con le diverse proposte didattiche e metodologiche, con atteggiamento sereno. Nel suo insieme la classe ha manifestato un comportamento vivace e rispettoso delle regole della vita scolastica.

Il profitto conseguito dalla classe può considerarsi, nel complesso apprezzabile, in una gradualità di valori che vanno da quelli appena sufficienti a quelli distinti.

All'interno della classe sono presenti 3 allievi per i quali il c.d.c. ha adottato un PEI con programmazione Ministeriale con obiettivi minimi (art.15, comma 3, O.M. 90 del 21/5/01). Ognuno di loro è pertanto seguito per 18 ore settimanali da un insegnante di sostegno.

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

**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	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS	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
Seminario sull'offerta formativa UNIPA (Sala Florio)	Incontri di carattere orientativo con esperti esterni e/o Incontri con esperti delle realtà pro-	OMISSIS
Esperti del Centro per l'impiego (in aula)	Incontri di carattere orientativo con esperti esterni e/o Incontri con esperti delle realtà produttive del territorio	OMISSIS
OPEN DAY UNIPA (Preso università di Trapani)	Incontri di carattere orientativo con esperti esterni e/o Incontri con esperti delle realtà pro-	OMISSIS
JOB DAY SELECT SRL (Sala Florio)	Incontri di carattere orientativo con esperti esterni e/o Incontri con esperti delle realtà produttive del territorio	OMISSIS
Aibes "JUNIOR BARTENDING COURSE" (Webinar in aula)	Attività di PCTO svolte in classe	OMISSIS
Dario Ferrari "LA RICREAZIONE E' FINITA" (Palazzo Sales)	Incontri con autori	OMISSIS
Agnese Pini "UN AUTUNNO D'AGOSTO" (on line in aula)	Incontri con autori	OMISSIS
Compilazione dell'e-portfolio e scelta del capolavoro	Attività su piattaforma UNICA con il tutor	OMISSIS

Colloquio formativo di orientamento con la tutor Mancuso G. (in aula d'ascolto)	Sportello d'ascolto e bilancio delle competenze in ingresso e in uscita	OMISSIS
Dott.ssa Mancuso e somministrazione test (in aula)	Sportello d'ascolto e bilancio delle competenze in ingresso e in uscita	OMISSIS
Giornata della memoria (presso Teatro Pagoto, Erice)	Incontri sui temi dell'accoglienza e della cittadinanza attiva (economia e finanza legalità etc..)	OMISSIS
Incontro per la commemorazione di Fulvio Sodano (presso sala Perrera, Trapani)	Incontri sui temi dell'accoglienza e della cittadinanza attiva (economia e finanza legalità etc..)	OMISSIS
Mostra fotografica sul magistrato LIVATINO	Incontri sui temi dell'accoglienza e della cittadinanza attiva (economia e finanza legalità etc..)	OMISSIS
Progetto Economia e Finanza (in aula)	Incontri sui temi dell'accoglienza e della cittadinanza attiva (economia e finanza legalità etc..)	OMISSIS
ALTRO	Inaugurazione delle OFFICUCINA della scuola	OMISSIS

ALTRO	Visione del film "IO CAPITANO" CINEMA ROYAL TRAPANI	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 motivato.	2
		Lo studente partecipa in modo estemporaneo alle attività di gruppo e solo se più volte sollecitato da docenti e compagni.	1

TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGI IN VOTI

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

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

GRIGLIA GENERALE DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Prova nulla	N	Totale mancanza di elementi significativi per la valutazione
Molto negativo	2-3	L'allievo mostra conoscenze e competenze molto limitate e non le sa usare in maniera integrata e adeguata. Non riesce a far interagire i suoi saperi pregressi con le nuove conoscenze.
Gravemente insufficiente	4	L'allievo svolge le attività di apprendimento in maniera frazionata, mostrando di possedere conoscenze frammentarie e superficiali e di saper fare in modo impreciso e approssimato. Ha una forte difficoltà di organizzazione dei dati e non usa i linguaggi specifici.
Insufficiente	5	L'allievo è impreciso rispetto a quanto sa e sa fare, necessita di sollecitazioni e di indicazioni dell'insegnante per perseguire l'obiettivo di apprendimento, non è capace di ricostruire l'intero percorso seguito, ma solo parte di esso. Comunica i risultati dell'apprendimento con limitata puntualità e poca proprietà lessicale.
Sufficiente	6	L'allievo possiede conoscenze e competenze indispensabili a raggiungere l'obiettivo. Si muove solo in contesti noti, ovvero riproduce situazioni che già conosce, necessita di indicazioni per affrontare situazioni parzialmente variate. Comunica i risultati dell'apprendimento in modo semplice, con un linguaggio corretto e comprensibile.
Discreto	7	L'allievo si mostra competente e sa utilizzare le proprie conoscenze in modo adeguato allorché affronta situazioni d'apprendimento simili tra loro o solo parzialmente variate; è capace di spiegare e rivedere il proprio percorso d'apprendimento, comunicandone i risultati con un linguaggio specifico e corretto. Procedo con sufficiente autonomia nell'organizzazione dello

