



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

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

Istituto Istruz. Sup. "G. Curcio"
Prot. 0009402 del 14/05/2024
IV (Entrata)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAMI DI STATO
CLASSE VAER / VAES

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA E SALA E VENDITA

Il Coordinatore del Consiglio di Classe.

Prof.ssa CICERO ANTONELLA

Il Dirigente Scolastico

Prof. MAURIZIO FRANZO'

ESAMI DI STATO 2023/2024
Documento del 15 maggio

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5^A SEZ. A, ALBERGHIERO
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA E SALA E VENDITA

DISCIPLINE	DOCENTI	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° anno	4° anno	5° anno
IRC	SANTOCONO CAROLINA	SI	SI	SI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SPINELLO STELLA	SI	NO	SI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ARDILIO MARIA I.	NO	NO	SI
LINGUA STRANIERA - INGLESE	CICERO ANTONELLA*	SI	SI	SI
LINGUA STRANIERA - FRANCESE	BUFFA CALLEO ERMELINDA	SI	SI	SI
ITALIANO E STORIA	ADAMO MARIA GRAZIA	NO	NO	SI
LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA	SPATARO LAURA	NO	SI	SI
LABORATORIO DI SER. ENOG.SALA E VENDITE	FLORIDDIA LORENZO	SI	SI	SI
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	VITALE ALESSANDRA	NO	SI	SI
MATEMATICA	GENNARO DONATA	NO	NO	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	CATAUDELLA GIUSEPPE (V AER)	NO	NO	SI
LAB. DI SERV. ENOG. - SETTORE CUCINA	ASSENZA FRANCESCO	SI	SI	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	TRIGILIA VINCENZO (V AES)	SI	SI	SI
SOSTEGNO	LEONE FRANCESCO	SI	SI	SI
SOSTEGNO	GIUGA GIUSEPPINA	SI	SI	SI

*Coordinatore del consiglio di classe

2. RIFERIMENTI NORMATIVI

Obiettivo del documento del 15 maggio

Il documento ha come obiettivo di orientare la commissione sulle modalità attraverso le quali i docenti avranno curato nel curricolo 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*, e che dovranno essere chiaramente incardinati nel percorso didattico effettivamente svolto dagli studenti, e descritto nelle metodologie e nelle scelte adottate per la costruzione del curricolo;

- repertorio dei descrittori in cui articolare i singoli indicatori delle griglie di valutazione;

- indicazioni sui 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 Decreto 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:

CLASSE V ACCOGLIENZA TURISTICA

	DISCIPLINA	COMMISSARI INTERNI
1	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Cataudella Giuseppe
2	Lab. Servizi d'Accoglienza	Spataro Laura
3	Tecnica delle Comunicazioni e relazioni	Vitale Alessandra

CLASSE V SALA E VENDITA

	DISCIPLINA	COMMISSARI INTERNI
2	Scienza e cultura dell'alimentazione	Spinello Stella
4	Lab. di Sala e vendita	Floriddia Lorenzo
6	Lingua francese	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%, ed ai 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, ha subito variazioni sia nella sua collocazione territoriale che nel suo assetto giuridico. Nell'anno scolastico 2023/24 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 tre 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 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:

1) 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 e di sala e di bar.
- 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			
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 DÌ INDIRIZZO					
Scienze integrate (Fisica)	2	-			
Scienze integrate (Chimica)	-	2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Lab. Servizi Enogastronomia Settore cucina	4	4			
Lab. Servizi Enogastronomia. Settore sala e vendita	4	4			
Lab. Servizi. Accoglienza turistica	4	4			
ARTICOLAZIONE CUCINA					
Scienza e cultura alimentazione			4	4	4
Lab. Servizi Enog. Settore cucina			7	7	7
Lab. Servizi Enog. Settore sala e vendita				2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
ARTICOLAZIONE SERVIZI SALA E VENDITA					
Scienza e cultura alimentazione			4	4	4
Lab. Servizi Enog. Settore cucina				2	2
Lab. Servizi Enog. Settore Sala e vendita			7	7	7*
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	3	3
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA					
Scienza e cultura alimentazione			3	3	3
Lab. Servizi Accoglienza turistica			6	4	3
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

6. PROFILO DELLA CLASSE

La classe, formatasi a partire dal terzo anno, è attualmente composta complessivamente da 17 alunni (8 ragazzi e 9 ragazze) frequentanti ed è suddivisa in due articolazioni: Accoglienza Turistica (con 5 alunni, 2 ragazzi e 3 ragazze) e Sala e Vendita (con 12 alunni, 6 ragazzi e 6 ragazze). Le due articolazioni hanno svolto insieme alcune materie dell'area comune come storia e letteratura italiana, scienze motorie, inglese, francese, religione, matematica e separatamente le materie di indirizzo.

Per quanto riguarda la continuità didattica, la composizione del Consiglio di Classe ha subito alcuni cambiamenti durante gli ultimi tre anni. Dal punto di vista del comportamento la classe si è mostrata partecipe al dialogo educativo e ha mantenuto un atteggiamento rispettoso ed un clima sereno durante le lezioni.

La frequenza è stata regolare per la maggior parte degli alunni e discontinua per altri. Durante lo svolgimento dell'attività didattica una discreta parte degli alunni ha mostrato interesse per le attività proposte mentre in altri ha prevalso un certo disinteresse e discontinuità e l'impegno non è stato sempre costante.

L'impegno e la qualità di studio personale, infatti, non sono stati uniformi e alcuni studenti non hanno utilizzato un metodo di studio proficuo.

Strategie e approcci individualizzati sono state le forme di recupero più valide scelte da tutti quei docenti del consiglio di classe che hanno riscontrato elementi di fragilità importanti nel corso dell'anno scolastico.

All'interno del gruppo classe sono presenti diversi livelli di profitto: più che buono per alcuni allievi capaci, studiosi e responsabili, che hanno raggiunto in buona parte gli obiettivi disciplinari prefissati e che posseggono buone competenze e sono in grado di evidenziare anche buone capacità critiche ed espressive; discreto o sufficiente è il profitto per il resto della classe, che ha raggiunto importanti obiettivi trasversali e fatto in ogni caso registrare un progresso rispetto alla situazione di partenza. Vi sono infine dei casi in cui permangono alcune lacune pregresse, ma si tratta di allievi che nel complesso hanno comunque acquisito competenze sufficienti nelle materie di indirizzo.

La classe ha svolto attività di PCTO al terzo al quarto e al quinto anno presso strutture alberghiere e aziende agricole ristorative del territorio su scala locale e nazionale e ciò ha offerto agli alunni la possibilità di acquisire delle competenze e una formazione 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 nella 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 pienamente sufficiente, 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, oltre alla didattica mista**.

Tra le varie metodologie impiegate la **didattica metacognitiva** è stata utilizzata durante la fase di realizzazioni di mappe concettuali utili in particolare durante la fase di recupero e approfondimento delle conoscenze. Al contempo partendo da concetti pratici si è giunti 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 non 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: LIM, laboratori multimediali, di cucina, sala-bar, riviste e piattaforme online (portale Argo, Google).

I percorsi formativi sono stati strutturati in due periodi: trimestre e pentamestre, 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, tesine e 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 verifica è stata:

- Verifica formativa per verificare, individualmente e collettivamente, le difficoltà dell'apprendimento;
- 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, la 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 ciascun 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 votazioni 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 votazioni 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 posing e 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, artistico ...) 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, orali e pratiche di varia tipologia (in presenza e online) e nel 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 sia a livello interdisciplinare che relativamente ad ogni disciplina nella sua specificità 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.

È stata realizzata la didattica mista con gli argomenti trattati che sono stati realizzati attraverso un confronto orale con gli alunni che hanno avuto la funzione di accertare l'apprendimento e l'interiorizzazione degli argomenti trattati; i lavori assegnati all'interno della sezione di classroom di "lavori del corso" come ad esempio, test a risposta multipla, questionari, esercizi.

10. ATTIVITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO E APPROFONDIMENTO

I docenti di alcune discipline, nell'ambito dell'orario curriculare, 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 di contenuti. 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

MODALITA' 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 SVOLTESI NEL CORSO DEL TRIENNIO

- Attività di PCTO individuale
- Conferenze varie su argomenti di interesse sociale e culturale
- Partecipazione a Viaggi di istruzione
- Partecipazione a visite guidate
- Cineforum per la giornata della Memoria (Wonder white bird)
- Cineforum per la giornata contro la violenza sulle donne (C'è ancora domani)
- Progetto ANPI 2024 “La memoria che resiste”
- Partecipazione gruppi sportivi: Pallavolo
- Stage a Tropea presso Villaggio Olivara (PCTO)
- Open Day per l'orientamento in Entrata
- Attività di orientamento per eventi vari
- Incontro formativo con i referenti della Croce Rossa Italiana
- Incontro con la Marina Militare
- Collaborazione con la Coldiretti per eventi vari
- Incontro con i referenti ALMA
- Partecipazione ai Progetti PTOF
- Corso sulla sicurezza
- Corso HACCP
- Visita Birrificio Samedorato di Caltanissetta e Cantina Valle dell'Acate
- Visita Distilleria Monterbe a Palazzolo Acreide e Liquorificio Nepeta a Testa Dell'Acqua (Noto)
- Corso di Latte Art
- Corso di Bartender
- Potenziamento di Laboratorio Sala-bar
- Incontro sulla valorizzazione della DOCG Cerasuolo di Vittoria

13. TEMATICHE SVILUPPATE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO

- Sicilia: cultura e tradizioni
- I vini e cocktail
- La dieta mediterranea
- Piramide alimentare
- Marchi di qualità: DOP, IGP
- Ristorazione e strutture ricettive
- Marketing
- Alimentazione, salute e benessere come stile di vita sano
- Catering
- Le intolleranze e allergie alimentari
- Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e in particolari condizioni patologiche

14. CURRICOLO PER L'INSEGNAMENTO DELL' EDUCAZIONE CIVICA

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 e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

In data 24 ottobre 2023 il Consiglio di Classe individua la seguente tematica per indirizzo Sala e Vendita e Accoglienza Turistica:

I DIRITTI UMANI

TOLLERANZA, ACCOGLIENZA, MULTICULTURALITÀ

OBIETTIVI GENERALI

Gli elementi essenziali di tale cultura forniscono gli obiettivi generali per l'educazione ai diritti umani:

- Potenziare il rispetto dei diritti umani e delle libertà fondamentali;
- Dar valore alla dignità umana e sviluppare a livello individuale il rispetto di sé e il rispetto per gli altri;
- Sviluppare attitudini e comportamenti che portino al rispetto dei diritti degli altri;
- Assicurare un'effettiva parità di genere e pari opportunità tra donne e uomini in tutti gli ambiti;
- Promuovere il rispetto, la comprensione e l'apprezzamento della diversità, in particolare verso le diverse minoranze e comunità nazionali, etniche, religiose, linguistiche e di altro tipo;
- Rendere le persone più capaci di essere cittadini attivi;
- Promuovere la democrazia, lo sviluppo, la giustizia sociale, l'armonia, la solidarietà e l'amicizia tra i popoli e le nazioni;
- Favorire le attività delle istituzioni internazionali volte alla creazione di una cultura di pace, basate su valori universali dei diritti umani, la comprensione internazionale, la tolleranza e la non-violenza.

