



***Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
"Archimede"***

*Via Sipione, 147 - 96019 Rosolini (SR)
Tel.0931/502286*

e-mail: sris017003@istruzione.it - sris017003@pec.istruzione.it

C.F. 83001030895 - Cod. Mecc. SRIS017003

Codice Univoco Ufficio: UF5CIY

www.istitutosuperiorearchimede.edu.it

Prot. n. 5673 del 14.05.2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5[^] A IPCT

***ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA***

ANNO SCOLASTICO 2023/2024



***Il Coordinatore del C.d.C.
prof. Marcello Petrolo***

***La Dirigente Scolastica
dott.ssa Maria Teresa Cirmena***

ESAMI DI STATO a.s. 2023/2024

Documento del 15 Maggio

- Vista l'O.M. n. 55 del M.I. del 22/03/2024 sugli Esami di Stato;
- Vista la circolare n. 308 del 17/04/2024 con cui il Dirigente Scolastico ha convocato il Consiglio della classe quinta per l'approvazione del Documento del 15 maggio;
- Visto il PTOF per il triennio 2022/2025;
- Visto l'aggiornamento annuale del P.T.O.F. formulato dal Collegio Docenti per l'annualità 2023/2024 pubblicato su SCUOLA IN CHIARO con le relative integrazioni dei criteri di valutazione come da Regolamento di Istituto agli artt.17 e 17bis: Tabella Criteri di valutazione del voto di condotta; Tabella per l'attribuzione del credito scolastico(giusta delibera C.D. del 20/11/2023 e del C.d.I del 04/12/2023);
- Vista la Programmazione educativo-didattica formulata dai docenti della classe per l'anno scolastico 2023/2024;
- Tenuto conto dell'andamento scolastico e dei risultati conseguiti dagli studenti negli anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023 -2023/2024;

IL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5[^] SEZ. A – IPCT COMPOSTO DA

DISCIPLINE	N. ore	NOMINATIVI DOCENTI
Italiano	4	Maria Gennuso
Storia	2	Maria Gennuso
Lingua Francese	3	Supplente della prof.ssa Laura Lo Monaco Prof. Coniglio Giovanni
Matematica	3	Giovanni Gerratana
Diritto e tecniche delle strutture ricettive	5	Carmen Scollo
Laboratorio di sala bar	2	Corrado Boncoraglio
Laboratorio di cucina	4	Marcello Petrolo
Laboratorio di cucina	1	Occhipinti Giovanni
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	Giovanna Di Dio
Scienze motorie e sportive	2	Daniela Cannata
Religione	1	Giovanna Calvo
Lingua Inglese	2	Cataudella Carmelo
Docente di Sostegno	9	Pirosa Pietro
Docente di sostegno	18	Paolino Rosaria

DELIBERA

di redigere, all'unanimità dei presenti, il seguente Documento Finale relativo alle attività educativo-didattiche svolte dalla classe V sez. A – Indirizzo Enogastronomia, nell'anno scolastico 2023/2024.

Il Consiglio di classe impegnato nel redigere il “Documento del 15 maggio”, è tenuto a seguire e rispettare le indicazioni fornite dal Garante a tutela della privacy degli studenti frequentanti l'ultimo anno di corso della scuola secondaria II grado. Nel rispetto della nota MIUR n. 0010719.21-03-2017 le scuole del sistema nazionale di istruzione, nello svolgimento delle proprie funzioni istituzionali, agiscono nel pieno rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità degli studenti, anche con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali.

Obiettivo del documento del 15 maggio

Il documento ha come obiettivo di orientare la commissione sulle modalità attraverso le quali i docenti avranno curato nel 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

NUOVO ESAME DI STATO - Le norme di riferimento

Con la pubblicazione dell'ordinanza ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024, concernente la “Modalità di costituzione e di nomina delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024”, Nel 2024 l'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione sarà configurato secondo le disposizioni normative vigenti (di cui al capo III del Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62). In ottemperanza alla legge di conversione 23/02/2024 n. 18, c.d. decreto Milleproroghe, i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO), per i quali la pandemia ha determinato difficoltà nello svolgimento delle attività e, in taluni casi, il mancato raggiungimento del target orario previsto, sono esclusi dai requisiti per l'ammissione all'esame di Stato nella scuola secondaria di II grado anche per l'a.s. 2023/2024. Rimarrà, invece, invariata la previsione dello svolgimento, durante il corrente anno scolastico, delle prove INVALSI, quale requisito di ammissione. Si rammenta a tal proposito che la normativa non prevede connessioni fra risultati delle prove INVALSI ed esiti dell'esame di Stato.

L'esame sarà costituito da due prove scritte a carattere nazionale e un colloquio. La commissione dispone di sessanta punti per la valutazione delle suddette prove (20 punti per prova). La commissione procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio viene attribuito dall'intera commissione, compreso il presidente, secondo i criteri di valutazione stabiliti in sede di riunione preliminare.

In ottemperanza della nota ministeriale n.10 emessa il 26/01/2024 “Individuazione commissari interni per gli esami di Stato”, il Consiglio di classe 5^A (Circolare 196 del 29/01/2024 Integrazione OdG per le Classi quinte alla circolare n. 179 del 15/01/2024) procede

alla designazione dei docenti in qualità di componenti della commissione per gli esami di Stato 2023/24, come da tabella sottostante

	DISCIPLINA	COMMISSARI INTERNI
1	Scienza e cultura dell'alimentazione	Di Dio Giovanna
2	Lab. Di Enogastronomia	Petrolo Marcello
3	Lab. Sala Bar	Boncoraglio Corrado

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto Superiore "*Archimede*" di Rosolini si propone come *luogo dedito alla formazione culturale della persona*, in grado di inserirsi nella società come *cittadino consapevole, studente preparato, lavoratore responsabile rispettoso di sé e degli altri*.

L'Istituto promuove il conseguimento di:

- *Finalità formative*: per stimolare una organica cultura polivalente, che consenta una formazione omogenea e spendibile nel mondo del lavoro, ma valida anche per coloro che intendono proseguire gli studi.
- *Finalità trasversali*: atte a fornire gli strumenti necessari agli alunni per la costruzione del loro progetto di vita, finalizzando tutte le attività alla strutturazione di abilità diagnostiche, relazionali e progettuali.
- *Finalità professionali*: al fine di formare giovani attraverso l'acquisizione di una "flessibilità cognitiva" a seguito dell'apprendimento di conoscenze e maturazione di abilità adeguate alle richieste del mondo del lavoro, in grado quindi di saper interpretare i rapidi mutamenti della società moderna.

L'Istituto ha l'obiettivo primario di guidare i giovani nel passaggio da un'età adolescenziale ad un'età adulta, in particolare si prefigge lo scopo di fornire le competenze sia per quei giovani che intendono inserirsi nel mondo del lavoro (attraverso PCTO), sia per quei giovani che intendono proseguire gli studi nelle Facoltà Universitarie.

Le scelte educative condivise, l'attenzione alla centralità dell'allievo, il clima scolastico, l'innovazione della didattica attraverso la sperimentazione di percorsi modulari, l'educazione alla sicurezza, alla legalità, alla solidarietà, all'uguaglianza, all'intercultura, al rispetto del sé, dell'altro e dell'ambiente, tutto questo individua la prospettiva entro cui viene tracciata l'azione.

L'Istituto Superiore "*Archimede*" comprende i seguenti indirizzi:



- LICEO SCIENTIFICO
- LICEO LINGUISTICO
- LICEO DELLE SCIENZE UMANE
- TECNICO I.T.I.S. (Istituto Tecnico Industriale Elettronica ed Elettrotecnica)
- PROFESSIONALE I.P.C.T. (Istituto Professionale-Servizi commerciali e Alberghiero)
- AERONAUTICO

Con Decreto Assessoriale n.492 del 22-02-2018 è stato autorizzato l'Istituto Tecnico Aeronautico-Indirizzo Trasporti e Logistica.

L'Istituto Superiore "Archimede" opera nel territorio fin dal 1961, come sede staccata del Liceo Scientifico "Corbino" di Siracusa.

Divenuto indipendente nel 1967, è diventato un punto di riferimento per Rosolini e i comuni limitrofi, esercitando un ruolo importante nella formazione umana e culturale di tante generazioni di giovani. Allo stato attuale, allo storico indirizzo scientifico sono affiancate le sezioni del Liceo delle Scienze umane e del Liceo Linguistico (ultima classe in uscita del linguistico per l'a.s. 2017/18).

Nell'a.s. 2000/2001, in seguito al dimensionamento degli istituti superiori voluto dalla riforma Berlinguer, il Liceo accorpa l'Istituto Tecnico Industriale, sezione staccata dell'I.T.I.S. "Michelangelo Bartolo" di Pachino da cui scaturisce la denominazione di Primo Istituto Superiore "Archimede".