		studio.
Buono / ottimo	8-9	L'allievo dimostra conoscenze, competenze e capacità grazie alle quali affronta variamente situazioni nuove, procede con autonomia; è capace di spiegare con un linguaggio specifico e appropriato processo e prodotto dell'apprendimento e di 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 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 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	ALESTRA GIUSEPPINA	<i>Alestra Giuseppina</i>
Storia	ALESTRA GIUSEPPINA	<i>Alestra Giuseppina</i>
Lingua Inglese	IACONO ELEONORA	<i>Iacono Eleonora</i>
Matematica	PIPALA GIUSEPPE	<i>Pipala Giuseppe</i>
Scienze motorie e sportive	GALANTO LEONARDO	<i>Galanto Leonardo</i>
Religione Cattolica	SORRENTINO GIULIANA	<i>Sorrentino Giuliana</i>
Lingua Francese	MINEO VINCENZA	<i>Minio Vincenza</i>
Scienza e cultura dell'alimentazione	CAMINO ROSSA	<i>Camino Rossa</i>
Diritto e tec. ammin. Strut. ricettive	GAMBOLFO CARMELO	<i>Gambolfo Carmelo</i>
Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina	TODARO FRANCESCO	<i>Todaro Francesco</i>
Lab. Serv. Enog. Sett. Sala e Vendita	ADAMO EMILIO	<i>Adamo Emilio</i>
Docente di sostegno	ERASMO BUFFA	<i>Erasmus Buffa</i>
Docente di sostegno	CORSO ANNA	<i>Corso Anna</i>
Docente di sostegno	GRECO VITTORIO F.	<i>Greco Vittorio F.</i>

Erice, 14/05/2024

RELAZIONE FINALE DEL C.d.C

CLASSE V SEZ.I

EDUCAZIONE CIVICA

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Tematica generale: **Conoscere per valorizzare**

Focus Ed. Civica: **Agenda 2030**

Contenuti:

Francese: Agenda 2030

Italiano: Gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030

Scienza e cultura dell'alimentazione :Definizione di contaminante, i tre tipi di contaminazione fisica, chimica e biologica e gli effetti sulla salute; definizione di qualità, i diversi componenti della qualità totale, i marchi di qualità;

UDA N° 2

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

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

Contenuti:

scienza e cultura dell'alimentazione:rischi per la salute umana legati alla presenza di contaminanti lungo la catena alimentare e i processi di lavorazione

Inglese :Food allergies and intolerances.

Francese:Les restaurants et les pratiques éco-responsables

Italiano: Il sistema di fabbrica e i diritti dei lavoratori durante il "biennio rosso"

Scienza e cultura dell'alimentazione: Normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare, il sistema HACCP e il ruolo degli OSA,
Diritto E Tecnica Amministrativa: art 32 Cost.

UDA N° 3

Tematica generale: **Made in Italy**

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

Contenuti:

scienze e cultura dell'alimentazione: la dieta mediterranea, patrimonio immateriale dell'UNESCO.

Inglese: The Mediterranean diet.

Francese: Le patrimoine eno gastronomique en Sicile

Italiano: Gli "inganni alimentari"

Scienza e cultura dell'alimentazione: Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento: dieta razionale ed equilibrata, valutazione dello stato nutrizionale, la dieta mediterranea, diete vegetariane

Diritto E Tecnica Amministrativa: Art 9 cost.

UDA N° 4

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

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

Contenuti:

Inglese: Europass.

Francese :La citoyenneté numérique

Italiano: I pericoli e le opportunità della rete.

Scienza e cultura dell'alimentazione: Dietoterapia e obesità: alimentazione e stato di salute, obesità. Malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica: malattie cardiovascolari, dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione arteriosa, diabete

Diritto E Tecnica Amministrativa: L'identità digitale, rischi e opportunità della rete.



RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. I

DISCIPLINA:
Scienza e cultura dell'alimentazione

PROF.
Rosa Cimino

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe ha mostrato, in generale, una scarsa partecipazione alle attività didattiche proposte; l'impegno verso la materia oggetto di studio è stato scostante e altalenante, e spesso sono stati necessari richiami allo studio e al rispetto delle consegne.

2. METODO DI STUDIO:

Ad eccezione di pochi alunni la classe dimostra poco interesse verso lo studio della disciplina e scarsa autonomia. Lo studio si svolge soprattutto attraverso mappe concettuali e riassunti ridotti con poche informazioni fondamentali.

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

Ad eccezione di pochi alunni, la classe ha mantenuto livelli di profitto basilari. Tenuto conto delle differenti capacità di ricezione e di maturazione dei singoli alunni, gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti in maniera soddisfacente solo da pochi alunni e in maniera basilare da gran parte degli allievi.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA':

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 sui 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

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

La metodologia didattica si è sostanzialmente incentrata sugli argomenti concordati dal dipartimento di scienze e si è cercato di operare un immediato collegamento tra gli argomenti di volta in volta trattati e la realtà quotidiana. Si è usato un linguaggio chiaro ed elementare per permettere allo studente di comprendere in modo semplice ed immediato la materia. La trattazione dei contenuti è stata principalmente attuata

attraverso lezioni frontali e con l'ausilio di presentazioni al fine di coinvolgere gli allievi e cercando di stimolare il loro interesse.

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:

Gli argomenti trattati sono stati valutati attraverso verifiche orali guidate, test a scelta multipla mediante google moduli, temi scritti e valutazione delle UDA.

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

ripetizione degli argomenti trattati in classe

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

presentazioni proiettate in classe e poi caricate nella classroom dedicata alla disciplina, libro di testo in adozione.

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1 Conoscere per valorizzare

Definizione di contaminante, i tre tipi di contaminazione fisica, chimica e biologica e gli effetti sulla salute; definizione di qualità, i diversi componenti della qualità totale, i marchi di qualità;

Focus Ed. Civica

Agenda 2030

UDA N° 2 Prevenzione, salute e benessere

Normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare, il sistema HACCP e il ruolo degli OSA,

Focus Ed. Civica

La Costituzione e la tutela della salute: rischi per la salute umana legati alla presenza di contaminanti lungo la catena alimentare e i processi di lavorazione

UDA N° 3 Made in Italy

Valutazione dello stato nutrizionale, LARN, Linee guida, dieta nelle varie condizioni fisiologiche, stili dietetici;

Focus Ed. Civica

Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale: la dieta mediterranea, patrimonio immateriale dell'UNESCO.

