



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](mailto:rgis00200c@istruzione.it) pec [RGIS00200C@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:RGIS00200C@PEC.ISTRUZIONE.IT) sito web: [www.istitutocurcio.edu.it](http://www.istitutocurcio.edu.it)

C.F. 81002810885

Istituto Istruz. Sup. "G. Curcio"  
Prot. n. Prot. 0009401 del 14/05/2024  
IV (Entrata)

***DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO***  
***CLASSE V SEZ. BEC***  
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

***Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera***  
**ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

**Il Coordinatore del C.d.C.**  
*Prof. NICOLA RUBINO*

**Il Dirigente Scolastico**  
*Prof. MAURIZIO FRANZO'*

# ESAMI DI STATO 2023/2024

## Documento del 15 Maggio

### 1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5<sup>A</sup> SEZ. B, ALBERGHIERO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINE	DOCENTI	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° anno	4° anno	5° anno
IRC	SANTOCONO CAROLINA	SI	SI	SI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DOTATO CORRADO	SI	SI	SI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ARDILIO MARIA	NO	SI	SI
LINGUA STRANIERA INGLESE	MURE' MARIA	SI	SI	SI
LINGUA STRANIERA FRANCESE	LIBRA ANGELA	NO	SI	SI
ITALIANO E STORIA	FRATANTONIO MARIA GRAZIA	SI	SI	SI
LABORATORIO DI CUCINA	ASSENZA FRANCESCO	SI	SI	SI
LABORATORIO SALA E VENDITA	TIRELLA CARMELA	//	SI	SI
MATEMATICA	GENNARO DONATA	NO	NO	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	RUBINO NICOLA *	NO	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 curvato nel curriculum di scuola nuclei tematici delle discipline, e definito i descrittori degli indicatori riportati nelle griglie per la valutazione delle prove.

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

• *testi, documenti, esperienze, progetti, problemi che saranno lo spunto per sviluppare il colloquio*, 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 curriculum;

- 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.

#### L'ESAME DI STATO - Le norme di riferimento

La Nota Ministeriale 2860 del 30 Dicembre 2022 fornisce informazioni sintetiche circa lo svolgimento dell'Esame di Stato 2023 che, dopo gli ultimi tre anni segnati dalla pandemia da

Covid 19, è tornato ad essere configurato secondo le disposizioni normative vigenti (di cui al capo III del Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n.62).

L'esame sarà costituito, pertanto, da due prove scritte a carattere nazionale e da un colloquio. Ci saranno un Presidente esterno, tre commissari interni e tre 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): per cui, anche quest'anno lo svolgimento delle attività PCTO non è requisito di ammissione all'Esame.

Il D.M. n.10 del 26 gennaio 2024 ha individuato le discipline oggetto della seconda prova scritta e le discipline affidate ai commissari esterni.

Sono affidate ai COMMISSARI ESTERNI le seguenti discipline:

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

Il CdC in data 15 Febbraio 2024 ha individuato come COMMISSARI INTERNI i seguenti docenti:

- 1) Prof. Dotato Corrado - Scienza e Cultura degli Alimenti (Seconda Prova Scritta)
- 2) Prof. Assenza Francesco - Laboratorio di Cucina
- 3) Prof.ssa Ardilio Maria - Scienze motorie

### **La struttura dell'Esame di Stato – Decreto legislativo 13 Aprile 2017,n.62**

L'esame sarà costituito da due prove scritte a carattere nazionale e un colloquio.

La prima prova scritta, comune a tutti gli indirizzi di studio, consiste nella produzione di uno scritto scelto dal candidato tra più proposte di varie tipologie e avrà una durata massima di 6 ore. Essa mira ad accertare sia la padronanza della lingua italiana sia le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche degli studenti.

Per quanto riguarda la seconda prova scritta, nei professionali essa verte sulle competenze acquisite dagli alunni e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Per questa, si rimanda più sotto ai punti 12), 13), 14) in cui si forniscono specifiche informazioni e indicazioni sulle attività svolte, sia in ambito PCTO che extracurricolari, e sulle tematiche sviluppate nel corso dell'anno; indicazioni che trovano la sintesi nel successivo punto 17) "*Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato*".

Il colloquio è disciplinato dall'art-17, comma 9, del d.lgs.62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale dello studente (PECUP). Nello svolgimento del colloquio la Commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

1. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
2. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito del PCTO; di aver maturato le competenze di Educazione Civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, secondo le "Linee guida per gli istituti tecnici e professionali". Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione ai sensi del comma 5. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.

La sottocommissione provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Linee guida.

### **3. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E CONTESTO SOCIO-ECONOMICO, CULTURALE E FORMATIVO**

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 – articolazione “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 16.000 abitanti e rappresenta un crocevia importante di realtà socio –economiche e culturali differenti. L'utenza scolastica dell'istituto proviene da Ispica per il 60% circa, e dai comuni limitrofi delle province di Ragusa e Siracusa per il restante 40% circa.

Sul piano economico, il territorio di riferimento è caratterizzato dalla coesistenza di economie varie: agricola, legata anche all'industria della trasformazione, ma anche marittima, in espansione grazie all'incremento del traffico commerciale creato dall'insediamento della nuova struttura portuale di Pozzallo, e turistica, anch'essa in espansione per il continuo incremento delle potenzialità offerte dalle strutture ricettive presenti sul territorio.

Sul piano sociale, il territorio risulta tra le aree a rischio della Provincia di Ragusa, e perciò richiede maggiore attenzione relativamente alle problematiche della dispersione scolastica, del disagio giovanile da insuccesso, e alle necessità di interventi di recupero.

L'Istituto “Curcio”, presente nel comune da oltre 60 anni, riveste un ruolo di primaria importanza sia per la varietà degli indirizzi, come elencati sopra, che per il numero degli studenti iscritti. La sede centrale è ubicata in Via Andreoli, mentre le classi e i laboratori, divisi per indirizzi, sono allocati, oltre che nella sede centrale, anche in altri tre plessi.

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

Al fine di attivare pienamente la riforma degli indirizzi professionali, sono attive delle convenzioni con realtà produttive del territorio. In particolare sin dalle prime classi gli alunni “frequentano”, attraverso apposite convenzioni i laboratori di aziende private presenti nel 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 alla normale attività didattica. Si ricordano, a titolo di esempio, il “Progetto di educazione alla salute“, con relativa costituzione del Centro di Informazione e Consulenza, o, ancora, le svariate attività di scambio culturale con comunità scolastiche europee. Attivi sono gli scambi culturali con istituti superiori di Francia, Germania, Olanda, Spagna e, dall’anno scolastico 2011/2012, con un Istituto Statunitense di New York.

#### **4. PROFILO DI INDIRIZZO (PECUP)**

##### **Profili in uscita**

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

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

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

##### **PROFILO PROFESSIONALE “ENOGASTRONOMIA”**

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

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

I percorsi degli Istituti Professionali hanno l’obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull’integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- **agire** in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

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

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

- **riconoscere** nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- **cogliere** criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- **essere sensibili** alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;

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

## **OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI E COMPETENZE:**

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

### Competenze Tecnico Professionali

#### **Competenze teorico-tecniche.**

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

#### **Competenze procedurali**

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

## 5. QUADRO ORARIO ALBERGHIERO

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



## **6. PROFILO DELLA CLASSE**

La classe è costituita da 13 alunni, 5 ragazze e 8 ragazzi; di questi, cinque sono di Ispica, mentre gli altri provengono da comuni limitrofi. La classe si presenta piuttosto disomogenea per capacità, interesse, motivazione allo studio e livello di profitto raggiunto.

