

PNRR
FUTURA
LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI

ISTITUTO D' ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "GAETANO CURCIO"

*Corsi diurni: Liceo Classico – Liceo Scientifico opzione scienze applicate – Liceo Linguistico – Professionale Servizi Commerciali –
Professionale Enogastronomia - Professionale Manutenzione ed Assistenza Tecnica – Professionale Odontotecnico*

Corsi serali: Professionale Servizi Commerciali – Professionale Manutenzione ed Assistenza Tecnica

Sede centrale: Via Andreoli 2 – Tel: Segr. 0932950024 - fax 0932950547

Plessi: Via Vittorio Veneto - Via Ciane – Via L. da Vinci – Via degli Studi – Via della Pittura

e-mail rgis00200c@istruzione.it pec RGIS00200C@PEC.ISTRUZIONE.IT sito web: www.istitutocurcio.edu.it

C.F. 81002810885

Prot. n.

Istituto Istruz. Sup. "G. Curcio" Prot. 0009404 del 14/05/2024 IV (Entrata)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO
DI CLASSE V SEZ. AEC PER
GLI ESAMI DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

La Coordinatrice del C.d.C.
Prof.ssa Stella Spinello

Il Dirigente Scolastico
Prof. Maurizio Franzò

ESAMI DI STATO 2023/2024 Documento del 15 Maggio

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE V SEZ. A, ALBERGHIERO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINE	DOCENTI	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° anno	4° anno	5° anno
ITALIANO E STORIA	SANTOCONO LOREDANA	Sì	Sì	Sì
LINGUA STRANIERA – INGLESE	MURÈ MARIA	Sì	Sì	Sì
LINGUA STRANIERA - FRANCESE	BUFFA CALLEO ERMELINDA	Sì	Sì	Sì
IRC	SANTOCONO CAROLINA	Sì	Sì	Sì
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SPINELLO STELLA*	Sì	Sì	Sì
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ARDILIO MARIA	No	No	Sì
LABORATORIO DI CUCINA	ASSENZA FRANCESCO	No	No	Sì
LABORATORIO SALA E VENDITA	TIRELLA CARMELA	/	Sì	Sì
MATEMATICA	GENNARO DONATA	No	No	Sì
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	RUBINO NICOLA	No	Sì	Sì
SOSTEGNO	SALEMI ANTONIETTA	Sì	Sì	Sì

*Coordinatrice del Consiglio di Classe

2. RIFERIMENTI NORMATIVI

Obiettivo del documento del 15 maggio

Il documento ha come obiettivo quello di orientare la commissione sulle modalità attraverso le quali i docenti avranno curato, nel curriculum di scuola, nuclei tematici delle discipline, e definito i descrittori degli indicatori riportati nelle griglie per la valutazione delle prove.

Il documento di presentazione della classe dovrà contenere indicazioni relative a:

- *testi, documenti, esperienze, progetti, problemi che saranno lo spunto per sviluppare il colloquio*, che dovranno essere chiaramente incardinati nel percorso didattico effettivamente svolto dagli studenti e descritto nelle metodologie e nelle scelte adottate per la costruzione del curriculum;
- descrittori in cui articolare i singoli indicatori delle griglie di valutazione;
- percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (alternanza scuola-lavoro), proiettati in un'ottica orientativa;
- attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'area di "Educazione Civica";
- tutte le connessioni interdisciplinari (attività in compresenza, potenziamento, recupero e potenziamento) che possano orientare la commissione nella conduzione del colloquio.

IL NUOVO ESAME DI STATO - Le norme di riferimento

L'esame sarà costituito da due prove scritte e da un colloquio. Ci saranno un Presidente esterno, commissari interni ed esterni (Art.16, comma 4 del Decreto Legislativo n.62 del 2017). Lo svolgimento delle Prove Invalsi è requisito di ammissione, ma non c'è connessione fra i risultati e gli esiti degli Esami di Stato. L'unica deroga riguarda i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO): lo svolgimento delle suddette attività non è requisito di ammissione all'Esame.

Il D. M n. 10 del 26 gennaio 2024 individua le discipline oggetto della seconda prova scritta e le discipline affidate ai commissari esterni; il CdC in data 15 Febbraio 2024 delibera le discipline da affidare ai commissari interni.

Sono affidate ai **COMMISSARI ESTERNI** le seguenti discipline:

- 1)**Lingua e Letteratura Italiana** (Prima Prova Scritta)
- 2)**Matematica**
- 3)**Lingua Inglese.**

Sono affidate ai **COMMISSARI INTERNI** le seguenti discipline:

- 1) **Scienza e Cultura dell’Alimentazione** (Seconda Prova Scritta) – Prof.ssa Spinello Stella
- 2) **Laboratorio di Cucina** – Prof. Assenza Francesco
- 3) **Lingua straniera-Francese** – Prof.ssa Buffa Calleo Ermelinda.

3. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto è formato da otto indirizzi:

1. Liceo Classico;
2. Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate;
3. Liceo Linguistico;
4. Istituto Professionale Servizi per L'Enogastronomia e la Ricettività Alberghiera;
5. Istituto Professionale Socio Sanitari–Odontotecnico;
6. Istituto Professionale Servizi Manutenzione ed Assistenza tecnica;
7. Istituto Professionale Servizi Commerciali-corso serale;
8. Istituto Professionale Servizi Manutenzione ed Assistenza tecnica-corso serale.

Il Comune di Ispica, a confine tra le province di Siracusa e di Ragusa, cui appartiene, conta circa 15.000 abitanti e rappresenta un crocevia importante di realtà socio–economiche e culturali differenti. L'utenza scolastica dell'istituto proviene da Ispica, per il 60%, e dai comuni limitrofi della provincia di Ragusa e Siracusa, per il restante 40%.

La tipologia del territorio si caratterizza per la presenza di un vasto sostrato culturale, nonché per la coesistenza di economie varie: agricola, legata anche all'industria della trasformazione; marittima, in espansione grazie all'incremento del traffico commerciale creato dall'insediamento della nuova struttura portuale di Pozzallo; turistica, anch'essa in espansione per il continuo incremento delle potenzialità offerte dalle strutture ricettive presenti sul territorio. Territorio che, peraltro, risulta tra le aree a rischio della Provincia di Ragusa, ed in tal senso richiede maggiore attenzione alle problematiche relative alla dispersione scolastica ed al recupero del disagio giovanile da insuccesso.

Il Comune di Ispica presenta varie infrastrutture scolastiche di primo e secondo grado, nel cui ambito l'Istituto riveste un ruolo di primaria importanza, sia per la varietà degli indirizzi che per il numero degli studenti iscritti.

La scuola, presente nel territorio da oltre 60 anni, ha subito variazioni sia nella sua collocazione territoriale che nel suo assetto giuridico. Nell'anno scolastico 2023/2024 l'istituto che ospita il Professionale per i Servizi enogastronomici non è stato utilizzato per lavori di ristrutturazione, ad eccezione del piano inferiore che invece ospita 3 classi ed i laboratori di sala e cucina. Le rimanenti classi sono state trasferite presso l'istituto in via Leonardo da Vinci. Inoltre, una classe è ospitata presso la sede centrale in via Andreoli.

L'istituto è accreditato presso la regione Sicilia, quale ente autorizzato al rilascio delle qualifiche professionali, a tal fine il collegio dei docenti ha predisposto una "curvatura" delle attività didattiche, in ossequio al comma 5 dell'art. 8 del DPR 87/2010, finalizzato al rilascio delle qualifiche in regime di sussidiarietà, assicurando con l'organico di istituto le competenze professionali utili al percorso didattico da realizzare.

Al fine di attivare pienamente la riforma degli indirizzi professionali, sono attive delle convenzioni con realtà produttive del territorio. L'istituto, nella peculiarità dei suoi indirizzi, ha avviato vari progetti extra-curricolari finalizzati alla promozione della crescita culturale e umana della comunità scolastica, che vedono la collaborazione di esperti esterni, di supporto all'attività didattica.

4. PROFILO DI INDIRIZZO (PECUP)

Profili in uscita

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, che gli consentono di assumere ruoli specifici nella gestione delle sinergie tra servizi di organizzazione e gestione dei servizi di ospitalità-accoglienza, valorizzando, attraverso la progettazione e programmazione di eventi, il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali e di costume del territorio.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti

A partire dal terzo anno lo studente potrà individuare il settore in cui specializzarsi tra tre articolazioni.

PROFILO PROFESSIONALE "ENOGASTRONOMIA"

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, compresi la produzione di pasticceria e gelateria artigianale; operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali, applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Risultati di apprendimento al termine dei percorsi (Allegato A dei Regolamenti)

I percorsi degli Istituti Professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate

sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- **agire** in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- **utilizzare** gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- **utilizzare** il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- **riconoscere** le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;
- **riconoscere** gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- **stabilire** collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- **utilizzare** i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- **riconoscere** il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- **individuare** ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- **utilizzare** le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- **riconoscere** i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- **comprendere** e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- **utilizzare** i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- **padroneggiare** l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- **individuare** i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- **utilizzare** strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- **compiere** scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- **partecipare** attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- **riconoscere** nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- **cogliere** criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- **essere sensibili** alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- **sviluppare ed esprimere** le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;

- **svolgere** la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- **contribuire** a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- **applicare** le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- **intervenire**, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI E COMPETENZE:

Area delle competenze obiettivo: Tecnico dei servizi della ristorazione-settore cucina.

Competenze Tecnico Professionali

Competenze teorico-tecniche.

- Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti.
- Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura.
- Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto. Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.
- Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro.

Competenze Procedurali

- Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi
- Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari
- Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi
- Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina
Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina

5. QUADRO ORARIO ALBERGHIERO

QUADRO ORARIO					
ISTITUTO PROFESSIONALE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA					
ANNO	I	II	III	IV	V
MATERIE AREA COMUNE					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Lingua francese	2	2	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra, Biologia)	2	2			
TIC Tecnologie informatiche	2*	-			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1				
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1
MATERIE AREA DI INDIRIZZO					
Scienze integrate (Fisica)	1	-			
Scienze integrate (Chimica)	-	1			
Scienza degli alimenti	2	2			
Lab. Servizi Enogastronomia Settore cucina	4+2*	4+2*			
Lab. Servizi Enogastronomia. Settore sala e vendita	4+2*	4+2*			
Lab. Servizi. Accoglienza turistica	2+2*	3+1*			
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	4	4
Lab. Servizi Enog. Settore cucina			7	5+2*	5+2*
Lab. Servizi Enog. Settore sala e vendita				2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	3	3
ARTICOLAZIONE SERVIZI SALA E VENDITA					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	4	4
Lab. Servizi Enog. Settore cucina				2	2
Lab. Servizi Enog. Settore Sala e vendita			7	5+2*	5+2*
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	3	3
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA					
Scienza e cultura dell'alimentazione			3	3	3
Lab. Servizi Accoglienza turistica			7	6+1*	5
Tecniche di comunicazione e relazione				2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	3	3
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32
<i>*Insegnamento svolto congiuntamente dal docente teorico e tecnico-pratico</i>					

6. PROFILO DELLA CLASSE

La classe è costituita da 4 alunne e 9 alunni: poco più della metà sono pendolari provenienti dalle città limitrofe Pachino e Scicli, mentre 6 sono della città di Ispica.

Dal punto di vista della socializzazione, la classe si presenta molto coesa e propositiva, attenta e partecipe alle lezioni ed il comportamento risulta, quasi sempre, nella norma. Quasi tutti gli alunni partecipano attivamente al dialogo educativo, si pongono con atteggiamento di interesse nei confronti delle varie discipline ed interagiscono in modo positivo e collaborativo con gli insegnanti, anche se alcune volte nei confronti di qualche alunno si è resa necessaria un'azione educativa più incisiva, al fine di promuovere un maggior senso di responsabilità.

Dal punto di vista attitudinale, la classe risulta piuttosto eterogenea per cui è stato necessario organizzare i processi di apprendimento con interventi personalizzati, cercando costantemente di suscitare interesse e partecipazione alle varie attività didattiche, soprattutto per le discipline teoriche, verso le quali si sono registrate delle criticità nel metodo di studio e di comprensione, mentre per quelle di indirizzo gli alunni hanno sempre mostrato un vivo interesse.

La frequenza è stata, in linea di massima, regolare anche se non sempre puntuale per tutti.

Nel corso degli anni precedenti, la situazione pandemica ha determinato, in alcuni casi, un rallentamento dei processi di insegnamento e/o apprendimento, che si è cercato di recuperare con tutti i mezzi possibili. Quasi tutti, comunque, hanno raggiunto competenze positive nell'ambito delle discipline di indirizzo. Il profitto è da ritenersi da quasi sufficiente a buono.

I rapporti con le famiglie sono stati limitati ai modi e ai tempi stabiliti dalla scuola e, se interpellate, le famiglie non sono venute meno al loro senso di responsabilità e di collaborazione.

Gli alunni hanno, infine, svolto i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO), presso strutture e aziende ristorative del territorio, tramite le quali hanno avuto la possibilità di acquisire formazione e competenze sul campo, spendibili nel mondo del lavoro.