Nell'a.s. 2012/2013, viene accorpato l'Istituto Professionale, come sezione staccata della sede centrale I.P.C.T. "Principe di Napoli" di Siracusa, costituito da due indirizzi: Enogastronomia e ospitalità alberghiera e Servizi commerciali. L'indirizzo Servizi Commerciali nasce dalla nuova riforma dei professionali che ha compattato gli indirizzi preesistenti "aziendale e turistico".

Con Decreto Assessoriale n.492 del 22/02/2018 è stato autorizzato l'Istituto Tecnico Aeronautico – Indirizzo Trasporti e Logistica – con le due articolazioni: Conduzione del mezzo aereo e Logistica.

L'efficacia dell'azione educativa è stata il risultato della serietà degli intendimenti pedagogici con cui la classe docente ha modulato, nel tempo, le scelte didattiche, non solo mantenendosi in linea con la tradizione, ma mostrandosi sempre più aperta a istanze di rinnovamento e operando scelte organizzative ed operative in linea con le esigenze del territorio e dell'utenza.

PROFILO DÌ INDIRIZZO

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.

PROFILO PROFESSIONALE "SALA E VENDITA"

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di intervenire nel sistema di produzione e valorizzazione della birra artigianale; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

A conclusione del percorso quinquennale, **i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di Sala e di Vendita"**, conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze: 1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. 2.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

PROFILO PROFESSIONALE “ACCOGLIENZA TURISTICA”

Il diplomato “ Tecnico dei Servizi per L'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - **Articolazione Accoglienza Turistica**” è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

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

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

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

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

- **riconoscere** nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- **cogliere** criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- **essere sensibili** alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- **sviluppare** ed **esprimere** le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- **svolgere** la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- **contribuire** a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; - **applicare** le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; - **intervenire**, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI E COMPETENZE:

1) Area delle competenze obiettivo : Tecnico dei servizi della ristorazione-settore cucina.
Competenze Tecnico Professionali

Competenze teorico-tecniche.

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

Competenze Procedurali

- o Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi
- o Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari
- o Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi
- o 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

2) Area delle competenze obiettivo: Tecnico dei servizi della ristorazione-settore sala bar.
Competenze Tecnico Professionali

a) Competenze teorico-tecniche

- o Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale
- o Conoscere le procedure
- o Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto. Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.
- o Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro.

b) Competenze Procedurali

- o Essere in grado di Realizzare in autonomia l'allestimento della sala e del bar;
 - o Essere in grado di usare le attrezzature specifiche del settore;
 - o Essere in grado di espletare le mansioni relative ai servizi di sala bar;
 - o Essere in grado di valorizzare la propria offerta di servizio, di prodotti e di bevande;
 - o Essere in grado di suggerire semplici abbinamenti enogastronomici;
 - o Essere in grado di svolgere in sala e in prossimità del cliente attività di finitura di pietanze
- Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di sala.

CONTRATTO FORMATIVO

Il nostro istituto sviluppa la propria offerta formativa sulla considerazione che una scuola moderna deve formare una cultura di base non solo solida, ma anche attuale, per cui si pone i seguenti obiettivi:

- Far acquisire agli allievi le conoscenze e le competenze connesse con le figure professionali previste dal curriculum, sviluppandone le capacità operative;
- Curare lo sviluppo di una cultura d'impresa che consenta una più consapevole partecipazione al processo produttivo aziendale e che stimoli l'iniziativa imprenditoriale come possibile sbocco occupazionale alternativo al lavoro dipendente;
- Familiarizzare con le nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione quali presupposti fondamentali per una partecipazione attiva alla vita economica;
- Far acquisire una preparazione linguistica che faciliti gli scambi di esperienze con culture ed economie comunitarie;
- Curare negli allievi la formazione di una personalità improntata al rispetto delle diversità, alla tutela della salute e dell'ambiente ed in generale alla partecipazione attiva alla vita sociale;
- Integrare la crescita individuale in stretto collegamento con il territorio.

Per raggiungere tali obiettivi l'istituto mette a disposizione efficienti laboratori di cucina, di sala, e attrezzature multimediali; propone interventi di esperti di madre lingua inglese e francese; e realizza stage e tirocini presso aziende commerciali e turistico-ristorative. L'offerta di base è rappresentata dallo svolgimento di un'attività curricolare tendente ad assicurare uno standard culturale delineato dal competente Ministero per la formazione delle figure professionali corrispondenti all'indirizzo di studi; così come previsto dalla Legge n. 107/2015 è entrata a regime l'azione didattica-professionalizzante dell'Alternanza Scuola-Lavoro attraverso interventi di esperti aziendali esterni all'istituto e con la realizzazione di stage aziendali. L'ampliamento dell'offerta di base è costituito da una serie di attività integrative realizzate dall'istituto e riguardanti principalmente:

- Il territorio;
- L'orientamento;
- L'educazione alla salute e alla legalità.

Infatti, l'istituto opera in stretta integrazione con il territorio, adeguando le iniziative alle risorse esistenti e guardando, soprattutto, a quelle potenziali. Lo studio del territorio permette agli allievi di capire quali sbocchi occupazionali lavorativi, anche potenziali, lo stesso è in grado di offrire; analizzando, nel contempo, i propri interessi e le proprie attitudini. L'istituto, inoltre, segue lo sviluppo delle attitudini degli allievi durante il corso di studi, cercando di stimolarne le doti di autovalutazione e orientando la scelta dell'indirizzo da seguire per l'inserimento nel mondo del lavoro.

L'istituto, infine, cura lo sviluppo della personalità degli allievi realizzando attività che li aiutino a vivere bene, con se stessi e con gli altri, nel rispetto delle diversità e delle situazioni di disagio.

QUADRO ORARIO ALBERGHIERO

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

PROFILO DELLA CLASSE **V^A IPCT**

La classe si presenta composta da 13 allievi. Gli alunni della classe sono tutti residenti a Rosolini tranne uno residente a Pozzallo (RG).

Tra gli studenti, due sono certificati BES ai sensi della legge 104/92 “come da fascicolo riservato all’oggetto” e uno con PDP.

La classe in generale ha partecipato con impegno e responsabilità al dialogo didattico-educativo, annoverando alunni che hanno raggiunto un buon livello di conoscenze, abilità e competenze. La maggioranza degli alunni, pur disponendo di conoscenze essenziali, ha progressivamente migliorato il proprio rendimento riuscendo a superare le difficoltà espositive o applicative in alcuni ambiti disciplinari e ad attestarsi su un livello di piena sufficienza.

Quasi tutti, comunque, hanno raggiunto competenze più positive nell’ambito delle discipline di indirizzo.

All’interno della classe alcuni alunni si sono distinti sia per l’impegno sempre costante sia per la disponibilità nelle proposte dei docenti a partecipare alle attività extrascolastiche.

I risultati raggiunti sono corrispondenti alla preparazione di base, alle potenzialità personali, all’impegno manifestato nel percorso di studi, inoltre le attività educativo - didattiche proposte, hanno permesso comunque alla classe di raggiungere li obiettivi formativi e le competenze trasversali, ciascuno con livelli che variano secondo la propria motivazione, la partecipazione all’attività didattica, l’impegno nello studio.

Per quanto riguarda l’aspetto educativo e comportamentale gli alunni si sono relazionati con i docenti quasi sempre in modo positivo e collaborativo.

La frequenza è stata regolare ma non per tutti, inoltre gli ingressi posticipati e le uscite anticipate hanno influito sul processo di apprendimento.

I rapporti con le famiglie si sono svolte secondo i modi ed i tempi stabiliti dalla scuola.

Purtroppo la presenza dei genitori è stata sempre sporadica, limitata il più delle volte agli incontri ufficiali. Tuttavia, se interpellate, le famiglie non sono venute meno al loro senso di responsabilità e di collaborazione.

Punto di forza per quasi tutti si è rivelato il PCTO Percorsi per le Competenze Trasversali per l’Orientamento.

Con il PCTO si conferma dunque, il valore formativo equivalente ai percorsi realizzati in azienda e a quelli curriculari svolti nel contesto scolastico.

La classe nel corso dei tre anni ha svolto attività di PCTO presso strutture e aziende ristorative del territorio offrendo agli alunni la possibilità di acquisire competenze e una formazione sul campo spendibili nel mondo del lavoro. Si rimanda alla sezione “PCTO” per ulteriori dettagli.

Del suddetto consiglio sono referenti:

prof. Marcello Petrolo coordinatore del c.d.c., tutor P.C.T.O. e referente P.F.I.;

prof.ssa Maria Gennuso Educazione Civica.

IL PERCORSO FORMATIVO OBIETTIVI EDUCATIVO-DIDATTICI

Obiettivi educativi – formativi generali

Per il conseguimento degli obiettivi educativi e formativi, complessivamente raggiunti dalla maggioranza degli alunni, si è cercato di operare il più possibile collegialmente prestando particolare attenzione alle dinamiche createsi all’interno della classe.