OBIETTIVI SPECIFICI

L'adolescenza è il momento ideale per continuare l'apprendimento continuo dei e per i diritti umani. Inoltre gli obiettivi a largo raggio dell'educazione ai diritti umani in generale possono essere interpretati in modo da adattarsi al mondo degli adolescenti in termini più concreti di esperienza personale nella comunità, nella famiglia e nei rapporti personali con il mondo esterno.

L'apprendimento dei diritti umani mira a favorire sentimenti di fiducia e tolleranza sociale, le basi fondamentali per tutta la cultura dei diritti umani:

- Dare valore a sé e agli altri;
- Riconoscere e rispettare i diritti umani nella vita quotidiana;
- Capire i propri diritti di base ed essere in grado di definirli;
- Apprezzare e rispettare le differenze;
- Acquisire attitudini per affrontare i conflitti in modo non-violento e che rispetti i diritti degli altri;
- Dare fiducia alle loro capacità di agire e alle proprie competenze per difendere e promuovere i diritti umani.

- Tutelare e responsabilizzare le persone
- Creare società resilienti, inclusive e democratiche
- Promuovere un sistema mondiale per diritti umani e la democrazia

METODOLOGIA

Il saper essere e i valori legati alla comunicazione, il pensiero critico, l'advocacy, la responsabilità, la tolleranza e il rispetto per gli altri non possono essere insegnati, ma si apprendono dall'esperienza. Per questo motivo le attività della tematica scelta promuovono la cooperazione, la partecipazione e l'apprendimento attivo. Solo chi sa riconoscere che i diritti umani derivano dai bisogni principali e che sviluppi empatia per gli altri esseri umani si assumerà delle responsabilità personali per proteggere i diritti umani degli altri. L'educazione ai diritti umani è un'educazione al cambiamento individuale e sociale. Si privilegerà il percorso induttivo. Si potrà prendere spunto dall'esperienza degli allievi: da situazioni personali o da notizie e avvenimenti di carattere sociale o politico che permettano di calarsi spontaneamente nei temi di Educazione Civica. Accanto all'intervento frontale, arricchito da sussidi audiovisivi e multimediali, e a lezioni partecipate, volte a sviluppare la dialettica, l'abitudine al confronto e al senso critico si sono aggiunte attività di ricerca laboratoriale. Altre strategie metodologiche sono state: cooperative learning, flipped classroom, e-learning, didattica pluridisciplinare, didattica digitale integrata. Fondamentale è stata la valorizzazione del ruolo propositivo, attivo e partecipe degli studenti alle attività proposte.

STRATEGIE DI VERIFICA

La verifica degli apprendimenti avviene innanzitutto attraverso osservazioni sistematiche atte a rilevare il comportamento dell'allievo nei confronti del percorso didattico-educativo, in termini di impegno e partecipazione, costanza e capacità di interazione col gruppo classe, nonché attraverso verifiche formali di diversa tipologia.

VALUTAZIONE

La valutazione, non è mai soltanto la mera attribuzione di un voto, ma assume una sua importante collocazione nel processo formativo: pertanto si è tenuto conto dei progressi realizzati in itinere, della partecipazione, della regolarità nello studio e nell'impegno in classe e a casa. Essa infatti deve tendere a valorizzare ogni aspetto del percorso dell'allievo, la sua crescita, l'autonomia, l'attitudine al lavoro individuale e di gruppo, e soprattutto l'acquisizione della consapevolezza civica nei suoi diversi ambiti.

L'insegnamento trasversale dell'educazione civica è oggetto delle valutazioni periodiche e finali.

	COMPETENZE TEMATICA	COMPETENZE
I diritti umani	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento dei diritti del cittadino. Tolleranza, accoglienza e multiculturalità	Assumere comportamenti responsabili e consapevoli per la tutela della propria libertà e il rispetto e altrui.

5AER/S	DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA	N. ORE PER DISCIPLINA MESE DI REALIZZAZIONE	5AES/R	DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI	N. ORE PER DISCIPLINA MESE DI REALIZZ.
	Discipline coinvolte e argomento	Tempi di realizzazione		Discipline coinvolte e argomento	Tempi di realizzazione
	<p>Docente di Religione: -La libertà religiosa, art.8</p> <p>Docente di Italiano e Storia: “L’Italia da paese di emigrati a paese di immigrati. I concetti di inclusione e di integrazione: problemi e prospettive”.</p> <p>Docente di Scienza e cultura dell’alimentazione - La lotta al tabagismo e all’abuso di alcol nella dieta mediterranea: stile di vita che tutela la salute</p> <p>Docente di Accoglienza Turistica Attività di gruppo sui diritti umani con realizzazione di fumetti sui diritti (Graphic novel) e campagna elettorale per trasmettere un messaggio per la priorità al rispetto dei diritti</p> <p>Docente di tecniche della comunicazione Diritto di comunicare. Art 21. Della costituzione, approfondimento della tematica sul bullismo, visione film” La solitudine dei numeri primi”.</p>	<p>3 ore Gennaio/febbraio</p> <p>5 ore Novembre/ dicembre</p> <p>4 ore Novembre/dicembre</p> <p>5 ore Febbraio</p> <p>2 ore Aprile</p>		<p>Docente di Francese: -Le droit à la santé:Manger sain pour bien vivre!</p> <p>Docente di Inglese: “The Universal Declaration of Human Rights” and Migrants’ rights</p> <p>Docenti: Laboratorio di Sala e Cucina -La cucina internazionale e multiculturale</p> <p>Docente di Scienze motorie -Il fair play J.Owens Olimpiadi di Berlino 1936</p> <p>Docente di Tecniche Amministrative -La tolleranza come valore alla base della convivenza civile</p>	<p>3 ore Gennaio/ febbraio</p> <p>3 ore Gennaio</p> <p>2 ore Cucina +5 ore di Sala gennaio</p> <p>2 ore Aprile</p> <p>3 ore Marzo</p>
	TOTALE ORE	19		TOTALE ORE	18
	Le attività svolte dagli alunni saranno oggetto di verifica da parte dei docenti coinvolti secondo le modalità che ciascuno riterrà più adeguate tra le seguenti: verifiche orali, test strutturati o semi strutturati, relazioni, attività in laboratorio.			La valutazione sarà trasversale, terrà conto della partecipazione di ciascun alunno al dialogo educativo e si esprimerà con un voto che evidenzia il livello di competenze raggiunto.	

15. RELAZIONI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

Materia: **Italiano**

Docente: **Maria Grazia Adamo**

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

Conoscenze

Modulo 1: Immagini della Sicilia

Positivismo, Naturalismo e Verismo

- ❑ Caratteri e temi.

Luigi Capuana

- ❑ La vita e le opere.

Testi:

- Da *Le paesane*: “Il medico dei poveri”

Giovanni Verga

- ❑ La vita e le opere.
- ❑ La poetica del Verismo
- ❑ Il pensiero

Testi:

- Dalle novelle: *La Lupa (Vita dei campi)* e *La roba (Novelle rusticane)*
- Da *I Malavoglia*: Cap. 1, *La famiglia Malavoglia*

Luigi Pirandello

- ❑ La vita
- ❑ Le idee di Pirandello: il relativismo conoscitivo
- ❑ La poetica dell'umorismo
- ❑ I romanzi
- ❑ Le novelle

Testi:

- *Il fu Mattia Pascal*: trama, caratteristiche e messaggio.
- *Uno, nessuno e centomila*: trama, caratteristiche e messaggio
- Da *Novelle per un anno*: “Il treno ha fischiato” e “Male di luna”
- Da *Maschere nude*: Trama e caratteri di “Così è (se vi pare)” e di “Sei personaggi in cerca d'autore”

Salvatore Quasimodo

- ❑ La vita
- ❑ Il percorso poetico
- ❑ Il parco letterario di Salvatore Quasimodo a Modica
- ❑ L'opera

Testi:

- Da *Acque e terre*: “Vicolo”

Modulo 2 Tra Ottocento e Novecento

Le linee generali della cultura europea

- Decadentismo e Simbolismo
- Le avanguardie storiche
- F.T. Marinetti e il Manifesto del Futurismo

Giovanni Pascoli

- La vita
- Il pensiero e la poetica.
- L'opera

Testi:

Da *Myricae*:

- Novembre
- Lavandare
- X agosto

Da *Canti di Castelvecchio*:

- La mia sera

Modulo 3: Guerre e violenza

G. Ungaretti

- La vita
- Il percorso poetico
- Le opere: L'Allegria e Sentimento del tempo

Testi:

Da *L'Allegria*:

- Veglia
- Fratelli
- Soldati

Da *Sentimento del tempo*:

- La madre

Salvatore Quasimodo

Testi:

Da *Giorno dopo giorno*:

- Alle fronde dei salici

P. Levi

- La vita
- Lo sterminio degli Ebrei e il fascismo
- Il romanzo *Se questo è un uomo* : caratteri e trama

Testi:

Da *Se questo è un uomo*:

- Considerate se questo è un uomo
- Questo è l'inferno (cap. II)

Modulo 4: Modelli di scrittura

- ❑ Analisi di un testo poetico
- ❑ Analisi di un testo narrativo
- ❑ Analisi e produzione di un testo argomentativo.
- ❑ Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Modulo 5: Educazione civica

- ❑ L'Italia e l'emigrazione: dall'età giolittiana al secondo dopoguerra
- ❑ L'Italia e l'immigrazione: i flussi migratori attuali
- ❑ Le caratteristiche di una società multiculturale
- ❑ Il tema dell'accoglienza ai migranti e il mondo del volontariato: l'opera della Croce Rossa.

Competenze Disciplinari

- ❑ Riconoscere e analizzare le principali caratteristiche del testo narrativo e di quello poetico.
- ❑ Individuare i temi fondamentali di un testo narrativo o poetico.
- ❑ Esporre oralmente in modo chiaro, corretto e sufficientemente appropriato, i contenuti appresi.
- ❑ Produrre testi grammaticalmente corretti e sufficientemente organizzati, secondo le tipologie previste dall'esame di Stato.
- ❑ Contestualizzare il testo in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria, alla poetica dell'autore.
- ❑ Rilevare affinità e differenze fra testi diversi.
- ❑ Individuare il punto di vista dell'autore in rapporto ai temi affrontati.
- ❑ Operare semplici collegamenti tra i contenuti appresi.

Gli alunni mostrano di avere acquisito gli obiettivi e di aver maturato le competenze sopra elencati in modo differenziato con livelli compresi, in generale, fra sufficiente e buono, in relazione alla loro situazione di partenza, alla costanza nell'impegno e al grado di interesse evidenziato. Solo pochi alunni hanno maturato competenze e conoscenze ottime.

Rispetto alla programmazione iniziale, alcuni argomenti non sono stati svolti e altri sono stati poco approfonditi perché, a più riprese, si sono resi necessari interventi di recupero collettivi o individualizzati che hanno rallentato lo svolgimento della programmazione stessa.

Metodologia

Dal punto di vista metodologico l'attività didattica è stata svolta attraverso:

- ❑ La lettura, l'analisi ed il commento di testi in prosa ed in poesia.
- ❑ La lezione frontale, realizzata spesso con la costruzione di mappe concettuali per visualizzare i legami tra i concetti e per favorire l'acquisizione di un efficace metodo di studio.
- ❑ Discussioni guidate sugli argomenti trattati al fine di stimolare l'interesse degli alunni e promuovere una loro attiva partecipazione.