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

Dietoterapia e obesità: alimentazione e stato di salute, obesità

Malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica: malattie cardiovascolari, dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione arteriosa, diabete

Focus Ed. Civica

La cittadinanza digitale

Erice, 13/05/2024

Il docente
Rosa Cimino

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. I

**DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi di enogastronomia- settore CUCINA
Articolazione sala e vendita**

PROF. Francesco Todaro

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

Gli allievi nel complesso hanno mostrato durante l'anno scolastico una apprezzabile disponibilità al dialogo educativo. Quasi tutti gli studenti hanno contribuito in modo positivo al lavoro svolto in classe.

L'impegno per alcuni è stato discontinuo, per la maggior parte della classe, invece, è stato quasi costante durante l'anno scolastico.

2. METODO DI STUDIO:

Il metodo di studio acquisito per gran parte degli alunni risulta abbastanza autonomo e corretto, pronto alla soluzione dei casi pratici proposti.

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

Durante l'anno la progressione nell'apprendimento è stata diversa in relazione alla motivazione, alla partecipazione e all'impegno di ogni singolo alunno. In generale l'evoluzione dell'apprendimento si può ritenere positiva.

Infine, per ciò che attiene la valutazione, oltre al rendimento si è tenuto conto del livello di partenza, degli aspetti concernenti la maturità personale e relazionale e dell'impegno profuso durante l'anno scolastico. Nel complesso, gli allievi hanno raggiunto un grado di preparazione soddisfacente.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Saper realizzare con continuità beni e servizi di elevato valore quantitativo, realizzando e utilizzando nel modo più economico possibile le risorse disponibili.

Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ad ogni reparto, controllare con efficienza e l'efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l'interscambio funzionale tra i vari membri. Saper adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, dalle nuove possibilità che offrono la dietetica e l'industria agro-alimentare

Saper realizzare attraverso le proprie prestazioni una sintesi concreta e di elevata

quantità tra la creatività e la standardizzazione.

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

Lezione frontale per introdurre la tematica da trattare- Lezione dialogata- Soluzione di casi

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:

Colloquio orale-Soluzione di un caso.

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

In itinere

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Libro di testo-Sarò Chef, Giunti Editore
Riviste specializzate

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Gli alunni sono stati impegnati in attività integrative di particolare rilievo formativo così come riportato nel Documento del 15 Maggio.

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Conoscere per valorizzare

Preparare il cibo
I sapori fondamentali

Cuocere e conservare gli alimenti
Metodi tradizionali

UDA N° 2

Prevenzione, salute e benessere

HACCP

Sicurezza negli ambienti di lavoro

La presentazione del piatto

Buffet e banchetti

Le decorazioni

UDA N° 3

Made in Italy

La certificazione di qualità

I prodotti tipici

UDA N° 4

La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

Normativa sulla sicurezza

I rischi specifici nel settore della ristorazione

Erice, 12/05/2024

Il docente
Francesco Todaro

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. I

DISCIPLINA: DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

PROF. GANDOLFO CARMELO

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe 5I ha mostrato, nella maggioranza degli studenti, un generale e significativo interesse per la disciplina ed un'apprezzabile partecipazione al dialogo educativo durante il corso dell'anno scolastico che ha consentito di svolgere regolarmente la programmazione prevista in sede dipartimentale e di raggiungere risultati più che sufficienti in termini di profitto. Soltanto per alcuni studenti è stata necessaria una continua sollecitazione alla partecipazione al dialogo e alle attività proposte.

2. METODO DI STUDIO:

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

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

Per quanto riguarda le strategie didattiche ho utilizzato la lezione frontale, la didattica laboratoriale, l'approccio cooperativo e di gruppo e il problem solving.

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

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

Durante il corso dell'anno scolastico si è registrato un progressivo disimpegno, una diminuzione della partecipazione e della disponibilità di ogni singolo studente allo svolgimento delle attività proposte.

Ciò è da addurre alla tendenza da parte degli studenti di concentrarsi su specifiche materie al fine di affrontare più produttivamente l'esame di stato.

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

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

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

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

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

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

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

Individuare il marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici

Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza

Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore

Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità

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

Distinguere la pianificazione strategica dalla programmazione d'esercizio

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

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

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

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

Durante le fasi di svolgimento del lavoro didattico sono stati raccolti, per ogni alunno, elementi di

valutazione mediante verifiche volte ad accertare l'acquisizione di conoscenze, capacità e competenze e a rilevare eventuali lacune, difficoltà operative e ritardi nell'apprendimento.

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

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Prove scritte nella forma di questionario con domande con risposte a scelta multipla (strutturate a risposta chiusa), vero/falso.

Trattazione/risoluzione di casi pratici

Prove orali, simulazione di colloqui

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

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

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

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

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

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

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

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1 : Conoscere per valorizzare

Focus Ed. Civica: Agenda 2030

Competenze:

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione 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

Conoscenze:

L'evoluzione del concetto di marketing

Le tecniche del marketing

UDA N° 2: Prevenzione, salute e benessere

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

Competenze:

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

Abilità:

Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza

Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore

Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità

Conoscenze:

Le norme obbligatorie per l'impresa

Le norme sulla sicurezza alimentare

La disciplina dei contratti

Le norme volontarie

UDA N° 3: Il Made in Italy

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

Competenze:

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

Abilità:

Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici

Distinguere i diversi aspetti del turismo sulla situazione economica del Paese

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

Conoscenze:

Il fenomeno turistico e le forme del turismo

Il turismo sostenibile e responsabile

Gli effetti del turismo sull'economia nazionale

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

Focus Ed. Civica: La cittadinanza digitale

Competenze:

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

Abilità:

Comprendere gli scopi della programmazione come strumento di controllo della gestione

Distinguere la pianificazione strategica dalla programmazione d'esercizio

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

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

Conoscenze:

Programmazione aziendale

Budget

Controllo budgetario

Business plan

Erice, 13/05/2024

Il docente

CARMELO GANDOLFO

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

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. I

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA-STORIA

PROF.GIUSEPPINA ALESTRA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: La classe poco numerosa ed omogenea evidenzia una discreta capacità di relazione. Dal punto di vista disciplinare manifesta a volte una certa irrequietezza.