Attraverso il dialogo si è cercato di correggere eventuali atteggiamenti e situazioni negative e di far riflettere gli alunni sulle loro responsabilità, mostrando disponibilità all’ascolto e al confronto, ma anche massima fermezza.

Attraverso controlli del materiale e dei compiti assegnati si è cercato di aiutare gli alunni a raggiungere un’adeguata organizzazione del lavoro ed una certa sistematicità nello studio, per

alcuni alunni, tuttavia *sono stati necessari frequenti richiami e sollecitazioni da parte dei docenti affinché svolgessero quanto assegnato nei tempi stabiliti.*

Per quanto concerne il raggiungimento degli obiettivi didattici, complessivamente conseguiti dalla maggior parte della classe, si è operato tenendo conto dei diversi interessi degli alunni, cercando di stimolare l'attenzione e la partecipazione attiva alle lezioni.

Ogni insegnante ha svolto la propria programmazione disciplinare adattandola ai diversi livelli di apprendimento presenti nella classe e, utilizzando le strategie ritenute più idonee.

Finalità educative formative specifiche

- educare l'alunno cittadino ai valori della democrazia, alle leggi e ai principi costituzionali, ai fini di una solidale crescita nella convivenza civile
- sviluppare il senso di appartenenza ad una comunità alla cui vita sociale egli deve contribuire in modo attivo, consapevole e competente secondo le regole della democrazia.
- valorizzare nella prassi didattica le competenze degli studenti per offrire ad essi l'opportunità di scoprire e apprezzare le capacità potenziali personali (autonomia, autenticità, autostima) indispensabili per operare scelte consapevoli, autonome e responsabili.
- favorire iniziative mirate a sviluppare nei giovani linguaggi, comportamenti fondati sul valore della persona umana e sul rispetto delle diversità

Competenze chiave di cittadinanza:

- essere in grado di organizzare il proprio apprendimento individuando, scegliendo e utilizzando varie fonti e varie modalità di informazioni anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro (**imparare ad imparare**)
- elaborare e realizzare progetti sulle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici, definendo strategie risolutive e verificando i risultati ottenuti (**progettare**)
- comprendere messaggi di genere diverso e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi e mediante supporti diversi. (**comunicare**)
- affrontare situazioni problematiche, costruendo e verificando ipotesi, raccogliendo e valutando dati, proponendo soluzioni secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline (**risolvere problemi**)

- individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti ad ambiti disciplinari diversi, individuando analogie e differenze, cause ed effetti (**individuare collegamenti e relazioni**)
- interagire in gruppo, rispettando i diversi punti di vista, gestendo la conflittualità, collaborando all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri (**collaborare e partecipare**)
- acquisire e interpretare criticamente l'informazione distinguendo fatti ed opinioni (**acquisire ed interpretare l'informazione**)
- inserirsi in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo quelli degli altri, le regole e le responsabilità (**agire in modo autonomo e responsabile**).

Obiettivi disciplinari

Per quanto riguarda gli obiettivi disciplinari, in termini di conoscenze, abilità e competenze raggiunti nelle singole discipline, si rimanda alle schede relative all'analisi globale della classe. In queste schede viene illustrata la situazione didattica della classe in relazione a diversi aspetti: rispondenza al dialogo educativo, frequenza, attenzione e partecipazione, impegno nello studio, svolgimento del programma, raggiungimento degli obiettivi.

Obiettivi cognitivi

- Conoscere i contenuti tipici delle varie discipline e riutilizzarli in situazioni note e nuove
- Individuare i rapporti di causa e di conseguenza presenti nei vari ambiti disciplinari e operare alcuni collegamenti pluridisciplinari.
- Applicare i contenuti e le conoscenze acquisite in modo corretto e autonomo per risolvere problemi
- Analizzare i problemi, i fenomeni ed i casi proposti utilizzando le conoscenze, le competenze e le abilità tipiche dell'area culturale, d'indirizzo e professionale riconoscendo e accettando le diversità delle prospettive di approccio e di soluzione
- Sintetizzare in modo corretto e coerente le informazioni e i contenuti appresi e riutilizzarli autonomamente nei lavori disciplinari e di ricerca pluridisciplinare
- Saper operare confronti, comparazioni e collegamenti anche attraverso sintesi schematiche, in ambito disciplinare e pluridisciplinare
- Saper operare dimostrando di aver acquisito una visione sistemica della realtà del settore professionale di competenza nel suo essere e divenire

Obiettivi comunicativi

- Esporre in modo chiaro, corretto e coerente i vari contenuti disciplinari usando i linguaggi specifici e rapportandosi ad interlocutori diversi.
- Produrre in modo chiaro, corretto e coerente testi scritti per esporre o argomentare sui problemi presentati dalle varie discipline esponendo e motivando le proprie valutazioni.
- Conoscere le tecniche comunicative e usarle per produrre testi orali e scritti o per presentare la soluzione di problemi o casi aziendali.
- Usare autonomamente le tecniche comunicative per produrre informazioni tipicamente disciplinari o pluridisciplinari e per esporre lavori di progetto o di ricerca (tesina).

COMPETENZE TRASVERSALI

- Costruire e organizzare l'apprendimento con strategie appropriate e con un metodo di studio e di lavoro autonomo e responsabile.
- Comprendere e illustrare singoli dati o eventi attraverso esposizione chiara e corretta, sia orale che scritta
- Individuare collegamenti e relazioni tra fatti, eventi e concetti diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari.
- Affrontare situazioni problematiche,
- Formulare ipotesi, raccogliendo dati e applicando regole e leggi per la risoluzione di problemi
- Organizzare in modo organico e coerente le informazioni ricevute nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi.

SCELTE OPERATIVE

Metodologie didattiche

L'orientamento di tutti docenti del consiglio di classe è stato quello di porre il soggetto che apprende al centro del processo formativo (*learning centered*), in alternativa ad un approccio educativo basato sulla centralità dell'insegnante (*teaching centered*) quale depositario indiscusso di un sapere universale, astratto e indipendente dal contesto di riferimento.

Il contesto formativo in tutte le discipline è stato predisposto in modo tale da poter offrire una varietà di stimoli e percorsi personalizzati di accesso ai contenuti, permettendo allo studente di attivare un'esplorazione attiva consona ai propri interessi e/o motivazioni all'apprendimento di nuove conoscenze. Gli insegnanti hanno cercato nei vari contesti di apprendimento di:

- dare enfasi alla costruzione della conoscenza e non alla sua riproduzione,
- offrire ambienti di apprendimento derivati dal mondo reale, basati su casi reali, piuttosto che sequenze istruttive predeterminate
- favorire la riflessione e il ragionamento.

Tecnologie e strumenti didattici

I libri di testo sono stati punto di riferimento per la consultazione e il richiamo delle informazioni; sono state inoltre utilizzate, da alcuni docenti, in larga misura le nuove tecnologie multimediali in quanto tali strumenti hanno permesso loro di attuare una didattica interattiva che richiede di “operare”, oltre che di ascoltare passivamente. Ciò ha consentito agli studenti di progettare e costruire il loro apprendimento secondo le proprie esigenze e i propri tempi.

Il Consiglio di Classe ha deliberato l'utilizzo di: dizionari, riviste varie sia per l'area linguistico - letteraria che per il collegamento con l'area tecnologica, fotocopie di articoli tratti da riviste specialistiche relative al profilo professionale d'uscita, codici, documenti o testi diversi, cartacei, informatici e multimediali.

Tempi e spazi

Il monte ore annuale delle singole materie, come pure il tempo dedicato all'attività didattica per lo sviluppo delle competenze e la trattazione dei contenuti è stato scandito nella relazione finale. Le attività didattiche sono state svolte nelle aule, nei vari laboratori, in palestra e anche in spazi esterni alla scuola, per tutto l'anno scolastico.

Attività di recupero e consolidamento

Il consiglio di classe ha operato per recuperare e soprattutto consolidare parte dei programmi e permettere agli alunni di fare propri nuovi concetti e contenuti.

METODI DI INSEGNAMENTO

L'attività didattico-educativa è stata svolta tenendo conto del livello di sviluppo e maturità degli studenti e adottando varie strategie che hanno stimolato la partecipazione consapevole ai processi di apprendimento. I metodi utilizzati sono stati scelti in base all'attività e ai contenuti programmati, ma la didattica è stata finalizzata a valorizzare la centralità dell'alunno in quanto persona. Ciò è stato ottenuto modificando i programmi scolastici in itinere per permettere ad ogni allievo di seguire le varie attività proposte con maggiore interesse e raggiungere con autonoma consapevolezza gli obiettivi prefissati dal docente. Le metodologie adottate sono state le seguenti: lezioni frontali e/ dialogate; discussioni guidate; utilizzo di schemi esplicativi; attività in laboratorio; lettura, analisi e commento di testi significativi; lavori individuali e di gruppo; processi individualizzati di recupero in itinere; simulazioni; uso di audiovisivi e strumenti multimediali; uscite didattiche e partecipazione a conferenze.