7. LIVELLI RAGGIUNTI

AMBITO UMANISTICO

Nelle linee generali, gli allievi hanno progressivamente consolidato la capacità di leggere e comprendere testi di vario genere, inserendoli correttamente nel contesto storico-culturale; sono generalmente in grado di produrre testi coerenti con la tipologia indicata e sanno esporre oralmente i contenuti appresi con lessico quasi sempre appropriato. Alcuni alunni si sono distinti per particolari capacità nella rielaborazione autonoma, talvolta critica, dei contenuti proposti.

Globalmente il livello di preparazione raggiunto dalla classe è discreto. Sono presenti casi in cui si manifestano incertezze nell'organizzazione ed esposizione dei contenuti, e nell'uso del lessico disciplinare, o nella conoscenza e nell'uso delle strutture linguistiche in lingua straniera.

AMBITO SCIENTIFICO

Il livello di preparazione generale della classe è discreto, con alcune punte di buon livello. Permangono alcune difficoltà dovute al parziale raggiungimento di competenze lessicali e tecniche, proprie delle discipline scientifiche.

AMBITO TECNICO/PRATICO

Il livello di preparazione, nell'ambito delle competenze tecnico-pratiche, risulta buono. Queste ultime sono state incrementate anche dalla partecipazione degli alunni ai progetti del PTOF.

AMBITO SOCIALE

Sensibili al dialogo educativo, gli alunni hanno risposto alle sollecitazioni culturali proposte, partecipando in modo attivo e hanno sviluppato spirito critico, rafforzando il senso di responsabilità e di autonomia nell'organizzazione del lavoro scolastico. Nel corso dell'anno, alcuni studenti sono apparsi più maturi e determinati nel contribuire alla loro formazione scolastico-educativa.

8. METODI DI INSEGNAMENTO, SPAZI; TEMPI, VERIFICHE, VALUTAZIONI

Per il conseguimento degli obiettivi indicati la metodologia d'insegnamento è stata rapportata al livello culturale della classe ed è stata coerente con gli obiettivi generali e con quelli specifici delle varie discipline. Durante il percorso didattico sono state utilizzate tanto la **didattica multimediale** quanto quella **metacognitiva** e per **scoperta**. La didattica *multimediale* adottata durante l'anno scolastico è stata impiegata per la presentazione in PowerPoint, filmati multimediali, su CD-rom etc. dei vari moduli didattici afferenti alle diverse discipline. Infatti, le nuove tecnologie offrono un'informazione/comunicazione integrata (mix di dati, immagini e suoni) in cui domina un sapere intuitivo induttivo. Si può individuare un valore aggiunto portato dalla multimedialità nella didattica in caratteristiche quali:

- l'aumento della motivazione
- un apprendimento legato al fare
- la valorizzazione dei processi cognitivi.

Tra le varie metodologie impiegate la **didattica metacognitiva** è stata utilizzata durante la fase di realizzazione di mappe concettuali, utili in particolare durante la fase di recupero e approfondimento delle conoscenze. La didattica metacognitiva ha la finalità di promuovere negli alunni lo sviluppo di abilità cognitive, presentando il sapere non come una sequenzialità di informazioni, bensì come una rete di collegamenti comparabile alla organizzazione gerarchica delle loro strutture cognitive. La **didattica per scoperta** si realizza partendo da concetti teorici di tipo generale, per giungere, attraverso esempi pratici, a concetti da applicare alla realtà quotidiana. Al contempo, partendo da concetti pratici, si giungerà a formulare principi e teorie di carattere generale; tutto ciò fa parte dei processi induttivi e deduttivi che caratterizzano l'intero processo d'insegnamento/apprendimento.

Lo svolgimento dei programmi ha mediamente subito alcune modifiche, rispetto alle programmazioni iniziali.

STRUMENTI E MEZZI

I mezzi e i sussidi utilizzati sono stati tutti quelli che la struttura scolastica ha messo a disposizione: audiovisivi, laboratori multimediali, di cucina, sala-bar, biblioteca interna, riviste e piattaforme online (portale Argo, Google).

I percorsi formativi sono stati strutturati in due periodi: trimestre e pentamestre, quest'ultimo con una valutazione intermedia in prossimità delle vacanze Pasquali.

9. VERIFICHE E VALUTAZIONI: CRITERI

La verifica è stata sempre utilizzata come momento fondamentale nel processo educativo per accertare il conseguimento degli obiettivi specifici e per programmare eventuali momenti di recupero e di approfondimento. Infatti, così come si evince dalle relazioni dei singoli docenti, è avvenuta periodicamente attraverso verifiche orali e prove oggettive, lavori di ricerca individuale e di gruppo, utilizzando diverse tipologie, in base agli obiettivi che si è inteso misurare, in modo da avere una pluralità di strumenti di giudizio. La natura della verifica è stata duplice:

- verifica formativa per avere un feedback in itinere sull'apprendimento della classe, al fine di modulare l'insegnamento e adattarlo alle varie esigenze;
- verifica sommativa per osservare il raggiungimento, da parte degli studenti, degli obiettivi prefissati.

Hanno concorso alla valutazione periodica e finale:

- il percorso di apprendimento.
- la partecipazione all'attività didattica, il metodo di studio, l'impegno, la progressione nell'apprendimento rispetto ai livelli di partenza e alla situazione personale.

Sia per le verifiche scritte che per quelle orali sono state utilizzate griglie di rilevazione di conoscenze, competenze e capacità.

L'anno scolastico è suddiviso in due scansioni: un primo trimestre che termina nel mese di dicembre ed un secondo pentamestre che termina alla fine delle lezioni con un periodo dove nel mese di marzo/aprile viene dato ai genitori un pagellino relativo ad una verifica intermedia.

La valutazione, momento fondamentale del percorso didattico, ha fornito a ciascuno studente un quadro chiaro e serenamente obiettivo delle sue capacità attuali e potenziali. **La valutazione della**

verifica orale è stata espressa con un voto, nella tabella convenzionale da 1 a 10.

Le valutazioni delle singole prove scritte, pratico-laboratoriali, e delle interrogazioni hanno indicato la misura delle conoscenze e competenze raggiunte in ordine alla meta parziale verificata, mentre il voto trimestrale o finale ha registrato la quantità e la qualità del percorso fatto nel raggiungimento degli obiettivi programmati dal Consiglio di classe per quell'anno - o frazione di esso - in relazione al profilo di indirizzo. Pertanto le valutazioni assegnate dal Consiglio di classe in sede di scrutinio non derivano tanto dalla media dei voti assegnati nel Trimestre o nell'anno, bensì dal livello di preparazione raggiunto in ordine alle mete proposte. Il criterio di giudizio è stato qualitativo e non meramente quantitativo. Esso è scaturito dal confronto fra i docenti in ordine alle reali capacità del singolo studente di organizzare il proprio studio e di seguire con profitto il programma, tenuto conto del percorso durante l'anno scolastico, del proprio livello di partenza, delle capacità di recupero, della volontà e dell'impegno, visto come collaborazione al dialogo scolastico e come studio personale.

AREA COMUNICATIVA: Produzione di testi scritti anche secondo la tipologia testuale proposta all'Esame di Stato e di testi multimediali, esposizioni orali e multimediali.

AREA LOGICO-CRITICA: Problem solving, dimostrazioni, selezione di dati/contenuti/informazioni in relazione al contesto e alle consegne, esercizi di lettura/codifica/comprendimento di testi proposti nei diversi linguaggi specifici (naturale, grafico, simbolico, ...) anche in linea con le prove ministeriali dell'esame di stato.

AREA METODOLOGICO-OPERATIVA: Esercizi a tema con applicazione di tecniche specifiche disciplinari, prove pratiche; organizzazione di dati e informazioni (tabelle, mappe concettuali, grafici), produzione di saggi brevi, articoli di giornale, testi argomentativi, relazioni, recensioni. In tutte le discipline sono state effettuate verifiche scritte e/o orali e/o pratiche di varia tipologia e numero. I contenuti e le modalità di svolgimento delle verifiche sono stati regolarmente comunicati nel corso delle lezioni e la correzione delle prove è stata utilizzata per valutare l'apprendimento e per evidenziare eventuali difficoltà dei singoli. In particolare tra le tipologie di verifiche proposte, le prove oggettive sono state finalizzate prevalentemente a ricavare elementi utili sull'acquisizione di conoscenze e di abilità; le prove orali in forma di interrogazioni, relazioni su approfondimenti, ricerche personali e colloqui sono state finalizzate a verificare, oltre alle conoscenze, le capacità espositive, argomentative e critiche; le prove scritte con esercizi di comprensione del testo, *problem solving* (su percorso dato o autonomo) e relazioni sulle prove pratiche di laboratorio sono servite per valutare le capacità organizzative, le capacità di verbalizzazione di esperienze e le capacità di argomentazione.

10. ATTIVITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO E APPROFONDIMENTO

I docenti di alcune discipline, nell'ambito dell'orario curricolare, hanno continuamente attivato strategie miranti al rafforzamento della comunicazione orale e scritta ed al recupero di qualche carenza riscontrata in itinere nella preparazione di alcuni discenti, sia per lacune pregresse che per lentezza nella assimilazione dei contenuti. Invece alcuni percorsi di consolidamento sono stati concretizzati tramite i moduli PON e altri con le attività extra curricolari programmate nei progetti PTOF.

11. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E RELATIVE MOTIVAZIONI

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017.

I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento.

Allegato A (di cui all'articolo 15 D.L.62/2017, Comma 2)

TABELLA

ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO			
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

MODALITÀ DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico viene assegnato sulla base delle seguenti operazioni:

1. Calcolo della media di profitto: se la media è uguale o superiore al decimale 0.50 della fascia di appartenenza, si procede immediatamente all'attribuzione del punteggio massimo di fascia;
2. Valutazione dell'assiduità della frequenza, dell'interesse, dell'impegno nella partecipazione al dialogo educativo; qualora il consiglio non ritenga tale valutazione positiva, non si prenderanno in considerazione né la partecipazione ad attività integrative, né la presentazione di crediti formativi.
3. Partecipazione ad attività complementari ed integrative svolte all'interno dell'istituto. La partecipazione dovrà essere opportunamente certificata dal docente referente dell'attività, con esplicitazione della durata, della frequenza e del risultato conseguito.
4. Valutazione dei crediti formativi presentati: i crediti devono essere opportunamente certificati su apposito modulo predisposto dall'Istituto e compilato in ogni sua parte, da cui risultino la durata dell'attività, la continuità nel tempo, il ruolo svolto ed il risultato conseguito in termini di formazione. Il consiglio valuta poi la coerenza dei crediti presentati con gli ambiti previsti dal DM 49/2000 art. 1, e con le finalità didattiche ed educative dell'Istituto. Il consiglio privilegia le attività che richiedono un impegno temporale non saltuario, comportano un coinvolgimento attivo degli alunni, e presentano una verifica finale (laddove richiesta).
5. Qualora il consiglio di classe valuti positivamente le attività di cui ai punti 2 e 3, si attribuisce il massimo della fascia **a condizione che il voto di condotta sia pari o superiore a 9/10.**

12. ATTIVITÀ FORMATIVE SVOLTE NEL CORSO DEL TRIENNIO

- Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO)
- Progetti PTOF/PON
- Viaggi di istruzione
- Visite aziendali
- Open Day per l'orientamento in Entrata
- Attività di orientamento per eventi vari
- Conferenze su tematiche di interesse sociale e culturale
- Celebrazione e Cineforum per la giornata della Memoria
- Celebrazione e Cineforum Giornata internazionale contro la violenza sulle donne
- Progetto ANPI 2024 "La memoria che resiste"
- Incontro formativo con i Referenti della Croce Rossa Italiana
- Incontro con la Marina Militare
- Incontro con i referenti ALMA
- Incontro con i referenti del consorzio DOCG Cerasuolo di Vittoria
- Collaborazione con la Coldiretti per eventi vari
- Partecipazione gruppi sportivi: pallavolo
- Finale Regionale BASKIN con la squadra d'istituto
- Evento CTS Ragusa contro Bullismo e Cyberbullismo "1 nessuno 100 giga"
- Partecipazione ad eventi in collaborazione aziende/associazioni del territorio

✓ **Partecipazione ai Progetti PTOF/PON:**

- Corso sulle carni bovine e suine
- Progetto Fuori classe 2023
- Progetto Natura
- Progetto dal panettone alle uova di Pasqua
- Progetto Mare Nostrum
- Visita al Mercato Agroalimentare Catania (MAAS)
- Visita Distilleria Monterbe - Palazzolo Acreide e Liquorificio Nepeta - Testa dell'Acqua (Noto)
- Visita Birrificio Semedorato - Caltanissetta e Cantina Valle dell'Acate
- Potenziamento di laboratorio di Cucina

✓ **Partecipazione ai Progetti PCTO**

- Corso INAIL sulla sicurezza negli ambienti di lavoro
- Corso alimentaristi - HACCP
- Corso cottura sottovuoto e vaso cottura
- Corso: la cucina circolare
- Corso pizzeria e panificazione
- Corso di alta Pasticceria presso Cieffe Ragusa
- Corso di Pasticceria salata creativa presso Cieffe Ragusa
- Evento CoRFiLaC Ragusa
- Evento Coldiretti Palermo
- Evento Campagna Amica Ragusa

13. TEMATICHE SVILUPPATE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO

- *Sicilia: cultura e tradizioni*
- *La dieta mediterranea*
- *Le intolleranze e le allergie alimentari*
- *Piramide alimentare*
- *Marchi di qualità: DOP, IGP*
- *Presidi Slow-food, Km0*
- *Sistema HACCP*
- *Ristorazione classica, nuova ristorazione e strutture ricettive*
- *Catering e Banqueting*
- *Menu e Carta delle vivande*
- *Marketing*
- *Alimentazione, salute e benessere come stile di vita sano*
- *Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e in particolari condizioni patologiche*
- *Io in cucina... Non spreco, ma Creo!*

14. RELAZIONE PCTO (Ex Alternanza Scuola-Lavoro)

RELAZIONE PCTO Anno Scolastico 2023/2024

TUTOR: Prof. FRANCESCO ASSENZA

Il PCTO nasce dall'esigenza didattica di sperimentare un nuovo modo di "fare scuola" attraverso uno stretto collegamento con il mondo dell'impresa; il tutto correlando l'offerta formativa ai bisogni e allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Fatte salve le rispettive peculiarità e finalità, i due mondi formativi (Scuola e Impresa) sperimentano, in questo progetto, un approccio differente che li pone sullo stesso piano nell'interesse di:

- garantire la crescita dei giovani attraverso l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro e nel prosieguo degli studi;
- favorire la maturazione e l'autonomia dei giovani;
- avvicinare i giovani al mondo del lavoro oltre che motivarli allo studio;
- scoprire talenti e inclinazioni.