Prima di dire qualcosa della classe, c'è da fare una premessa: le classi quest'anno in uscita sono quelle che hanno vissuto tutto il periodo pandemico in questo ciclo di studi, con tutte le conseguenze che tale situazione ha determinato sul piano didattico e comportamentale. Ciò ha determinato, in molti casi, un rallentamento dei processi di insegnamento e/o apprendimento, che si è cercato di recuperare con tutti i mezzi possibili, con esiti e ripercussioni, ovviamente, non per tutti uguali.

Dal punto di vista comportamentale, gli alunni in genere si sono mostrati disponibili al dialogo, anche se alcuni di loro hanno mostrato una certa vivacità di comportamento che qualche volta ha interferito negativamente con il regolare svolgimento delle attività didattiche.

Dal punto di vista attitudinale e delle capacità si è delineato nel corso dell'anno un quadro della classe caratterizzato da un nucleo centrale di alunni che seguono con apprezzabile interesse, pur non essendo tutti nello stesso modo puntuali nelle consegne, o nelle verifiche orali, e non tutti raggiungendo, comunque, lo stesso livello di profitto.

Ad un livello superiore si individua decisamente un gruppetto di pochissimi elementi, con una punta di eccellenza fra questi, caratterizzato dalla serietà, innanzitutto, come persone, dalla puntualità, dalla maturità nella consapevolezza dei loro doveri, oltre che dei diritti, dall'interesse e dall'attenzione costante a valorizzare la propria persona, non solo con l'ascolto ma, non di rado, anche la proposizione critica.

Infine, qualche altro alunno difficilmente ha mostrato l'interesse necessario e la consapevolezza del contesto in cui ancora è, estraniandosi molto spesso da esso, mostrandosi comunque sempre corretto, rispettoso e disponibile al dialogo, quando sollecitato; ma palesando difficoltà e incertezze, sicuramente per problemi caratteriali e difficoltà relazionali, ma anche per le lacune pregresse. Mostra grande fatica a sostenere l'impegno derivante da un percorso di recupero delle insufficienze, cui tuttora è impegnato.

Soprattutto per questi ultimi, in molte discipline è stato necessario riprendere più volte i vari argomenti svolti, organizzare i processi di apprendimento con interventi personalizzati, cercando costantemente di suscitare interesse e partecipazione alle varie attività didattiche, soprattutto per le discipline teoriche, verso le quali si sono registrate difficoltà e criticità di studio e di comprensione, mentre per quelle laboratoriali l'interesse è stato più generalizzato.

Il profitto, per quasi tutti, è da ritenersi fra quasi sufficiente e ottimo, con le eccezioni di cui si è detto.

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

## 7. LIVELLI RAGGIUNTI

### AMBITO UMANISTICO

Gli allievi, complessivamente, 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 testuale indicata e sanno esporre oralmente i contenuti appresi con lessico quasi sempre adeguato. 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, con punte di qualità (per atteggiamento critico e problematico, capace di favorire la comprensione della realtà nel suo aspetto linguistico, letterario, storico e sociale), e qualche eccezione in cui si manifestano difficoltà ed 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 si attesta su valori quasi discreti, con le eccezioni dette sopra nella situazione generale della classe, sia in meglio che in peggio. Permangono, infatti, alcune situazioni di difficoltà dovute al raggiungimento parziale di competenze proprie delle discipline scientifiche.

### AMBITO TECNICO/PRATICO

Il livello di preparazione risulta, nel complesso, discreto, sia per quanto riguarda le competenze pratiche che per le discipline di natura tecnica. Le discipline pratiche sono state implementate dalla partecipazione degli alunni ai progetti del PTOF. Per le discipline tecniche è stata registrata una certa difficoltà, per qualche alunno, legata a carenze pregresse, che comunque non gli ha impedito di raggiungere le principali competenze specifiche delle discipline tecnico-pratiche..

## 8. METODI DI INSEGNAMENTO, STRUMENTI E TEMPI

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

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

Tra le varie metodologie impiegate la **didattica metacognitiva** è stata utilizzata durante la fase di realizzazioni di mappe concettuali utili in particolare durante la fase di recupero e approfondimento delle conoscenze. La didattica metacognitiva avrà la finalità di promuovere negli alunni lo sviluppo di abilità cognitive presentando il sapere non come una sequenzialità di informazioni bensì come una rete di collegamenti comparabile alla organizzazione gerarchica delle loro strutture cognitive. La **didattica per scoperta** realizzando, partendo da concetti teorici di tipo generale per giungere attraverso delle esemplificazioni pratiche conditi da vari esempi a

concetti da applicare alla realtà quotidiana. Al contempo partendo da concetti pratici si è giungerà a formulare principi e teorie di carattere generale; tutto ciò fa parte dei processi induttivi e deduttivi che caratterizzano l'intero processo d'insegnamento/apprendimento.

Lo svolgimento dei programmi non ha mediamente subito molte modifiche rispetto alle programmazioni iniziali, anche se spesso gli insegnanti hanno dovuto riprendere più volte gli argomenti trattati per permetterne una piena interiorizzazione. I mezzi e i sussidi utilizzati sono stati tutti quelli che la struttura scolastica ha messo a disposizione: audiovisivi, laboratori multimediali, di cucina, sala-bar, biblioteca interna, riviste e piattaforme online (portale Argo, google).

L'anno scolastico è suddiviso in due scansioni: un primo trimestre che termina nel mese di dicembre ed un pentamestre che termina alla fine delle lezioni, con una verifica intermedia nel mese di marzo.

## **9. VERIFICHE E VALUTAZIONI: CRITERI E STRUMENTI**

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. Periodicamente sono state effettuate verifiche orali e prove oggettive, e sono stati prodotti lavori di ricerca individuale e di gruppo, utilizzando diverse tipologie, in base agli obiettivi che si è inteso misurare, in modo da avere una pluralità di strumenti di giudizio.

La natura della verifica è stata duplice:

-Verifica formativa per controllare, individualmente e collettivamente, le difficoltà dell'apprendimento;

- Verifica sommativa per certificare il raggiungimento, da parte degli studenti, degli obiettivi prefissati.

Hanno concorso alla valutazione periodica e finale:

- Il percorso di apprendimento.
- La partecipazione e la costanza all'attività didattica, il metodo di studio, l'impegno e l'interesse mostrati, 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.

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 valutazioni delle singole prove scritte, pratico-laboratoriali, e delle interrogazioni hanno indicato la misura delle conoscenze e competenze raggiunte, 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 solo dalla media dei voti assegnati nel Trimestre o nell'anno, ma anche dal livello di preparazione raggiunto in ordine agli obiettivi prefissati. Il criterio di giudizio non è meramente quantitativo; esso scaturisce 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 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.

## **10. ATTIVITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO E APPROFONDIMENTO**

I docenti, soprattutto in alcune discipline, nell'ambito dell'orario curricolare, hanno continuamente attivato strategie miranti al rafforzamento della comunicazione orale e scritta ed al recupero delle carenze riscontrate in itinere nella preparazione di alcuni discenti, sia per lacune pregresse che per lentezza nella assimilazione di contenuti. Alcune attività di approfondimento sono state realizzate tramite i moduli PON e con le attività extra curricolari programmate nei progetti PTOF.

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

Il credito scolastico è attribuito fino ad 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 che si riporta più sotto.