STRUMENTI DI LAVORO

Libri di testo, dizionari e altre opere di consultazione, documenti - Quotidiani, periodici e riviste specializzate. - Appunti e fotocopie - Sussidi audiovisivi: televisore, videoregistratore, computer, calcolatrici. - Attrezzi ginnici – LIM e laboratorio didattico di pratica operativa, Argo, Meet

SPAZI

L'attività didattica si è svolta nei seguenti spazi: - aula scolastica; - laboratorio d'informatica; - palestra e laboratorio didattico di pratica operativa.

TEMPI

I percorsi formativi sono stati strutturati in due quadrimestri.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

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. Le verifiche orali, prove oggettive, lavori di ricerca individuale e di gruppo, sono serviti per avere una pluralità di strumenti di giudizio, utilizzando diverse tipologie, in base agli obiettivi che si è inteso misurare. al presente documento.

La natura della verifica è stata duplice:

formativa per controllare, individualmente e collettivamente, le difficoltà dell'apprendimento;
sommativa per certificare il raggiungimento, da parte degli studenti, degli obiettivi prefissati.

La valutazione

Il percorso seguito dall'Istituto in merito alla valutazione è stato individuato con l'obiettivo di garantire la massima trasparenza del processo valutativo in tutte le sue fasi, in modo da permettere allo studente ed alla propria famiglia di conoscere sempre, se lo desidera, la sua posizione nel percorso di apprendimento.

Il processo valutativo si articola in:

valutazione in ingresso, valutazione in itinere, valutazione finale.

Valutazione in ingresso

Prima di programmare il percorso didattico il docente e il C.d.C. effettuano una rilevazione della situazione in ingresso degli studenti allo scopo di rilevare il livello di partenza e i bisogni formativi, adeguando la programmazione alle reali esigenze degli studenti.

Valutazione in itinere

La valutazione in itinere è la valutazione degli studenti, relativamente a:

- conoscenze
- competenze
- capacità

Che nell'arco dell'anno scolastico lo studente mostra di acquisire.

Valutazione finale

L'anno scolastico è suddiviso in due scansioni: un primo quadrimestre che termina nel mese di gennaio ed un secondo quadrimestre che termina alla fine delle lezioni.

La valutazione è considerata elemento costitutivo del processo didattico e permette di formulare una valutazione che tiene conto di molti elementi, oltre alle risultanze delle verifiche, come risulta dalla seguente tabella.

Per tutte le prove (scritte, orali, pratiche) sono stati chiaramente esplicitati allo studente i criteri e le modalità di valutazione che il docente ha concordato nel Dipartimento Disciplinare.

La valutazione, momento fondamentale del percorso didattico, ha fornito a ciascuno studente un quadro chiaro e oggettivo delle sue capacità attuali e potenziali. **La valutazione della verifica orale è stata espressa con un voto, nella tabella convenzionale da 1 a 10, come da articolo 17 – Tabella Allegato A – del Regolamento di Istituto.**

Le votazioni delle singole prove scritte, pratico-laboratoriali, prove parallele e delle interrogazioni hanno indicato la misura delle conoscenze e competenze raggiunte in ordine alla meta parziale verificata, mentre il voto quadrimestrale o finale ha registrato la quantità e la qualità del percorso fatto nel raggiungimento degli obiettivi programmati dal Consiglio di classe per quell'anno - o frazione di esso - in relazione al profilo di indirizzo. Pertanto le votazioni assegnate dal Consiglio di classe in sede di scrutinio non derivano tanto dalla media dei voti assegnati nel quadrimestre o nell'anno, bensì dal livello di preparazione raggiunto in ordine alle mete proposte. Il criterio di giudizio è stato qualitativo e non meramente quantitativo. Esso è scaturito dal confronto fra i

docenti in ordine alle reali capacità del singolo studente di organizzare il proprio studio e di seguire con profitto il programma, tenuto conto del percorso durante l'anno scolastico, del proprio livello di partenza, delle capacità di recupero, della volontà e dell'impegno, visto come collaborazione al dialogo scolastico e come studio personale. Si è fatto riferimento, pertanto, nell'attribuzione dei voti, ai seguenti indicatori:

1. Impegno, diligenza, partecipazione ed interesse profusi nelle varie attività didattiche;
2. Correttezza espressiva con l'utilizzo dei linguaggi specifici richiesti nelle varie discipline;
3. Conoscenza dei vari contenuti;
4. Capacità di rielaborazione personale, di analisi e di sintesi;
5. Competenze e capacità acquisite;
6. Raggiungimento degli obiettivi educativi e formativi.

Tipologie di verifica: formativa e sommativa

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.

AREA METODOLOGICO-OPERATIVA: esercizi a tema con applicazione di tecniche specifiche disciplinari, prove pratiche; organizzazione di dati e informazioni con 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 concordato in Collegio Docenti. 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 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.

Criteri metodologici e svolgimento programmi

I componenti del Consiglio di Classe hanno avuto cura, ciascuno attraverso la propria disciplina, di:

- sensibilizzare all'uso del linguaggio specifico disciplinare e sottolinearne l'importanza, al fine di una corretta codifica;
- evidenziare correlazione tra discipline diverse o all'interno della stessa disciplina per formare un sapere continuo";
- sensibilizzare l'allievo all'autovalutazione per una maggiore consapevolezza delle proprie mancanze/ incongruenze/difficoltà e quindi all'autocorrezione, individuando errori e cause della loro determinazione;
- potenziare alcuni aspetti delle discipline attraverso attività di laboratorio.

Inoltre hanno:

- corresponsabilizzato gli alunni al lavoro da svolgere rendendo loro espliciti:
- TEMPI - METODI - OBIETTIVI - CRITERI e METODI DI VALUTAZIONE

- sollecitato la modalità operativa individuale partendo da:
- CONOSCENZE PREGRESSE - IDEE SPONTANEE - ERRORI FREQUENTI
- analizzato problemi, partendo da dati reali, per raggiungere la formalizzazione astratta dei nuclei centrali delle singole discipline, nonché alla loro storicizzazione, qualora queste lo permettessero;
- sostenuto l'utilizzo frequente, razionale e possibilmente critico del libro di testo e di testi a completamento suggeriti dal/la docente, come strumento di consultazione e consolidamento dei concetti sviluppati durante l'attività curricolare.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E RELATIVE MOTIVAZIONI

TABELLA Attribuzione credito scolastico Allegato A

I docenti, uniformandosi alla normativa vigente hanno provveduto all'attribuzione del credito scolastico secondo la quale è la media dei voti, relativa allo scrutinio finale, a determinare la fascia di appartenenza (come si evince dalla tabella sottostante).

L'art. 15 del [d.lgs. 62/2017](#) attribuisce al credito scolastico maturato dagli studenti nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso un peso decisamente maggiore nella determinazione del voto finale dell'esame di Stato rispetto alla precedente normativa, elevando tale credito da venticinque punti su cento a quaranta punti su cento. Lo stesso articolo specifica il punteggio massimo attribuibile per ciascuno degli anni considerati: dodici punti per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Inoltre, nell'[allegato A](#) al decreto legislativo, la prima tabella, intitolata Attribuzione del credito scolastico, definisce la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

MEDIA DEI VOTI Tabella A allegata al D.lgs. 62/2017	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	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

CREDITO SCOLASTICO I criteri di attribuzione si riferiscono, come previsto dalla normativa, 1. alla media dei voti; 2. all'assiduità della frequenza scolastica; 3. alla partecipazione e all'impegno dimostrati in attività integrative di approfondimento e di recupero proposte dalla scuola; 4. al percorso individuale in rapporto al livello iniziale e al livello finale.

CREDITO FORMATIVO Secondo quanto previsto dal Collegio dei Docenti, vengono prese in considerazione, per l'attribuzione del credito formativo, esperienze formative che siano state programmate, organizzate e proposte dalla nostra scuola a tutti gli studenti; le attività formative esterne, comunque coerenti con il percorso educativo e formativo dello studente, vengono considerate solo se gli altri indicatori risultano nel complesso positivi.

MODALITA' DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLATICO

Il credito scolastico viene assegnato sulla base delle seguenti operazioni:

- 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;
- Valutazione dell'assiduità della frequenza, dell'interesse dell'impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- 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.

CREDITO FORMATIVO Secondo quanto previsto dal Collegio dei Docenti, vengono prese in considerazione, per l'attribuzione del credito formativo, esperienze formative che siano state programmate, organizzate e proposte dalla nostra scuola a tutti gli studenti e le attività formative esterne, comunque coerenti con il percorso educativo e formativo dello studente.