Il percorso prevede la realizzazione di un periodo di stage della durata di 210 ore nell'arco dell'ultimo triennio. L'attività di PCTO viene svolta in ore pomeridiane o giorni festivi, o nel periodo estivo presso strutture ricettive, villaggi turistici, ristoranti, pasticcerie, gelaterie, pizzerie, panifici, macellerie, pescherie (locali e nazionali).

La classe è formata da n°13 alunni, tutti, ad eccezione di qualcuno, hanno svolto il proprio PCTO per le ore prefissate come documentato dal curriculum dello studente agli atti della scuola, che riporta le aziende dove gli allievi hanno svolto l'attività e altresì gli esperti esterni che hanno svolto i percorsi nei laboratori della scuola su individuazione della medesima.

Il PCTO ha previsto anche visite aziendali presso aziende del settore turistico - ricettivo e ristorativo.

Inoltre gli alunni della classe sono stati coinvolti in numerose manifestazioni sia interne che esterne alla scuola a beneficio di enti pubblici e privati.

Queste esperienze permettono agli studenti di realizzare un primo approccio con il mondo del lavoro, consentendo agli stessi di mettersi alla prova in aziende selezionate che garantiscono una particolare cura nel seguire gli allievi e nel perseguire gli obiettivi concordati con l'Istituto. Il tutor scolastico, in particolare, si occupa dell'organizzazione degli stage e segue gli alunni durante tutto il periodo, mantenendo i contatti con le aziende e le famiglie per assicurare la migliore riuscita dell'esperienza, intervenendo nella risoluzione di eventuali problematiche.

- Le attività previste per il PCTO sono prettamente laboratoriali.

Tutta l'attività di formazione in azienda viene seguita, verificata e valutata da un tutor aziendale, designato dall'impresa/azienda.

L'intera attività di formazione viene monitorata attraverso la somministrazione di domande orali per appurare l'indice di gradimento.

Tale progetto è una delle attività caratterizzanti del nostro Istituto pertanto si colloca a pieno titolo nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

Competenze, abilità e conoscenze acquisite nel percorso per le competenze trasversali e l'orientamento

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Competenze di relazione da sviluppare in azienda con superiori, colleghi e soprattutto i clienti.</p> <p>Competenze motivazionali di accrescimento dell'autostima dell'alunno che potrà accrescere le conoscenze e applicarle a diversi casi pratici.</p> <p>Competenze di settore utili per conoscere in concreto aziende del settore turistico alberghiero legate al territorio.</p>	<p>Saper inserirsi in un contesto aziendale produttivo reale.</p> <p>Saper rielaborare le abilità acquisite in azienda e riportarle come abilità in Istituto.</p> <p>Saper riconoscere e anticipare le esigenze della clientela.</p> <p>Saper progettare modalità operative di servizi in relazione all'evento richiesto nell'azienda ospitante.</p> <p>Saper risolvere problemi nuovi e imprevisti legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico</p>	<p>Conoscere il lavoro e le modalità operative specifiche dell'azienda ospitante.</p> <p>Conoscere e approfondire nuove tecniche culinarie e di servizio.</p> <p>Conoscere e approfondire nuovi allestimenti per banchetti ed eventi vari.</p> <p>Conoscere prodotti alimentari tipici e attrezzature innovative.</p> <p>Conoscere e approfondire conoscenze merceologiche, d'igiene e dietetiche.</p> <p>Conoscere ed applicare piani di sicurezza e HACCP in azienda</p>

15. EDUCAZIONE CIVICA

EDUCAZIONE CIVICA - a.s. 2023/2024

Classe V Sez AEC

Discipline coinvolte:

Italiano, Storia, Diritto e tecniche amministrative, Inglese, Francese, Laboratorio di cucina, Laboratorio di sala e vendita, IRC, Scienza e cultura dell'alimentazione, Scienze motorie.

Nuclei tematici scelti

- 1) Cittadinanza e Costituzione
- 2) Diritto alla Salute

Tempi di realizzazione:

OTT.	NOV.	DIC.	GENN.	FEBBR.	MAR.	APR.	MAG	
2	3	2	11	6	5	2	2	TOT 33

Il D.M n.35/2020, "Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92" prevede che all'insegnamento dell'educazione civica siano dedicate non meno di 33 ore per ciascun anno di corso, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo. In via ordinaria esse possono essere svolte, nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da uno o più docenti della classe o dall'intero Consiglio di Classe.

OBIETTIVI FORMATIVI:

Il D.M n.35/2020 - Allegato C

<<Integrazioni al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica>>

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale

Competenze

- 1) Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- 2) Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- 3) Riconoscere un contesto socio-culturale di un territorio attraverso un percorso enogastronomico.

PROSPETTO DISCIPLINE - ORE

TEMATICA: Cittadinanza e Costituzione

DISCIPLINE	CONTENUTI	ORE	PERIODO DI REALIZZAZIONE
ITALIANO – STORIA	Il lavoro nella Costituzione Italiana	6	Gennaio
TECNICHE AMMINISTRATIVE	Gli organi dello Stato (la separazione delle funzioni)	3	Gennaio / Marzo
RELIGIONE	Libertà religiosa: art. 8 della Costituzione Italiana	3	Marzo / Giugno
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	La doppia piramide alimentare e ambientale (Sviluppo sostenibile: Tutela del territorio ed Educazione ambientale (Art. 9)).	2	Ottobre /Dicembre

TEMATICA: Diritto alla Salute

DISCIPLINE	CONTENUTI	ORE	PERIODO DI REALIZZAZIONE
INGLESE	Slow Food	3	Aprile
FRANCESE	Manger bien pour bien vivre!	3	Febbraio
LABORATORIO CUCINA	I metodi di cottura nella corretta alimentazione	5	Gennaio
LABORATORIO SALA	Bere consapevolmente	2	Aprile / Maggio
SCIENZE MOTORIE	Primo soccorso	2	Dicembre
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	La lotta al tabagismo e all'abuso di alcol nella dieta mediterranea: stile di vita che tutela la salute!	4	Aprile / Maggio

TOTALE ORE : 33

Metodologie e strumenti

Ogni docente ha attuato la metodologia ritenuta più opportuna, in base all'argomento trattato e alla disciplina insegnata, a scelta tra: lezioni frontali partecipate, discussione guidata, problem solving, brainstorming, lettura di articoli di giornale, visione di files multimediali, attività laboratoriali, ricerche in rete.

Verifiche e valutazione

Le attività svolte dagli alunni sono state oggetto di verifica da parte dei docenti coinvolti, secondo le modalità che ciascuno ha ritenuto più adeguate tra le seguenti:

- Colloqui orali
- Test strutturati o semistrutturati

- Attività in laboratorio
- Realizzazione di power point
- Produzione di relazioni
- Interrogazione orale

La valutazione è stata trasversale, tenendo conto della partecipazione di ciascun alunno al dialogo educativo ed è stata espressa con un voto complessivo che evidenzia il livello di competenze raggiunto dagli alunni.

16. RELAZIONI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

a.

Materia: **LINGUA e LETTERATURA ITALIANA**

Docente: **Santocono Loredana**

Libro di testo adottato: Roncoroni A., Cappellini M.M. - La mia letteratura - vol. 3 –
Dalla fine dell'Ottocento a oggi - Edizione C. Signorelli scuola.
Ore svolte dal docente fino al 13 maggio 2024: 101 ore

Il programma

Obiettivi realizzati

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

Conoscenze:

Naturalismo e Verismo

Caratteristiche principali (2 ore)

Giovanni Verga

La vita e le opere (2 ore)

Il pensiero e la poetica (2 ore)

Lo stile e i temi (2 ore)

Testi:

Da *Vita dei campi*: La Lupa (2 ore)

Da *I Malavoglia*: La famiglia Malavoglia –cap.1 (2 ore)

Da *Mastro-don Gesualdo*: La morte di Gesualdo (2 ore)

Il Positivismo e il Decadentismo

Caratteristiche principali (2 ore)

Giovanni Pascoli

La vita e le opere (2 ore)

Il pensiero e la poetica (2 ore)

Lo stile e i temi (2 ore)

Testi:

Da *Myricae* “Lavandare”(2 ore)

“X Agosto” (2 ore)

Il Futurismo

Caratteristiche principali (2 ore)

Luigi Pirandello

La vita e le opere (2 ore)

Il pensiero e la poetica (2 ore)

Lo stile e i temi (2 ore)

Da “*Novelle per un anno*”: La patente (2 ore)

Da “*Il fu Mattia Pascal*”: La nascita di Adriano Meis (2 ore)

Da “*Sei personaggi in cerca d'autore*”: L'ingresso in scena dei sei personaggi (2 ore)

I poeti di fronte alla guerra

L'Ermetismo

Caratteristiche essenziali (2 ore)

Giuseppe Ungaretti

La vita e le opere (2 ore)

Il pensiero e la poetica (2 ore)

Lo stile e i temi (2 ore)

Testi:

“Fratelli” (2 ore)

“Veglia” (2 ore)

“Soldati” (2 ore)

I seguenti autori e i suddetti argomenti verranno trattati entro la fine dell'anno scolastico:

Salvatore Quasimodo

La vita e le opere (2 ore)

Il pensiero e la poetica (2 ore)

Lo stile e i temi (2 ore)

Testo:

Da “*Giorno dopo giorno* “: Alle fronde dei salici” (2 ore)

La letteratura nell'età della ricostruzione

La narrativa italiana: il Neorealismo (2 ore)

La testimonianza di un sopravvissuto:

Primo Levi

Vita e opere (2 ore)

Testo:

“Considerate se questo è un uomo” (2 ore)

Testi letterari in prosa e in poesia: procedure di analisi

Esercitazione (20 ore)

Competenze

Seppure in maniera differenziata, in relazione alla loro personale situazione di partenza, all'impegno e all'interesse evidenziati, nonché al proprio ritmo di apprendimento, mediamente gli alunni hanno raggiunto le seguenti competenze:

- Saper individuare il messaggio di un'opera letteraria
- Saper presentarne il contenuto in sintesi ed in parafrasi

- Saper commentarne gli aspetti essenziali
- Saper correlarla alla problematica del periodo storico
- Saper riferirla alla poetica e alla visione del mondo dell'autore
- Saper analizzare appropriatamente i diversi tipi di testo

Capacità

Gli alunni hanno, in maniera differenziata, sviluppato le seguenti capacità:

- Formulare e comunicare le proprie opinioni
- Confrontarsi con gli altri rispettandone le opinioni
- Utilizzare la lingua per la stesura di testi vari
- Operare collegamenti fra i contenuti appresi

Nel corso dell'anno scolastico, complessivamente, la classe ha mostrato un certo interesse verso le attività didattiche, ma non tutti gli alunni hanno partecipato in modo proficuo al dialogo educativo, dimostrando un impegno inadeguato.

Pochi alunni hanno evidenziato difficoltà nella rielaborazione dei contenuti proposti e, soprattutto, nell'uso scritto della lingua sia a livello sintattico sia nella costruzione organica e coerente di un testo.

Metodologia

Dal punto di vista metodologico l'attività didattica è stata svolta attraverso: la lezione frontale, la lettura, l'analisi ed il commento di testi in prosa ed in poesia.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

Sono stati utilizzati, oltre al libro di testo, appunti, fotocopie e strumenti multimediali.

STRUMENTI DI VERIFICA

- Prove scritte (testi di diversa tipologia: analisi di testi, in prosa e in poesia, tema di ordine generale, tema di argomento storico)
- Verifiche orali in presenza

b.