L'utilizzo di Classroom ha permesso la condivisione con l'intera classe di materiale didattico di supporto o di approfondimento.

Materiali didattici

Testo adottato:

Roncoroni, Cappellini, Sada: *La mia nuova Letteratura* vol.3, Dall'Unità d'Italia a oggi, Mondadori Education, C. Signorelli Scuola.

Come sussidio alle attività didattiche sono state utilizzati Internet, quotidiani, riviste e materiali integrativi forniti tramite Classroom.

Tipologie delle prove di verifica e valutazione

- ❑ Prove scritte (testi di diversa tipologia: analisi di testi in prosa e in poesia, analisi e produzione di testi argomentativi, riflessione critica di tipo espositivo-argomentativo su tematiche di attualità).
- ❑ Questionari a risposta aperta
- ❑ Verifiche orali, impostate secondo un modello omogeneo per tipologia di quesiti.

Gli elaborati scritti sono stati valutati utilizzando una griglia appositamente predisposta che viene di seguito allegata.

Nel valutare gli esiti dell'apprendimento in termini di conoscenze, competenze e capacità degli alunni si è tenuto conto, oltre che dei livelli di conoscenze e di competenze raggiunti, anche dell'interesse, dell'impegno, del metodo di studio, della partecipazione al dialogo educativo e dei progressi fatti in relazione alla situazione di partenza.

Moduli disciplinari e tempi di realizzazione

Descrizione dei contenuti	Tempi (espressi in ore)
Modulo 1: Immagini della Sicilia	30
Modulo 2: Tra Ottocento e Novecento	20
Modulo 3: Guerre e violenza	30
Modulo 4: Modelli di scrittura	20
Modulo 5: Educazione civica	10
TOTALE	110

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

Conoscenze

Modulo 1: L'Europa dei nazionalismi

L'Italia industrializzata e imperialista

- L'inizio del Novecento e l'assassinio di Umberto I
- Giolitti e le grandi riforme sociali e politiche
- La spaccatura tra Nord e Sud
- La conquista della Libia e le dimissioni di Giolitti

L'Europa verso la guerra

- Le tensioni tra le potenze in Europa: Germania, Francia, Russia ed Impero austro-ungarico.
- La Questione balcanica
- I due schieramenti europei.

La Prima guerra mondiale

- L'inizio della Prima guerra mondiale
- Dalla guerra-lampo alla guerra di trincea
- L'Italia in guerra: interventisti e neutralisti
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il dopoguerra e i trattati di pace.

Modulo 2: L'Europa dei totalitarismi

La rivoluzione russa (sintesi)

- La Russia all'inizio del secolo
- Le due rivoluzioni russe
- Il governo bolscevico e la guerra civile
- La nascita dell'URSS
- La dittatura di Stalin.

Il fascismo

- Il dopoguerra e il biennio rosso
- Il fascismo al potere.
- I primi anni del governo fascista
- La dittatura totalitaria.
- La politica estera ed economica del fascismo.

La crisi del '29 e il New Deal (cenni)

Il regime nazista (sintesi)

- La Germania dopo Versailles
- Il nazismo e l'ascesa di Hitler

- La dittatura nazista
- La politica economica ed estera di Hitler
- La guerra civile spagnola.

Modulo 3: Il crollo dell'Europa

La Seconda guerra mondiale

- L'occupazione della Polonia e la guerra-lampo a Ovest
- La battaglia d'Inghilterra
- L'invasione della Russia
- L'attacco del Giappone agli Stati Uniti
- L'Olocausto
- Lo sbarco in Sicilia e in Normandia

La bomba atomica e la fine della guerra.

La “guerra parallela” dell'Italia

- La “guerra parallela” e le prime sconfitte
- La caduta del fascismo e l'armistizio
- La divisione dell'Italia e l'inizio della guerra partigiana
- La guerra civile e la Liberazione
- Le foibe e la tragedia dei profughi.

Modulo 4: I problemi del presente

La questione ecologica

- Ecologia e ambientalismo
- La questione ecologica nel Novecento
- L'ambiente nella Costituzione italiana.

Competenze Disciplinari

- Riferire processi e avvenimenti storici, facendo uso di alcuni termini del linguaggio storiografico.
- Tematizzare un fatto storico, riconoscendo soggetti, fatti, luoghi, periodi che lo costituiscono
- Utilizzare atlanti storici e geografici, tabelle e grafici.
- Produrre un breve testo orale o scritto, utilizzando le informazioni storiografiche acquisite
- Mettere in relazione i fatti storici con i contesti sociali, istituzionali, culturali entro i quali si svolgono.
- Cogliere i nessi molteplici tra storia generale e storia locale.

Gli alunni mostrano di avere acquisito gli obiettivi curriculari sopra elencati in modo differenziato con livelli compresi fra quasi sufficiente e più che buono, in relazione alla loro personale situazione di partenza, alla costanza nell'impegno e al grado di interesse evidenziato.

Nel corso dell'anno sono state svolte diverse attività di recupero e consolidamento delle conoscenze per cui, rispetto alla programmazione iniziale, alcuni argomenti non sono stati svolti e altri sono stati svolti con l'utilizzo di sintesi e mappe concettuali.

Metodologia

Dal punto di vista metodologico l'attività didattica è stata svolta attraverso:

- Lezione frontale, realizzata mediante la costruzione di schemi alla lavagna per visualizzare la mappa dei concetti
- Presentazione di argomenti mediante power-point e mappe concettuali
- Discussioni guidate sugli argomenti trattati al fine di stimolare l'interesse degli alunni e promuovere una loro attiva partecipazione.

L'uso di Classroom ha permesso la condivisione con l'intera classe di materiale didattico di supporto o di approfondimento.

Materiali didattici

Testo adottato:

V. Calvani **La Storia intorno a noi** Il Novecento e oggi (vol. 5) A. Mondadori
Scuola

Come sussidio alle attività didattiche sono state utilizzati Internet, quotidiani, riviste e materiali integrativi forniti tramite Classroom.

Tipologie delle prove di verifica e valutazione

- Verifiche orali.
- Test strutturati e semistrutturati.

Nel valutare gli esiti dell'acquisizione di conoscenze e della maturazione di competenze da parte degli alunni, si è tenuto conto dell'interesse, dell'impegno, del metodo di studio, della partecipazione al dialogo educativo e dei progressi conseguiti da ogni singolo alunno in relazione alla sua situazione di partenza.

Moduli disciplinari e tempi di realizzazione

Descrizione dei contenuti	Tempi (<i>espressi in ore</i>)
Modulo 1: L'Europa dei nazionalismi	15
Modulo 2: L'Europa dei totalitarismi	10
Modulo 3: Il crollo dell'Europa	6
Modulo 4: I problemi del presente	4
TOTALE	35

Relazione e programma di Lingua Inglese

classe 5 AER/5AES
Prof.ssa Cicero Antonella

a s. 2023-2024

PROFILO GENERALE

Si è rivolta l'attenzione in particolar modo su argomenti relativi all'indirizzo Accoglienza e Sala 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. Si è tenuto conto anche della loro partecipazione, costanza ed interesse dimostrati nel corso dell'anno scolastico, oltre all'impegno dimostrato nello svolgimento delle attività assegnate, rispettando i tempi di consegna. Nell'osservazione complessiva si può affermare che una parte della classe ha partecipato attivamente e con costanza alle lezioni ed ha eseguito le attività assegnate abbastanza regolarmente, mentre un altro gruppo, pur seguendo le lezioni, non ha sempre svolto con regolarità le varie attività proposte. Infine solo qualche alunno ha mostrato un disinteresse generale per lo studio.

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, analizzare e produrre 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, anche su argomenti di carattere specifico all'indirizzo.
- Conoscere la cultura e la civiltà del paese straniero.

ABILITA'

- 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

METODI

La programmazione, articolata in moduli di apprendimento di breve durata, ha puntato dunque 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 strutturate o semi strutturate hanno avuto lo scopo di verificare conoscenze quali la grammatica, le funzioni comunicative, la capacità di comprensione e gli argomenti specifici del corso di studio. Sono state effettuate inoltre delle esercitazioni sia in classe che nel laboratorio linguistico per la prova Invalsi di inglese.

Repertorio di prove di verifica

Prove strutturate e semi strutturate:

- *Completare spazi in bianco.*
- *Costruire frasi secondo un modello previo.*
- *Rispondere a domande utilizzando strutture specifiche;*

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 tre indicate in relazione ad un testo*
- *Porre in relazione testi ed immagini/ vignette/ disegni.*

Produzione di testi scritti

- *Redigere una breve composizione su argomenti inerenti la sfera professionale o esperienze personali.*

Produzione di testi orali

- *Commentare un testo scritto con immagini visive (es. fotografie).*
- *Rappresentare un ruolo, ovvero mantenere interazioni con un interlocutore.*
- *Esposizione orale diretta delle nozioni apprese.*
- *Brevi risposte a domande poste dall'insegnante durante le verifiche formative.*

STRUMENTI

- *Manuale in adozione*
- *Fotocopie*
- *Internet*

CONTENUTI SVOLTI PER 5AER

Libro di testo adottato:

S. BURNS – A.M. ROSCO **BEYOND BORDERS** + V. KAMKHAGI **BEYOND BORDERS**

Alternanza scuola –lavoro) DEA SCUOLA Valmartina

READY FOR INVALSI OXFORD U. PRESS

MODULE 6: WELCOME TO ITALY

UNIT 11:

A brief history of Italian tourism

Italy's natural highlights

Italy's peaks, rivers and lakes (Study map)

Italian coastal destinations, Islands

UNIT 12:

Introducing a town/city -Planning a town/city sightseeing tour

Italian cities: ROME -FLORENCE -VENICE

Alternanza scuola - lavoro: Describing art – Paintings and sculptures- Giving a tour commentary

Italian itineraries: from Itinerary 1 to Itinerary 5

Planning an Itinerary throughout a region/country

MODULE 7: THE UK AND EUROPE

UNIT 13:

The United Kingdom

London calling!

Vocabulary: In the city

Monuments and buildings

Castles and royal residences

Alternanza scuola lavoro: Giving directions

UNIT 14:

Describing a church

Vocabulary: European architectural styles

Educazione civica: The human rights

Talking about past experiences and future plans for the future

Practice tests for INVALSI

TEMPI DI REALIZZAZIONE DEI MODULI

MODULI	ORE
MODULO 6: Unit 11: WELCOME TO ITALY	10
MODULO 6: Unit 12: WELCOME TO ITALY	20
MODULO 7: Unit 13: THE UK: LONDON	12
MODULE 7: Unit 14: Describing a church or monument –Itineraries	23

Totale ore svolte al 09-05-2024:65

CONTENUTI SVOLTI PER LA 5AES

Libro di testo adottato: E. Assirelli-A. Vetri- B. Cappellini **LIGHT THE FIRE** Rizzoli Languages
READY FOR INVALSI OXFORD U. PRESS

MODULE 5: BEVERAGES

UNIT 1: Alcoholic and non-alcoholic drinks

Step 1: Wine (wine labels, wine list).

Step 2: Beer

Step 3: Spirits, liqueurs and cocktails

Communication: Describing how something is made and its characteristics a cocktail or a liqueur).