ATTIVITÀ FORMATIVE SVOLTESI NEL CORSO DEL TRIENNIO

- Alternanza scuola – lavoro (Vedi Scheda PCTO)
- Conferenza sulla parità di genere;
- Conferenza sulla Democrazia;
- Conferenza sulle droghe;
- Conferenza sul Bullismo e Cyberbullismo
- Celebrazione Giornata internazionale contro la violenza sulle donne
- Open Day per l'orientamento in Entrata
- Conferenza : Capaci di Ricordare , Capire, Cambiare ;Educazione alla legalità
- Partecipazione al progetto ptof : Bar Didattico; Mangiare Consapevolmente.
- Teatro in lingua inglese nella città di Catania
- Educazione alimentare
- Conferenza sulle tossico dipendenza organizzta dalla comunità "Incontro"
- Conferenza sulla sicurezza stradale

Griglie prove scritte e orale

Per la prova scritta di Italiano viene attribuito un punteggio massimo di 20 punti, per la seconda prova scritta viene attribuito un punteggio massimo di 20 punti e per la prova orale viene attribuito un punteggio massimo di 20 punti che è stata predisposta dal ministero.

Di seguito vengono riportate le griglie di valutazioni per la prima prova scritta di italiano, per la seconda prova scritta e per la prova orale.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA ITALIANO

Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

INDICATORI GENERALI - Max 12 punti				
	2	1,5	1	0,5
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo ideato, pianificato e organizzato in modo rigoroso. Scrupoloso rispetto dei vincoli	Testo ben ideato e pianificato. Adeguato rispetto dei vincoli	Testo sufficientemente organizzato e pianificato, nell'insieme rispettoso dei vincoli	Testo carente sul piano della pianificazione e non ben calibrato nelle parti. Mancato rispetto dei vincoli
Coesione e coerenza testuale	Testo sviluppato in modo coerente e coeso	Testo ben articolato e organico	Testo complessivamente organico e sufficientemente coerente	Testo disorganico e confuso in più parti
Ricchezza e padronanza lessicale. Registro linguistico	Lessico vario ed appropriato. Corretto registro linguistico	Lessico complessivamente appropriato e diversificato. Registro linguistico adeguato	Lessico non sempre appropriato e a volte ripetitivo	Lessico spesso improprio e ripetitivo
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	Elaborato grammaticalmente corretto, esposizione chiara ed efficace. Corretto uso della punteggiatura	Sporadici errori, esposizione chiara e nel complesso scorrevole. Uso adeguato della punteggiatura	Alcune imprecisioni, esposizione corretta ma con struttura semplice e punteggiatura non sempre efficace	Testo gravemente scorretto e con punteggiatura assente/inefficace
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali ampi e precisi	Conoscenze e riferimenti culturali soddisfacenti	Conoscenze e riferimenti culturali sufficienti	Conoscenze e riferimenti culturali scorretti e/o carenti
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Capacità di rielaborazione critica e originale	Capacità critica significativa	Capacità critica nel complesso adeguata	Assenza di spunti critici
PUNTEGGIO PARTE GENERALE	Punti/12			
INDICATORI SPECIFICI - Max 8 punti				
	3	2,5	2	1
Comprensione del senso complessivo del testo nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprensione del testo completa, articolata e precisa	Buona comprensione del testo	Comprensione sostanziale ma superficiale del testo	Errata comprensione del testo
Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Analisi puntuale a tutti i livelli richiesti	Analisi accettabile a tutti o quasi tutti i livelli richiesti	Analisi non sempre puntuale e/o in parte carente rispetto alle richieste	Analisi gravemente carente
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione corretta e articolata del testo con considerazioni appropriate e originali	Interpretazione discretamente articolata e argomentata con valide considerazioni	Interpretazione nel complesso corretta ma non approfondita	Interpretazione non corretta e con gravi fraintendimenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA	Punti/8			
PUNTEGGIO TOTALE	Punti/20			

Tipologia B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

INDICATORI GENERALI - Max 12 punti				
	2	1,5	1	0,5
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo ideato, pianificato e organizzato in modo rigoroso. Scrupoloso rispetto dei vincoli	Testo ben ideato e pianificato. Adeguato rispetto dei vincoli	Testo sufficientemente organizzato e pianificato, nell'insieme rispettoso dei vincoli	Testo carente sul piano della pianificazione e non ben calibrato nelle parti. Mancato rispetto dei vincoli
Coesione e coerenza testuale	Testo sviluppato in modo coerente e coeso	Testo ben articolato e organico	Testo complessivamente organico e sufficientemente coerente	Testo disorganico e confuso in più parti
Ricchezza e padronanza lessicale. Registro linguistico	Lessico vario ed appropriato. Corretto registro linguistico	Lessico complessivamente appropriato e diversificato. Registro linguistico adeguato	Lessico non sempre appropriato e a volte ripetitivo	Lessico spesso improprio e ripetitivo
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	Elaborato grammaticalmente corretto, esposizione chiara ed efficace. Corretto uso della punteggiatura	Sporadici errori, esposizione chiara e nel complesso scorrevole. Uso adeguato della punteggiatura	Alcune imprecisioni, esposizione corretta ma con struttura semplice e punteggiatura non sempre efficace	Testo gravemente scorretto e con punteggiatura assente/inefficace
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali ampi e precisi	Conoscenze e riferimenti culturali soddisfacenti	Conoscenze e riferimenti culturali sufficienti	Conoscenze e riferimenti culturali scorretti e/o carenti
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Capacità di rielaborazione critica e originale	Capacità critica significativa	Capacità critica nel complesso adeguata	Assenza di spunti critici
PUNTEGGIO PARTE GENERALE	Punti/12			
INDICATORI SPECIFICI - Max 8 punti				
	2	1,5	1	0,5
Comprensione del testo proposto	Comprensione piena e analitica	Comprensione ampia e corretta	Comprensione dei principali snodi testuali	Comprensione parziale e superficiale
Individuazione corretta di tesi, argomentazioni e tecnica argomentativa del testo proposto	Piena individuazione di tesi e argomentazioni anche nel loro sviluppo logico	Individuazione corretta di tesi e riconoscimento delle principali argomentazioni	Individuazione nel complesso adeguata di tesi e argomentazioni	Errata/assente individuazione di tesi e argomentazioni
Sviluppo del percorso argomentativo e uso dei connettivi	Sviluppo argomentativo rigoroso e coerente con uso appropriato dei necessari connettivi	Sviluppo argomentativo sostanzialmente coerente e con uso adeguato dei connettivi	Sviluppo argomentativo coerente ma non adeguatamente ampio	Gravi incoerenze nel percorso argomentativo con incongruenze logiche
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA	Punti/8			
PUNTEGGIO TOTALE	Punti/20			

**Tipologia C - RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO
SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

INDICATORI GENERALI - Max 12 punti				
	2	1,5	1	0,5
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo ideato, pianificato e organizzato in modo rigoroso. Scrupoloso rispetto dei vincoli	Testo ben ideato e pianificato. Adeguato rispetto dei vincoli	Testo sufficientemente organizzato e pianificato, nell'insieme rispettoso dei vincoli	Testo carente sul piano della pianificazione e non ben calibrato nelle parti. Mancato rispetto dei vincoli
Coesione e coerenza testuale	Testo sviluppato in modo coerente e coeso	Testo ben articolato e organico	Testo complessivamente organico e sufficientemente coerente	Testo disorganico e confuso in più parti
Ricchezza e padronanza lessicale. Registro linguistico	Lessico vario ed appropriato. Corretto registro linguistico	Lessico complessivamente appropriato e diversificato. Registro linguistico adeguato	Lessico non sempre appropriato e a volte ripetitivo	Lessico spesso improprio e ripetitivo
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	Elaborato grammaticalmente corretto, esposizione chiara ed efficace. Corretto uso della punteggiatura	Sporadici errori, esposizione chiara e nel complesso scorrevole. Uso adeguato della punteggiatura	Alcune imprecisioni, esposizione corretta ma con struttura semplice e punteggiatura non sempre efficace	Testo gravemente scorretto e con punteggiatura assente/inefficace
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali ampi e precisi	Conoscenze e riferimenti culturali soddisfacenti	Conoscenze e riferimenti culturali sufficienti	Conoscenze e riferimenti culturali scorretti e/o carenti
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Capacità di rielaborazione critica e originale	Capacità critica significativa	Capacità critica nel complesso adeguata	Assenza di spunti critici
PUNTEGGIO PARTE GENERALE	Punti...../12			
INDICATORI SPECIFICI - Max 8 punti				
	2	1,5	1	0,5
Comprensione del testo proposto, delle sue inferenze e delle potenzialità di sviluppo	Comprensione piena e analitica	Comprensione ampia e adeguata	Comprensione dei principali snodi testuali	Comprensione parziale e superficiale
Pertinenza dell'elaborato rispetto alla traccia data e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	Puntuale e articolata pertinenza del testo nel rispetto di tutte le consegne	Discreta pertinenza del testo e rispetto adeguato delle consegne	Sufficiente pertinenza del testo e rispetto sostanziale delle consegne	Gravi carenze di pertinenza del testo e mancato rispetto delle consegne
Sviluppo dell'esposizione e del percorso logico	Sviluppo del percorso espositivo/ragionativo coerente e organico, con ottimo uso dei connettivi	Percorso espositivo/ragionativo sostanzialmente coerente, con uso adeguato dei	Poche incoerenze nel percorso espositivo/ragionativo, con uso dei connettivi nel complesso	Gravi incoerenze nel percorso espositivo/ragionativo, disorganico e confuso

		connettivi	corretto	
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA	Punti...../8			
PUNTEGGIO TOTALE	Punti...../20			