Materia: **STORIA**

Docente: **Santocono Loredana**

Ore svolte dal docente fino al 7 maggio 2024: 51 ore

Libro di testo adottato: Vittoria Calvani “*La Storia intorno a noi*” vol. 5 – A. Mondadori scuola

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE:

Il progresso tecnologico e la crescita economica nei primi anni del Novecento (2 ore)

L’età giolittiana in Italia (2 ore)

L’Europa verso la guerra (2 ore)

La prima guerra mondiale (8 ore)

Una pace instabile (2 ore)

La rivoluzione russa (2 ore)

La crisi del 1929 e il crollo della Borsa di Wall Street (2 ore)

Il Fascismo (2 ore)

Il Nazismo (2 ore)

La Seconda guerra mondiale (8 ore)

I seguenti argomenti verranno trattati entro la fine dell’anno scolastico

Dopoguerra e ricostruzione (2 ore)

Il sistema internazionale dei blocchi contrapposti: la “guerra fredda” (2 ore)

L’Italia repubblicana (sintesi) (2 ore)

COMPETENZE

Seppure in maniera differenziata, in relazione alla loro personale situazione di partenza, alle loro abilità, nonché alla continuità nell’impegno e al grado di interesse evidenziati, gli alunni hanno raggiunto le seguenti competenze:

- Saper fare uso degli strumenti concettuali e dei termini della disciplina in rapporto con gli specifici contesti storici
- Saper collocare gli eventi storici nello spazio e nel tempo e saper individuarne le relazioni
- Saper riferire, analizzare, contestualizzare e valutare processi e avvenimenti storici

CAPACITÀ

Gli alunni, in maniera differenziata, hanno dimostrato le capacità di:

- Individuare le differenze e le analogie, nel tempo e nello spazio, tra storie del medesimo settore dell’attività umana
- Problematizzare il passato e metterlo in rapporto con il presente

Nel corso dell’anno scolastico la classe, nel complesso, ha mostrato interesse verso la disciplina, ma non tutti gli alunni hanno partecipato attivamente al dialogo educativo, evidenziando un impegno saltuario nello studio e nella rielaborazione degli argomenti proposti.

METODOLOGIA

Dal punto di vista metodologico l'attività didattica è stata svolta attraverso la lezione frontale, lettura di testi, discussioni guidate e attività di ricerca anche tramite strumenti informatici.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

Sono stati utilizzati, oltre al libro di testo, fotocopie e strumenti multimediali.

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche orali in presenza.

c.

Materia: **FRANCESE**

Docente: **Buffa Calleo Ermelinda**

1. **COMPETENZE – ABILITA’/ CAPACITA’**

Il percorso didattico con la classe, composta da 13 alunni, è iniziato tre anni fa. Le prime rilevazioni e l’attività didattica successiva hanno evidenziato come la classe sia eterogenea nel livello di conoscenze ed abilità raggiunte, globalmente sufficienti, nella frequenza (per alcuni alunni saltuaria), nell’atteggiamento, che per alcuni è stato più maturo e responsabile, ma per altri non è stato sempre adeguato al contesto scolastico. La classe si è dimostrata molto coesa, è risultata collaborativa e la risposta degli alunni, spesso non corrispondente alle attese, ha parzialmente influenzato l’andamento didattico. Per quanto concerne l’impegno nello studio e nel lavoro domestico in genere, esso si è rivelato per qualche alunno non sempre adeguato, saltuario, e si è intensificato spesso in prossimità delle prove di verifica o delle interrogazioni. Il resto del gruppo ha lavorato con costanza e serietà nel corso dell’anno, conseguendo risultati discreti o buoni, mentre per gli altri si rileva, in genere, la mancanza di un metodo di studio sistematico ed approfondito. Una parte degli alunni, già in possesso di una sufficiente o discreta preparazione di base, ha comunque ampliato e consolidato le proprie conoscenze e le competenze linguistiche e culturali, raggiungendo in alcuni casi anche un buon livello finale. La maggior parte di essi ha comunque acquisito conoscenze sufficienti riguardo gli argomenti trattati e competenze linguistiche adeguatamente solide, ed è in grado di utilizzarle in modo quasi sempre appropriato; un gruppo più ristretto, invece, si è limitato ad uno studio mnemonico, finalizzato alle prove di verifica, scarsamente rielaborato, ed ha competenze linguistiche più incerte. Il percorso didattico svolto quest’anno ha inteso approfondire le conoscenze inerenti la civiltà e la cultura francesi, quelle legate all’enogastronomia, le funzioni comunicative e le strutture grammaticali, nonché il microlinguaggio specifico, allo scopo di giungere ad un’autonoma capacità di comprensione e di produzione, scritte ed orali, soprattutto in merito agli argomenti concernenti il proprio percorso di studi.

- Individuare gli aspetti socio-linguistici e paralinguistici della interazione orale, con particolare riferimento al contesto professionale
- Utilizzare strategie di comunicazione appropriate ai diversi contesti organizzativi e professionali.
- Interagire scambiando informazioni semplici e dirette e partecipare a brevi conversazioni su argomenti consueti di interesse personale e lavorativo
- Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione globale di messaggi semplici, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti di interesse personale, lavorativo
- Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro.
- Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente
- Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro

2. CONOSCENZE

Module 1

Unité 1: Le personnel de cuisine et la sécurité (10 ore)

- ✓ La brigade de cuisine
- ✓ La tenue du cuisinier professionnel
- ✓ La sécurité en cuisine
- ✓ L'hygiène
- ✓ Les infections et les intoxications alimentaires
- ✓ Les risques et les mesures preventives contre la contamination des aliments
- ✓ Le système HACCP

Unité 2: Régimes et nutrition (10 ore)

- ✓ Les groupes alimentaires
- ✓ Les aliments biologiques
- ✓ Les OGM
- ✓ Le régime méditerranéen
- ✓ Allergies et intolérances
- ✓ Les régimes alimentaires pour cœliaques
- ✓ L'alimentation du sportif
- ✓ L'alimentation de la femme enceinte
- ✓ L'alimentation de l'adolescent
- ✓ Les troubles du comportement alimentaire
- ✓ Les régimes alternatifs

Unité 3: Le monde de la pâtisserie (15 ore)

- ✓ La pâtisserie
- ✓ Le monde de la pâtisserie
- ✓ Le personnel de la pâtisserie
- ✓ Le matériel et les équipements du laboratoire de patisserie
- ✓ Les ustensiles de la pâtisserie

Unité 4 :Ingrédients de préparation de base (15 ore)

- ✓ Les crèmes de base
- ✓ Les pâtes de base
- ✓ Le chocolat

- ✓ Les fruits en pâtisserie
- ✓ Les alternatives pour intollerants
- ✓ La préparation
- ✓ La conservation

Unité 5: Les gourmandises (15 ore)

- ✓ Le pain
- ✓ Les viennoiseries
- ✓ Les mignardises
- ✓ Les glaces et les sorbets

Unité 6: Service et décoration (15 ore)

- ✓ La carte des desserts
- ✓ Le mariage vin dessert
- ✓ Cake design
- ✓ Le dressage des assiettes

Module 2: Grammaire (5 ore)

- ✓ Les gallicismes
- ✓ Les pronoms relatifs
- ✓ Les articles partitifs
- ✓ Le participe passé et le passé composé
- ✓ Le futur

Module 3: Civilisation (2 ore)

Spécialités gastronomiques de la France

3. METODOLOGIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

La didattica si è basata sulla lezione frontale, lezioni dialogate

Sono stati assegnati esercizi tipo da svolgere in classe, e quindi esercizi e/o domande che comportino la comprensione o l'applicazione degli argomenti e/o concetti esposti nella lezione.

Sono stati attivati momenti di recupero curricolare: correzione dei compiti svolti a casa, esercizi svolti alla lavagna o individualmente, ripasso prima di ogni verifica scritta, correzione delle verifiche scritte. lezione frontale, lavoro di gruppo,

4. METODI DI VERIFICA (PROCEDURE E STRUMENTI UTILIZZATI)

- prove orali per la valutazione delle capacità di ragionamento, della proprietà espressiva, della conoscenza dei contenuti,
- prove scritte, aventi per oggetto esercitazioni sugli argomenti trattati atte a valutare la corretta applicazione delle conoscenze teoriche allo scopo di accertare la capacità di sintesi e la padronanza degli argomenti

Per la valutazione si è fatto riferimento alla scala decimale usando i voti da 1 a 10.

5. TEMPI

Contenuti	Periodo di svolgimento previsto									
	<i>Indicare con un segno X il periodo di svolgimento previsto</i>									
	Set	Ott	Nov	Dic	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	
Module 1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Module 2			X	X	X	X	X			
Module 3								X	X	

d.

Materia: **INGLESE**

Docente: **Maria Murè**

PROFILO GENERALE

Nel corrente anno scolastico, nell'insegnamento della Lingua Inglese, si è rivolta l'attenzione in particolar modo su argomenti relativi all'indirizzo enogastronomico e di civiltà al fine di una formazione professionale specifica.

Per una maggiore padronanza operativa della lingua, l'insegnamento ha continuato a sviluppare le abilità ricettive e produttive orali, con particolare attenzione alla funzione argomentativa ed espressiva senza trascurare la riflessione grammaticale, per una ulteriore acquisizione di nuove strutture grammaticali ed una maggiore ricchezza lessicale. Sono state effettuate inoltre diverse esercitazioni per le Prove Invalsi.

Nella valutazione degli alunni si è tenuto conto della loro partecipazione, costanza ed interesse dimostrati, oltre all'impegno nello svolgimento delle attività assegnate, rispettando i tempi di consegna. Nell'osservazione complessiva si può affermare che la maggior parte della classe ha partecipato alle lezioni ed eseguito le attività assegnate abbastanza regolarmente, mentre un altro esiguo gruppo ha mostrato poco interesse per le attività svolte e non sempre è stato puntuale nelle verifiche orali.

COMPETENZE

- Potenziare le abilità acquisite nel corso degli anni precedenti
- Comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali attinenti al settore specifico
- Esprimersi con buona comprensibilità su argomenti attinenti al proprio ambito professionale
- Trasporre dalla e nella lingua straniera testi di carattere specifico.
- Comprendere e analizzare semplici testi scritti di carattere generale e specifico che assolvono precisi compiti comunicativi
- Acquisire una maggiore ricchezza lessicale e conoscere il linguaggio settoriale mediante la lettura e la comprensione di testi scritti.
- Sostenere una semplice conversazione adeguata al contesto e alla situazione di comunicazione su vari argomenti proposti
- Conoscere la cultura e la civiltà del paese straniero.

ABILITA'/CAPACITA'

- Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.
- Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.
- Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base di natura tecnico-professionale.
- Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale o inerenti la sfera professionale.

OBIETTIVI MINIMI

- Riuscire sufficientemente a comprendere e utilizzare frasi isolate ed espressioni familiari di uso frequente relative ad ambiti di immediata rilevanza.
- Riuscire a comunicare in semplici interazioni che richiedono solo uno scambio di informazioni su argomenti familiari.
- Saper comprendere testi semplici con domande True/False, domande aperte e domande a

- scelta multipla.
- Saper ripetere i contenuti essenziali degli argomenti di microlingua, utilizzando frasi semplici.

METODI

La programmazione, articolata in moduli di apprendimento di breve durata, ha puntato allo sviluppo delle abilità comunicative tradizionali (ascoltare, parlare, leggere, scrivere). Inoltre l'approccio induttivo guidato nel lavoro collettivo e in quello in piccoli gruppi è risultato la forma privilegiata di apprendimento.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche sono state formative e sommative, orali e scritte. Le prove scritte, di solito Reading Comprehensions, hanno avuto lo scopo di verificare sia la capacità di comprensione degli alunni, sia la loro padronanza delle strutture grammaticali. Sono state effettuate anche varie attività di Reading e di Listening come esercitazione in vista delle Prove Invalsi di inglese.

Repertorio di prove di verifica

Comprensione di testi orali:

- Segnalare se sono vere o no certe affermazioni su una registrazione.
- Scegliere l'opzione corretta fra quelle indicate.

Comprensione di testi scritti:

- Segnalare se sono vere o no certe affermazioni su un testo.
- Scegliere l'opzione corretta fra diverse opzioni in relazione ad un testo
- Rispondere a domande aperte su un testo dato

Produzione di testi orali

- Esposizione orale diretta delle nozioni apprese.
- Brevi risposte a domande poste dall'insegnante durante le verifiche formative.

STRUMENTI

- Manuale in adozione
- Fotocopie
- Lim e computer per attività di ascolto

CONTENUTI SVOLTI

Libro di testo adottato: E. Assirelli-A. Vetri- B. Cappellini LIGHT THE FIRE Rizzoli Language
Totale ore effettuate al 12 Maggio: 82

MODULE 8: MENUS & MEALS 15 ore

Menus

Menu basics

Breakfast, lunch and dinner menus

Designing menus

Special menus

MODULE 9: FOOD AND HEALTH 15 ore

Healthy eating:

A healthy lifestyle

The food pyramid and food groups

Diets

The Mediterranean diet, a real lifestyle

Advantages of the Mediterranean diet

Food allergies and intolerances

Alternative diets (Vegetarian/Vegan diets)

MODULE 10: FOOD SAFETY & HYGIENE ore 15

Food hygiene

Food contamination

Safe food storage and handling (Food Spoilage and safe storage-Handling food safely- Personal Hygiene-Good storage and food classification)

Food safety measures

The HACCP system

MODULE 11: RESPONSIBLE FOOD CONSUMPTION ore 15

Promoting a sustainable diet (Sustainable food-Organic Food)

The philosophy of Slow Food (Ed. Civica)

0km food

MODULE 5: READY FOR INVALSI ore 22

Attività di Reading and Listening in vista delle Prove Invalsi

e.