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, comma 2, d.lgs. n.62/2017)

**TABELLA**  
Attribuzione credito scolastico

<b>Media dei voti</b>	<b>Fasce di credito III ANNO</b>	<b>Fasce di credito IV ANNO</b>	<b>Fasce di credito V ANNO</b>
M < 6	-	-	7-8

M=6	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	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 SVOLTE NEL CORSO DEL TRIENNIO

- Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO)
- Progetti PTOF/PON
- Viaggi di istruzione
- Visite aziendali
- Open Day per l'orientamento in Entrata
- Attività di orientamento per eventi vari
- Conferenze su tematiche di interesse sociale e culturale
- Celebrazione e Cineforum per la giornata della Memoria
- Celebrazione e Cineforum Giornata internazionale contro la violenza sulle donne
- Progetto ANPI 2024 "La memoria che resiste"
- Incontro formativo con i Referenti della Croce Rossa Italiana
- Incontro con la Marina Militare

- Incontro con i referenti ALMA
  - Incontro con i referenti del consorzio DOCG Cerasuolo di Vittoria
  - Collaborazione con la Coldiretti per eventi vari
  - Finale Regionale BASKIN con la squadra d'istituto
  - Evento CTS Ragusa contro Bullismo e Cyberbullismo "1 nessuno 100 giga"
  - Partecipazione ad eventi in collaborazione aziende/associazioni del territorio
  - Partecipazione a gruppi sportivi (pallavolo)
- ✓ **Partecipazione ai Progetti PTOF/PON:**
- Corso sulle carni bovine e suine
  - Progetto Fuori classe 2023
  - Progetto Natura
  - Progetto Mare Nostrum
  - Visita al Mercato Agroalimentare Catania (MAAS)
  - Visita Distilleria Monterbe - Palazzolo Acreide e Liquorificio Nepeta - Testa dell'Acqua (Noto)
  - Visita Birrificio Samedorato - Caltanissetta e Cantina Valle dell'Acate
  - Potenziamento di laboratorio di Cucina
- ✓ **Partecipazione ai Progetti PCTO**
- Corso INAIL sulla sicurezza negli ambienti di lavoro
  - Corso alimentaristi - HACCP
  - Corso cottura sottovuoto e vaso cottura
  - Corso Tutto il mondo delle colazioni
  - Corso: la cucina circolare
  - Corso pizzeria e panificazione
  - Corso di alta Pasticceria presso Cieffe Ragusa
  - Corso di Pasticceria salata creativa presso Cieffe Ragusa
  - Evento CoRFiLaC Ragusa
  - Evento Coldiretti Palermo
  - Evento Campagna Amica Ragusa

### **13. ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO**

- *Sicilia: cultura e tradizioni*
- *I vini*
- *La dieta mediterranea*
- *Le intolleranze e le allergie alimentari*
- *Piramide alimentare*
- *Marchi di qualità: DOP, IGP*
- *Presidi Slow-food, Km0*
- *Sistema HACCP*

- *Ristorazione classica, nuova ristorazione e strutture ricettive*
- *Catering e Banqueting*
- *Menu e Carta delle vivande*
- *Marketing*
- *Alimentazione, salute e benessere come stile di vita sano*
- *Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e in particolari condizioni patologiche*

## 14. RELAZIONE FINALE PCTO - A.S.2023/2024 TUTOR: FRANCESCO ASSENZA

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

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

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

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

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

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

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

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

L'attività prevista per il PCTO è prettamente laboratoriale.

Tutta l'attività di formazione in azienda viene seguita, verificata e valutata da un tutor aziendale, designato dall'impresa/azienda. Inoltre, essa viene monitorata attraverso la somministrazione di domande orali per appurare l'indice di gradimento.

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

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

<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
Competenze di relazione da sviluppare in azienda con superiori, colleghi e soprattutto	Saper inserirsi in un contesto aziendale produttivo reale.	Conoscere il lavoro e le modalità operative specifiche



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

## 15. EDUCAZIONE CIVICA - a.s. 2023/2024

Il **D.M n.35/2020**, “*Linee guida per l’insegnamento dell’educazione civica, ai sensi dell’articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92*” prevede che all’insegnamento dell’educazione civica siano dedicate non meno di 33 ore per ciascun anno. In via ordinaria esse sono svolte, nell’ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da uno o più docenti del Consiglio di Classe.

### **Obiettivi Formativi:**

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

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

- Conoscere l’organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- Essere consapevole 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 formula risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e sa comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, sa 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. Esercita 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.

#### COMPETENZE

1) Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

2) Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

3) Riconoscere il contesto socio-culturale di un territorio attraverso un percorso enogastronomico.

**TEMATICHE SVOLTE:** I principi fondamentali della Costituzione - Educazione ambientale e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari (totale delle ore annuali: 33)

Quanto segue è stato concordato in seno al Consiglio di classe del 24 ottobre 2023:

DISCIPLINE		Ore	Periodo di svolgimento (*)
Italiano/Storia	La dieta in epoca fascista – Il lavoro nella Costituzione	5	B/ C
Francese	La tutela delle minoranze linguistiche	3	A
Inglese	Slow food	3	C
Tecniche ammin.	Gli organi dello Stato	3	A

Scienza Alimenti	Sostenibilità ambientale	4	A
Matematica	Analisi tabelle dati su eccellenze del territorio	3	C
Lab. Cucina	I metodi di cottura nella corretta alimentazione	5	B
Lab. Sala	Bevi consapevoli	2	C
Scienze Motorie	Il "doping"	2	C
Religione	La libertà religiosa	3	B
	<b>TOTALE ORE</b>	<b>33</b>	

LEGENDA:

A = I TRIMESTRE

B = PERIODO INTERMEDIO (GENN-MARZO)

C = PERIODO FINALE (APRILE-GIUGNO)

Tempi di realizzazione:

PERIODO	I^ TRIMESTRE	PERIODO INTERMEDIO	PERIODO FINALE
ORE	10	10	13

## 16. RELAZIONI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

**Materia: Italiano**

**Docente: Maria Grazia Fratantonio**

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

**Conoscenze**

### **Modulo 1: La Sicilia tra cultura e tradizioni**

**Giovanni Verga:**

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

**Testi:**

- Cavalleria rusticana
- Da I Malavoglia: Cap. 1, La famiglia Malavoglia

- ❑ Mastro-don Gesualdo (trama e commento)

**Luigi Pirandello:**

- ❑ La vita
- ❑ Le idee di Pirandello: il relativismo
- ❑ La poetica dell'umorismo
- ❑ Il contrasto vita – forma
- ❑ I romanzi
- ❑ Le novelle

**Testi:**

- ❑ L'esclusa (trama e commento)
- ❑ Da Il fu Mattia Pascal La nascita di Adriano Meis (cap.VIII, prima parte.)
- ❑ Da Uno, nessuno e centomila: Un piccolo difetto (cap.I)
- ❑ Da: "Novelle per un anno": Il treno ha fischiato

**Salvatore Quasimodo**

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

**Testi:**

- ❑ Vicolo
- ❑ Ed è subito sera
- ❑ Alle fronde dei salici

**Modulo 2: Il primo Novecento: età di crisi e di trasformazioni**

- ❑ Le avanguardie storiche: il Futurismo

**Testi:**

- ❑ F. T. Marinetti: Da Zang Tumb Tumb
- ❑ Il bombardamento di Adrianopoli

**Giovanni Pascoli:**

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

**Testi:**

- ❑ da Myricae
- ❑ Lavandare
- ❑ L'assiuolo
- ❑ da I Canti di Castelvecchio
- ❑ Il gelsomino notturno

**Modulo 3: Guerre e violenza**

**G. Ungaretti:**

- ❑ La vita
- ❑ Il percorso poetico
- ❑ L'opera: L'Allegria

**Testi:**

- ❑ Veglia
- ❑ Fratelli

- Soldati
- Mattina

**P. Levi:**

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

**Testi:**

- Considerate se questo è un uomo

**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.

***Competenze chiave di Cittadinanza***

In linea generale, gli alunni hanno raggiunto le seguenti competenze:

- Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione.
- Utilizzare gli strumenti di lavoro e le conoscenze in possesso per acquisire nuove competenze.
- Leggere, ascoltare, comprendere e interpretare testi di vario tipo.
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
- Acquisire consapevolezza di sé, dei propri limiti e delle proprie capacità.
- Cogliere le relazioni esistenti tra fatti e fenomeni distanti nel tempo e nello spazio per comprendere la realtà che ci circonda.
- Acquisire e interpretare criticamente le informazioni valutandone l’attendibilità e distinguendo tra fatti e opinioni.