Alcuni elementi dimostrano senso di responsabilità, interesse e partecipazione al dialogo educativo, mentre altri allievi necessitano di sollecitazioni per migliorare la propria predisposizione all'ascolto e all'attenzione. Pochi allievi, si distinguono dimostrando attitudine allo studio e all'approfondimento; al contrario la maggior parte conduce uno studio più lento e poco sistematico, caratterizzato unicamente da un impegno mnemonico. Un'ultima componente manifesta deboli motivazioni, applicazione saltuaria o del tutto carente. La frequenza è stata pressochè regolare.

METODO DI STUDIO: Per ciò che concerne il metodo di studio acquisito, si può dire che gran parte degli studenti mostra di aver acquisito la capacità di introiettare in modo superficiale contenuti poco coesi, solo alcuni sono stati in grado di rielaborare tali contenuti per renderli tra loro coerenti e personalizzati.

Pertanto il gruppo degli studenti, alla fine del percorso, non risulta omogeneo in un'ottica di crescita e di acquisizione di abilità, conoscenze e competenze che pochi, grazie ad un adeguato metodo di studio, hanno conseguito ad un livello soddisfacente. Il raggiungimento di tali competenze, abilità e conoscenze è stato più arduo per il resto del gruppo classe, penalizzato da un metodo di studio insicuro.

PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE: Si rileva che il gruppo degli studenti ha raggiunto complessivamente una sufficiente abilità sia nella rielaborazione autonoma e personale dei contenuti di studio, che nella loro esposizione, mentre permangono lacune nella produzione scritta, in particolare per alcuni alunni. Si distinguono, d'altra parte, singoli studenti che dimostrano di avere raggiunto una soddisfacente crescita delle capacità linguistiche, di analisi, di rielaborazione e restituzione dei contenuti e della padronanza nella produzione scritta.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

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

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Incontro con l'autore: “Un autunno d'agosto” di Agnese Pini; “La ricreazione è finita” di Dario Ferrari.

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI: Lingua e letteratura italiana

UDA N° 1 Conoscere per valorizzare - Focus Ed. civica Agenda 2030

Il Positivismo

Naturalismo e Verismo

Èmile Zola: da l'Assommoir “Gervaise e l'acquavite”

Giovanni Verga: vita, opere, pensiero e poetica

Rosso Malpelo, I Malavoglia (trama), Mastro don Gesualdo (trama)

Il Decadentismo

Gabriele D'Annunzio: vita, opere, pensiero e poetica

Da Il piacere: L'attesa dell'amante (I,1); da Notturmo: Scrivo nell'oscurità; da

Alcyone: La pioggia nel pineto

Giovanni Pascoli: vita, opere, pensiero e poetica

Da Myricae: Lavandare, X Agosto

UDA N° 2 Prevenzione, salute e benessere - Focus Ed. civica La Costituzione e la tutela della salute

Il nuovo romanzo europeo

Luigi Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica
Da Novelle per un anno: La patente, da Il fu Mattia Pascal : La nascita di Adriano Meis, Uno nessuno e centomila (trama), Sei personaggi in cerca d'autore (trama),
Il Futurismo
L'avanguardia futurista (sintesi)

UDA N° 3 Made in Italy - Focus Ed. Civica - Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale

Caratteri generali dell'Ermetismo (sintesi)
Giuseppe Ungaretti: vita, opere, pensiero e poetica
Da L'Allegria : Veglia, In memoria, Il porto sepolto
Da Sentimento del tempo: La madre
Salvatore Quasimodo: vita, opere, pensiero e poetica
Da Acque e terre: Ed è subito sera
Da Giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici

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

Il Neorealismo: tematiche e scelte formali
Cesare Pavese da La casa in collina- E dei caduti che facciamo?
Primo Levi da Se questo è un uomo- Questo è l'inferno
Oltre il neorealismo: i romanzi basati sull'esperienza individuale
Giuseppe Tomasi di Lampedusa da Il Gattopardo- Don Fabrizio al ballo
Umberto Eco da Il nome della rosa: Un delitto misterioso e una biblioteca inaccessibile

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI: Storia

UDA N° 1 Conoscere per valorizzare - Focus Ed. civica Agenda 2030

Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento
Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento
Sviluppo industriale e società di massa
Le potenze europee tra Otto e Novecento
L'età giolittiana in Italia

UDA N° 2 Prevenzione, salute e benessere - Focus Ed. civica La Costituzione e la tutela della salute

La prima guerra mondiale
Cenni sulla rivoluzione russa
La crisi del dopoguerra
La crisi della civiltà europea

UDA N° 3 Made in Italy- Focus Ed. Civica - Valorizzazione/tutela del patrimonio materiale e immateriale

Il fascismo al potere: un regime totalitario

La crisi del '29 e il New Deal

La Germania dalla sconfitta alla crisi

Il Nazismo al potere

UDA N° 4 La costruzione del futuro tra problemi e prospettive- La costruzione del futuro tra problemi e prospettive- Focus Ed. Civica – La cittadinanza digitale La guerra fredda