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato

ISTITUTO PROFESSIONALE
Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Caratteristiche della prova d'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, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

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

In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione

laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze
<ol style="list-style-type: none">1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.
Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none">• Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato• Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto• Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative• Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate• Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico - culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

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

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

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

- Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.
- Possedere ed utilizzare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting.
- Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi.
- 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

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
<ul style="list-style-type: none"> ● COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa. 	3
<ul style="list-style-type: none"> ● PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline. 	6
<ul style="list-style-type: none"> ● PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione delle soluzioni. 	8
<ul style="list-style-type: none"> ● CAPACITA’ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici. 	3



Allegato A - Griglia di valutazione della prova orale - O.M. n. 55 del M.I. del 22/03/2024

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 curricolo, 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	
Punteggio totale della prova				

**Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
"Archimede"**

Via Sipione, 147 - 96019 Rosolini (SR)
Tel.0931/502286 – Fax: 0931/850007
e-mail: sris017003@istruzione.it - sris017003@pec.istruzione.it
C.F. 83001030895 - Cod. Mecc. SRIS017003
Codice Univoco Ufficio: UF5C1Y
www.primoistitutoarchimede.it

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

NOMINATIVO CANDIDATO/A _____

CLASSE 5° SEZ. A IPC T ALBERGHIERO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

FIRMA CANDIDATO/A _____

LA COMMISSIONE

Disciplina	Docente	FIRMA

Il Presidente della Commissione



**Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
"Archimede"**

Via Sipione, 147 - 96019 Rosolini (SR)
Tel.0931/502286 – Fax: 0931/850007
e-mail: sris017003@istruzione.it - sris017003@pec.istruzione.it
C.F. 83001030895 - Cod. Mecc. SRIS017003
Codice Univoco Ufficio: UF5C1Y
www.istitutosuperiorearchimede.edu.it

**Tabella per l'Attribuzione del credito scolastico - Candidati Interni
- Delibera C.D. del 19/05/2020 -**

a.s. 2023/2024

STUDENTE/ESSA.....

classe.....sez..... Indirizzo.....

Calcolo Credito Scolastico a.s. 2023/2024	Voto di condotta	VOTO 10	0.30	
		VOTO 9	0.20	
		VOTO 8	0.15	
		VOTO 7	0.10	
		VOTO 6	0.05	
	Partecipazione al Dialogo Educativo a giudizio del C.d.C.	Si	0.20	
		No	0.05	
	Partecipazione Attività Integrative e Complementari	n.2 attività	0.30	
		n.1 attività	0.15	
	Riporto decimali della media dei voti			
Totale dei decimali				
Nota Bene: <i>Si attribuisce il valore minimo della banda di oscillazione se i decimali sono di valore < 0.50 Si attribuisce il valore massimo della banda d'oscillazione se i decimali sono di valore ≥ 0.50</i>				
Banda di oscillazione				
CREDITO FINALE ATTRIBUITO A.S. 2023/2024				

Somma crediti Solo per le classi quinte TOTALE CREDITO SCOLASTICO	Credito a.s 2021/2022	
	Credito a.s. 2022/2023	
	Credito a.s. 2023/2024	

Rosolini/...../2023

**Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Maria Teresa Cirmena**

Art. 17 – Tabelle di valutazione come da Regolamento di Istituto

Approvato con Delibere Collegio Docenti 24/10/2018- Consiglio di Istituto 14/11/2018

Allegato B - Griglia di valutazione quadrimestrale del voto di condotta

GRIGLIA DI VALUTAZIONE QUADRIMESTRALE DEL VOTO DI CONDOTTA				
COMPORAMENTO PER RESPONSABILITÀ E PARTECIPAZIONE	FREQUENZA E PUNTUALITÀ (INGRESSI IN RITARDO, A II ORA E SUCCESSIVI ALLA SECONDA ORA; USCITE ANTICIPATE PER QUADRIMESTRE)	NOTE DISCIPLINARI PER QUADRIMESTRE	VOTO	ANNOTAZIONI
ESEMPLARE	<p><u>MOLTO ASSIDUA</u> Max 6 giorni di assenza (escluse assenze con certificazione medica ospedaliera, assenze con certificazione medica non ospedaliera di almeno 3 gg. consecutivi, assenze per attività certificate). Max 6 ingressi in ritardo e/o a II ora e/o successivi alla seconda ora e/o uscite anticipate. Assenze ingiustificate: Nessuna</p>	NESSUNA	10	Si assegna in possesso di tutti gli indicatori.
RESPONSABILE	<p><u>ASSIDUA</u> Max 8 giorni di assenza (escluse assenze con certificazione medica ospedaliera, assenze con certificazione medica non ospedaliera di almeno 3 gg. consecutivi, assenze per attività certificate). Max 8 ingressi in ritardo e/o a II ora e/o successivi alla seconda ora e/o uscite anticipate. Assenze ingiustificate: Nessuna</p>	NESSUNA	9	Si assegna in possesso di tutti gli indicatori.
CORRETTO	<p><u>REGOLARE</u> Max 10 giorni di assenza (escluse assenze con certificazione medica ospedaliera, assenze con certificazione medica non ospedaliera di almeno 3 gg. consecutivi, assenze per attività certificate). Max 10 ingressi in ritardo e/o a II ora e/o successivi alla seconda ora e/o uscite anticipate. Assenze ingiustificate: Nessuna</p>	MAX 1 a quadrimestre, senza sanzioni disciplinari	8	Si assegna in presenza anche di un solo indicatore.
SUPERFICIALE	<p><u>NON SEMPRE REGOLARE</u> Da 11 a 20 giorni di assenza (escluse assenze con certificazione medica ospedaliera, assenze con certificazione medica non ospedaliera di almeno 3 gg. consecutivi, assenze per attività certificate). Più di 10 ingressi in ritardo e/o a II ora e/o successivi alla seconda ora e/o uscite anticipate. Assenze ingiustificate: 1</p>	MAX 4 a quadrimestre, senza sanzioni disciplinari.	7	Si assegna in presenza anche di un solo indicatore.
INCOSTANTE	<p><u>IRREGOLARE</u> Più di 20 giorni di assenza (escluse assenze con certificazione medica ospedaliera, assenze con certificazione medica non ospedaliera di almeno 3 gg. consecutivi, assenze per attività certificate). Più di 20 ingressi in ritardo e/o a II ora e/o successivi alla seconda ora e/o uscite anticipate. Assenze ingiustificate: 2</p>	MANCANZE GRAVI Con sanzioni disciplinari e sospensione dalle attività didattiche (ex Reg. Ist., Art. 15)	6	Si assegna in presenza anche di un solo indicatore.
SCORRETTO		MANCANZE GRAVI E CONTINUE/ GRAVISSIME Con sanzioni disciplinari e sospensione dall'attività didattica (ex Reg. Ist. Art. 15 Art. 15)	5	Si assegna soltanto in presenza di note disciplinari per mancanze gravi e continue/ Gravissime.

Le prove Invalsi sono state effettuate nella sede di via degli studi nell'aula di informatica nel mese di marzo. Le prove sono state effettuate per le seguenti discipline: Italiano, Matematica e Inglese secondo il seguente calendario:

Classi quinte 05/07/08/11 Marzo 2024

Sessione suppletiva 18/19 Marzo 2024

Riferimento circolare n.104 del 02/02/2024 e sessione suppletiva n.260 del 14/03/2024 con relativo allegato.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

PCTO (ex ASL)

Classe V[^] sez. A indirizzo di studio ENOGASTRONOMIA



**Istituto di Istruzione S econdaria Superiore
"Archimede"**

Via Sipione, 147 - 96019 Rosolini (SR)
Tel.0931/502286 – Fax: 0931/850007
e-mail: sris017003@istruzione.it - sris017003@pec.istruzione.it
C.F. 83001030895 - Cod. Mecc. SRIS017003
Codice Univoco Ufficio: UF5C1Y
www.istitutosuperiorearchimede.edu.it

SCHEDA RIEPILOGATIVA PCTO (ex ASL) – a.s. 2023/2024

Classe V sez. A indirizzo di studio servizi per l'enogastronomia ed ospitalità alberghiera
Articolazione "ENOGASTRONOMIA"

Terzo Anno	Nome Progetto	Azienda ospitante	Ore svolte
	Corso sicurezza sul lavoro	Piattaforma MIUR	4
	We can job	Piattaforma educazione digitale	20
	Youthenpowered coca cola	Piattaforma educazione digitale	20+5
	Sportello energia	Piattaforma educazione digitale	35