**Competenze Disciplinari**

- Riconoscere e analizzare le principali caratteristiche del testo narrativo, poetico.
- Individuare i temi fondamentali di un testo narrativo, poetico.
- Esporre oralmente, in modo chiaro, corretto e sufficientemente appropriato, i contenuti appresi
- Produrre per iscritto testi coerenti di sintesi.
- Produrre testi grammaticalmente corretti, sufficientemente organizzati, secondo le tipologie previste dal NES
- Contestualizzare il testo in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria, alla poetica
- 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 curriculari sopra elencati in modo differenziato con livelli compresi fra quasi sufficiente e buono, in relazione alla loro personale situazione di partenza, alla costanza nell’impegno e al grado di interesse evidenziato.

Dopo la valutazione del primo trimestre sono state avviate attività di recupero per gli alunni che avevano riportato gravi insufficienze.

Rispetto alla programmazione iniziale alcuni argomenti non sono stati svolti e altri sono stati poco approfonditi per venire incontro ai ritmi di apprendimento degli alunni.

### **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 e produttivo metodo di studio.
- Discussioni guidate sugli argomenti trattati al fine di stimolare l'interesse degli alunni e promuovere una loro attiva partecipazione.
- Presentazione di argomenti con power point

### **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 Dispense integrative fornite 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 multipla del tipo vero/falso, a risposta aperta e risposta chiusa.
- Verifiche orali, impostate secondo un modello omogeneo per numero e tipologia di quesiti.

Gli elaborati scritti sono stati valutati mediante griglie appositamente predisposte.

Per valutare gli esiti dell'apprendimento di conoscenze, competenze e capacità degli alunni si è tenuto conto dell'interesse, dell'impegno, del metodo di studio, della partecipazione al dialogo educativo e dei progressi raggiunti rispetto alla situazione di partenza.

### **Moduli disciplinari e tempi di realizzazione**

<b>Descrizione dei contenuti</b>	<b>Tempi (espressi in ore)</b>
Modulo 1 Sicilia tra cultura e tradizioni	30
Modulo 2: Il primo Novecento: età di crisi e di trasformazioni	20
Modulo 3. Guerre e violenza	15
Modulo 4. Modelli di scrittura	15

**Numero ore svolte al 10 maggio: 80**

.....

**Materia: Storia**

**Docente: Maria Grazia Fratantonio**

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

## CONOSCENZE

**Ripasso:** *L'Italia dopo l'unità* (cenni)

### **Modulo 1: L'Europa agli inizi del Novecento**

*L'Italia nell'età giolittiana*

- Le riforme
- Nascono le ferrovie dello Stato
- Il protezionismo
- Il sud non riesce a risollevarsi
- L'impresa di Libia

### **Modulo 2: Guerre e totalitarismi.**

*La prima guerra mondiale*

- La triplice Intesa e la triplice Alleanza
- L'attentato di Sarajevo
- Le ragioni profonde della guerra.
- La guerra lampo si blocca nelle trincee
- La vita in trincea
- L'intervento dell'Italia: interventisti e neutralisti
- Il fronte italiano e la disfatta di Caporetto
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- La Conferenza di Parigi e i trattati di pace.
- La nascita della Turchia e il genocidio degli Armeni

*La rivoluzione russa*

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

**Il Fascismo**

- Il dopoguerra e il biennio rosso.
- Mussolini fonda i Fasci di combattimento
- La marcia su Roma
- I primi anni del governo fascista.
- Le leggi fascistissime e la dittatura
- La propaganda
- I Patti Lateranensi
- L'autarchia
- La conquista dell'Etiopia

**Il Nazismo**

- Hitler fonda le SA
- Il *Mein Kampf*
- L'ascesa di Hitler
- La "nazificazione" della Germania
- Le leggi di Norimberga
- La notte dei cristalli
- La politica estera di Hitler

La seconda guerra mondiale

- Una guerra veramente “lampo”
- L’Italia e il Giappone entrano in guerra
- La battaglia Di Inghilterra
- L’attacco all’Unione sovietica
- Pearl Harbor: l’attacco del Giappone agli Stati Uniti
- L’Europa dei lager e della Shoah
- 1943:la svolta della guerra
- L’8 settembre: l’Italia allo sbando
- Le lotte di liberazione in Italia
- Lo sbarco in Normandia
- La fine della guerra

### **Modulo 3: La questione israelo-palestinese**

- Il Sionismo
- I conflitti tra Israele e il mondo arabo
- La creazione dell’OLP
- L’Intifada
- Gli accordi di Oslo
- Hamas
- Il 7 ottobre 2023

### ***Competenze chiave di cittadinanza***

In linea generale, gli alunni hanno raggiunto le seguenti competenze:

- ❑ Leggere, ascoltare, comprendere e interpretare testi di vario tipo
- ❑ Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
- ❑ Cogliere le relazioni tra fatti e fenomeni distanti nel tempo e nello spazio.
- ❑ Acquisire e interpretare criticamente le informazioni valutandone l’attendibilità e distinguendo tra fatti e opinioni

### ***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 settoriale.

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

Dopo la valutazione del primo trimestre, sono state svolte delle attività di recupero per gli alunni che avevano riportato gravi insufficienze.

### **Materiali didattici**



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

### **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
- ❑ Discussioni guidate sugli argomenti trattati al fine di stimolare l'interesse degli alunni e promuovere una loro attiva partecipazione.

### **Tipologie delle prove di verifiche utilizzate e valutazione**

- ❑ Verifiche orali.
- ❑ Test oggettivi strutturati

Per valutare gli esiti dell'apprendimento di conoscenze, competenze e capacità degli alunni si è tenuto conto dell'interesse, dell'impegno, del metodo di studio, della partecipazione al dialogo educativo e dei progressi raggiunti rispetto alla situazione di partenza

### **Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione**

<b>Descrizione dei contenuti</b>	<b>Tempi (espressi in ore)</b>
<i>Ripasso: L'Italia dopo l'unità (Cenni)</i>	4
<i>Modulo 1: L'Europa agli inizi del Novecento</i>	20
<i>Modulo 2: Guerre e totalitarismi.</i>	40
<i>Modulo 3: La questione israelo-palestinese</i>	7

Numero di ore svolte al 10 maggio: 71

.....

### **Materia: Laboratorio di cucina**

**Docente: Assenza Francesco**

#### **ANALISI DELLA CLASSE**

La classe è costituita da 8 alunni e 5 alunne. Per quanto riguarda la socializzazione, tutti gli alunni si sono mostrati disponibili alla collaborazione, fatta eccezione per qualcuno che poco integrato probabilmente a causa del fatto che è ripetente.

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

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

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

## 1. COMPETENZE – ABILITA’/ CAPACITA’

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

## 2 CONOSCENZE

- Acquisire una prima conoscenza del sistema di acquisti e stoccaggio delle merci dal punto di vista delle competenze dello chef
- Conoscere l’utilità dei programmi volti al miglioramento della qualità del lavoro e alla gestione razionale delle risorse dell’attività.
- Conoscere il patrimonio ortofrutticolo della propria terra e la sensibilità all’utilizzo e al recupero dei prodotti dimenticati dal mercato globalizzato
- Conoscere le problematiche legate all’ingestione di alimenti che provocano allergie o intolleranze.