Materia: **SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE**

Docente: **Spinello Stella**

Ore settimanali: 4 + 2 in compresenza con Laboratorio di Cucina

Numero ore svolte al 13/05/2024: ore 128

Testo scolastico: "Alimentazione oggi" - Autore: Silvano Rodato – II edizione – CLITT

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Per affrontare i vari moduli riguardanti la programmazione è stato utilizzato un linguaggio scientifico rigoroso, ma anche attento a stimolare la curiosità degli studenti e favorire, in questo modo, durante le lezioni, continui dialoghi e discussioni collettive. Sollecitando la capacità di ipotizzare spiegazioni ragionevoli con l'adeguata guida dell'insegnante, le attività sono state, pertanto, intese come discussioni avviate con gli alunni, con l'accortezza di proporre un metodo di sviluppo del ragionare insieme e, quindi, sono state utilizzate metodologie tali da suscitare l'interesse degli alunni e facilitare un apprendimento dinamico e critico. Sono state effettuate lezioni frontali partecipate, ricorrendo anche alla classe capovolta, al fine di rendere gli alunni protagonisti del processo di apprendimento.

La disciplina, nell'ambito della programmazione di quinto anno, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di **competenze**:

- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo nutrizionale e della sicurezza alimentare.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- 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 tempo.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

OBIETTIVI GENERALI RAGGIUNTI

- Conosce le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari e sostenibilità ambientale
- Comprende il ruolo degli additivi alimentari (aspetti tecnici e legislativi, innocuità o nocività)
- Conosce le principali infezioni, tossinfezioni e intossicazioni alimentari e capire la loro relazione con la scarsa qualità igienica degli alimenti o di un servizio di ristorazione.
- E' in grado di accedere ad idonee fonti di documentazione dei settori merceologico-produttivi, igienici, dietetici
- Classifica in maniera sistematica e valutativa i principali fattori di rischio di contaminazioni
- Conosce le certificazioni di qualità e il sistema HACCP
- Comprende l'importanza di una dieta equilibrata nelle diverse fasce di età e le tipologie dietetiche, nonché le diete (dietoterapia) in presenza di malattie.

OBIETTIVI MINIMI RAGGIUNTI

- Conosce i principi della sostenibilità ambientale
- Comprende la correlazione tra stili alimentari e tutela della salute

- Conosce gli aspetti fondamentali della dieta sana ed equilibrata nelle principali condizioni fisiologiche e nelle principali patologie
- Allergie, intolleranze alimentari e le principali malattie correlate all'alimentazione
- Contaminanti biologici, chimici e fisici degli alimenti

OBIETTIVI DI EDUCAZIONE CIVICA RAGGIUNTI

- Compie le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità ambientale e di tutela della salute.
- Opera a favore dello sviluppo eco-sostenibile, della tutela della salute e di sensibilizzazione alle problematiche connesse.

COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

- Rispetta l'ambiente assumendo il principio di responsabilità.
- Rispetto della salute pubblica assumendo comportamenti di responsabilità.
- Riconosce l'aspetto fondamentale che la lotta al tabagismo e all'abuso di alcol svolge per la tutela della salute.

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

A conclusione dei vari moduli sono state effettuate verifiche per valutare le conoscenze acquisite, la comprensione dell'unità didattica trattata, la proprietà di linguaggio e l'esposizione adeguata dei concetti acquisiti. Inoltre tali verifiche hanno permesso di rendere gli alunni consapevoli delle difficoltà incontrate, ma anche dei progressi conseguiti, in modo da potenziare le proprie competenze ed accrescere la motivazione ad apprendere. Quindi, le verifiche realizzate hanno avuto come obiettivo primario quello di fornire un'informazione continua ed analitica sulle modalità di apprendimento degli alunni oltre ad una valutazione formativa. Inoltre, si è tenuto conto dell'impegno, della partecipazione e dell'interesse che l'alunno ha dimostrato nei confronti della disciplina. Sono state realizzate delle verifiche scritte di simulazione della seconda prova degli Esami di Stato.

Sono state effettuate lezioni volte a favorire il recupero di alcune abilità, importanti per il raggiungimento di obiettivi spendibili nel mondo del lavoro. Tale attività di recupero è stata realizzata principalmente in itinere. Alla fine, e durante le verifiche orali di ogni blocco tematico è stato realizzato il recupero individuale al fine di permettere a tutti i componenti della classe il raggiungimento degli obiettivi specifici della disciplina.

MODULO N° 1 – Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari

periodo: settembre/novembre - n. 20 ore

Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile. Sistemi produttivi in agricoltura. Filiera agroalimentare e impronta ecologica. Nuovi prodotti alimentari. Qualità degli alimenti. Promozione del "Made in Italy" – Tutela del settore agroalimentare italiano.

MODULO N° 2 – Igiene degli alimenti e sicurezza nel settore della ristorazione.

periodo: ottobre/dicembre -n. 35 ore

Contaminazioni alimentari e principali malattie trasmesse dagli alimenti: Contaminazioni fisiche; Contaminazioni chimiche; Contaminazioni biologiche; Modalità di contaminazioni. Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche: BSE, Epatite A, Salmonellosi, Botulismo, Intossicazione da stafilococco, Listeriosi, Intossicazioni da muffe, Parassitosi.

Igiene nella ristorazione e qualità alimentare: Igiene degli ambienti di lavoro e del personale. Sistema HACCP. Sicurezza alimentare. Qualità alimentare e qualità totale: qualità chimica, qualità nutrizionale, qualità microbiologica, qualità legale, qualità organolettica. Certificazioni di qualità: DOP, IGP. Frodi alimentari: frodi sanitarie; adulterazione, sofisticazione, alterazione,

frodi commerciali; la contraffazione.

I nuovi prodotti alimentari: alimenti arricchiti, fortificati, light, funzionali: acidi grassi polinsaturi, antiossidanti, probiotici, prebiotici

Additivi alimentari: Classificazione. Coadiuvanti tecnologici.

MODULO N° 3 – Alimentazione equilibrata e LARN

periodo: gennaio/marzo - n. 20 ore

Alimentazione equilibrata. Fabbisogno energetico totale: metabolismo basale, LAF. Valutazione dello stato nutrizionale: peso teorico, IMC, LARN. Dieta equilibrata e Linee guida per una sana alimentazione.

MODULO N°4 – Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche

periodo: marzo/aprile - n. 22 ore

Alimentazione in gravidanza, della nutrice, della prima infanzia, nella seconda infanzia e nell'età scolare, nell'adolescenza, nell'età adulta, nella terza età, nello sport. Fast food e slow food.

Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta vegana, dieta macrobiotica, diete dissociate. Limiti delle diete dimagranti.

MODULO N° 5 – Dieta in particolari condizioni patologiche

periodo: aprile/maggio -n. 25 ore

Malattie del benessere. Obesità, Aterosclerosi, Ipertensione, Diabete, Alimentazione e cancro. Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia. Allergie e intolleranze alimentari: celiachia, intolleranza al lattosio.

EDUCAZIONE CIVICA – La doppia piramide alimentare e ambientale. Lotta all'abuso di alcol e al tabagismo

periodo: febbraio/maggio -n. 6 ore

Impronta ecologica - Filiera e spreco produttivo – Impronta ecologica – Doppia piramide alimentare e ambientale. Lotta all'abuso di alcol e al tabagismo. Danni dovuti al fumo di sigarette e all'abuso di bevande alcoliche.

f.

Materia: LABORATORIO DI CUCINA

Docente: Assenza Francesco

ANALISI DELLA CLASSE

La classe è costituita da 9 alunni e 4 alunne. Per quanto riguarda la socializzazione, tutti gli alunni si sono mostrati disponibili alla collaborazione.

Gli allievi dal punto di vista cognitivo e della loro abilità risultano abbastanza eterogenei: quasi tutti gli alunni mostrano una certa disponibilità al dialogo e lavorano in maniera complessivamente autonoma; altri alunni si sono dimostrati lenti nell'organizzare il proprio lavoro.

Nel complesso il profitto raggiunto è distinto per alcuni alunni, buono per la maggior parte degli allievi e sufficiente per pochi di loro.

Parte degli alunni ha partecipato ai vari progetti PTOF proposti mostrando un notevole interesse.

COMPETENZE – ABILITA' - CAPACITA'

- Sapere utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio
- Sapere comunicare in almeno due lingue straniere
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi on ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi
- Curare la progettazione e la programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti
- Sapere inquadrare correttamente i rapporti di lavoro tra l'amministrazione del food and beverage, il reparto di economato e la cucina individuando i momenti in cui l'attività di un reparto si sovrappone o si sostituisce a quella dell'altro.
- Sapere la differenza organizzativa esistente tra piccola e grandi strutture
- Conoscere le caratteristiche fondamentali dell'agricoltura biologica, della filiera corta e dell'alimentazione a km 0
- Comprendere le problematiche relative all'igiene degli alimenti e alla sicurezza nell'ambiente di lavoro.
- Conoscere le norme di comportamento, gli obblighi di legge e le misure di sicurezza poste a tutela della salute di chi consuma i pasti
- Conoscere le certificazioni di qualità europee e nazionali ei moderni alimenti
- Conoscere le caratteristiche del catering, e tecniche di distribuzione e saper distinguere le diverse tipologie di catering
- Conoscere la definizione esatta di banqueting e dovrà comprendere le regole di programmazione e organizzazione dei servizi per banchetti e ricevimenti.
- Deve essere in grado di gestire le problematiche relative all'organizzazione di un evento
- Conoscere le tipologie di buffet, le tipologie di servizio a buffet e le regole tecniche per la preparazione dei buffet
- Principi di marketing

CONOSCENZE

- Acquisire una prima conoscenza del sistema di acquisti e stoccaggio delle merci dal punto di vista delle competenze dello chef
- Conoscere l'utilità dei programmi volti al miglioramento della qualità del lavoro e alla gestione razionale delle risorse dell'attività.
- Conoscere il patrimonio ortofrutticolo della propria terra e la sensibilità all'utilizzo e al recupero dei prodotti dimenticati dal mercato globalizzato
- Conoscere le problematiche legate all'ingestione di alimenti che provocano allergie o intolleranze.
- Conoscere le fonti di contaminazione degli alimenti, le norme igieniche e le regole di comportamento. Comprendere che è il diretto responsabile della salute e della sicurezza dei clienti/consumatori. Conoscere il sistema HACCP
- Conoscere le certificazioni di qualità europee e italiane
- Conoscere le caratteristiche degli alimenti innovativi presenti sul mercato
- Conoscere la programmazione e l'organizzazione dei servizi di catering
- Conoscere l'evoluzione storica dei banchetti, le caratteristiche specifiche delle diverse tipologie di eventi
- Saper riconoscere le differenti tipologie di buffet, e predisporre menù in funzione della differente tipologia di buffet applicando le corrette regole tecniche nella preparazione.

METODOLOGIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

- Organizzare adeguatamente i seguenti sussidi didattici:
 - quaderno-raccoglitore dove poter introdurre adeguatamente: ricette, ricerche, appunti, glossario dei termini più importanti
 - libro di testo
 - fotocopie di materiale integrativo
 - utilizzo del pc
 - Lezioni frontali teoriche e pratiche e stimolare l'apprendimento mediante il metodo del "problem solving"
 - Lavori individuali e di gruppo per promuovere la collaborazione e la disponibilità al confronto
 - Discussione guidata, per collegare costantemente l'insegnamento scolastico con le situazioni della vita
 - Visite aziendali
 - Proiezione di lavori in powerpoint, e filmati di interessi inerenti ai moduli trattati
 - Attività dimostrative da parte del docente

METODI DI VERIFICA (PROCEDURE E STRUMENTI UTILIZZATI)

▪ Test di valutazione :prove strutturate e semi strutturate
▪ Colloquio orale
▪ Lavoro di gruppo
▪ Metodo di studio
▪ Atteggimento nei confronti dell'attività didattica
▪ Partecipazione e interesse alla disciplina
▪ Attività di laboratorio

Percorso 1

Unità 1

GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE (15 ore)

- gli alimenti
- la qualità alimentare
- la degustazione e l'analisi sensoriale

Unità 2

LA CUCINA INTERNAZIONALE (20 ore)

- la cucina europea
- la cucina araba, nordafricana e mediterranea
- la cucina orientale
- la cucina americana

Unità 3

GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE (10 ore)

- l'evoluzione delle abitudini alimentari
- gli stili gastronomici

Percorso 2

Unità 1

LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA (15 ore)

- la ristorazione commerciale, collettiva e catering
- il banqueting
- il buffet e il self service
- il piatto e le decorazioni

Unità 2

MARKETING E MENU' (25 ore)

- le tipologie di clientela
- il menu
- le allergie e le intolleranze

Unità 3

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL RISTORANTE (15 ore)

- la sicurezza al ristorante
- l'approvvigionamento e i costi di gestione
- l'innovazione e le tecnologie in cucina

LABORATORIO DI CUCINA

Preparazione buffet, brunch, colazioni per manifestazioni esterne. Biscotteria mista, cucina europea e internazionale, gelateria e pasticceria.

g.