La seconda guerra mondiale

1943: L'Italia divisa La Resistenza e la liberazione

Il mondo bipolare: blocco occidentale e blocco orientale

L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri (sintesi)

Erice, 13./05/2024

Il docente

Giuseppina Alestra

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. I

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

PROF.SSA IACONO ELEONORA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La partecipazione alle attività scolastiche, l'impegno domestico e la partecipazione al dialogo educativo sono stati discreti da parte della maggioranza degli alunni. Il comportamento dell'intero gruppo classe è sempre stato incentrato all'insegna della correttezza, collaborazione e rispetto reciproco. Un gruppetto di alunne si è distinto per un impegno spiccatamente attivo e un atteggiamento particolarmente propositivo nei confronti della materia, realizzando anche approfondimenti personali e lavorando in autonomia. Un secondo gruppo di allievi ha registrato un impegno domestico più altalenante, ma comunque adeguato alle proprie capacità, che li ha portati in ogni caso a raggiungere risultati sufficienti.

2. METODO DI STUDIO:

La maggior parte degli studenti ricorre ancora a un tipo di studio mnemonico e meccanico e ha difficoltà a rielaborare in chiave critica quanto appreso. Un gruppetto di studentesse ha invece maturato un metodo di studio autonomo e strutturato che ha consentito loro di apportare elementi personali, così da arricchire le attività proposte in classe.

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

Pur partendo da un livello iniziale differente, tutti gli alunni hanno registrato una progressione positiva nell'apprendimento: chi partiva da basi già salde ha ulteriormente consolidato e ampliato le proprie conoscenze e competenze, chi aveva basi più fragili ha comunque dimostrato un certo miglioramento. Il livello medio raggiunto dalla maggior parte della classe è più che sufficiente, mentre un gruppetto di studentesse che si sono distinte si attestano su un livello buono o molto buono.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Competenze base:

- Comprendere nelle linee essenziali testi di ambito settoriali;
- Esprimersi in modo comprensibile su argomenti di carattere quotidiano e professionale;

- Produrre semplici testi scritti a carattere personale e professionale anche con qualche imperfezione sintattico- grammaticale;
- Potenziare le competenze linguistiche e comunicative di base;
- Ampliare la micro lingua.

Competenze disciplina:

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

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

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

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

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

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Nel corso dell'anno scolastico si è dato ampio spazio agli interventi di revisione, recupero e ripasso. I risultati sono stati per lo più soddisfacenti.

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

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

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

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

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

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1: Conoscere per valorizzare

- Marketing basics.
- Marketing mix.
- Promoting a restaurant.
- Wine from vines.
- Wine classification and labeling.
- Sicilian wine.

UDA N° 2: Prevenzione, salute e benessere

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

UDA N° 3: Il Made in Italy

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

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

- The covering letter.
- Europass: your entry to the world.

- Useful tips for a job interview.

Erice, 14/05/2024

Il docente
Prof.ssa Eleonora Iacono

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. I

DISCIPLINA: L.S.E. SALA E VENDITA

PROF. ADAMO EMILIO

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

Nel corso dell'anno scolastico buona parte degli alunni ha partecipato alle attività proposte con interesse, specialmente durante le attività pratiche. In laboratorio, tutti gli alunni hanno dimostrato curiosità e voglia di apprendere, mettendo in pratica le competenze acquisite; prova ne sono stati gli interventi effettuati dagli stessi allievi, interventi che hanno contribuito ad arricchire le lezioni. Alla luce di ciò, i risultati raggiunti sono da ritenersi mediamente soddisfacenti. In aula, invece, l'interesse e la partecipazione di alcuni allievi sono stati discontinui; pertanto, i risultati da loro conseguiti sono da ritenersi appena soddisfacenti. Alcuni allievi hanno partecipato frequentemente e con interesse; per altri, invece, la frequenza non è stata sempre assidua. Alcuni allievi si sono distinti per l'impegno costante nello studio, giungendo quindi a conseguire buoni risultati; altri, invece, per la partecipazione ad attività extrascolastiche. I risultati raggiunti sono mediamente soddisfacenti.

Alcuni studenti si sono impegnati in modo costante e produttivo; altri, invece, hanno lavorato in modo discontinuo, acquisendo conoscenze legate ad uno studio tendenzialmente mnemonico. Durante le attività di laboratorio, invece, l'impegno è stato soddisfacente da parte di tutti gli alunni.

2. METODO DI STUDIO:

Alcuni alunni hanno messo in evidenza il possesso di un proprio metodo di studio efficace e produttivo, che li ha portati a gestire autonomamente l'apprendimento dei vari contenuti proposti; altri, invece, hanno dimostrato di possedere un metodo di studio piuttosto mnemonico.

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

Il percorso scolastico di alcuni alunni è stato caratterizzato da un buon profitto, conseguente ad una adeguata regolarità nello studio. In altri, invece, il rendimento è stato inferiore sia per via dell'attenzione e dell'impegno non sempre costanti, sia per via di una organizzazione non efficace dello studio quotidiano, raggiungendo quindi un risultato sufficiente.

La classe ha complessivamente raggiunto risultati accettabili. Il livello di conoscenze, competenze e capacità conseguite dagli allievi si colloca, infatti, tra il sufficiente ed il discreto, fatta eccezione per qualcuno che si è distinto per la costanza nello studio, interesse per le tematiche affrontate, giungendo quindi a conseguire buoni risultati.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

- 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.
- 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.
- 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.