Quarto Anno	Nome Progetto	Azienda ospitante	Ore svolte
2021/22	Economia civile	Piattaforma educazione digitale	21
2021/22	Facciamo luce	Piattaforma educazione digitale	20
2021/22	Gocce di sostenibilità	Piattaforma educazione digitale	25
2021/22	Ecolamp	Piattaforma educazione digitale	20
2021/22	Sportello energia	Piattaforma educazione digitale	35
2021/22	We can job	Piattaforma educazione	20

		digitale	
2021/22	Youthenpowered coca cola	Piattaforma educazione digitale	20+5
2021/22	Vecchie tradizioni per non dimenticare	Azienda Avimec	78
2021/22 2022/23	Vecchie tradizioni per non dimenticare	Panificio Madonna del Carmelo	638

Quinto Anno	Nome Progetto	Azienda ospitante	Ore svolte
2022/23 2023/24	Bar didattico	Laboratorio di cucina dell'Istituto	614

EDUCAZIONE CIVICA



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Archimede"

Via Sipione, 147 - 96019 Rosolini (SR)

Tel.0931/502286 – Fax: 0931/850007

e-mail : sris017003@istruzione.it - sris017003@pec.istruzione.it

C.F. 83001030895 - Cod. Mecc. SRIS017003

Codice Univoco Ufficio: UF5C1Y

www.istitutosuperiorearchimede.edu.it

MODULO “EDUCAZIONE CIVICA” - a. s. 2023/2024

TITOLO

1^ II^ e Quadrimestre: Organismi nazionali ed internazionali

Classe 5^/Sez A

IPCT Indirizzo Enogastronomia

Discipline coinvolte nel C d C

Italiano, storia, scienze degli alimenti , diritto e tecniche amministrative, scienze motorie, religione

Docente referente di Educazione civica scelto dal C.d.C.

Prof. ssa Maria Gennuso

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.

Tempi di realizzazione: I quadrimestre e II quadrimestre

NUCLEI TEMATICI

<p><u>Disciplina 1</u> Italiano</p> <p><i>n. 3 ore</i> I quadrimestre</p> <p><i>n. 3 ore</i> II quadrimestre</p>	<p>CONOSCENZE <u>I quadrimestre e II quadrimestre</u> Gli organismi nazionali ed internazionali</p> <p>COMPETENZE/ABILITÀ</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali; Agire da cittadini responsabili e partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p> <p>Abilità Descrivere il contesto geopolitico in cui sono state costituite le organizzazioni internazionali ; e scrivere struttura e funzioni dell'ONU e dei relativi programmi e agenzie (FAO, OMS, , Unesco,), della NATO, del G20; descrivere struttura e funzioni dell'UE, le azioni a tutela dei dati personali, dell'ambiente, della sostenibilità.</p>
<p><u>Disciplina 2</u> Storia</p> <p><i>n.3 ore</i> I quadrimestre</p> <p><i>n. 3 ore</i> II quadrimestre</p>	<p>CONOSCENZE <u>I quadrimestre e II quadrimestre</u></p> <p>GLI ORGANISMI INTERNAZIONALI</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>La nascita dell'Unione europea.</i> - <i>L'ONU e le agenzie specializzate.</i> <p>COMPETENZE/ABILITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Individuare le diverse tappe storiche che hanno caratterizzato la nascita</i> <p>DEGLI ORGANISMI INTERNAZIONALI</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Capacità di combinare, in modo autonomo i diversi elementi delle conoscenze e delle abilità acquisite con lo studio.</i> - <i>Interpretare il testo e i documenti forniti.</i> - <i>Partecipare attivamente al dibattito e interfacciarsi con idee esposte in una discussione.</i> - <i>Produrre un elaborato scritto ed esporre proprie argomentazioni.</i>
<p><u>Disciplina 3</u> Religione</p> <p><i>n. 2 ore</i> I quadrimestre</p> <p><i>n. 2 ore</i> II quadrimestre</p>	<p>CONOSCENZE</p> <p><i>Pace e non violenza: un impegno per tutti</i> <i>Il valore della libertà</i></p> <p>COMPETENZE/ABILITÀ</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e formulare risposte personali e argomentate</p>

	<p><u>CONOSCENZE</u> PRESIDI SLOW FOOD DEL TERRITORIO MARCHI DI QUALITA'</p>
<p><u>Disciplina 4</u> <i>Scienze degli alimenti</i> <i>n. 2 ore I</i> <i>quadrimestre</i> <i>n. 2 ore II</i> <i>quadrimestre</i></p>	<p><u>COMPETENZE/ ABILITÀ</u> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi gastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>
<p><u>Disciplina 5</u> <i>Scienze motorie</i> <i>n. 3 ore I</i> <i>quadrimestre</i> <i>n. 3 ore II</i> <i>quadrimestre</i></p>	<p><u>CONOSCENZE</u> <u>I e II quadrimestre.</u> <i>LA COSTITUZIONE ITALIANA E LO SPORT</i> <i>Gli articoli della costituzione che tutelano il diritto allo sport come diritto alla salute</i></p> <p><u>COMPETENZE/ ABILITÀ</u> Conoscere gli articoli della costituzione che tutelano il diritto allo sport Assumere comportamenti responsabili per rispondere ai propri doveri di cittadino Esercitare con consapevolezza il proprio diritto allo sport attraverso il diritto alla salute</p>
<p><u>DISCIPLINA 6</u> <i>Diritto e tecniche amministrative</i> <i>n. 3 ore I</i> <i>quadrimestre</i> <i>n. 4 ore II</i> <i>quadrimestre</i></p>	<p><u>CONOSCENZE</u> <u>I quadrimestre.</u> Fonti normative interne. Codice del turismo.</p> <p><u>COMPETENZE/ ABILITÀ</u> Analizzare e distinguere le fonti normative interne. Analizzare i principali contenuti del Codice del turismo.</p> <p><u>CONOSCENZE</u> <u>I quadrimestre.</u> L'Unione europea e le istituzioni comunitarie Le fonti del diritto comunitario</p> <p><u>COMPETENZE/ ABILITÀ</u> Distinguere e analizzare le funzioni delle istituzioni europee Distinguere le differenti fonti normative europee e individuare il collegamento tra diritto comunitario e diritto nazionale</p>

Spazi	<ul style="list-style-type: none"> Υ Aula Υ Biblioteca Υ Laboratorio informatico Υ Altro
Strumenti di verifica	<ul style="list-style-type: none"> Υ Verifica orale Υ Momenti di discussione/confronto Υ Colloqui “informali” o liberi interventi degli studenti nel corso del dialogo educativo-didattico Υ Altro
<u>OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI NEI DIPARTIMENTI</u>	<ul style="list-style-type: none"> Υ Comprendere il concetto di “partecipazione attiva” Υ Lettura dei principi fondamentali della Costituzione Italiana Υ Saper ricomporre i concetti essenziali studiati in argomentazioni semplici e con un linguaggio accettabile appropriato. Υ <i>Partecipare al dibattito culturale.</i> Υ Altro

Rosolini, 14/05/2024

**Il docente referente di Educazione Civica
nominato dal CDC**
prof./ssa Maria Gennuso

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2023/2024

CLASSE 5° A Cucina
Disciplina: ITALIANO

Docente: Prof.ssa Maria Gennuso

TESTO SCOLASTICO IN USO: *“Con altri occhi. Comprendere, analizzare, argomentare”* vol. 3°A
Il secondo Ottocento e 3B Dal Novecento a oggi; G. Armellini, A. Colombo, L. Bosi, M. Marchesini;
Zanichelli, 2019.

Ore settimanali di lezione	N. 4	Ore di lezione previste nell'a. s. 2023/2024	Ore totali 132	Ore di lezione effettuate nell'a. 2023/2024 ore 89	n. ore da svolgere
-----------------------------------	-----------------------	---	----------------	---	--------------------

Lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto alle attività integrative e alle assemblee di istituto; è dovuto altresì alle assenze collettive e personali.

All'interno delle ore effettuate durante l'anno scolastico, 6 ore sono state dedicate ai moduli previsti per ED. Civica

Obiettivi realizzati

(Sulla base del programma svolto, con le dovute diversificazioni, sono stati dati agli alunni gli strumenti e le opportunità necessari per raggiungere gli obiettivi in termini di conoscenze, competenze, abilità)

CONOSCENZE

- Generi, autori ed opere più rappresentative di fine Ottocento e del Novecento.
- Titoli, struttura, contenuto e forma delle opere più importanti.

COMPETENZE

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo eseguendone un'analisi corretta ed esaustiva.
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
- Utilizzare una lingua per i principali scopi comunicativi ed operativi.
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
- Utilizzare testi multimediali.
- Produrre testi multimediali.