Materia: **LABORATORIO di SALA e VENDITA**

Docente: **Tirella Carmela**

Consuntivo delle attività didattiche svolte	La classe composta da 13 alunni, 9 maschi e 4 femmine, non si presenta omogenea per capacità, interesse e motivazione allo studio. Nel corso dell'anno scolastico non sono emersi particolari problemi riguardanti il comportamento degli alunni, pochi si sono dimostrati diligenti, impegnati e interessati. Il profitto conseguito al termine del corso è da ritenersi complessivamente sufficiente: alcuni manifestano qualche lacuna e incertezze date da un disinteresse alla disciplina. La frequenza è stata quasi regolare, pertanto gli obiettivi stabiliti nella programmazione sono stati raggiunti. La griglia di valutazione utilizzata durante l'anno scolastico è allegata al documento stesso.
Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi	Monte ore 66 (2 ore settimanali per 33 settimane) Ore svolte fino al 13 maggio: 40 Ore da svolgere:10
Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità	<ul style="list-style-type: none">• 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.• 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 a specifiche necessità dietologiche.• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • La legislazione vitivinicola (9 ore) • La degustazione e l'abbinamento (4 ore) • L'arte di assaggiare il vino (4ore) • La carta dei vini (1 ora) • I distillati e i liquori (12 ore) • Ed. civica: Bere Consapevolmente (2 ore)
Metodi di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Dialogo guidato • Lavori di gruppo • Ricerche
Mezzi e strumenti di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopie • Appunti • Schemi alla lavagna
Spazi	<ul style="list-style-type: none"> • Aula • Laboratorio di sala-vendita
Criteri per la valutazione	A determinare la valutazione sommativa concorrono i seguenti fattori: impegno, partecipazione e profitto. Il profitto è misurato in base agli indicatori ed ai livelli espressi nel piano di lavoro annuale.
Tipologie di verifica	<ul style="list-style-type: none"> • Colloqui orali • Elaborati scritti

**VALUTAZIONE
DI LABORATORIO DEI SERVIZI RISTORATIVI e SALA/BAR**

VOTO	GIUDIZIO	CONOSCENZE	COMPETENZE E RIELABORAZIONE PERSONALE	LINGUAGGIO TECNICO E CAPACITA' ESPOSITIVA
1 - 3	Totalmente negativo	Estremamente scarse	Non rielabora nulla di significativo	Non usa il linguaggio tecnico e si esprime in modo inadeguato
4	Gravemente insufficiente	Non risponde in modo corretto	Non esprime i concetti più semplici	Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme
5	Insufficiente	Interviene in modo lacunoso e parziale	Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento dell'insegnante	Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentarie
6	Sufficiente	Dimostra di conoscere superficialmente i contenuti minimi	Sa produrre solo i concetti basilari	Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice
7	Discreto	Argomenta in modo esauriente	Elabora con logica e chiarezza	Espone in modo adeguato usando termini appropriati
8	Buono	Conosce gli argomenti in modo approfondito	Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate	Si esprime correttamente e usa terminologia accurata
9	Ottimo	Conosce ampiamente ed interpreta in modo personale i contenuti	Elabora in modo accurato le competenze richieste	Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare
10	Eccellente	Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti	Elabora in modo autonomo, mostrando attenzione specifica per le competenze richieste	Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato

h.

Materia: MATEMATICA

Docente: Gennaro Donata

Il lavoro svolto nell'anno scolastico appena concluso, è consistito in un preliminare rafforzamento dei prerequisiti necessari alla comprensione e acquisizione delle basi dell'analisi matematica.

Considerando i rallentamenti e le difficoltà degli anni precedenti, è stato necessario dedicare una buona parte del primo trimestre al riepilogo di quei fondamenti di algebra, riguardanti le tecniche di risoluzione di equazioni e disequazioni, necessari allo studio di funzioni.

Si è poi proseguito con l'introduzione all'analisi di semplici funzioni algebriche, le cui caratteristiche e proprietà analitiche si traducono in proprietà geometriche, individuabili in maniera intuitiva. Ma le tappe di questo ultimo modulo didattico hanno subito svariati slittamenti e interruzioni, causati dal susseguirsi di attività che hanno coinvolto la classe, il più delle volte nella sua interezza. Per tali motivazioni si è preferito dare spazio al consolidamento delle conoscenze e competenze essenziali, via via acquisite.

In questo percorso è stato riscontrato un discreto interesse alle attività proposte, da buona parte degli studenti, i quali hanno accolto, di volta in volta, l'invito a mettere in atto le tecniche proposte nella premessa teorica, svolgendo gli esercizi nell'immediato, operando anche in gruppo.

Nel complesso, l'interesse, l'impegno e la partecipazione all'attività didattica hanno permesso il raggiungimento di una preparazione per lo più discreta da una buona parte degli allievi e, in alcuni casi, sufficiente.

COMPETENZE - CAPACITÀ/ABILITÀ

In generale gli alunni hanno acquisito le seguenti competenze:

- Individuare le tecniche e le procedure di calcolo appropriate al quesito posto
- Saper interpretare il linguaggio proprio degli argomenti affrontati
- Saper riconoscere la tipologia di problema da risolvere
- Acquisire e interpretare un'informazione.

A seguire si riportano le abilità/capacità specifiche raggiunte

MODULO 1 – Complementi di algebra e geometria analitica. Equazioni e disequazioni.

Piano cartesiano.

47 ore

- Saper risolvere equazioni e disequazioni lineari e di secondo grado
- Rappresentare graficamente un intervallo, soluzione di una disequazione lineare e di

secondo grado

- Sapere determinare le soluzioni di semplici equazioni fratte
- Sapere risolvere semplici sistemi di equazioni lineari e quadratici
- Riconoscere gli elementi del piano cartesiano e rispettive equazioni
- Saper rappresentare una retta e altri elementi geometrici sul piano cartesiano

MODULO 2 – **Funzioni reali**

19 ore

- Conoscere il concetto di intervallo e rappresentare una disequazione
- Conoscere la definizione ed il concetto di funzione
- Saper classificare una funzione algebrica
- determinare il dominio di una funzione algebrica, razionale, irrazionale, intera e fratta
- Saper determinare le intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani
- Saper determinare il campo di positività di una funzione razionale

CONOSCENZE

Gli alunni nell'insieme hanno acquisito discrete conoscenze nei seguenti moduli trattati:

MODULO 1 – **Equazioni e Disequazioni di I - II grado.**

Piano Cartesiano

(Settembre – Gennaio)

47 ore

- Equazioni di I - II grado
- Disequazioni di I - II grado
- Disequazioni fratte
- Piano Cartesiano
- Rette nel piano

MODULO 2 - **Funzioni reali**

(Febbraio – Maggio)

19 ore

- Intervallo della retta reale
- Funzioni, nozioni fondamentali: Dominio, codominio, immagini della variabile indipendente, grafico.
- Classificazione delle funzioni algebriche
- Dominio di una funzione algebrica razionale intera e fratta, irrazionale intera.
- Intersezioni con gli assi per le funzioni razionali quadratiche e fratte
- Campo di positività di una funzione razionale quadratica

OBIETTIVI MINIMI

Gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi minimi previsti, ovvero:

- Conoscere la definizione di funzione;
- saper calcolare il dominio di funzioni razionali intere e fratte;
- saper determinare gli eventuali punti di intersezione tra il grafico di una funzione razionale quadratica e gli assi cartesiani;
- Saper determinare l'insieme di positività di una funzione razionale quadratica.

METODOLOGIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

Le metodologie didattiche utilizzate sono state: lezione frontale, lezione partecipata basata sul problem solving, esercitazioni partecipate.

I sussidi didattici sono stati: il libro di testo, appunti, formulari, slides, materiale in formato digitale prodotto dalla docente e caricato su piattaforma CLASSROOM.

METODI DI VERIFICA E VALUTAZIONI

Le verifiche sono state effettuate tramite: prove scritte e prove orali.

La valutazione si è basata sull'acquisizione delle conoscenze, ma anche sulla partecipazione, la comprensione, l'impegno e l'interesse mostrato dagli alunni.

Totale ore effettuate alla data del 13 maggio: n. 85

i.

Materia: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

Docente: **Rubino Nicola**

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVE

Prof. Nicola Rubino

SVOLGIMENTO DEI PROGRAMMI - MODALITA' :

Si è cercato di coinvolgere attivamente gli allievi nello svolgimento delle lezioni, in modo da stimolarne la partecipazione e l'interesse quanto più possibile, pur nella consapevolezza delle difficoltà legate al fatto di avere di fronte una classe nuova che ha cambiato docente nei tre anni, una compagine disomogenea con alcuni alunni poco interessati alla disciplina e/o poco inclini allo studio.

Nello svolgimento del programma, con riferimento al profilo professionale, si è avuto cura di:

- offrire una visione unitaria dell'economia turistica, con particolare riguardo alle imprese alberghiere e ristorative;
- avvicinare l'alunno alla disciplina utilizzando prevalentemente metodi attivi e abituando l'allievo a confrontarsi con reali problemi di gestione, anche facendo uso di casi pratici, pur talvolta elementari.

E' stato necessario riprendere, talvolta ex-novo, alcuni argomenti del testo utilizzato al 4° anno, imprescindibili in una didattica volta alla formazione di operatori che, potenzialmente, dovrebbero essere in grado di gestire attivamente e in prima persona, un'impresa ristorativo-alberghiera.

L'impatto al 3° anno con una disciplina, per così dire, "nuova", che nella visione degli alunni si allontana dalle loro aspettative, per lo più orientate quasi esclusivamente agli aspetti gastronomico-laboratoriali, le difficoltà insite nella disciplina stessa, sicuramente comprensibili per alunni che al 4° anno si trovano tutto d'un tratto, alle prese con prospetti contabili e di bilancio, seppure esemplificati in forme semplici, la partecipazione e l'interesse non sempre regolari di una parte di alunni, e, per ultimo, non certo per importanza ma solo per elencazione, una didattica che privilegia sempre più, non solo le attività pratico-laboratoriali curriculari, ma attività comunque svolte "fuori classe", che finiscono per svilire altre discipline che richiedono momenti di studio, di riflessione, di elaborazione, anche critica, dei testi, e al cui confronto le lezioni in aula vengono, nel migliore dei casi, mal sopportate dagli alunni, tutto ciò messo insieme ha di fatto reso difficile, molto lento e travagliato, ma soprattutto molto discontinuo lo svolgimento della programmazione, nonché il ritmo di apprendimento da parte degli alunni, imponendo necessariamente una riduzione degli argomenti programmati ad inizio anno ed un approccio incentrato sui contenuti essenziali della disciplina.

STRUMENTI DI LAVORO

Oltre al libro di testo e a **quello dello scorso anno**, sono stati utilizzati appunti del docente, ricerche dal web, esercitazioni tratte da altri test, ecc. per sopperire a talune difficoltà presentate dal testo, o integrarne i contenuti.

Sono stati proposti agli alunni ed analizzati, a scopo esemplificativo, immagini, documenti e/o brani tratti da articoli di giornali specializzati e non o da altri testi o prelevati dalla rete, che potessero in qualche modo collegarsi ad un argomento svolto e potessero dare spunto per riflessioni, dibattiti e approfondimenti.

TESTO ADOTTATO:

De Luca- Fantozzi

Diritto e Tecnica amministrativa per l'impresa ricettiva e turistica V[^] anno

Casa Editrice DeaScuola-Liviana

STRUMENTI DI VERIFICA E METODI DI VALUTAZIONE

La verifica si è incentrata sull'osservazione costante dei comportamenti degli alunni e sulla continua analisi dei risultati.

Sono stati utilizzati, quando possibile, sia gli strumenti tradizionali, quali esercizi, relazioni, interrogazioni, colloqui, sia strumenti di tipo diverso e più funzionali agli obiettivi da verificare, quali test, prove strutturate, esercizi facilitati di completamento e questionari.

Nella valutazione formativa si è tenuto conto delle difficoltà imposte dalla discontinuità didattica subita dalla classe, sia nell'attivazione che nel recepimento da parte degli alunni dei processi di apprendimento, dando maggior peso quindi, alla disponibilità ad apprendere, a lavorare in gruppo, all'interesse mostrato sulla base delle capacità e modalità di interloquire, allo svolgimento, anche guidato, di esercizi in classe, alla puntualità nella consegna dei compiti, e contenuti degli stessi.

Per la valutazione sommativa si è tenuto conto non soltanto delle conoscenze e delle abilità ma anche del progresso avvenuto nel corso del processo didattico rispetto al livello di partenza, della puntualità nelle verifiche e nello svolgimento delle consegne per casa, del comportamento e dell'attenzione prestata in classe, dell'interesse e partecipazione comunque manifestati in qualunque occasione di confronto che potesse denotare maturità e arricchimento culturale generale.

Si sono utilizzati i parametri di valutazione definiti dal consiglio di classe, tenuto conto degli orientamenti del collegio docenti.