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: Matîre e Barman con Masterlab-Volume Unico - 2° Biennio e 5° anno, di Faracca Antonio Galie Emilio Capriotti Alessandro

Dispense

Schede tecniche

PC

Rete internet (classroom, canali YouTube, siti inerenti al settore enogastronomico)

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Nel corso del triennio, gli allievi hanno svolto una attività di alternanza scuola/lavoro in aziende locali del settore ristorativo ed hanno partecipato ad attività pratiche extra curricolari. Gli alunni hanno partecipato agli incontri formativi organizzati con le associazioni di settore (AIBES e AMIRA). La classe ha inoltre partecipato al progetto "D-Vino", alla visita didattica presso la Cantina Fina di Marsala, alla presentazione del progetto CAMPUS AUTOGRILL, al seminario tenuto dall'Associazione Alma Diploma inerente alla realizzazione del curriculum Vitae per conoscersi e per farsi conoscere.

1. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI:

UDA N° 1

Conoscere per valorizzare

Competenza:

Trasformare il momento della ristorazione in un evento culturale.

I principali vini di qualità italiani

- Le principali DOC siciliane e la DOCG, alcune aree vitivinicola e vitigni mondiali.

Dalla Gastronomia all'enogastronomia

Competenza:

Svolgere attività operative e gestionali in relazione alla produzione, organizzazione, erogazione e vendita dei prodotti e servizi enogastronomici. Riconoscere il contesto culturale in cui si opera, individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato, valorizzando i prodotti tipici.

Le abitudini alimentari

- Cibo e cultura;
- Tipicizzazione dei prodotti made in Italy;
- Le diete alimentari;
- La dieta mediterranea.

I fattori che influenzano le scelte gastronomiche

- Le scelte gastronomiche;
- Fattori dietetici;
- Fattori culturali.

UDA N° 2

Prevenzione, salute e benessere

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.

Piatti tipici di alcune regioni italiane

Competenza:

Saper individuare e proporre alcuni piatti tipici della gastronomia italiana.

- **Alcuni piatti tipici**
Sicilia (caponata di melanzane, busiate al pesto trapanese, cuscus alla trapanese, timballo di anelletti alla siciliana, sarde alla beccafico, cassata siciliana, cannolo siciliano).

UDA N° 3

Ambiente e sviluppo sostenibile

Competenza:

Valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente. Individuare le tipologie di clientela e saper comunicare l'offerta ristorativa attraverso i mezzi di informazione più idonei, realizzando menu e carte che promuovano i prodotti tipici e soddisfino le esigenze dei clienti.

Pianificare l'offerta enogastronomica

- La segmentazione della domanda;
- Comunicare l'offerta enogastronomica;
- I mezzi di comunicazione;
- Comunicare attraverso il menu;
- La carta dei vini.

Comunicare la qualità

- I prodotti di qualità;
- I marchi DOP e IGP.

Tecniche di gestione

Competenza:

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche, definire il costo di semplici piatti e cocktail.

Forme di gestione delle attività turistico ristorative e nuove tendenze

- Il franchising;
- Il licensing;
- Management contract.

Le risorse umane

- L'organizzazione del lavoro;
- La selezione del personale;
- Il menu: le regole gastronomiche, tipologie, la realizzazione;
- La carta dei vini.

Determinare i prezzi di cibo e bevande

- Il food cost;
- Il drink cost.

La gestione del magazzino

- Check-in delle merci;
- Lo stoccaggio.

La gestione della cantina

- La cantina;
- La sistemazione dei vini in cantina.

Informatica ed enogastronomia

- Gli strumenti informatici nella ristorazione;
- Software per la gestione del ristorante "Chef Mate".

UDA N° 4

Il futuro: evoluzione e prospettive

Competenza:

Proporre e produrre cocktail applicando le corrette tecniche di miscelazione. Elaborare nuove bevande.

Mixology: l'arte del bere miscelato (La realizzazione di bevande miscelate e di cocktail inediti)

- Mise en place del bancone preparazione ed esecuzione dei cocktail;
- Come terminare i cocktail;
- Gli strumenti per miscelare;
- Alcuni cocktail mondiali (Alexander, Americano, Bacardi, Dry Martini, Grasshopper, Manhattan, Margarita, Negroni, Stinger, White Lady).

Erice, 10/05/2024

Il docente
Emilio Adamo

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. I

DISCIPLINA: Scienze motorie e sportive

PROF. Galante Leonardo

SITUAZIONE DELLA CLASSE

PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: La classe è composta da 16 alunni dei quali 4 non frequentano. Il comportamento nel corso dell'anno scolastico è stato per una parte della classe per lo più corretto, anche se la partecipazione degli alunni e delle alunne alle varie attività non sempre è stata regolare. Anche l'attenzione e l'interesse per le attività proposte, anche per quanto riguarda l'aspetto teorico, nel complesso sono state sufficienti. Il clima leggermente più sereno rispetto all'inizio dell'anno. L'impegno profuso nell'attività didattica è stato sufficiente, i risultati nel complesso discreti.

1. METODO DI STUDIO:

- Letture e ripetizioni (teoria)
- Mappe concettuali
- Lezione con l'utilizzo delle TIC (Tecnologie dell'informazione e della comunicazione) per fissare maggiormente i contenuti.

La metodologia in palestra e in generale nell'attività pratica si è basata sull'organizzazione di attività "in situazione", sull'individuazione e autonoma correzione dell'errore, allo scopo di creare i presupposti della plasticità neuronale e della trasferibilità delle abilità e competenze acquisite ad altre situazioni ed ambiti.