- Conoscere le fonti di contaminazione degli alimenti, le norme igieniche e le regole di comportamento .Comprendere che è il diretto responsabile della salute e della sicurezza dei clienti/consumatori. Conoscere il sistema HACCP
- Conoscere le certificazioni di qualità europee e italiane
- Conoscere le caratteristiche degli alimenti innovativi presenti sul mercato
- Conoscere la programmazione e l'organizzazione dei servizi di catering
- Conoscere l'evoluzione storica dei banchetti, le caratteristiche specifiche delle diverse tipologie di eventi
- Saper riconoscere le differenti tipologie di buffet, e predisporre menù in funzione della differente tipologia di buffet applicando le corrette regole tecniche nella preparazione.

### 3 METODOLOGIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

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

### 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                |
| ▪ Attività di laboratorio                                   |

PROGRAMMA SVOLTO E TEMPI - A.S.2023/2024

#### Percorso 1

Unità 1

GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE 15 ore

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

#### Unità 2

#### LA CUCINA INTERNAZIONALE 20 ore

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

#### Unità 3

#### GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE 10 ore

- l'evoluzione delle abitudini alimentari
- gli stili gastronomici

### **Percorso 2**

#### Unità 1

#### LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA 15 ore

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

#### Unità 2

#### MARKETING E MENU' 25 ore

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

#### Unità 3

#### ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL RISTORANTE 15 ore

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

### **LABORATORIO DI CUCINA**

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

\*\*\*\*\*

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - CLASSE V BEC  
Prof. Corrado Dotato

Ore settimanali: 3+2+1 Numero ore svolte al 15-05-2024: ore 152 Testo scolastico in adozione (Autore: Silvano Rodato; titolo del testo: Alimentazione oggi; casa editrice: CLITT)

#### **METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

Durante il percorso didattico sono state utilizzate la didattica metacognitiva e orientativa per scoperta. Sono state realizzate due ore settimanali di compresenza con l'insegnante di Laboratorio di cucina e con l'insegnante di religione cattolica. La didattica metacognitiva ha avuto la finalità di promuovere negli alunni lo sviluppo di abilità cognitive presentando il sapere non come una sequenzialità di informazioni bensì come una rete di collegamenti comparabili alla organizzazione gerarchica della loro struttura cognitiva.

La didattica orientativa è stata realizzata in tutte quelle attività che hanno previsto la costruzione del sapere. Durante lo svolgimento dell'unità dei vari moduli sono state utilizzate metodologie tali da suscitare la motivazione e l'interesse dei discenti favorendo un apprendimento repentino e stimolando uno spirito critico in armonia con le specificità socio-cognitive dei discenti. La didattica per scoperta si è snodata partendo da concetti teorici di tipo generale per giungere attraverso delle esemplificazioni pratiche conditi da vari esempi a concetti da applicare alla realtà quotidiana. 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.

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. 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, religiose, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

#### **OBIETTIVI GENERALI RAGGIUNTI**

Comprende il ruolo degli additivi alimentari (aspetti tecnici e legislativi, innocuità o nocività)

Conosce le principali infezioni, tossinfezioni e intossicazioni alimentari e capisce 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

Sa interpretare i dati ed i grafici relativi al sistema produttivo degli alimenti ed all'evoluzione dei comportamenti e dei consumi alimentari

Classifica in maniera sistematica e valutativa i principali fattori di rischio di contaminazioni

Conosce le certificazioni di qualità e 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 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.

#### **COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA**

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

Riconosce un contesto socio-culturale di un territorio attraverso un percorso enogastronomico  
VERIFICHE

Al termine dei vari moduli sono state effettuate una serie di verifiche che hanno consentito da un lato di valutare le conoscenze acquisite dagli alunni durante lo svolgimento dei vari moduli, dall'altro, 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. Le verifiche orali 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.

Le verifiche scritte sono state effettuate prove semi-strutturate, contenenti domande tipo a risposta multipla, e quesiti a risposta aperta. Sono state realizzate delle verifiche scritte di simulazione della seconda prova scritta degli esami di Stato.

Sono state effettuate numerose 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.

MODULO N° 1 – Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari

periodo: settembre/ottobre -n. 22 ore

Sviluppo sostenibile. Tipi di agricoltura: convenzionale, integrata e biologica. Filiera agroalimentare. Impronta ecologica. Doppia piramide alimentare e ambientale. Nuovi prodotti alimentari.

MODULO N° 2 – Pericolo e rischio alimentare

periodo: ottobre/dicembre -n. 40 ore

Contaminazioni fisiche; Contaminazioni chimiche; Contaminazioni biologiche; Modalità di contaminazione.

Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche:

BSE, Epatite A, Salmonellosi, Botulismo, Intossicazione da stafilococco. Parassitosi da protozoi: Amebiasi e Giardiasi. Parassitosi da metazoi: Teniasi, Trichinosi e Anisakidosi.

Additivi alimentari

MODULO N° 3 – Sistema HACCP

periodo: dicembre/gennaio -n. 20 ore

Punti fondamentali del sistema HACCP. Criteri di applicazione del metodo HACCP. Regole da osservare per l'igiene degli alimenti.

Certificazioni di qualità: DOP, IGP. Frodi alimentari: frodi sanitarie; adulterazione, sofisticazione, alterazione, frodi commerciali: la contraffazione.

MODULO N° 4– Alimentazione equilibrata e LARN

periodo: gennaio/febbraio -n. 20 ore

Alimentazione equilibrata e Stato nutrizionale.

Fabbisogno energetico totale: metabolismo basale, TID, LAF. Valutazione dello stato nutrizionale: peso teorico, IMC, LARN. Dieta equilibrata.

MODULO N° 5– Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche

periodo: febbraio/marzo -n. 10 ore

Alimentazione in gravidanza, della nutrice, della prima infanzia, nella seconda infanzia e nell'età scolare, nell'adolescenza, nell'età adulta, nella terza età.

MODULO N° 6

periodo: marzo -n. 10 ore

Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta vegana.

## MODULO N° 7– Dieta in particolari condizioni patologiche

periodo: marzo/maggio -n. 30 ore

Obesità, Aterosclerosi, Ipertensione, Diabete. Allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione e tumori. Fast food e Slow food.

Promozione di prodotti locali: sesamo di Ispica

Alimentazione e religione (compresenza)

\*\*\*\*\*

## MATERIA: Scienze motorie e sportive

Prof. Ardilio Maria

### PROFILO DELLA CLASSE

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

Nel corso dell'anno scolastico, la classe 5BEC ha svolto l'attività motoria regolarmente alternando lezioni pratiche e teoriche.

Gli studenti hanno partecipato, con interesse ed impegno alle lezioni svolte, contribuendo spesso, con iniziative personali al dialogo educativo.

Il comportamento è stato vivace ma corretto,

Riguardo all'aspetto educativo e comportamentale, gli alunni si sono relazionati con il docente in modo sempre positivo e collaborativo, hanno mostrato sempre disponibilità al dialogo e al confronto; l'interesse alla disciplina è sempre stato vivo e l'impegno costante.

Dal punto di vista della socializzazione e dal punto di vista relazionale far pari, il gruppo classe ha alternato periodi di coesione e compattezza durante i quali ciascun alunno ha dimostrato buone capacità di applicazione di strategie organizzative e collaborazione, a periodi di fragilità emotiva e incomprensioni che però sono stati gestiti con maturità e buon senso da ciascun alunno ripristinando l'equilibrio nel gruppo.