Sulla base del programma svolto, e ovviamente tenendo conto di diversi gradi di profitto raggiunti, sono stati comunque forniti agli alunni gli strumenti e le opportunità necessari per raggiungere i seguenti obiettivi, in termini di:

CONOSCENZE

- Il mercato turistico: domanda e offerta, effetti sull'economia
- Alcuni principali indicatori economici generali, e del settore turistico in particolare;
- Gli organi dello Stato e principali istituzioni europee
- Il bilancio d'esercizio: finalità, schema obbligatorio e prospetto sintetico del Conto economico e dello Stato Patrimoniale.
- Gli aiuti all'economia: contributi a fondo perduto e contributi ad interesse agevolato
- Pianificazione e programmazione (cenni)
- Il marketing e il business plan (da completare);
- L'analisi SWOT
- Tecniche di determinazione del prezzo (da completare)

COMPETENZE/CAPACITA'/ABILITA'

- Assimilare un corretto linguaggio giuridico e tecnico
- Collegare i diversi argomenti affrontati
- Saper leggere un semplice bilancio di esercizio, almeno in forma sintetica;
- Capire come il turismo influisce direttamente ed indirettamente sull'economia di un Paese
- Trovare i collegamenti fra un argomento e la realtà quotidiana
- Capire l'importanza di "programmare" verificando i risultati

- Comprendere le finalità del marketing aziendale. e individuare le più opportune strategie di micro-marketing
- individuare i fattori su cui far leva, anche in funzione dei mutamenti del mercato
- Calcolare il prezzo in base alle diverse tecniche studiate

CONTENUTI DISCIPLINARI

Macro-argomenti affrontati ad oggi:

- Il turismo e i suoi effetti sull'economia circa 10 ore
 - Le fonti del diritto in Italia, e le principali istituzioni europee circa 5 ore
 - Ripasso di alcuni aspetti contabili economici e contabili propedeutici al bilancio 10 ore circa
 - Richiami di contabilità: dalla situazione contabile al bilancio d'esercizio (contenuti, finalità ed esercizi) ed argomenti correlati; circa 15 ore
 - Programmazione e controllo: circa 5 ore
 - Il marketing e il business plan (da completare): circa 12 ore
 - Tecniche di determinazione dei prezzi: circa 12 ore
 - Argomenti di educazione civica: circa 3 ore
- Totale: 72 ore di lezione

La quantificazione delle ore deve ritenersi indicativa e comprensiva anche delle ore in cui l'intera classe è stata impegnata in attività diverse (assemblee di classe e di istituto, svolgimento prove Invalsi, progetti interni, ecc), o si sono verificati eventi che di fatto hanno determinato l'impossibilità a svolgere regolare lezione (gli alunni, per la totalità o quasi, si sono assentati, eventi celebrativi vari, ecc).

Al termine delle lezioni, in apposito documento, saranno esplicitati in dettaglio i contenuti del programma completato.

j.

Materia: **SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE**

Docente: **Ardilio Maria**

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è costituita da 13 alunni di cui molti pendolari, provenienti dalle città limitrofe.

Nel corso dell'anno scolastico, la classe 5AEC ha svolto l'attività motoria regolarmente alternando lezioni pratiche e teoriche. Gli studenti hanno partecipato, con interesse ed impegno alle lezioni svolte, contribuendo spesso, con iniziative personali al dialogo educativo. Il comportamento è stato vivace ma corretto,

Dal punto di vista della socializzazione, gli alunni hanno mostrato disponibilità al dialogo e al confronto, il gruppo classe si è mostrato coeso e capace di applicare strategie organizzative. Riguardo all'aspetto educativo e comportamentale, gli alunni si sono relazionati con il docente in modo sempre positivo e collaborativo,

Dal punto di vista attitudinale e delle capacità, la classe risulta piuttosto omogenea nella partecipazione alle attività proposte sia nell'impegno che nei risultati ottenuti e in alcuni casi è emersa particolare attitudine verso specifici sport e discipline sportive.

I rapporti con le famiglie sono stati limitati ai modi e ai tempi stabiliti dalla scuola e non sono venute meno al loro senso di responsabilità e di collaborazione.

MODULI:

- Saper comprendere e approfondire gli spunti pratici secondo un'ottica scientifica
- Lo sport, la tecnica, le tattiche semplici, le regole e il fair play
- Salute e benessere, sicurezza e prevenzione

OBIETTIVI FORMATIVI DISCIPLINARI

- Imparare ad assumersi responsabilità
- Diventare autonomo
- Migliorare ed aumentare le capacità di collaborazione
- Sensibilizzarsi
- Confrontarsi con i compagni
- Impegnarsi nell'esecuzione di diverse attività
- Controllare lo sforzo e gestire la fatica

LIFE SKILL

- Sviluppare abilità emotive
- Sviluppare abilità relazionali
- Sviluppare abilità cognitive

OBIETTIVI SPECIFICI

1. Potenziamento fisiologico: perseguito mediante esercizi di corsa lenta e prolungata, breve e veloce, con entità ed intensità del carico progressivamente crescenti, mediante esercizi per il miglioramento della forza per sviluppare armonicamente i vari distretti muscolari, esercizi di mobilità articolare propriocettivi, posturali, respiratori e preventivi dei paramorfismi.
2. Rielaborazione degli schemi motori finalizzati: ottenuta mediante combinazione di esercizi miranti al miglioramento della coordinazione, esercizi a coppie, circuiti allenanti,

- percorsi atletici, esercizi con attrezzi, mediante lo studio e l'applicazione pratica di alcune specialità sportive.
3. Affinamento delle tecniche di gioco di alcuni giochi di squadra, del gesto tecnico e applicazione delle regole
 4. Pratica di giochi di squadra: Pallavolo, Badminton, Basket contestualizzati e adeguati agli spazi disponibili.
 5. Approfondimenti e conoscenza di argomenti teorici.

COMPETENZE SPECIFICHE

- Saper eseguire esercizi deputati al Miglioramento e Potenziamento fisiologico
- Saper rielaborare gli schemi motori applicandoli al gesto tecnico
- Saper trovare strategie di inclusione
- Saper gestire le relazioni di gruppo e di squadra
- Partecipare attivamente al gioco di squadra rispettandone le regole
- Conoscere e praticare le attività sportive proposte
- Mettere in pratica comportamenti mirati alla Tutela della salute per sé e per gli altri.
- Riconoscere e seguire sani stili di vita.
- Ricerca continua del miglioramento delle performance
- Sviluppare e affinare il movimento del gesto tecnico delle varie discipline sportive e dei giochi sportivi.
- Affinare e potenziare le Capacità Coordinative e Condizionali riconoscendo I propri limiti e mirando al miglioramento.
- Saper Applicare e rispettare le regole del gioco e del comportamento
- Saper applicare le conoscenze nell'esecuzione della pratica sportiva per il raggiungimento degli obiettivi.
- Saper programmare gli obiettivi da raggiungere e attuare il problem solving

CONTENUTI

Modulo 1 n.15 ore
Attività Preparatorie Generali: esercizi di marcia e corsa con entità ed intensità del carico progressivamente crescente, andature atletiche con impegno degli arti inferiori e superiori, esercizi a corpo libero, esercizi a coppia, esercizi con grandi e piccoli attrezzi
Allungamento muscolare: esercizi per il miglioramento dell'estensibilità muscolare.
Mobilità articolare: esercizi per il miglioramento dell'escursione articolare.
Attività ed esercizi: a carico naturale, di opposizione e resistenza, con piccoli e grandi attrezzi codificati e non codificati.
Test motori: Lancio della palla medica, salto in lungo da fermo, salto in alto da fermo (Abalakov), corsa di resistenza 12 minuti (Cooper)
Modulo 2 n.23 ore
Giochi sportivi: fondamentali individuali e di squadra della pallavolo, fondamentali individuali del Badminton, fondamentali individuali e di squadra Basket
Modulo 3 n.12 ore Teoria
Storia e regole della Pallavolo e del Badminton
Il Primo Soccorso (Ed. Civica)
L'allenamento: fasi e tempi e criteri diversificati dell'allenamento
Le dipendenze – Il Doping
Il Fair Play – Spirito di squadra

Competenze chiave di cittadinanza:

- Capacità di comunicare
- Sapere risolvere I problemi
- Destreggiarsi nel mondo digitale
- Mantenere sani stili di vita per il proprio benessere personale, sociale e fisico;
- Essere cittadini responsabili;
- Possedere capacità imprenditoriale;
- Avere capacità di esprimersi.

Testo Adottato

Rampa Alberto Salvetti M.Cristina **“Energia Pura”** Juvenilia

VALUTAZIONE

La valutazione deve infatti essere funzionale a monitorare i processi di apprendimento, le conoscenze e le competenze agite dagli studenti nei nuovi ambienti di formazione Dal cambiamento dell’assetto tradizionale deriva la necessità di ripensare anche ad un nuovo paradigma nella valutazione. Le verifiche sono state fatte sia sul piano pratico, che teorico. Sul piano pratico, con la verifica del gesto motorio nella sua completezza. Sul piano teorico con verifiche orali.

I parametri presi in considerazione per la formulazione del voto sono stati l’osservazione diretta e la misurazione delle capacità motorie, tenendo conto del livello di partenza del singolo alunno e del miglioramento ottenuto, dell’impegno, della partecipazione, dell’interesse mostrato durante le lezioni, (dell’adeguatezza dell’abbigliamento indossato,) della conoscenza teorico-pratica degli argomenti trattati e della terminologia specifica della disciplina,

La valutazione da parte del docente, come competenza propria del profilo professionale, e il diritto alla valutazione dello studente, come elemento indispensabile di verifica dell’attività svolta, di restituzione, di chiarimento, di individuazione delle eventuali lacune, all’interno dei criteri stabiliti da ogni autonomia scolastica, ma assicurando la necessaria flessibilità.

Le forme, le metodologie e gli strumenti per procedere alla valutazione in itinere degli apprendimenti, propedeutica alla valutazione finale, rientrano nella competenza di ciascun insegnante e hanno a riferimento i criteri approvati dal Collegio dei Docenti.

METODI e STRATEGIE

- Induttivo /deduttivo
- Analitico/globale
- Problem solving
- Brainstorming
- Flipped classroom
- Cooperative learning
- Lezioni frontali
- Lavoro in coppia e in gruppo

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti tutti gli obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

La classe nel suo insieme ha conseguito con impegno gli obiettivi generali della disciplina relativi sia all'aspetto pratico, acquisendo le competenze per affrontare situazioni motorie complesse fino alla pratica completa del gioco di squadra, che all'aspetto teorico con lo studio degli argomenti programmati mostrando curiosità e attenzione che ha portato al conseguimento di buoni risultati attraverso la preparazione e presentazione di elaborati multimediali .

COMPETENZE

Gli alunni hanno raggiunto in modo più che soddisfacente le competenze attese dalla programmazione e parte di loro ha raggiunto livelli buoni; sono in grado di eseguire esercizi di coordinazione generale con e senza attrezzi; esprimere la loro creatività corporea – espressiva; esporre argomenti riferiti sia alla pratica che alle tematiche affrontate nella parte teorica mirate al consolidamento delle competenze pratiche. Conoscono e applicano le regole del gioco di squadra e del fair play ed effettuano gesti tecnici specifici della pallavolo praticata durante l'anno scolastico

CAPACITÀ

Gli alunni hanno acquisito, a diversi livelli, il valore della corporeità, il consolidamento di una cultura motoria e sportiva. Hanno attuato comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'esercizio fisico, al rispetto delle regole del fair play.

Nel complesso hanno consolidato un completo sviluppo motorio e corporeo, la capacità di trasferire, attraverso la pratica sportiva, valori come senso di responsabilità, coscienza sociale, rispetto dei pari e del docente da applicare nella vita di ogni giorno e non solo nello sport. L'approccio con le nuove tecniche metodologiche e i contenuti proposti è stato supportato da interesse e impegno continuo a monitorare i processi di apprendimento, migliorare le capacità approfondire le conoscenze raggiungendo le competenze attese.

Totale ore effettuate: n. 50 fino al giorno 09 maggio 2024

LIVELLI RAGGIUNTI

AMBITO SCIENTIFICO

Il livello di preparazione generale della classe è abbastanza buono, con alcune punte di buon livello.

AMBITO SOCIALE

Sensibili al dialogo educativo, gli alunni hanno risposto alle sollecitazioni culturali proposte, partecipando in modo attivo e hanno sviluppato spirito critico, rafforzando il senso di responsabilità e di autonomia nell'organizzazione del lavoro scolastico. Nel corso dell'anno, alcuni studenti sono apparsi più maturi e determinati nel contribuire alla loro formazione scolastico-educativa.

EDUCAZIONE CIVICA - SCIENZE MOTORIE: “il Primo Soccorso”

Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell’ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l’acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

k.

Materia: RELIGIONE

Docente: Santocono Carolina

Per l'anno scolastico 2023/24 la classe 5AEC risulta formata da 10 alunni.

La partecipazione alle tematiche proposte durante l'anno scolastico è stata adeguata e costante per quasi tutti gli alunni, che hanno avuto sempre un comportamento irreprensibile raggiungendo pertanto un ottimo profitto.

Il programma è stato svolto in modo regolare in base alla programmazione iniziale, rispettando i tempi di apprendimento di ogni singolo è stata orientata alla compartecipazione dei ragazzi, dando ampio spazio al dialogo educativo. Per la verifica ci si è avvalsi della conversazione guidata, domande brevi e riflessioni alunno. La metodologia scritte; per la valutazione finale si è tenuto conto della situazione di partenza di ogni singolo alunno, dell'interesse mostrato nei confronti della disciplina e dall'effettiva capacità di apprendere.

Libro di testo: A Lauto Convito di Massimo Salani – EDB scuola

Sussidi: Documenti, Fonti bibliche, Fotocopie, Video.

Ore effettuate: 27, di queste 5 ore dedicate allo svolgimento della tematica di Educazione civica: articolo 8 della Costituzione sulla libertà religiosa.