MODULE 9: FOOD AND HEALTH

UNIT 1: Healthy eating

Step 1: A healthy lifestyle

Step 2: Describing the Food pyramid and food groups

Step 3: Healthy plates

UNIT 2: Diets

Step 1: The Mediterranean diet.

MODULE 10: FOOD SAFETY & HYGIENE

UNIT 2: Step 3: The HACCP system

Food contamination

Food poisoning

Food storage, preservation and packaging

MODULE 11: THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY

The human rights (Educazione civica)

Beverages around the world

Talking about past experiences and future plans for the future

Practice tests for INVALSI

TEMPI DI REALIZZAZIONE DEI MODULI

MODULI	ORE
MODULO 5: BEVERAGES	24
MODULO 9: FOOD AND HEALTH	20
MODULE 10: FOOD SAFETY AND HYGIENE	12
MODULE 11: THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY	9

Totale ore svolte al 10-05-2024:65

CLASSE V AER

Ore settimanali: 3

Numero ore svolte al 13/05/2024: ore 78

Testo scolastico in adozione: Parrodi- Vallaco, *Nouveaux Carnets de voyage* Juvenilia

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

L'approccio è stato di tipo funzionale comunicativo per cui l'apprendimento è avvenuto attraverso l'acquisizione di un modello di comportamento linguistico proposto nella sua globalità. Sono state proposte varie situazioni comunicative di vita quotidiana rispondenti agli interessi ed alle esperienze degli allievi. Questi argomenti sono stati occasione di confronto con la realtà italiana. È stata curata la funzione espositiva ed espressiva favorendo precisione e ricchezza nell'uso del lessico e di connettori appropriati. È stato approfondito il linguaggio settoriale mediante la lettura e l'analisi di testi scritti, l'ascolto e la comprensione di testi orali.

CONOSCENZE ACQUISITE

Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi e operativi.

- Consolidare le capacità di analisi, comprendere testi su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale.
- Ricercare informazioni all'interno di testi.
- Esprimersi in modo appropriato e adeguato al contesto e alla situazione, utilizzando una pronuncia corretta.
- Organizzare la produzione scritta cercando di curare sia l'ortografia sia l'uso corretto degli elementi morfologici e le strutture sintattiche della frase. -Sintesi nella decodificazione di un testo.
- Organizzare il proprio apprendimento individuando, scegliendo e utilizzando varie modalità di informazione.

COMPETENZE ACQUISITE

- Competenza comunicativa che permette di servirsi del francese in modo adeguato al contesto.
- Riflessione sulla propria lingua e sulla propria cultura attraverso l'analisi comparativa con la lingua e la cultura francese.
- Consapevolezza che la lingua francese serve per comunicare sia nell'ambito del territorio nazionale e dell'Unione Europea, sia nell'ambito internazionale e permette maggiori e migliori possibilità nel mondo del lavoro.

ABILITÀ' ACQUISITE

- Saper interagire in gruppo gestendo la conflittualità.
- Saper organizzare il proprio apprendimento.
- Rispettare le regole.

Gli alunni mostrano di avere acquisito gli obiettivi e di aver maturato le competenze sopra elencati in modo differenziato con livelli compresi fra quasi sufficiente e buono, in relazione alla loro situazione di partenza, alla costanza nell'impegno e al grado di interesse evidenziato. Alcuni alunni hanno maturato competenze ottime.

Rispetto alla programmazione iniziale alcuni argomenti non sono stati svolti e altri sono stati poco approfonditi, a causa anche della situazione di emergenza creata dalla pandemia ancora in corso. A più riprese, infatti, alcuni alunni hanno dovuto seguire le lezioni in modalità di didattica a distanza. Si sono pertanto resi necessari interventi di recupero individualizzati che hanno rallentato lo svolgimento della programmazione iniziale.

VERIFICHE

Le verifiche sono state formative e sommative, orali e scritte. Le prove strutturate o semi strutturate hanno avuto lo scopo di verificare conoscenze quali la grammatica, le funzioni comunicative, la capacità di comprensione e gli argomenti specifici del corso di studio. Inoltre le verifiche sono state somministrate per accertare le quattro abilità previste dal Quadro di Riferimento Europeo; comprensione scritta, comprensione orale, produzione scritta e produzione orale.

MODULE 1 : La présentation d'un hôtel

- La présentation d'un hôtel dans une brochure

MODULE 2: Itinéraires touristiques

- La rédaction d'un itinéraire- La nominalisation
- Les intermédiaires du voyage:
 - Les voyagistes
 - Les agences de voyages
 - Le dévis
 - Top 10 des agences de voyages français en ligne
 - Le marketing touristiques

MODULE 3: La demande d'emploi

- La recherche d'un emploi
- Publier un petit annonce
- La lettre de motivation
- Le CV
- L'entretien

MODULE 4 : Les produits touristiques

- Le tourisme œnogastronomique
- Le tourisme sportif
- Le tourisme de montagne
- Le tourisme de mémoire
- Le tourisme industriel
- Le tourisme spatial
- Le tourisme de santé

MODULE 5: Civilisation:

- La France physique et politique
- Savoir présenter un événement: Lyon

OBIETTIVI DI EDUCAZIONE CIVICA RAGGIUNTI

- Compie le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità ambientale.

- Opera a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. (Le développement durable)

COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

- Rispetta l'ambiente, sa curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di "responsabilità". (Le tourisme et la cuisine durables)

TEMPI DI REALIZZAZIONE DEI MODULI

MODULI	ORE
MODULO 1: PRÉSENTATION D' UN HÔTEL	10
MODULO 2: LES ITINERAIRES TOURISTIQUES	20
MODULE 3: LA DEMANDE D'EMPLOI	15
MODULE 4: LES PRODUITS TOURISTIQUES	20
MODULE 5: CIVILISATION	10
ÉDUCATION CIVIQUE:" Bien manger pour bien vivre" (Le tourisme durable et la cuisine durable)	3

Materia: Francese
Docente: Buffa Calleo Ermelinda


CLASSE V AER

Ore settimanali: 3

Numero ore svolte al 13/05/2024: ore 75

Testo scolastico in adozione: Chistine Duvallier , *Sublime Service*, Casa Ed. ELI

Conoscenze	Abilità
<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Strategie compensative nell'interazione orale.</p> <p>Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali.</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro.</p> <p>Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.</p>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative.</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro.</p> <p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p> <p>Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.</p>

OBIETTIVI	CONTENUTI
	<p style="text-align: center;">Révision</p> <p> La sécurité alimentaire:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La sécurité en cuisine. • L'hygiène • Les infections et les intoxications alimentaires. • Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments • Le système HACCP

<ul style="list-style-type: none"> ✚ Connaître les groupes alimentaires, les aliments biologiques, les OGM, les différents types de régimes et les différents types d'alimentation. ✚ Savoir distinguer les différentes types de troubles alimentaires ✚ Conseiller un régime spécial ✚ Argumenter ✚ Connaître l'histoire du vin ✚ Connaître la classification des vins ✚ Conseiller sur le choix de vin ✚ Demander ou proposer l'addition ✚ Connaître les différents boissons ✚ Décrire un cocktail 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Unité 1: Régimes et nutrition <ul style="list-style-type: none"> • Les groupes alimentaires • Les aliments biologiques • Les OGM • Le régime méditerranéen • Allergies et intolérances • Les régimes alimentaires pour cœliaques • Les menus religieux • L'alimentation du sportif • L'alimentation de la femme enceinte • L'alimentation de l'adolescent • Les troubles du comportement alimentaire • Les régimes alternatifs ✚ Unité 2: LE VIN <ul style="list-style-type: none"> • Petite histoire du vin • La classification des vins • Vins et mets • Les caractéristiques du vin: Les phases de la dégustation • Le champagne ✚ Unité 3: Le bar et les boissons <ul style="list-style-type: none"> ✚ Les types de bar ✚ Le matériel de barman ✚ Les boissons chaudes ✚ Les boissons froides ✚ Les bières ✚ Le liqueurs ✚ Les apéritifs traditionnels français ✚ Les cocktails Module 2: Grammaire <ul style="list-style-type: none"> ✚ Le passé composé et le participe passé ✚ L'accord du participè passé ✚ Le futur
<p>➤ Comment devenir... Les figures de la brigade de Salle et de cuisine</p>	<p>ORIENTATION PROFESSIONNELLE</p> <ul style="list-style-type: none"> Le cuisinier Le chef pâtissier Le directeur de la restauration Le sommelier Le serveur Le barman
<p>➤ Connaître des aspects physiques, culturels et gastronomiques de la France</p>	<p>Module 3: Civilisation</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Spécialités gastronomiques de la France ➤ Les institutions françaises ➤ Les institutions européennes

METODOLOGIA

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

- lezione frontale
- lezione interattiva
- lezione multimediale
- cooperative learning
- role playing attività di gruppo
- esercitazioni scritte

STRUMENTI

- Libri di testo in adozione
- laboratori e sussidi didattici
- materiali e strumenti digitali
- risorse didattiche reperibili online

OBIETTIVI DI EDUCAZIONE CIVICA RAGGIUNTI

Compie le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità ambientale.

Opera a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. (*Développement durable*)

COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

Rispetta l'ambiente, sa curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di "responsabilità".

VERIFICHE

Le verifiche sono state formative e sommative, orali e scritte. Le prove strutturate o semi strutturate hanno avuto lo scopo di verificare conoscenze quali la grammatica, le funzioni comunicative, la capacità di comprensione e gli argomenti specifici del corso di studio. Inoltre le verifiche sono state somministrate per accertare le quattro abilità previste dal Quadro di Riferimento Europeo; comprensione scritta, comprensione orale, produzione scritta e produzione orale.

TEMPI DI REALIZZAZIONE DEI MODULI

MODULI	ORE
MODULO 1: Révision de la sécurité alimentaire et des régimes alimentaires	25
MODULO 2: Le vin	15
MODULO 3: Le bar	20
ORIENTATION PROFESSIONNELLE (Les figures de la brigade)	5
MODULE 4: Civilisation	7
Éducation civique "Bien manger pour mieux vivre"	3

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 qualche slittamento e interruzione, a causa 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.

50 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

28 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)

50 ore

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

MODULO 2 - Funzioni reali

(Febbraio – Maggio)

28 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 e/o fratta
- Rappresentazione, sul piano cartesiano, degli intervalli in cui si può tracciare un grafico probabile

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. 81

RELAZIONE FINALE

SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE

Classe	V AER
Indirizzo	Servizi per l'ENOGASTRONOMIA ed OSPITALITÀ ALBERGHIERA - ACCOGLIENZA TURISTICA
Anno scolastico	2023-2024
Docente	Prof.ssa STELLA SPINELLO

Ore settimanali: 4

Numero ore svolte al 13/05/2024: ore 95

Testo scolastico: "Alimenti, turismo e ambiente" - 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 termini 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 problematiche ambientali e lo sviluppo sostenibile per poter supportare la pianificazione e la gestione dei processi di produzione e vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- E' in grado di accedere ad idonee fonti di documentazione dei settori merceologico-produttivi, igienici, dietetici.
- Conosce i principali fondamenti del turismo sostenibile e le certificazioni di qualità che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del "Made in Italy".
- 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 DI EDUCAZIONE CIVICA RAGGIUNTI

- Compie le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di tutela della salute pubblica.
- Opera a favore della tutela della salute e della sensibilizzazione alle problematiche connesse.

COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

- 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 orali per valutare le conoscenze acquisite, la comprensione dell'unità didattica trattata, la proprietà di linguaggio e l'esposizione corretta 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 dell'alunno. Inoltre, si è tenuto conto dell'impegno, della partecipazione e dell'interesse che gli alunni hanno dimostrato nei confronti della disciplina. 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 il raggiungimento degli obiettivi specifici della disciplina.

MODULO N° 1 – Ambiente, turismo sostenibile e valorizzazione del “Made in Italy”

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 – Alimentazione equilibrata e LARN

periodo: novembre/gennaio - n. 11 ore

Alimentazione equilibrata e stato nutrizionale. 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° 3 – Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche

periodo: marzo/aprile - n. 18 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. Limiti delle diete dimagranti.

MODULO N° 4 – Dieta in particolari condizioni patologiche

periodo: marzo/maggio -n. 15 ore

Malattie del benessere. Obesità e sindrome metabolica, Malattie cardiovascolari, Aterosclerosi, Ipertensione, Diabete, Alimentazione e tumori. Disturbi del comportamento alimentare, Anoressia e Bulimia. Allergie e intolleranze alimentari.

MODULO N° 5 – Turismo e Risorse gastronomiche degli Stati Europei ed Extraeuropei

periodo: febbraio e maggio -n. 8 ore

Unione Europea. A scelta dell'alunno, due stati europei o extraeuropei di interesse turistico – gastronomico.

EDUCAZIONE CIVICA – Tutela della salute lotta al tabagismo e all'abuso di alcol

periodo: novembre/dicembre -n. 3 ore

Lotta all'abuso di alcol e al tabagismo. Danni dovuti al fumo di sigarette e all'abuso di bevande alcoliche.

RELAZIONE FINALE

SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE

Classe	V AES
Indirizzo	Servizi per l'ENOGASTRONOMIA ed OSPITALITÀ ALBERGHIERA SALA e VENDITA
Anno scolastico	2023-2024
Docente	Prof.ssa STELLA SPINELLO

Ore settimanali: 4 + 1 in compresenza con Laboratorio di Cucina

Numero ore svolte al 13/05/2024: ore 123

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 e le bevande 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, sa curarlo, conservarlo, migliorarlo, 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. 15 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. 30 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, Tossinfezione da Clostridium Perfringens, 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, dieta a zona e diete dissociate. Limiti delle diete dimagranti.

MODULO N° 5 – Dieta in particolari condizioni patologiche

periodo: aprile/maggio -n. 20 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 nella dieta mediterranea; stile di vita che tutela la salute!

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.

MATERIA: RELIGIONE
CLASSE V AER- V AES

DOCENTE: Prof. ssa Carolina Santocono
Ora settimanale: 1

La classe articolata VAE s/r sala per l'insegnamento dell'IRC è formata da 6 alunni dell'indirizzo Sala e da 3 alunni per l'indirizzo Ricevimento.

La partecipazione alle tematiche proposte durante l'anno scolastico è stata assidua e costante per la maggior parte degli alunni raggiungendo così un profitto ottimo mentre solo un esiguo numero di alunni ha avuto una partecipazione non sempre regolare raggiungendo quindi un profitto sufficiente. Il comportamento di tutto il gruppo-classe è stato irreprensibile.

Il programma è stato svolto in modo regolare in base alla programmazione iniziale, rispettando i tempi di apprendimento di ogni singolo alunno.

La metodologia 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 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: 24, di queste 3 ore sono state dedicate allo svolgimento della tematica di Educazione civica: onorare il cibo.

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>ore</u>	<u>Contenuti</u>	<u>Tempi in</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	7
Modulo 3	Pace, solidarietà, mondialità	7
Modulo 4 3	Educazione civica Onorare il cibo	

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 sii" 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.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1.

- La dignità umana: siamo tutti veramente uguali e liberi?
- La libertà d'espressione e il rispetto degli altri.
- Riflessioni su eventi che ledono la libertà d'espressione.
- La capacità di accettare la diversità.
- Mettersi nei panni dell'altro: lettura e commento della favola "Cappuccetto rosso" dal punto di vista del lupo.
- Il valore civile di ogni punto di vista.

Tempi di realizzazione: settembre/ottobre – novembre.

MODULO 2.

- Morale sociale: la pena di morte e la tortura.
- Morale sociale: il razzismo, l'omofobia e l'integrazione.
- Il matrimonio: contratto o sacramento.
- Le unioni civili, la convivenza e il divorzio.

Tempi di realizzazione: gennaio – febbraio.

MODULO 3.

- L'enciclica di Papa Francesco "Laudato si' " sull'ecologia.
- La buona notizia: abbiamo la vita, fratello embrione e l'aborto.
- Bioetica: la fecondazione assistita, l'eutanasia, i trapianti d'organi.

Tempi di realizzazione: marzo - maggio.

MODULO - Educazione civica

- La libertà religiosa.
- L'articolo 8 della Costituzione.
- Riflessione personale sull'articolo 8 della Costituzione.

Tempo di realizzazione: gennaio-febbraio.

Materia: **SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE**

Docente: **Ardilio Maria**

PROFILO DELLA CLASSE

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

Nel corso dell'anno scolastico, la classe 5AER/S 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 sempre 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 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 se 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.28 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. 51 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 Doping"

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 nell'assumere sani stili di vita.

Docente: Prof.ssa Spataro Laura

Anno scolastico 2023-2024

DISCIPLINA	ACCOGLIENZA TURISTICA
DOCENTE	SPATARO LAURA
Consuntivi delle attività didattiche svolte	<p>Gli studenti, nel complesso corretti, hanno frequentato con regolarità, tranne per 1 alunna che per tutto l'anno è entrata in 2^a ora. Si sono dimostrati interessati alla disciplina e partecipi al dialogo formativo.</p> <p>L'impegno nello studio, per buona parte della classe, si è rivelato, nel complesso, continuo e costante.</p> <p>Il programma, secondo quanto previsto in sede di programmazione iniziale, è stato svolto in maniera completa.</p> <p>La lezione frontale è stata utilizzata sia per introdurre un nuovo argomento che per stimolare il ricordo di conoscenze già acquisite.</p> <p>Alla fine di ogni unità didattica si è ritenuto opportuno effettuare recupero in itinere attraverso la ripetizione, la riepilogazione e la sintesi, con schemi e schede varie, dei vari argomenti trattati. Ciò, oltre a fornire alla classe elementi utili per poter acquisire un valido metodo di studio, ha permesso agli studenti una maggior sicurezza nell'affrontare le verifiche e ottenere risultati positivi.</p> <p>Agli argomenti teorici sono state affiancate delle esercitazioni pratiche alla Reception della scuola, utilizzando inizialmente il software base gestionale dell'albergo e simulazioni sul ciclo cliente, successivamente con preparazione di offerte turistiche del territorio.</p>
Ore di lezione previste dal piano di studi	Monte ore 231 (7 ore settimanali di cui 2 in compresenza con Diritto e Tecniche amministrative, per 33 settimane)

<p>Obiettivi realizzati in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, capacità e competenze</p>	<p>In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:</p> <p>Conoscenze: gli studenti hanno appreso una conoscenza, nel complesso discreta sugli argomenti trattati inerenti al corso di studi.</p> <p>Capacità: gli allievi hanno assimilato, in modo diversificato, la capacità di rielaborare le conoscenze in modo semplice raggiungendo un'adeguata cognizione degli aspetti fondamentali degli argomenti trattati.</p> <p>Competenze: Gli alunni sono in grado di:</p> <p>Applicare le tecniche di base di Accoglienza turistica; Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente Eseguire le operazioni relative a tutto il ciclo cliente Utilizzare tecniche di Hospitality Management per verificare la sostenibilità del prodotto servizio di un'impresa turistica. Personalizzare il servizio ricettivo in base alle esigenze speciali (accessibilità e interculturalità). Promuovere l'offerta turistica integrata ai principi di ecosostenibilità Promuovere un'offerta turistica esperienziale attraverso package tour Progettare un evento culturale, enogastronomico, sportivo, etc. Raccogliere e analizzare informazioni turistiche condividendole sui social media. Prevedere ed organizzare attività di valorizzazione del territorio attraverso le diverse forme di marketing; Hanno acquisito, inoltre, una certa padronanza di linguaggio tecnico che permette loro di esprimere le conoscenze conseguite in modo appropriato e corretto, sia nella produzione scritta che pratica</p>
<p>Contenuti</p>	<p>Monica Mainardi: "NUOVO PROFESSIONE ACCOGLIENZA" - Tecnica e pratica di Accoglienza Turistica – Edito dalla HOEPLI</p>
<p>Testo di riferimento</p>	<p>Lezione frontale: metodo induttivo/deduttivo; Esercitazioni alla Reception Raccordo interdisciplinare; Laboratorio d'informatica</p>
<p>Metodi d'insegnamento</p>	
<p>Tipologie di verifica</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Prove strutturate e semistrutturate; - Esercitazioni; - Colloqui individuali. <p>Le verifiche che sono state proposte alla fine di ogni unità didattica, sono state contemporaneamente verifiche degli obiettivi e momento di controllo per tappe dell'apprendimento dei vari argomenti. Da parte degli studenti si è trattato quindi di verifiche interne al processo di apprendimento.</p>

Criteri per la valutazione	Il momento della valutazione, per l'insegnante, viene ad essere momento di ciò che si è fatto, di come lo si è fatto, dei risultati che ha ottenuto e momento di programmazione di eventuali itinerari correttivi. Pertanto, nel formulare la valutazione, sono stati forniti giudizi basati su elementi di conoscenza certi e concreti, ed è stata quindi, il punto di arrivo di un sistematico lavoro di osservazione degli studenti e di misurazione del raggiungimento degli obiettivi prefissati. La valutazione di ogni alunno è scaturita, quindi da diversi elementi quali: il grado di apprendimento, l'esposizione chiara e corretta degli argomenti, l'uso appropriato della terminologia tecnica, la partecipazione al dialogo educativo e formativo.
----------------------------	---

PROGRAMMA SVOLTO

MOD.1 “LA GUEST EXPERIENCE”

ore 4

- L'Ospitalità oggi
- La personalizzazione dei servizi
- Gli elementi della guest experience

Competenze: Saper controllare la corrispondenza tra del prodotto/servizio con i parametri definiti, formulando proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi; saper informare gli ospiti sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva; saper applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con il target della clientela.

RIPASSO DEL MOD. “COLLABORAZIONE TRA IMPRESE TURISTICHE” ore 2

- La collaborazione tra imprese ricettive e imprese di viaggio
- La collaborazione tra imprese ricettive e canali OTA
- Le aggregazioni d'impresa

Competenza: individuare le principali tecniche di collaborazione tra hotel e canali di vendita, pianificando prodotti e servizi

MOD.2 “LA LEADERSHIP, PROBLEM SOLVING E I CRM”

ore 3

- La Leadership
- Le tecniche del problem solving
- CRM (Customer Relationship Management) e fidelizzazione del cliente

Competenza: Saper sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante tecniche di problem solving e la realizzazione di iniziative di customer care e customer satisfaction.

RIPASSO “LA COMUNICAZIONE PROF. INTERCULTURALE E ACCESSIBILE” h 2

- Il Guest Relation Manager
- L'accoglienza interculturale
- L'accoglienza del turista con esigenze speciali

Competenze: utilizzare una comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali e dare soluzioni nel rispetto della sua cultura.