Dal punto di vista attitudinale e delle capacità, la classe risulta piuttosto omogenea nella partecipazione alle attività proposte sia nell'impegno che nei risultati ottenuti e in alcuni casi è emersa particolare attitudine verso specifici sport e discipline sportive. Ciascun alunno è riuscito a far emergere le proprie attitudini, alcuni di loro hanno anche frequentato il corso pomeridiano relativo all'approfondimento della pratica della pallavolo svolto in ambito dei gruppi sportivi organizzati a scuola. I rapporti con le famiglie sono stati limitati ai modi e ai tempi stabiliti dalla scuola.

#### 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

<b>Modulo 1 n.15 ore</b>
<b>Attività Preparatorie Generali:</b> esercizi di marcia e corsa con entità ed intensità del carico progressivamente crescente, andature atletiche con impegno degli arti inferiori e superiori,



<p>esercizi a corpo libero, esercizi a coppia, esercizi con grandi e piccoli attrezzi</p>	
<p><b>Allungamento muscolare:</b> esercizi per il miglioramento dell'estensibilità muscolare.</p>	
<p><b>Mobilità articolare:</b> esercizi per il miglioramento dell'escursione articolare.</p>	
<p><b>Attività ed esercizi:</b> a carico naturale, di opposizione e resistenza, con piccoli e grandi attrezzi codificati e non codificati.</p>	
<p>Test motori: Lancio della palla medica, salto in lungo da fermo, salto in alto da fermo ( Abalakov), corsa di resistenza 12 minuti ( Cooper)</p>	
<p><b>Modulo 2 n.20 ore</b></p>	
<p><b>Giochi sportivi:</b> fondamentali individuali e di squadra della pallavolo, fondamentali individuali del Badminton, fondamentali individuali e di squadra Basket</p>	
<p><b>Atletica Leggera:</b> Corsa di Resistenza,</p>	
<p>Percorsi di agilità: Agility circuit training , T Agility Test;</p>	
<p>Illinois test</p>	
<p><b>Modulo 3 n.12 ore Teoria</b></p>	
<p>Storia delle Olimpiadi. Olimpiadi di Berlino 1936 e J. Owens</p>	
<p>Il doping e le dipendenze (Ed. Civica)</p>	
<p>L'allenamento: fasi e tempi e criteri diversificati dell'allenamento</p>	
<p>Il Fair Play – Spirito di squadra</p>	
<p>Una sana alimentazione; Alimentazione per lo sportivo</p>	
<p>Sistemi energetici</p>	

### 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 e di altri sport di squadra praticati 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. 56

## **7. 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 sani stili di vita e comportamenti adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive; la tutela della salute a salvaguardia del proprio benessere e nel rispetto delle regole e dei valori dello sport e della vita.

\*\*\*\*\*

## **Relazione finale di Religione Cattolica - A.S. 2023/2024**

**DOCENTE: Prof.<sup>ssa</sup> Carolina Santocono**

Per l'anno scolastico 2023/24 la classe 5BEC risulta formata da 9 alunni.

La partecipazione alle tematiche proposte durante l'anno scolastico è stata adeguata e costante per quasi tutti gli alunni, che hanno avuto sempre un comportamento irreprensibile raggiungendo pertanto un ottimo profitto, solo un esiguo numero di alunni ha invece è stato poco partecipativo con un comportamento accettabile pertanto ha raggiunto un profitto buono.

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: 26, di queste 3 ore dedicate allo svolgimento della tematica di Educazione civica: articolo 8 della Costituzione sulla libertà religiosa.

### **Competenze**

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

### **Competenze specifici programmati**

Comprendere i diversi significati dell'amore.

Confrontarsi con la visione cristiana su alcuni problemi di bioetica.

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

Comprendere il valore della coscienza e dell'agire morale.

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

### **Contenuti disciplinari**

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

<b>Modulo 4</b>	Educazione civica	3
Articolo 8 della Costituzione sulla libertà religiosa		

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

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

**BLOCCO TEMATICO: L'ETICA DELLA VITA**

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

**BLOCCO TEMATICO: PACE, SOLIDARIETA', MONDIALITA'**

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

**COMPETENZE IN CHIAVE DI CITTADINANZA**

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

\*\*\*\*\*

## **RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO DI INGLESE**

**CLASSE 5BEC**

**A.S. 2023-2024**

**DOCENTE PROF.SSA MURE' MARIA**

### **PROFILO GENERALE**

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

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

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

### **COMPETENZE**

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

### **ABILITA**

- 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 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 per la prova Invalsi di inglese.

### Repertorio di prove di verifica

#### Comprensione di testi orali:

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

#### Comprensione di testi scritti:

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

#### Produzione di testi orali

- Commentare un testo scritto con immagini visive (es. fotografie).
- Esposizione orale diretta delle nozioni apprese.
- Brevi risposte a domande poste dall'insegnante durante le verifiche formative.

## STRUMENTI

- Manuale in adozione
- Fotocopie
- Lim
- Computer per attività di ascolto

### LIBRO DI TESTO ADOTTATO:

Libro di testo adottato: E. Assirelli-A. Vetri- B. Cappellini **LIGHT THE FIRE** Rizzoli  
Language

### CONTENUTI SVOLTI

#### MODULE 8: MENUS & MEALS

##### *Menus*

##### Menu basics

##### Breakfast, lunch and dinner menus

##### Designing menus

##### Special menus

#### MODULE 9: FOOD AND HEALTH

##### *Healthy eating:*

##### A healthy lifestyle

##### The food pyramid and food groups

##### *Diets*

##### The Mediterranean diet, a real lifestyle

##### Advantages of the Mediterranean diet

##### Food allergies and intolerances

Alternative diets (Vegetarian/Vegan diets)

### **MODULE 10: FOOD SAFETY & HYGIENE**

*Food hygiene*

Food contamination

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

*Food safety measures*

The HACCP system

### **MODULE 11: RESPONSIBLE FOOD CONSUMPTION**

Promoting a sustainable diet (Sustainable food-Organic food)

The philosophy of Slow Food (Ed. Civica)

0km food

### **MODULE 5: READY FOR INVALSI**

Attività di Reading and Listening in vista delle Prove Invalsi

### **TEMPI DI REALIZZAZIONE DEI MODULI**

<b>MODULO 8:</b> Menus &Health	ore 15
<b>MODULO 9:</b> Food and Health	ore 15
<b>MODULO 10:</b> Food safety and hygiene	ore 15
<b>MODULO 11:</b> Responsible food consumption	ore 15
<b>MODULO 5:</b> Ready for Invalsi	ore 24

Totale ore effettuate al 12-05-2024: 84

\*\*\*\*\*

### **Materia: Lingua e Civiltà Francese**

Docente: Libra Angela

Libro di testo adottato: Sublime

CLASSE 5BEC

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

#### COMPETENZE

Gli alunni anche se in modo differenziato in relazione alla loro situazione di partenza, al loro impegno e all'interesse dimostrato ed alla loro abilità hanno raggiunto le seguenti competenze:

- Saper comprendere le idee principali e i particolari dei testi orali su diversi argomenti;
- Sapersi esprimere su argomenti di carattere specifico attinenti il proprio ambito professionale;



- Saper cogliere il senso dei testi scritti con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale;
- Conoscere la realtà sociale, enogastronomica del paese straniero;
- Produrre testi scritti di carattere professionale come: ricette, presentazione di piatti, etc.

### CAPACITA'

Gli alunni hanno sviluppato le seguenti capacità:

- Capacità di comprensione di testi in lingua francese;
- Capacità di espressione e comunicazione in lingua;
- Capacità di operare, opportunamente guidati, semplici collegamenti fra i contenuti appresi.

### CONOSCENZE

La classe, ha acquisito il L.I.P. (livello indispensabile di programma) in modo appena sufficiente per alcuni alunni, altri hanno acquisito le conoscenze in modo sufficiente e un gruppo ha acquisito un buon livello. Di conseguenza la maggior parte di allievi conosce i termini specifici del linguaggio settoriale.