Competenze

1. Acquisizione di una cultura religiosa per la formazione dell'uomo e del cittadino.
2. Conoscenza dei principi del cattolicesimo che fanno parte del patrimonio storico-culturale del nostro Paese.
3. Ricerca della verità.
4. Formazione della coscienza morale.

Competenze specifici programmati

Comprendere i diversi significati dell'amore.

Confrontarsi con la visione cristiana su alcuni problemi di bioetica.

Comprendere il valore dell'impegno socio-politico per la promozione dell'uomo e per la costruzione di un mondo migliore.

Comprendere il valore della coscienza e dell'agire morale.

Competenze raggiunte
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i modelli e i valori che ci vengono proposti dalla cultura contemporanea ed effettuare confronti con l'etica cristiana. • Sistematizzare le proprie conoscenze e acquisire una padronanza critica.

Contenuti disciplinari

<u>Modulo</u>	<u>Contenuti</u>	<u>Tempi in ore</u>
Modulo 1	La dignità umana, la legge, la libertà Morale cristiana e diritti umani.	7
Modulo 2	L'etica della vita Educazione all'amore, sessualità, affettività	8
Modulo 3	Pace, solidarietà, mondialità	7
Modulo 4	Educazione civica Articolo 8 della Costituzione sulla libertà religiosa	5

BLOCCO TEMATICO: LA DIGNITA' UMANA, LA LIBERTA' E L'AGIRE CRISTIANO

- Fede laica e fede cristiana
- Morale laica e morale cristiana
- Figli del caso o figli del progetto,
- La libertà
- Il peccato
- Gesù Cristo

BLOCCO TEMATICO: L'ETICA DELLA VITA

- La cultura della morte e la cultura della vita
- L'embrione e le sue manipolazioni e l'aborto
- L'eutanasia
- La clonazione
- La preziosità e la custodia di un dono: la Terra. L'enciclica sull'ecologia "Laudato si" di papa Francesco.

BLOCCO TEMATICO: PACE, SOLIDARIETA', MONDIALITA'

- La coscienza e scelte difficili
- Scelte istituzionali e il Bene comune
- La difesa della pace e l'orrore della guerra
- Testimoni della pace

COMPETENZE IN CHIAVE DI CITTADINANZA

- Individuare, scegliere ed utilizzare varie fonti e varie modalità di informazioni e di formazione.
- Utilizzare le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi, realistici e prioritari per la propria vita.
- Utilizzare linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari.
- Contribuire all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
- Riconoscere il valore delle regole e della responsabilità personale mostrando consapevolezza dei propri diritti e doveri.
- Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo.

17. QUADRO DI RIFERIMENTO PER LA REDAZIONE E LO SVOLGIMENTO DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO

ISTITUTO PROFESSIONALE

Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Caratteristiche della prova di esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

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

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso. La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

Nuclei tematici fondamentali d'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 "custode care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Obiettivi della prova

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato.
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto.
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative.
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate.
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico - culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio massimo (totale 20)
<ul style="list-style-type: none"> • COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo 	3
<ul style="list-style-type: none"> • PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione 	6
<ul style="list-style-type: none"> • PADRONANZA delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi 	8
<ul style="list-style-type: none"> • CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale 	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

18. INVALSI

Le prove INVALSI sono state effettuate nella sede di via Leonardo da Vinci nel mese di marzo. Le prove sono state effettuate per le seguenti discipline: Italiano, Matematica e Inglese secondo il seguente calendario:

- **04/03/2024 Italiano**
- **05/03/2024 Matematica**
- **06/03/2024 Inglese**

Inoltre, sono state effettuate e programmate le simulazioni delle prove scritte degli Esami di Stato così come di seguito indicato:

- **Italiano: 29/04/2024**
- **Scienza e Cultura dell’Alimentazione: 07/12/2023
19/02/2024
17/05/2024.**

19. Il Consiglio della classe V sez. AEC, Alberghiero, articolazione Enogastronomia

DELIBERA

all'unanimità dei presenti, nella riunione del consiglio di classe in presenza, il 13/05/2024, l'approvazione del presente Documento Finale relativo alle attività educativo-didattiche svolte dalla classe V sez. AEC, Alberghiero, articolazione Enogastronomia nell'anno scolastico 2023/2024.

Il Consiglio di classe impegnato nel redigere il "Documento del Consiglio di Classe", è tenuto a seguire e rispettare le indicazioni fornite dal Garante a tutela della privacy degli studenti frequentanti l'ultimo anno di corso della scuola secondaria II grado.

Nel rispetto della nota MIUR n. 0010719.21-03-2017 le scuole del sistema nazionale di istruzione, nello svolgimento delle proprie funzioni istituzionali, agiscono nel pieno rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità degli studenti, anche con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali.

DISCIPLINE	Nominativi Docenti	FIRMA DOCENTE
ITALIANO E STORIA	SANTOCONO LOREDANA	
LINGUA STRANIERA – INGLESE	MURÈ MARIA	
LINGUA STRANIERA – FRANCESE	BUFFA CALLEO ERMELINDA	
IRC	SANTOCONO CAROLINA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SPINELLO STELLA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ARDILIO MARIA	
LABORATORIO DI CUCINA	ASSENZA FRANCESCO	
LABORATORIO SALA E VENDITA	TIRELLA CARMELA	
MATEMATICA	GENNARO DONATA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	RUBINO NICOLA	
SOSTEGNO	SALEMI ANTONIETTA	

*Il dirigente scolastico
Prof. Maurizio Franzò*

a.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO
(ai sensi del D.M. 1095 del 21.11.2019)

Classe: _____ Candidato: _____ Tipologia: _____ Traccia: _____

DESCRITTORI dei LIVELLI		A	B	C	D	E	F	G	H	I	L						
I N D I C E R A T O R I	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10						
	Coesione e coerenza testuale	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10						
	Ricchezza e padronanza lessicale	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10						
	Correttezza grammaticale; uso corretto della punteggiatura	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10						
	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10						
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10						
T I P O L O G I A	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10						
	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10						
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica e retorica (se richiesta)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10						
	Interpretazione corretta e articolata del testo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10						
T I P O L O G I A	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
T I P O L O G I A	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
TOTALE in CENTESIMI:		-----										TOTALE in VENTESIMI: (voto in centesimi diviso 5)		-----		CON ARROTONDAMENTO (*) -----	

(*) Il voto viene arrotondato all'unità superiore se la cifra decimale è pari o superiore a 0,5.

LEGENDA DEI DESCRITTORI	A: assente
	B: quasi assente
	C: rilevabile sporadicamente
	D: presente in pochi tratti
	E: presente in maniera parziale
	F: presente per linee essenziali
	G: pressoché costante
	H: costante e consapevole
	I: costante, consapevole e pressoché strutturale
	L: costante, consapevole e organicamente strutturale

***Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
"G. Curcio" Ispica (RG)***

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA: SCIENZA E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE**

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEI CORSI DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

COGNOME E NOME DEL CANDIDATO _____

Indicatori	Descrittori	Punti
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Appropriata e ampia	3
	Buona	2
	Scarsa	1
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	Pertinente e completa	6
	Buona	5
	Accettabile	4
	Frammentaria	3
	Scarsa	2
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Completa e approfondita	8
	Buona	7
	Adeguate	6
	Limitata	4
	Scarsa	2
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi scientifici.	Adeguate e argomentate in modo critico	3
	Buona	2
	Scarsa	1
TOTALE		/20

La Commissione

Il Presidente

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"GAETANO CURCIO" - ISPICA**

Liceo Classico-Liceo Scientifico (opzione scienze applicate) - Liceo Linguistico

Professionale servizi commerciali e servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Professionale manutenzione ed assistenza tecnica e socio sanitario indirizzo odontotecnico

e-mail rgis00200c@istruzione.it pec RGIS00200C@PEC.ISTRUZIONE.IT sito web: www.istitutocurcio.gov.it

c.f. 81002810885

**GRIGLIA COLLOQUIO
a.s. 2023/2024**

NOMINATIVO CANDIDATO/A _____

CLASSE V SEZ. AEC ALBERGHIERO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

FIRMA CANDIDATO/A _____

LA COMMISSIONE

Disciplina	Docente	FIRMA

La Commissione

Il Presidente della Commissione

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del contesto, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo coerente e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato.	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo schematico.	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline.	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita.	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti.	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti.	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo schematico o schematico, utilizzando un lessico inadeguato.	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre coerente, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1	
	III	Si esprime in modo coerente utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato.	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato.	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato.	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una coerente riflessione sulle proprie esperienze personali.	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali.	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali.	2,50	
Punteggio totale della prova				



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. CURCIO" - ISPICA
Aree Umanistica e Scientifica

GRIGLIA di VALUTAZIONE delle VERIFICHE ORALI

OBIETTIVI COGNITIVI

Giudizio	Conoscenze	Competenze		Capacità	Voto
<i>Eccellente</i>	A) Complete, approfondite, ampliate e personalizzate	A) Esegue compiti complessi; sa applicare con precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto.	A) Espone in modo fluido, con utilizzo di un lessico ricco, appropriato e specifico.	A) Sa cogliere e stabilire relazioni anche in problematiche complesse, esprimendo valutazioni critiche, originali e personali.	10
<i>Ottimo</i>	B) Complete, approfondite e ampliate	B) Esegue compiti complessi; sa applicare contenuti e procedure anche in contesti non usuali.	B) Espone in modo corretto ed articolato, con utilizzo di un lessico ricco e appropriato.	B) Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche; effettua analisi e sintesi complete, coerenti e approfondite.	9
<i>Buono</i>	C) Complete e approfondite	C) Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure.	C) Espone in modo corretto ed articolato con proprietà di linguaggio.	C) Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi complete e coerenti.	8
<i>Discreto</i>	D) Complete	D) Esegue compiti applicando adeguatamente le conoscenze acquisite negli usuali contesti.	D) Espone in modo corretto e lineare, con linguaggio a volte generico.	D) Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi con coerenza.	7
<i>Sufficiente</i>	E) Esaurienti	E) Esegue semplici compiti, applicando le conoscenze acquisite negli usuali contesti.	E) Espone in modo semplice ma corretto.	E) Sa cogliere e stabilire relazioni in problematiche semplici ed effettua analisi e sintesi con una certa coerenza.	6
<i>Mediocre</i>	F) Superficiali	F) Applica le conoscenze acquisite solo se guidato e con qualche errore.	F) Espone in modo impreciso, con linguaggio a volte non efficace	F) Sa effettuare analisi e sintesi parziali; tuttavia opportunamente guidato/a, riesce ad organizzare le conoscenze.	5
<i>Insufficiente</i>	G) Frammentarie	G) Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure anche se guidato.	G) Espone in maniera impropria, con linguaggio povero e spesso non efficace.	G) Sa effettuare analisi solo parziali; ha difficoltà di sintesi e, solo se opportunamente guidato/a riesce a organizzare qualche conoscenza.	4
<i>Scarso</i>	H) Pochissime o nessuna	H) Non riesce ad applicare neanche le poche conoscenze di cui è in possesso.	H) Espone in maniera gravemente scorretta con linguaggio molto povero ed in modo inefficace.	H) Manca di capacità di analisi e sintesi e non riesce ad organizzare le poche conoscenze, neanche se opportunamente guidato/a.	3

INDICE

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE V SEZ. AEC, ALBERGHIERO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA	PAG. 1
2. RIFERIMENTI NORMATIVI	PAG. 1
3. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	PAG. 2
4. PROFILO DI INDIRIZZO (PECUP)	PAG. 3
5. QUADRO ORARIO ALBERGHIERO	PAG. 6
6. PROFILO DELLA CLASSE	PAG. 7
7. LIVELLI RAGGIUNTI	PAG. 7
8. METODI DI INSEGNAMENTO, SPAZI; TEMPI, VERIFICHE, VALUTAZIONI	PAG. 8
9. VERIFICHE E VALUTAZIONI	PAG. 8
10. ATTIVITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO E APPROFONDIMENTO	PAG. 9
11. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E RELATIVE MOTIVAZIONI	PAG. 9
12. ATTIVITÀ FORMATIVE EXTRACURRICULARI SVOLTESI NEL CORSO DEL TRIENNIO	PAG. 11
13. ESPERIENZE/TEMI/SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE	PAG. 12
14. RELAZIONE P.C.T.O (EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)	PAG. 12
15. EDUCAZIONE CIVICA 2023/2024	PAG. 14
16. RELAZIONI DELLE SINGOLE DISCIPLINE	PAG. 17
a. LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	PAG. 17
b. STORIA	PAG. 20
c. FRANCESE	PAG. 22
d. INGLESE	PAG. 26
e. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PAG. 29
f. LABORATORIO DI CUCINA	PAG. 32
g. LABORATORIO DI SALA E VENDITA	PAG. 35
h. MATEMATICA	PAG. 38
i. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	PAG. 41
j. SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PAG. 44
k. RELIGIONE	PAG. 49
17. QUADRO DI RIFERIMENTO PER LA REDAZIONE E LO SVOLGIMENTO DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO	PAG. 52
18. INVALSI	PAG. 55
19. DELIBERA DI APPROVAZIONE	PAG. 56
20. ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
a. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA	PAG. 57
b. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA	PAG. 58
c. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE	PAG. 59
d. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE VERIFICHE ORALI	PAG. 61