MOD. 3 “IL REVENUE MANAGEMENT PER LA REDDITIVITA' AZIENDALE” ore 4

- Elementi e applicazione del Revenue Management
- Il ruolo del Front Office nel Revenue Management

Competenza: essere in grado di monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati

RIPASSO DEI “PACCHETTI TURISTICI”

ore 3

- Il prodotto turistico esperienziale
- Il pacchetto turistico alberghiero

- Il pacchetto turistico delle imprese di viaggio

Competenza: Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche ed eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza; e saper vivere esperienze uniche durante il viaggio.

MOD.5 “IL MARKETING ALBERGHIERO” **ore 4**

- Gli elementi del Marketing alberghiero
- Il Visual Marketing
- Il Marketing Plan

Competenza: Saper utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.

RIPASSO DELLA “PROGETTAZIONE DI UN EVENTO” **ore 3**

- L'operatività nella progettazione di un evento
- Il partner e lo sponsor
- La comunicazione dell'evento

Competenza: identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione al tipo di evento da realizzare ed il budget disponibile.

MOD.6 “LA QUALITÀ DEL PRODOTTO TURISTICO/ALBERGHIERO” **ore 3**

- La qualità professionale nell'impresa alberghiera
- Sistemi certificati di gestione della qualità
- Le certificazioni per le imprese turistiche

Competenza: Saper individuare eventuali criticità nei processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita dei servizi: Saper applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva.

MOD.7 “WEB MARKETING” **ore 3**

- Il sito web
- Il remarketing
- L'email marketing
- La digitalizzazione degli eventi

Competenza: Saper organizzare e pianificare offerte turistiche integrate in italiano e in lingua straniera, utilizzando strumenti di Marketing e Web marketing

MOD.8 “SICUREZZA E SALUTE IN ALBERGO” **ore 2**

- La Comunicazione della sicurezza
- La sicurezza alimentare e l'HACCP
- La sicurezza biologica
- La sicurezza dei dati personali

Competenza: Saper garantire la sicurezza del cliente attraverso la riservatezza, la tutela e la salute sui luoghi di lavoro, di vita, dell'ambiente e del territorio.

MATERIA: TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE E RELAZIONE

CLASSE V AER

PROF.SSA ALESSANDRA VITALE

La classe è composta da cinque alunni, tre ragazze e due ragazzi. L'approccio allo studio della disciplina "Tecniche di comunicazione" è iniziato al quarto anno. In questi due anni di scuola, quasi tutti i componenti della classe hanno dimostrato motivazione e costanza nello studio, partecipazione attiva al dialogo educativo, interesse continuo e propositivo, una frequenza assidua e un comportamento disciplinato e corretto. Il lavoro a casa è stato svolto sempre puntualmente, rispettando le scadenze date dalla docente ed è stato accompagnato da approfondimenti personali costruttivi, successivamente presentati alla classe, mediante attività di brainstorming e debate. Il programma ministeriale è stato affrontato con impegno e senza grosse difficoltà entro i termini previsti dalla programmazione iniziale. Sono state fornite agli alunni per ogni argomento affrontato delle mappe cognitive e delle sintesi alla lavagna preparate dalla docente, al fine di agevolare lo studio degli studenti, migliorare la costruzione e il ricordo delle informazioni apprese in un'ottica di trasversalità multidisciplinare, in particolar modo con le discipline Economia e Ricevimento. Nell'ultimo mese di scuola, ci si è focalizzati in particolar modo su attività pratiche da svolgere a casa con l'ausilio di strumenti digitali, per poi presentarli alla classe e alla docente. Ciò ha consentito di sviluppare la capacità di trasmettere e condividere in modo chiaro e sintetico le proprie personali idee e informazioni con tutti i propri interlocutori e di ascoltarli e confrontarsi con loro efficacemente. Tali attività laboratoriali hanno riguardato il positioning del prodotto turistico, la segmentazione del mercato turistico, la soddisfazione dei bisogni del turista, l'indagine swot, il marketing territoriale e la pubblicità in tutte le sue accezioni. Si è lavorato molto per competenze, programmando pacchetti turistici, al fine di sviluppare capacità di problem solving, un approccio al lavoro che identificandone le priorità e le criticità, permette di individuare le possibili migliori soluzioni ai problemi, attraverso la risoluzione di casi professionali.

Sono state analizzate delle pubblicità da un punto di vista contenutistico ma anche psicologico, ponendo l'attenzione sul fine persuasivo che si cela dietro ogni azione di Marketing, ma anche sulle fasi che portano alla costruzione e alla realizzazione di un prodotto pubblicitario. Abbiamo approfondito lo studio biografico di alcuni tra i maggiori pionieri del marketing italiano ed estero mediante la lettura di case history.

La valutazione è stata svolta in itinere, mediante colloqui individuali e momenti di discussione in classe. Si è tenuto conto in particolar modo delle capacità critiche e di rielaborazione personale di ogni singolo alunno. Per quanto concerne il percorso di educazione civica, sono stati

esaminate svariate tematiche: gli stereotipi di genere nella pubblicità, attraverso l'analisi di alcuni spot palesemente discriminatori, la discriminazione e il lavoro, mediante la presentazione di fatti di cronaca recenti e il turismo sostenibile nella progettazione di pacchetti turistici.

La quasi totalità della classe ha raggiunto pienamente e brillantemente gli obiettivi prefissati, ha acquisito le competenze disciplinari previste in fase di programmazione iniziale raggiungendo un eccellente livello di preparazione.

COMPETENZE RAGGIUNTE

1. ABILITÀ / CAPACITÀ

Finalità:

La disciplina **TECNICHE DI COMUNICAZIONE** concorre al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi nei seguenti termini di competenze:

- ✦ Saper utilizzare tecniche di comunicazione, con particolare attenzione agli strumenti digitali;
- ✦ Saper utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere servizi e prodotti turistici;
- ✦ Saper utilizzare lessico e fraseologia di settore;
- ✦ Saper elaborare strategie di comunicazione funzionali alle tipologie di eventi turistici da valorizzare;
- ✦ Saper individuare strategie per la vendita di servizi e prodotti turistico-alberghieri funzionali alla tipologia dei clienti.

Obiettivi specifici:

Nell'ambito delle tecniche di comunicazione

- ✦ 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;
- ✦ utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- ✦ promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientale, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- ✦ individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di *team working* più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- ✦ redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Obiettivi minimi:

- ✦ apprendere software di settore;
- ✦ acquisire un lessico e una fraseologia specifica di settore
- ✦ conoscere le tecniche di marketing turistico-alberghiero;
- ✦ conoscere e mettere in atto strategie di comunicazione e pubblicizzazione orientata al cliente.

2. CONOSCENZE

UNITA' DI APPRENDIMENTO 7

Le esigenze di mercato

- ✦ Il marketing e le strategie di marketing
- ✦ La fase di analisi
- ✦ Il posizionamento
- ✦ Il marketing mix
- ✦ Comunicazione e destination marketing
- ✦ Le strategie di comunicazione per la promozione del territorio
- ✦ Le strategie di comunicazione nel turismo enogastronomico
- ✦ La valorizzazione del made in Italy
- ✦ La customer satisfaction
- ✦ Il Customer loyalty

UNITA' DI APPRENDIMENTO 8

La comunicazione pubblicitaria

- ✦ L'agenzia pubblicitaria
- ✦ Le principali figure dell'agenzia pubblicitaria
- ✦ La campagna pubblicitaria
- ✦ Le tipologie di campagne pubblicitarie
- ✦ Il ciclo di vita della destinazione pubblicitaria
- ✦ Le fasi della campagna pubblicitaria
- ✦ La campagna di promozione turistica
- ✦ I maestri dell'advertising (Bernach, Lois, Lawrence, Wieden)

UNITA' DI APPRENDIMENTO 9

Il mondo del lavoro

- ✦ Le capacità e le competenze
- ✦ Il curriculum vitae
- ✦ Job placement
- ✦ Job recruitment

OBIETTIVI MINIMI

- Saper riconoscere procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e ai destinatari;
- Utilizzare tecniche di comunicazione, con particolare attenzione agli strumenti digitali;

- Promuovere la vendita di pacchetti turistici per valorizzare il territorio e i suoi prodotti enogastronomici;
- Promuovere la vendita di pacchetti turistici in relazione alle caratteristiche della clientela; • Utilizzare le tecniche di marketing nella comunicazione dei prodotti turistici.

3. METODOLOGIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

INDICAZIONE METODOLOGICHE:

Metodo espositivo: basato sulla lezione frontale e sulla funzione guida dell'insegnante

Metodo creativo: basato sulla scoperta, sulla capacità dell'alunno di trovare soluzioni nuove attivando il pensiero divergente, per arrivare all'apprendimento in modo intuitivo e attivo

Metodo della ricerca: basato sulla scoperta personale dell'alunno per la soluzione di problemi posti. Partendo dall'analisi dei dati raccolti vengono formulate e verificate le ipotesi per giungere alla sintesi delle conoscenze acquisite.

SUSSIDI DIDATTICI:

Mezzi: lezione frontale, brain storming, problem solving

Strumenti: - Libro di testo, Simone per la scuola- Strategie e tecniche della comunicazione turistica

- schede predisposte dall'insegnante
- sussidi informatici

Si sono svolte le due ore di educazione civica previste approfondendo in classe le seguenti tematiche: discriminazione e lavoro, differenze di genere nelle pubblicità e il turismo sostenibile.

4. METODI DI VERIFICA (PROCEDURE E STRUMENTI UTILIZZATI)

Come strumenti di verifica sono stati utilizzati:

- Verifiche orali;
- Prove oggettive e strutturate, come questionari con quesiti del tipo vero o falso, a scelta multipla e a risposta singola.

La valutazione è stata intermedia, per un controllo graduale del processo di apprendimento, e sommativa, per rilevare il livello raggiunto riguardo ai contenuti appresi e alla capacità di utilizzarli. La valutazione finale ha tenuto conto della situazione di partenza e dei risultati raggiunti in ordine alla padronanza dei contenuti, alla maturazione delle abilità di comprensione ed uso del lessico specifico, alle capacità di rielaborazione personale, nonché della partecipazione e dell'impegno dimostrati.

5. TEMPI DI REALIZZAZIONE

Contenuti	Periodo di svolgimento <i>Indicare con un segno X il periodo di svolgimento previsto</i>									
	Set	Ott	Nov	Dic	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu
Le esigenze di mercato	6 ore	8 ore								
La comunicazione pubblicitaria			8 ore	6 ore						
Il mondo del lavoro					6 ore	8 ore				
Discriminazione e lavoro							4 ore	2 ore		
Compiti di realtà e laboratori								5 ore	5 ore	

Sono state svolte fino al 13 maggio 58 ore di lezione

Prof.	TRIGILIA VINCENZO
--------------	--------------------------

Insegnante di	Diritto e Tecnica Amministrativa	classe	5AES
----------------------	---	---------------	-------------

1. COMPETENZE – ABILITA’/ CAPACITA’

In questa classe l’insegnamento relativo alla gestione delle imprese ricettive è stato rivolto a sviluppare un approfondimento progressivo e sistematico dei problemi connessi alla gestione aziendale, così, da costituire un quadro di riferimento dei metodi e dei contenuti propri della disciplina, destinato a costituire la base degli studi successivi. Si è partiti dall’osservazione diretta dei fenomeni aziendali per coglierne la logica e le caratteristiche da sottoporre poi a successive generalizzazioni ed analisi.