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

Nell'azione educativa, tenuto conto che la fase conclusiva dell'adolescenza e l'inizio della giovinezza sono caratterizzate da un graduale rallentamento dei processi evolutivi, fino alla loro stabilizzazione, considerato che tale periodo si accompagna normalmente ad un certo equilibrio psicofisico in grado di favorire nei giovani manifestazioni motorie più controllate ed armoniche, in fase di programmazione si è cercato di adeguare gli itinerari didattici alle caratterizzazioni individuali. Nel complesso il livello raggiunto è più che buono.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

-Assumere stili di vita corretti e una sana alimentazione valorizzando l'attività motoria anche dopo il percorso di studi;

-attività in ambiente naturale;

-miglioramento delle capacità di compiere attività di resistenza, forza e velocità;
-affinamento delle capacità di coordinare azioni efficaci in situazioni complesse;
utilizzo delle qualità fisiche e neuro-muscolari in modo adeguato alle diverse esperienze ed ai vari contenuti tecnici;
- sviluppo e differenziazione delle tendenze personali specialmente di carattere sportivo;
- sviluppo delle capacità tecnico-tattiche e metodologiche, al fine di organizzare progetti autonomi, utilizzabili anche dopo la conclusione degli studi.

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

Le lezioni pratiche si sono basate anche sull'interesse degli alunni e delle alunne nei confronti di alcune discipline sportive sia individuali che di squadra. Nelle lezioni teoriche si è cercato di far leva sull'importanza degli argomenti stimolando la curiosità anche attraverso la formulazione di domande e cercando di richiamare l'attenzione attraverso immagini o video brevi sull'argomento trattato.

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

-verifiche teorico-pratiche hanno avuto la caratteristica della periodicità e sono state ricavate mediante prove ed esercizi di facile esecuzione tendenti ad accertare: la velocità, la resistenza, la coordinazione, la mobilità articolare, la destrezza e la conoscenza del gesto sportivo e dei principi scientifici ad esso collegati
-compiti di realtà attraverso presentazioni o video previsti dalle UDA interdisciplinari

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Nel caso di alunni/e meno abili in alcune attività motorie si è cercato di migliorare il gesto tecnico attraverso la correzione e la ripetizione costante dei gesti stessi nel corso delle lezioni.

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Libro consigliato: Più Movimento (G. Fiorini, S. Coretti, S. Bocchi, E. Chiesa) – casa editrice Marietti Scuola
LIM- visione di immagini e video su internet attraverso siti affidabili.

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITÀ INTEGRATIVE:

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1 CONOSCERE PER VALORIZZARE

- Esercizi a corpo libero di mobilità articolare e coordinazione
- Primo soccorso: rianimazione cardiopolmonare e manovra di heimlich
- Salute e benessere: attività fisica e capacità organico-muscolari
- Camminate all'aria aperta
- Verticale alla spalliera con assistenza

Focus Ed. Civica:

Dopo aver calcolato l'indice di massa corporea si indichi quale attività fisica è da proporre per smaltire le calorie accumulate.

UDA N° 2 PREVENZIONE, SALUTE E BENESSERE

- Teoria: apparato respiratorio
- Camminata all'aria aperta e esercizi di respirazione
- Teoria: l'apparato cardiocircolatorio
- Pallavolo: palleggi e bagher
- Pallacanestro: palleggio e tiro
- Visione del film "Io capitano"

Focus Ed. Civica: La sicurezza per la strada e presso le strutture sportive e i benefici dell'attività fisica.

UDA N° 3 MADE IN ITALY

- Camminata all'aria aperta
- Esercizi a corpo libero sotto forma di circuito di potenziamento
- Ripasso sulle capacità organico-muscolari (resistenza e forza)
- Calcetto

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

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

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

- Pallavolo
- Salti con la funicella
- Esercizi di mobilità articolare
- Utilizzo di circuiti di potenziamento anche con i macchinari in palestra

Focus Ed. Civica: La cittadinanza digitale

Riflessioni sull'evoluzione dello sport in un mondo digitalizzato.

Erice, 14/05/2024

Il docente
Leonardo Galante

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. I

DISCIPLINA: MATEMATICA

PROF. CIPOLLA GIUSEPPE

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe è costituita complessivamente da n°16 alunni di cui frequentanti 12, 1 maschio e 11 femmine, il cui livello di preparazione non è omogeneo; gli alunni hanno mostrato un interesse e una partecipazione non sempre costanti. L'impegno è stato sempre positivo e continuo per alcuni alunni, mentre altri invece hanno cercato di recuperare nell'ultimo periodo, in particolare durante le attività di recupero e potenziamento, anche se con grande sforzo.

2. METODO DI STUDIO:

Non tutti hanno mostrato un buon metodo di studio: infatti diversi alunni lavorano meccanicamente, altri sono stati costanti e sono capaci di fare collegamenti tra i vari argomenti..

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

I livelli di apprendimento sono stati eterogenei, ad un piccolo gruppo attento, partecipe e con buone capacità si è contrapposto un altro e più numeroso gruppo a volte disattento e con mediocri o appena sufficienti capacità, mostrando un interesse modesto per la disciplina e che è dovuto essere sempre stimolato affinché partecipasse con più attenzione al dialogo educativo.

Il livello medio raggiunto è stato appena sufficiente per la maggior parte e discreto per qualche elemento.

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 algebrica razionale intera e fratta.
- 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 individuare i punti di discontinuità.
- Saper operare con le derivate di una funzione semplice.
- 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:

- Prove strutturate con item del tipo:
- vero/falso,
- corrispondenza,

- scelta multipla.
- Prove del tipo tradizionali.