## **MODULI PLURIDISCIPLINARI – ORE COMPLESSIVE : 86**

### MODULO 8: 20 ore

Règime et nutrition  
 Les groupes alimentaires  
 Les aliments biologiques  
 Les OMG  
 Le régime méditerranée  
 La pyramide alimentaire  
 Allergie et intolérances  
 Les régimes pour coeliaques  
 Les menùs religieuses  
 L'alimentation du sportif  
 Les troubles du comportement alimentaire  
 Les régimes alternatifs  
 Les régimes « longue vie »

### MODULO 9: 40 ore

Le monde de la pâtisserie  
 Le personnel de la pâtisserie  
 Les ingrédients de base

### MODULO 16: 26 ore

Le cuisinier  
 Le chef pâtissier

## METODOLOGIA

Conoscenze , competenze e capacità sono state raggiunte attraverso la trattazione di percorsi modulari. Tali percorsi sono stati finalizzati alla conoscenza di contesti tecnici ed elementi tematici relativi agli argomenti trattati e all'analisi dei testi , dai quali sono stati tratti gli elementi formali e contenutistici caratterizzanti il percorso educativo. Le attività di insegnamento non si sono limitate allo svolgimento dei contenuti , ma hanno compreso attività volte allo sviluppo delle quattro abilità di base , attività di conversazione guidata e libera , attività di lettura intensiva ed estensiva , esercitazioni basate sulla rielaborazione di un brano e sua sintesi ed esercitazioni per lo svolgimento delle prove d'esame.

Particolare attenzione é stata data al completamento di un sistema fonologico funzionale e all'acquisizione di una sufficiente competenza linguistica in area specialistica, perché si é tenuto conto delle esigenze professionali.

## STRUMENTI DI LAVORO

Durante le attività sono stati utilizzati libri di testo, fotocopie, computer per le attività di ascolto.

## TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICHE

Le verifiche sono state scritte e orali; formative e sommative. Le verifiche formative sono state quotidiane, perché finalizzate alla verifica e al consolidamento delle nozioni introdotte. Le verifiche sommative sono state meno frequenti, in quanto volte all'accertamento del livello di performance. Hanno, dunque, tenuto conto della fonologia, della capacità di comprensione, della sicurezza espressiva, della correttezza grammaticale, dei contenuti, nonché della capacità di elaborare giudizi critici personali.

Nelle verifiche orali si è tenuto conto della pronuncia, della sicurezza espressiva, della correttezza grammaticale e dell'acquisizione dei contenuti; nelle verifiche scritte si è tenuto conto soprattutto della capacità di comprensione di testi di vario genere.

## VALUTAZIONE

Per valutare gli esiti dell'apprendimento di conoscenze, competenze e capacità si è tenuto conto del livello di partenza di ogni alunno: del comportamento, dell'interesse, dell'impegno, del metodo di studio, della partecipazione al dialogo educativo e dei progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale.

<b>Contenuti e tempi di svolgimento</b>	<b>Periodo di svolgimento effettivo</b>									
	<i>Indicare con un segno X il periodo di svolgimento effettivo</i>									
	<b>Set</b>	<b>Ott</b>	<b>Nov</b>	<b>Dic</b>	<b>Gen</b>	<b>Feb</b>	<b>Mar</b>	<b>Apr</b>	<b>Mag</b>	<b>Giu</b>
Modulo 8 20 ore	X	X	X	X	X	X				
Modulo 9							X	X		

40 ore										
Modulo 16 26 ore									X	X

\*\*\*\*\*

## **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

Prof. Nicola Rubino

### **SVOLGIMENTO DEI PROGRAMMI - MODALITA' :**

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

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

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

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

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

## **STRUMENTI DI LAVORO**

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

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

## **TESTO ADOTTATO:**

De Luca- Fantozzi

Diritto e Tecnica amministrativa per l'impresa ricettiva e turistica V<sup>^</sup> anno

Casa Editrice DeaScuola-Liviana

## **STRUMENTI DI VERIFICA E METODI DI VALUTAZIONE**

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

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

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

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

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

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

## **CONOSCENZE**

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

- L'analisi SWOT
- Tecniche di determinazione del prezzo (da completare)

#### COMPETENZE/CAPACITA'/ABILITA'

- assimilare un corretto linguaggio giuridico e tecnico
- collegare i diversi argomenti affrontati
- Saper leggere un semplice bilancio di esercizio, almeno in forma sintetica;
- Capire come il turismo influisce direttamente ed indirettamente sull'economia di un Paese
- trovare i collegamenti fra un argomento e la realtà quotidiana
- capire l'importanza di "programmare" verificando i risultati
- Comprendere le finalità del marketing aziendale. e individuare le più opportune strategie di micro-marketing
- individuare i fattori su cui far leva, anche in funzione dei mutamenti del mercato.
- Calcolare il prezzo in base alle diverse tecniche studiate

#### CONTENUTI DISCIPLINARI

Macro-argomenti affrontati ad oggi:

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

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

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

\*\*\*\*\*

<b>LABORATORIO ENOGASTRONOMICO: SETTORE SALA-VENDITA</b>	
<b>DOCENTE</b>	<b>TIRELLA CARMELA</b>
Consuntivo delle attività didattiche svolte	La classe composta da 13 alunni, 8 maschi e 5 femmine, non si presenta omogenea per capacità, interesse e motivazione allo studio. Nel corso

	dell'anno scolastico non sono emersi particolari problemi riguardanti il comportamento degli alunni, pochi si sono dimostrati diligenti, impegnati e interessati. Il profitto conseguito al termine del corso è da ritenersi complessivamente buono: alcuni manifestano qualche lacuna e incertezze date da un disinteresse alla disciplina. La frequenza è stata quasi regolare, pertanto gli obiettivi stabiliti nella programmazione sono stati raggiunti. La griglia di valutazione utilizzata durante l'anno scolastico è allegata al documento stesso.
Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi	Monte ore 66 (2 ore settimanali per 33 settimane) Ore svolte fino al 13 maggio: 40 Ore da svolgere: 10
Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di <b>conoscenze, competenze, capacità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici</li> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> </ul>
Contenuti e tempi di svolgimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La legislazione vitivinicola 9 ore</li> <li>• La degustazione e l'abbinamento 4 ore</li> <li>• L'arte di assaggiare il vino 4 ore</li> <li>• La carta dei vini 1 ora</li> <li>• I distillati e i liquori 12 ore</li> <li>• Ed. civica: Bere Consapevolmente 2 ore</li> <li style="padding-left: 40px;">Verifiche orali 8 ore</li> </ul>
Metodi di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dialogo guidato</li> <li>• Lavori di gruppo</li> <li>• Ricerche</li> </ul>
Mezzi e strumenti di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotocopie</li> <li>• Appunti</li> <li>• Schemi alla lavagna</li> </ul>
Spazi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula</li> <li>• Laboratorio di sala-vendita</li> </ul>
Criteri per la valutazione	<p>A determinare la valutazione sommativa concorrono i seguenti fattori: impegno, partecipazione e profitto. Il profitto è misurato in base agli indicatori ed ai livelli espressi nel piano di lavoro annuale.</p>
Tipologie di verifica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colloqui orali</li> <li>• Elaborati scritti</li> </ul>

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

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

\*\*\*\*\*



**Materia: MATEMATICA**

**Docente: Gennaro Donata**

Il lavoro svolto nell'anno scolastico che sta per concludersi, 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 che, di volta in volta, ha accolto l'invito a mettere in atto le tecniche proposte nella premessa teorica, svolgendo gli esercizi nell'immediato.