L’insegnamento, pertanto, è stato indirizzato a far acquisire le seguenti abilità/capacità:

1. far comprendere il fenomeno turistico;
2. far comprendere la legislazione turistica che regola il settore;
3. far comprendere l’importanza del marketing ed in generale le politiche di vendita nella ristorazione;
4. programmazione e controllo di gestione.

2. METODOLOGIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

Nelle lezioni molto partecipative sono state affrontati casi concreti per poi trovare le soluzioni (problem solving). Gli argomenti sono stati presentati come parti dell’intero sistema analizzato, di cui sono state evidenziati gli aspetti logici e i rapporti con le altre discipline.

Metodo di insegnamento

- 1) Lezione partecipata.
- 2) Lavori di ricerca di gruppo e individuali.
- 3) confronto dibattito.
- 4) Feed back di ritorno.

3. METODI DI VERIFICA

Le verifiche sono state svolte per appurare le conoscenze acquisite, la comprensione dell’unità didattica trattata, l’applicazione delle tecniche e dei procedimenti adottati, la proprietà di linguaggio e l’esposizione corretta dei concetti acquisiti. Inoltre, si è tenuto conto dell’impegno, della partecipazione e dell’interesse che l’alunno ha dimostrato nei confronti della disciplina. Questo è avvenuto attraverso interrogazioni orali, prove semi-strutturate e ricerche. Per la traduzione in voto (espressa in scala decimale) della valutazione delle verifiche si è tenuto conto dei seguenti criteri:

Conoscenze	Competenze	Capacità	Voti
Nessuna	Nessuna	Nessuna	1-2
Frammentarie e gravemente lacunose	Applica le conoscenze minime solo se guidato e con gravi errori	Comunica in modo scorretto ed improprio	3
Superficiali e lacunose	Applica le conoscenze minime, se guidato ma con errori anche nell'esecuzione di compiti	Comunica in modo inadeguato non compie operazioni di analisi	4
	Semplici		
Superficiali ed incerte	Esegue compiti semplici senza errori sostanziali, ma con alcune incertezze	Comunica in modo non sempre coerente. Ha difficoltà a cogliere i nessi logici	5
Essenziali ma non approfondite	Esegue compiti semplici senza errori sostanziali, ma con alcune incertezze	Comunica in modo semplice, ma adeguato. Incontra qualche difficoltà nelle operazioni di analisi e di sintesi, pur individuando i principali nessi logici	6
Essenziali con eventuali approfondimenti guidati	Esegue correttamente compiti semplici e applica le conoscenze a problemi complessi con qualche imprecisione	Comunica in modo abbastanza efficace e corretto. Effettua analisi, coglie gli aspetti fondamentali, incontra qualche difficoltà nella sintesi	7
Sostanzialmente complete con qualche approfondimento autonomo	Applica autonomamente le conoscenze a problemi complessi in modo globalmente corretto	Comunica in modo efficace ed appropriato. Compie analisi corrette ed individua collegamenti. Rielabora autonomamente e gestisce situazioni nuove e complesse	8
Complete, organiche e articolate con approfondimenti autonomi	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche a problemi complessi	Comunica in modo efficace ed articolato. Rielabora in modo personale e critico, documenta il proprio lavoro. Gestisce situazioni nuove e complesse	9
Organiche, approfondite ed ampliate in modo autonomo e personale	Applica le conoscenze in modo corretto, autonomo e creativo anche a problemi complessi	Comunica in modo efficace ed articolato. Legge criticamente fatti ed eventi, documenta adeguatamente il proprio lavoro. Gestisce situazioni nuove, individuando soluzioni originali.	10

Alla fine, e durante le verifiche orali di ogni blocco tematico è stato effettuato il recupero individuale al fine di permettere a tutti i componenti della classe il raggiungimento degli obiettivi specifici della disciplina. E' stato opportuno, effettuare delle verifiche scritte anche al fine poter permettere il recupero degli alunni che manifestano delle difficoltà durante nelle verifiche orali.

Contenuti	
Modulo 1. Totale ore lezioni svolte 14.	
Modulo 2. Totale ore lezioni svolte 28.	
Modulo 3. Totale ore lezione svolte 28.	

Indicazioni per il PIA

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1.

Il turismo e le fonti del diritto

Il fenomeno turistico – Chi è il turista – Forme del turismo – Il turismo sostenibile e responsabili – I cambiamenti negli stili alimentari – Gli effetti del turismo sull'economia nazionale – La Bilancia dei pagamenti.

Le fonti del diritto comunitario e internazionale

La gerarchia delle fonti del diritto in Italia – Le istituzioni dell'UE – Le fonti del diritto comunitario – Gli accordi internazionali.

Modulo 2.

La Legislazione Turistica

Le norme obbligatorie per l'impresa

Gli obblighi dell'imprenditore – I requisiti per l'avvio dell'impresa – la capacità all'esercizio dell'impresa – L'obbligo delle scritture contabili – Le procedure concorsuali – La tutela della privacy – La sicurezza e salute sul luogo di lavoro – La prevenzione incendi.

Le norme sulla sicurezza alimentare

Il problema della sicurezza alimentare – La strategia di sicurezza dai campi alla tavola – Il piano di autocontrollo HACCP – I controlli integrati nella filiera – La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari – Le informazioni al consumatore: l'etichettatura.

La disciplina dei contratti di settore

Il contratto ristorativo – Le caratteristiche del contratto ristorativo – Il contratto di catering – Il contratto di banqueting – Le norme da applicare ai contratti ristorativi – Il Codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore – La responsabilità del ristoratore – I contratti tra imprese ristorative e imprese viaggi.

Le norme volontarie

Il sistema di qualità – Gli organismi di normazione e le ISO – I marchi – I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari – I marchi di qualità dei vini – I prodotti a km zero – I presidi slow food.

Modulo 3

Le politiche di vendita nella ristorazione

Il marketing: concetti generali – L'evoluzione del concetto di marketing – Il Customer Relationship Management – Il marketing turistico territoriale

Le tecniche del Marketing

Il marketing strategico e operativo – Il piano di marketing – L'analisi della situazione esterna –
L'analisi della situazione interna – Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto – Le
strategie di marketing mix –

**PROGRAMMA SVOLTO CLASSE 5ªAES
ENO-GASTRONOMIA: Sala & Vendita**

Prof. Assenza Francesco

Testo: PROFESSIONISTI IN CUCINA, SERVIZI DI SALA E VENDITA

Modulo 3: GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE **12 ore**

- gli alimenti*
- la qualità alimentare*
- degustazione e analisi sensoriale*

Modulo 4: MARKETING E MENU' **10 ore**

- il marketing e le tipologie di clientela*
- il menù*
- esigenze speciali, allergie e intolleranze*

Modulo 5: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA **12 ore**

- l'impresa ristorativa*
- l'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione*
- l'innovazione e le tecnologie in cucina*

Modulo 6: LA CUCINA INTERNAZIONALE **12 ore**

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

1. COMPETENZE – ABILITA'/ CAPACITA'

- Sapere le origini delle diverse cucine internazionali ed etniche
- Sapere le caratteristiche delle diverse forme di ristorazione e cucina
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi
- Saper ricordare le nozioni relative ai sistemi di cottura e presentazioni dei piatti
- Sapere le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro
- Curare la progettazione e la programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali
- Sapere comunicare in almeno due lingue straniere

2. CONOSCENZE

1. Sapere le caratteristiche della cucina internazionale le specialità delle cucine europee e le produzioni tipiche
2. Conoscere le attrezzature in uso in cucina
3. Sapere le regole di base per la corretta progettazione del reparto cucina
4. Conoscere i criteri per l'organizzazione del ciclo produttivo della cucina, in base le tipologie di produzione diretta e indiretta
5. Conoscere i metodi di cottura, i prodotti di base, le attrezzature e i criteri per la decorazione dei piatti, l'allestimento dei buffet nonché la descrizione dei piatti al cliente.
6. Sapere le norme di comportamento, gli obblighi di legge e le misure di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro
7. Conoscere le normative sulla sicurezza alimentare
8. Conoscere il personale che lavora in cucina
9. Conoscere l'informatizzazione nel settore della ristorazione
10. Conoscere gli alimenti che possono recare intolleranze e allergie alimentari

3. METODOLOGIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

- Organizzare adeguatamente i seguenti sussidi didattici:
 - 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
 - Proiezione di lavori in powerpoint, e filmati di interessi inerenti ai moduli trattati

4. METODI DI VERIFICA (PROCEDURE E STRUMENTI UTILIZZATI)

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

RELAZIONE FINALE e PROGRAMMA SVOLTO

Anno scolastico 2023 / 2024

Materia: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

Docente: Prof. Cataudella Giuseppe

Classe: V° AER

Indirizzo: Accoglienza Turistica - Servizi per l'Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera

PREMESSA ED OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe 5 AER Accoglienza Turistica - Servizi per l'Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera, è composta da 5 alunni e tutti frequentano assiduamente le lezioni, eccetto in un caso. La classe, ha mostrato un crescente interesse verso la materia di insegnamento ed ha evidenziato un buonissimo grado di maturità impegnandosi proficuamente in tutti i suoi elementi e cercando di recuperare il tempo perduto per i ripetuti cambi di docente, che hanno sicuramente influito nel complesso sul pieno svolgimento della programmazione ed hanno penalizzato la classe, in particolare sul pochissimo tempo avuto a disposizione per fare specifiche esercitazioni in vista degli Esami di Stato, dato che la materia in oggetto è prova d'esame.

Questa situazione ha certamente rallentato la costanza nello studio della disciplina ed ha portato ad uno non pieno svolgimento della programmazione della disciplina, così come ci si augurava ad inizio anno. Nonostante ciò gli obiettivi didattici prefissati sono stati ampiamente raggiunti con discreto profitto.

Nel complesso i rapporti tra alunni e docente sono stati rispettosi e cordiali e caratterizzati da un andamento educativo-disciplinare positivo.

CONTENUTI

GLI ARGOMENTI TRATTATI SONO STATI SUDDIVISI IN 3 UDA

UDA A: IL MERCATO TURISTICO

12 ORE

UNITÀ 1: IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

UNITÀ 2: GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI

UNITÀ 3: IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE E GLI INDICATORI TURISTICI DELLA DOMANDA E DELL'OFFERTA

UNITÀ 4: GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNE

UDA B: PIANIFICAZIONE, PROGRAM. E CONTROLLO DI GESTIONE 38 ORE

UNITÀ 1: LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

UNITÀ 2: IL BUDGET

UNITÀ 3: IL BUSINESS PLAN

**UDA C: CENNI SULLA NORMATIVA DEL SISTEMA TURISTICO RICETTIVO E
SULLE ABITUDINI ALIMENTARI** **6 ORE**

**UNITA' 1: CENNI SULLE NORME SULLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA E SULLA SICUREZZA DEL
LAVORO**

UNITÀ 2: CENNI SULLE NORME DI IGIENE ALIMENTARE ED I MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARI

**CONTENUTI / RISULTATI DI APPRENDIMENTO
NELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA**

L'Economia Circolare ed il suo impatto sui diritti umani **3 ore**

ELENCO SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, fotocopie, materiale fornito dal docente, casi aziendali

METODI E MEZZI

Le metodologie didattiche utilizzate, volte a favorire l'apprendimento e l'acquisizione delle competenze utili per affrontare e risolvere problemi reali comprendono: lezioni frontali ed esercitazioni di gruppo. Le lezioni tradizionali, basate sul dialogo formativo, sono state il più possibile caratterizzate dalla variante partecipativa partendo sempre dai casi concreti per poi trovare le soluzioni (Problem Solving). Si è evitato che prevalsero aspetti meccanicistici o argomenti frammentari della disciplina e sono stati sempre presentati gli argomenti come parti dell'intero sistema analizzato, di cui sono stati con cura evidenziati gli aspetti logici e i rapporti con le altre discipline.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche sono state svolte attraverso prove orali ed in forma scritta.