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 istituti alberghieri- Volume A + eBook, Autore: L. Sasso. Casa editrice: Petrini -ISBN 978-88-494-2308-2-A

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

esercitazioni con pc in classe per preparazione prove Invalsi;

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Conoscere per valorizzare

- Funzioni e relativa classificazione. Campo di esistenza. Campo di variabilità. Simmetrie di una funzione. Studio del segno di una funzione. Intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani.
- Calcolo dei limiti di funzioni reali di variabile reale.
- Le funzioni continue e l'algebra dei limiti: la determinazione dei limiti delle funzioni elementari; limite di una somma, prodotto e quoziente di due funzioni, la risoluzione delle forme indeterminate di funzioni algebriche razionali intere e fratte.
 Focus Ed. Civica

UDA N° 2

Prevenzione, salute e benessere

- Funzione continua in un punto
- Individuazione dei punti di discontinuità
- Gli asintoti orizzontali, verticali e obliqui
 Focus Ed. Civica

UDA N° 3

Made in Italy ... “citta’ creativa Unesco”

- 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
- Focus Ed. Civica

Ancora al 10/05/2024 è da svolgere la seguente:

UDA N° 4

La costruzione del futuro tra problemi e prospettive

- Derivata seconda
 - Concavità e convessità di una funzione
 - Punti di flesso
 - Studio completo di una funzione algebrica razionale intera e fratta e sua rappresentazione grafica.
 - Problemi di massimo per funzioni economiche: guadagno , ricavi e costi.
- Focus Ed. Civica

Erice, 10/05/2023

Il docente
Prof. Cipolla Giuseppe

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. I

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

PROF. SSA VINCENZA MINEO

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La classe ha partecipato in modo accettabile al dialogo educativo. In particolare si sono distinti alcuni alunni per una partecipazione vivace e responsabile. Dal punto di vista delle relazioni orizzontali la classe ha mantenuto rapporti significativi e la relazione docente -alunni è stata caratterizzata dal rispetto reciproco. L'impegno, per la maggior parte degli studenti, risulta accettabile. Alcuni studenti hanno dimostrato un impegno puntuale e metodico, altri più discontinuo, anche nella frequenza e pertanto continuativi sono stati i solleciti ad uno studio più consapevole.

2. METODO DI STUDIO:

Gli alunni sono stati guidati verso un approccio critico e interdisciplinare nei confronti dei contenuti proposti. Gli studenti, nella maggior parte dei casi, tende però ad uno studio mnemonico con poche analisi e collegamenti.

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

Tenuto conto dei diversi livelli di apprendimento e delle capacità individuali il livello medio raggiunto è da considerarsi accettabile. Gli alunni si sono impegnati per migliorare nel tempo la proprie competenze linguistiche mostrando motivazione alle attività proposte e buona capacità, in particolare, nella comprensione scritta/orale. Alcuni alunni mostrano alcune incertezze linguistico-comunicativa nella produzione/interazione orale.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Competenze disciplinari in relazione alle finalità formative generali

Competenze base:

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

Competenze disciplina

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

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

Il clima di assoluta familiarità, correttezza e solidarietà in classe ha permesso di ottenere un processo educativo sereno, naturale ed efficace. Gli argomenti sono stati proposti mediante 4 UDA (un'unità di apprendimento ogni bimestre) che si sono succedute tenendo conto dei raccordi interdisciplinari. Per facilitare il processo di apprendimento gli alunni sono stati abituati allo studio del francese, tramite un approccio comunicativo, di tipo funzionale, non tralasciando, però, l'aspetto strutturale e grammaticale. L'attività di studio si è articolata in due fasi operative, una di presentazione ed una di impiego ed estensione, con attività mirate allo sviluppo armonico delle 4 abilità grazie anche all'ausilio della conversatrice di lingua.

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:

Al termine di ogni bimestre è stato somministrato allo studente il compito di realtà previsto in fase di progettazione dipartimentale. Il compito di realtà ha fornito elementi per la valutazione formativa che è stata integrata da ulteriori modalità di verifica quali osservazione del processo di apprendimento, prove orali, prove pratiche, test, esercizi, questionari, confronti e dialoghi.

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Attraverso il continuo monitoraggio del processo di apprendimento e dai risultati delle verifiche è stato possibile raggiungere gli obiettivi prefissati del processo didattico-educativo ricorrendo ad attività di recupero somministrate tramite il classroom dedicato.

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Per l'apprendimento della lingua straniera sono stati utilizzati materiali cartacei, cd, audio/video, siti web e risorse digitali di altri libri di testo al fine di fornire un rapporto diretto e autentico con la lingua per potenziare le 4 abilità comunicative e sollecitare l'acquisizione /consolidamento di strategie efficaci per un percorso di auto-apprendimento.

Libro di testo "Passion Restauration" autori M.Zanotti, M-B. Paour, San Marco editrice

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

La classe ha partecipato a svariate attività integrative curricolari ed extracurricolari acquisendo anche competenze di ed.civica.

7. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1: *Conoscere per valorizzare*

- La restauration commerciale : du restaurant au bistrot, à la brasserie
- Le marketing mix
- Les Labels de qualité en France et en Italie
- La méthode champenoise
- La dégustation d'un vin
- La région Grand-Est: la route de vin

Agenda 2030

UDA N° 2: *Prevenzione, salute e benessere*

- L'HACCP
- Les allergies et les intolérances
- Le régime méditerranéen

Focus Ed. Civica

Les restaurants et les pratiques éco-responsables

UDA N° 3: *Made in Italy*

- Les étapes historiques de la CECA à l'UE
- Le programme Erasmus+
- Il made in Italy e l'Italian Sounding

Focus Ed. Civica

Le patrimoine eno gastronomique en Sicile

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

L'entretien d'embauche:

- Le CV
- l'entretien d'embauche
- Les différents types de contrats de travail

Focus Ed. Civica

La citoyenneté numérique

Erice, 14/05/2024

Il docente
Vincenza Mineo