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.**

**43 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**

**24 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)

**43 ore**

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

#### MODULO 2 - **Funzioni reali**

(Febbraio – Maggio)

**24 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 e fratta.
- 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. 80**

\*\*\*\*\*

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

### **ISTITUTI PROFESSIONALI – SETTORE SERVIZI**

**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
**ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA**

#### **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 potrà, pertanto, essere strutturata 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 in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti 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 dell'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 la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare 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 si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

## ***DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO***

### ***SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE***

#### **Nuclei tematici fondamentali**

##### **Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione**

- I nutrienti.
- Le materie prime e i prodotti alimentari.
- I nuovi prodotti alimentari.
- La “qualità totale” dell'alimento.

##### **Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie**

- La predisposizione di menù.
- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.
- La promozione di uno stile di vita equilibrato.

##### **Tutela e sicurezza del cliente**

- I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
- La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.
- Le certificazioni di qualità.

##### **Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio**

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.
- La tutela dei prodotti “Made in Italy” attraverso la difesa dalle frodi.

#### **Obiettivi della prova**

- Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di

prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico – culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.

- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il “Made in Italy” proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

## ***LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA***

### **Nuclei tematici fondamentali**

#### **1. Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici**

- Conoscenza e utilizzazione della strumentazione, anche innovativa, del Laboratorio di Cucina.
- Le tecniche di gestione e organizzazione del servizio di *catering e di banqueting*.
- La simulazione di eventi enogastronomici.

#### **2. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione**

- La normativa igienico – sanitaria del settore. Elaborazione e applicazione di un piano HACCP.
- La “Qualità totale”: controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico.
- I prodotti a marchio e i modelli di certificazione.

#### **3. Il cliente e le sue esigenze: ottimizzare la qualità del servizio**

- La predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con allergie e/o intolleranze alimentari.
- Le specificità della ristorazione collettiva e commerciale, con attenzione alle nuove tendenze dei settori.
- I processi innovativi nella filiera d'interesse e le indicazioni dell'eco-sostenibilità.

- **La valorizzazione del territorio e la promozione del “Made in Italy”**

La conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici regionali e nazionali, anche attraverso la realizzazione di piatti.

I processi innovativi della tradizione gastronomica attraverso nuove materie prime e/o nuove tecnologie di cottura e conservazione.

L’elaborazione di percorsi enogastronomico – turistici, in collaborazione con le figure professionali dei settori e i soggetti pubblici e privati presenti sul territorio.

#### **Obiettivi della prova**

5. Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.
6. Possedere ed utilizzare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting.
7. Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi.
8. Possedere ed utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico – pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.

#### **Griglia di valutazione per l’attribuzione dei punteggi**

<b>Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)</b>	<b>Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)</b>
• <b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	<b>3</b>
• <b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	<b>6</b>
• <b>PADRONANZA</b> delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione delle soluzioni.	<b>8</b>
• <b>CAPACITA’</b> di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	<b>3</b>

## **18. INVALSI**

Le prove Invalsi sono state effettuate nella sede di via Leonardo da Vinci nei giorni 1 e 4 marzo e hanno riguardato le seguenti discipline: **Italiano, Matematica e Inglese.**

19.

**Il Consiglio della classe 5<sup>^</sup> sez BEC, Alberghiero, articolazione  
Enogastronomia**

**DELIBERA**

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

Il presente "Documento del Consiglio di Classe", è redatto nel rispetto delle indicazioni fornite dal Garante a tutela della protezione dei dati personali, il quale con Nota n..0010719 del 21-03-2017, inviata al MIUR e avente ad oggetto: *"diffusione di dati personali riferiti agli studenti nell'ambito del c.d. "documento del 15 maggio"*, dispone che *"le scuole del sistema nazionale di istruzione, nello svolgimento delle proprie funzioni istituzionali, agiscano 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"*.

<b>DISCIPLINE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRME</b>
IRC	SANTOCONO CAROLINA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DOTATO CORRADO	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ARDILIO MARIA	
LINGUA STRANIERA – INGLESE	MURE' MARIA	
LINGUA STRANIERA – FRANCESE	LIBRA ANGELA	
ITALIANO E STORIA	FRATANTONIO MARIA GRAZIA	
LABORATORIO DI CUCINA	ASSENZA FRANCESCO	
LABORATORIO SALA E VENDITA	TIRELLA CARMELA	
MATEMATICA	GENNARO DONATA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	RUBINO NICOLA	

*Il dirigente scolastico  
Prof. Maurizio Franzò*



# ***INDICE***

- 1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5<sup>^</sup> SEZ. BEC, ALBERGHIERO  
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**
- 2. RIFERIMENTI NORMATIVI**
- 3. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO**
- 4. PROFILO DI INDIRIZZO (PECUP)**
- 5. QUADRO ORARIO ALBERGHIERO**
- 6. PROFILO DELLA CLASSE**
- 7. LIVELLI RAGGIUNTI**
- 8. METODI DI INSEGNAMENTO, STRUMENTI E TEMPI**
- 9. VERIFICHE E VALUTAZIONI: CRITERI E STRUMENTI**
- 10. ATTIVITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO E APPROFONDIMENTO**
- 11. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E RELATIVE  
MOTIVAZIONI**
- 12. ATTIVITÀ FORMATIVE EXTRACURRICULARI SVOLTESI NEL CORSO DEL  
TRIENNIO**
- 13. ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO  
DI CLASSE**
- 14. RELAZIONE P.C.T.O (EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)**
- 15. EDUCAZIONE CIVICA 2023/2024**
- 16. RELAZIONI DELLE SINGOLE DISCIPLINE**
- 17. QUADRO DI RIFERIMENTO PER LA REDAZIONE E LO SVOLGIMENTO  
DELLA SECONDA PROVA SCRITTA**
- 18. INVALSI**
- 19. DELIBERA DI APPROVAZIONE**
- 20. ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

## **ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

- 1) GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**
- 2) GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA**
- 3) VERBALE COLLOQUIO**
- 4) ALL. "A" all'ord. Esami Stato: GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE**
- 5) GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE VERIFICHE ORALI**

**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						
<b>I N D I C A T O R I</b>	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						
<b>T I P O L O G I A</b>	<b>A</b>	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					
<b>T I P O L O G I A</b>	<b>B</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
<b>T I P O L O G I A</b>	<b>C</b>	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
		Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>TOTALE in CENTESIMI:</b>		-----		<b>TOTALE in VENTESIMI:</b> (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.

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

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

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

**ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEI CORSI DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
COGNOME E NOME DEL CANDIDATO \_\_\_\_\_**

Indicatori	Descrittori	Punti
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Appropriata e ampia	3
	Buona	2
	Scarsa	1
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Pertinente e completa	6
	Buona	5
	Accettabile	4
	Frammentaria	3
	Scarsa	2
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	Completa e approfondita	8
	Buona	7
	Adeguate	6
	Limitata	4
	Scarsa	2
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Adeguate e argomentata in modo critico	3
	Buona	2
	Scarsa	1
<b>TOTALE</b>		<b>/20</b>

La Commissione

Il Presidente

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



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](mailto:rgis00200c@istruzione.it) pec [RGIS00200C@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:RGIS00200C@PEC.ISTRUZIONE.IT) sito web: [www.istitutocurcio.edu.it](http://www.istitutocurcio.edu.it)

C.F. 81002810885

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

NOMINATIVO CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

**CLASSE 5° SEZ. BEC ALBERGHIERO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

FIRMA CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

**LA COMMISSIONE**

Disciplina	Docente	FIRMA

**La Commissione**

**Il Presidente della Commissione**

**Allegato A Griglia di valutazione della prova orale**

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

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



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