Per le verifiche sono state somministrate prove strutturate o semistrustrate e soprattutto lo svolgimento di esercizi pratici da risolvere dopo lo studio e analisi dell'argomento

La valutazione finale ha globalmente tenuto conto:

- delle abilità raggiunte sia dal punto di vista espositivo che pratico - dei livelli di competenza e conoscenza raggiunte confrontate con quelle iniziali - dell'impegno e interesse dimostrato nello studio, e del rispetto nei confronti di tutto il mondo scolastico

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso:

Interrogazioni; Conversazioni/dibattiti; Prove scritte; Prove pratiche; Prove semistrustrate; Esercitazioni individuali e collettive

**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 dettato

PROF. FLORIDDIA LORENZO

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.

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

- offrire una visione unitaria della disciplina, 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 IV 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.

La partecipazione e l'interesse non sempre regolari di una parte di alunni.

STRUMENTI DI LAVORO

Oltre al libro di testo e a **quello dello scorso anno**, sono stati utilizzati appunti del docente, ricerche dal web, esercitazioni fino integrarne i contenuti.

Sono stati proposti agli alunni ed analizzati, a scopo esemplificativo, immagini, documenti prelevati dalla rete, che potessero in qualche modo collegarsi ad un argomento svolto e potessero dare spunto per riflessioni, dibattiti e approfondimenti.

TESTO ADOTTATO:

Oscar Galeazzi

Sala Bar Smart secondo biennio e quinto anno

Hoepli

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, esercitazioni pratiche di laboratorio 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, 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

- Obblighi e responsabilità;
- Igiene, HACCP e sicurezza;
- Aspetti tecnici e gestionali della carta;
- Il buffet;
- Gli stili di servizio;
- La cucina flambè;
- La vite e la produzione del vino;
- Distillazione acquaviti e liquori;
- La preparazione dei cocktail.

COMPETENZE/CAPACITA'/ABILITA'

- assimilare un corretto linguaggio tecnico professionale
- collegare i diversi argomenti affrontati
- saper leggere una carta delle vivande e dei vini
- capire l'importanza organizzare un servizio
- saper creare un cocktail
- calcolare il prezzo in base alle diverse tecniche studiate

CONTENUTI DISCIPLINARI

Macro-argomenti affrontati ad oggi:

Obblighi e responsabilità 10 ore

Il buffet 15 ore

- Ripasso di alcuni del servizio in sala 20 ore circa
- Gli stili di servizio 15 ore
- Programmazione e controllo 15 ore
- Tecniche di preparazione dei cocktail 25 ore
- Argomenti di educazione civica: circa 3 ore

Totale: 103 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.

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

PROGRAMMA SVOLTO

Unità 1 L'elaborazione di menu e carte

Come si stila un menu
Quali sono i criteri di composizione grafica
L'influenza del territorio
La carta dei vini
Tipologie di menu
Ore:14

Unità 2 La produzione vitivinicola in Italia

La cantina
L'acquisto dei vini
La carta dei vini
Ore:14

Unità 3 Il vino

Le tipologie di vinificazione
La fermentazione alcolica
Le etichette
L'abbinamento cibo-vino
Ore:20

Unità 4 Lo spumante

Metodo classico o champenois
Metodo charmat o Martinotti
Ore:16

Unità I prodotti tipici delle regioni d'Italia

I marchi DOP IGP STG
I prodotti tradizionali italiani
Ore !6

Unità La distillazione

Alambicco discontinuo
Alambicco continuo
Ore 18

16.RELAZIONE FINALE PCTO A.S.2023/2024

CLASSE 5AES

TUTOR: Floriddia Lorenzo

Il sottoscritto Floriddia Lorenzo, insegnante tecnico pratico di Sala e vendita della classe 5 AES per l'anno scolastico 2023/2024 nonché tutor del PCTO relaziona quanto segue:

Ad inizio anno scolastico, appena designato tutor mi consulto con i colleghi per espletare al meglio le mie funzioni di tutor. Gli alunni assegnati alla mia assistenza sono 10. Inizialmente gli spiego in cosa consiste il percorso di alternanza, quante ore dovranno essere svolte e per quale durata, oltre alle aziende che possono contattare per intraprendere questo percorso. Appena ciascuno di loro individuava l'azienda veniva compilato il modulo di disponibilità da parte delle aziende per poi partire con la convenzione. Passato qualche giorno la segreteria mi consegnava la cartella con la documentazione di ciascuno alunno che avevo cura non solo di consegnare ma anche di spiegare vista la complessità e la difficoltà nella compilazione della documentazione stessa. Solo dopo aver espletato questa parte burocratica i ragazzi potevano iniziare il loro percorso di alternanza in aziende private e presso la nostra scuola con percorsi mirati da espletare non solo in azienda ma anche attraverso corsi professionali o manifestazioni interne ed esterne alla scuola.

A tal proposito si evidenzia che agli atti della scuola risulta presente un prospetto della classe, che indica per ciascun allievo le ore svolte, le manifestazioni e i corsi ai quali ha partecipato e le aziende dove ha prestato servizio. A fine del percorso di alternanza ho avuto cura non solo di raccogliere la documentazione in dotazione agli alunni ma anche di visionare e correggere la stessa prima della consegna in segreteria. Per alcuni degli alunni è stato necessario la diretta presenza in azienda per chiarire gli aspetti e le difficoltà riscontrate. Durante l'intero anno scolastico sono stato di costante supporto sia ai ragazzi sia ai tutor aziendali, sia in orario scolastico che in orario extrascolastico. Dal costante confronto coi miei alunni è emersa la positiva esperienza per molti di loro mentre altri lamentano gravi carenze nelle aziende che li hanno ospitati sia dal punto di vista professionale che dal punto di vista umano.

Tre alunni non hanno completato l'intero monte ore del il PCTO.

Sono certo di avere dato la massima assistenza possibile ai miei alunni, ciò nonostante credo si possa sempre migliorare con un confronto concreto ed efficace con le aziende che li accolgono e con la possibilità di snellire la parte cartacea a cura dell'azienda.

RELAZIONE FINALE PCTO

(Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento)

A.S. 2023/2024 CLASSE 5^a AER

TUTOR SCOLASTICO PROF.SSA SPATARO LAURA

La sottoscritta Spataro Laura, docente di Accoglienza Turistica ricevuta la nomina di tutor scolastico PCTO della classe 5^aAER per l'anno 2023/2024 una volta discussa la situazione degli allievi all'inizio dell'anno, si è attivata per consentire loro il prosieguo del PCTO e capire quante ore avessero già svolto al 3°e al 4° anno. Gli alunni avevano già completato il PCTO al 4°anno ad eccezione di una alunna. Per tale motivo mi sono attivata a contattare la struttura ricettiva "Villa Principe di Belmonte" ad Ispica, che gentilmente si è resa disponibile per lo svolgimento delle ore del PCTO. Dopo aver incontrato la responsabile della struttura è stato concordato insieme il calendario del percorso e le ore in cui farlo. Nonostante la disponibilità della struttura il percorso non è stato completato.

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 garantir 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 "customer 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 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 nell'aula di informatica nel mese di marzo. Le prove sono state effettuate per le seguenti discipline: Italiano, Matematica e Inglese secondo il seguente calendario:

05/03/2024 Italiano

08/03/2024 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:

Scienza e Cultura dell'Alimentazione:

07-12-2023

19-02-2024

17-05-2024

Italiano

16-05-2024

**19. Il Consiglio delle classi 5^a sez. AER e 5^a sez AES, Alberghiero, articolazione
ACCOGLIENZA E SALA E VENDITA**

DELIBERA

all' unanimità dei presenti, nella riunione del consiglio di classe, in presenza del 13/05/2024 l'approvazione del presente Documento Finale relativo alle attività educativo-didattiche svolte dalle classi V sez. AER e V sez, AES, 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
IRC	SANTOCONO CAROLINA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SPINELLO STELLA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ARDILIO MARIA	
LINGUA STRANIERA – INGLESE	CICERO ANTONELLA	
LINGUA STRANIERA – FRANCESE	BUFFA CALLEO ERMELINDA	
ITALIANO E STORIA	ADAMO MARIA GRAZIA	
LABORATORIO DIE SERVIZI ENOG. CUCINA	ASSENZA FRANCESCO	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. SALA E VENDITA	FLORIDDIA LORENZO	
LABORATORIO DI SERV. ENOG. ACCOGLIENZA	SPATARO LAURA	
MATEMATICA	GENNARO DONATA	
SOSTEGNO	GIUGA GIUSEPPINA	
SOSTEGNO	LEONE FRANCO	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	TRIGILIA VINCENZO	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	CATAUDELLA GIUSEPPE	
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	VITALE ALESSANDRA	

Il D.S. Prof. Maurizio Franzò

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 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	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	B	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	C	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	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: DIRITTO E
TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA- LAB. ACCOGLIENZA
TURISTICA- TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE E RELAZIONE**

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
"G. Curcio" Ispica (RG)***

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

**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

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.	1-3

INDICE

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5^a SEZ. AES, ALBERGHIERO ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	pag.1
2. RIFERIMENTI NORMATIVI	pag.2
3. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	pag.3
4. PROFILO DI INDIRIZZO (PECUP)	pag.5
5. QUADRO ORARIO ALBERGHIERO	
6. PROFILO DELLA CLASSE	pag.9
7. LIVELLI RAGGIUNTI	pag.9
8. METODI DI INSEGNAMENTO, SPAZI, TEMPI	pag.10
9. VERIFICHE E VALUTAZIONI	pag.10
10. ATTIVITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO E APPROFONDIMENTO	pag.12
11. TABELLA ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	pag.13
12. ATTIVITÀ FORMATIVE EXTRACURRICULARI SVOLTESI NEL CORSO DEL TRIENNIO	pag.14
13. ESPERIENZE/TEMI/SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE	pag.14
14. EDUCAZIONE CIVICA 2023/2024	pag.15
15. RELAZIONI DELLE SINGOLE DISCIPLINE	pag.20
16. RELAZIONI FINALI PCTO	pag.75
17. QUADRO DI RIFERIMENTO PER LA REDAZIONE E LO SVOLGIMENTO DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO	pag.77
18. INVALSI	pag.80
19. DELIBERA DI APPROVAZIONE	pag.81

ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

- a. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**
- b. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA VAER**
- c. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA VAES**
- d. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DELLE VERIFICHE ORALI**