	<p><u>CAPACITÀ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Confrontare testi letterari (e non) per cogliere continuità, affinità, contrasti tra elementi, motivi e messaggi in essi presenti. • Mettere il testo in rapporto con la propria esperienza e la propria sensibilità. • Formulare un personale e motivato giudizio critico. •Cogliere l'evoluzione del pensiero attraverso l'opera letteraria. • Riflettere sulla lingua e sulla sua evoluzione diacronica.
<p>MODULI SVOLTI</p>	
<p>Il programma è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi. I discenti fin dall'inizio hanno dimostrato discreta propensione per la disciplina.</p>	
<p>1^ Modulo TITOLO:</p> <p>NATURALISMO E VERISMO: GIOVANNI VERGA</p> <p>TEMPI Ottobre- Novembre – Dicembre N. ore 13</p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i caratteri fondamentali dell'epoca letteraria esaminata. <p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere • Riconoscere le caratteristiche principali della poetica e dello stile di Verga nei testi presi in esame • Riconoscere in Verga gli elementi tipici del movimento verista Comprendere il contenuto dei testi letti e saperlo rielaborare. <p><u>ABILITÀ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper analizzare dal punto di vista formale testi dell'autore. • Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare. • Motivare semplici giudizi personali. <p><u>CONTENUTI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Naturalismo e Verismo pag.32; • Giovanni Verga: vita, opere e poetica pag. 176. <p>Brani antologici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Rosso Malpelo</i> p.203; • <i>I Malavoglia</i> p. 219.
<p>2^Modulo TITOLO:</p>	<p><u>CONOSCENZE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere per linee generali gli autori e il contesto storico

<p style="text-align: center;">DECADENTISMO E SIMBOLISMO: GABRIELE D'ANNUNZIO E GIOVANNI PASCOLI</p> <p>TEMPI Dicembre /Gennaio /Febbraio N. ore 30</p>	<p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare la lingua italiana; • Saper realizzare un semplice commento di testi poetici. • Saper realizzare un semplice commento di testi in prosa. <p><u>ABILITÀ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper problematizzare il tema attraverso l'approfondimento storico • Riconoscere gli elementi poetici, stilistici e tematici che caratterizzano la produzione degli autori presi in esame. • Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare. • Motivare semplici giudizi personali. <p><u>CONTENUTI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Decadentismo <p>• G. D'Annunzio: vita, opere, poetica pag. 306/317</p> <p>Poesia: <i>La pioggia nel Pineto</i>, p.322;</p> <p>Opere narrative: <i>Il Piacere</i>, p. 328.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Simbolismo <p>• G. Pascoli: vita, opere, poetica pag. 256/265</p> <p>Dalla raccolta <i>Myricae</i>:</p> <p><i>Il lampo</i> p.302;</p> <p><i>Il tuono</i> p. 303:</p> <p><i>Temporale</i> p. 278;</p> <p><i>X Agosto</i> p. 281.</p>
<p style="text-align: center;">3^Modulo TITOLO:</p> <p style="text-align: center;">LA NARRATIVA DELLA CRISI LUIGI PIRANDELLO</p> <p>TEMPI Marzo/Aprile/Maggio N. ore 18</p>	<p><u>CONOSCENZE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contestualizzare storicamente gli autori e riconoscere l'intreccio tra la loro biografia, le fasi della loro poetica e la stesura delle opere. <p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare la lingua italiana; • Saper realizzare un semplice commento di testi in prosa. <p><u>ABILITÀ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Motivare semplici giudizi personali; • saper realizzare confronti tra gli autori. <p><u>CONTENUTI</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> • L. Pirandello: vita, opere, pensiero: dal verismo al relativismo pag. 186/193 • Il relativismo conoscitivo • <i>Uno, nessuno, centomila</i> p.224/226 • <i>Il fu Mattia Pascal</i> trama pag. 215
<p>4^Modulo TITOLO: LA LETTERATURA TRA LE GUERRE: GIUSEPPE UNGARETTI, QUASIMODO</p> <p>TEMPI Marzo/aprile/Maggio N. ore 22</p> <p>Il neorealismo Primo Levi TEMPI Maggio N. ore 6</p> <p>MODULO EDUCAZIONE CIVICA 1° E 2° QUADRIMESTRE: ORGANISMI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI</p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Storicizzare la tematica trattata <p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare i temi fondamentali di un testo <p><u>ABILITÀ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper contestualizzare il testo in relazione al periodo storico e alla corrente letteraria. <p><u>CONTENUTI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'Ermetismo; • G. Ungaretti: vita, opere e poetica pag. 292 • Da <i>Allegria</i> sezione <i>Porto Sepolto: Veglia</i> p. 308, <i>Fratelli</i> p. 309; da <i>Allegria</i>, sezione <i>Girovago: Soldati</i> p. 318. <ul style="list-style-type: none"> • AUTORE : <u>S. Quasimodo</u> pag 111 (vita e opere) Genere: poesia ermetica Da <i>Giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici</i> pg 111 <ul style="list-style-type: none"> • Neorealismo • Primo Levi: vita e opere pag 553 <p><i>Se questo è un uomo</i>, pag. 553.</p>
<p><u>OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI NEI DIPARTIMENTI</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi tra testi e autori fondamentali; • usare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana in forme che raggiungano un livello accettabile di organicità, proprietà e correttezza formale, secondo le diverse esigenze comunicative; • leggere e interpretare correttamente testi di diverso tipo e funzione; • saper formulare motivati giudizi; • utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale.

Metodologie e tecniche di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale;; • discussione guidata sui materiali e i testi forniti; • esercitazioni scritte e orali; • correzione individualizzata degli elaborati prodotti Video reperiti in rete; • materiali digitali in PDF;; • esercizi guidati.
Mezzi e strumenti di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo; • altri testi; • dispense; • LIM; • strumenti informatici; • DVD; • versione digitale del libro di testo; • materiale multimediale; • video didattici e PPT;
Spazi	<ul style="list-style-type: none"> • Aula scolastica; • aula virtuale; • laboratorio di informatica; • biblioteca digitale
Strumenti di verifica	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali, • verifiche scritte,. <p>Sono stati presi altresì in esame:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le conoscenze e le competenze acquisite; • l'impegno personale; • la capacità individuale; • la capacità di lavorare in team working; • la partecipazione al dialogo educativo.

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2023/2024

Disciplina: Storia CLASSE 5° A Cucina

Docente: Prof.ssa Maria Gennuso

TESTO SCOLASTICO IN USO

PAOLUCCI SILVIO , NOSTRA STORIA, IL NOSTRO PRESENTE (LA) 3ED. - VOL. 3 (LDM) - 3ED. DI STORIA IN TASCA ROSSA. IL NOVECENTO E OGGI ZANICHELLI EDITORE

Ore settimanali di lezione	N. 2	Ore di lezione previste nell'a. s. 2023/2024	Ore totali 66	Ore di lezione effettuate nell'a .s. 2023/2024	n. ore 45
----------------------------	------	--	---------------	--	-----------

Nota bene: Lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto alle attività integrative, alle assenze collettive e personali.

All'interno delle ore effettuate durante l'anno scolastico , 6 ore sono state dedicate ai moduli previsti per ED. Civica

Obiettivi

Sulla base del programma svolto, sono stati dati agli alunni gli strumenti e le opportunità necessari per raggiungere gli obiettivi in termini di conoscenze, competenze, abilità.

CONOSCENZE

Conoscenza dei contenuti generali della disciplina; delle problematiche relative al contesto storico culturale.

COMPETENZE

Competenza nella terminologia e nel lessico pertinenti alla disciplina.

CAPACITÀ

Capacità di rielaborazione personale e critica dei contenuti appresi; di attualizzare il passato e stabilire nessi con il nostro presente.

MODULI SVOLTI

Il programma di storia è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi.

Il programma è stato svolto in presenza

Argomenti

Capacità / Competenze
CAPACITÀ'

<ul style="list-style-type: none"> • MODULO 1. La "Grande guerra" Tempi: 5 ore Periodo: Settembre/Ottobre • MODULO 2. Il decollo industriale. Tempi: 6 ore Periodo: Ottobre/Novembre • MODULO 3. Le conseguenze della "Grande guerra". Tempi : 7 ore Periodo: Dicembre/Gennaio/febbraio • MODULO 4 I regimi totalitari: il fascismo, il nazismo, . Tempi: 11 ore Periodo: Marzo/Aprile • MODULO 5 La Seconda guerra mondiale e il nuovo sistema internazionale. • MODULO 6 Dopoguerra e ricostruzione economica. • MODULO 7 L'Italia repubblicana. Tempi: 15 ore Periodo: Aprile - Maggio <p>MODULO EDUCAZIONE CIVICA 1° E 2° QUADRIMESTRE: ORGANISMI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI</p>	<p>1) Ricostruire processi di trasformazione che hanno favorito innovazioni scientifiche e tecnologiche. 2) Riconoscere gli intrecci dello sviluppo storico: sociale, culturale e ambientale. 3) Individuare i cambiamenti culturali socio-economici e politico-istituzionali. 4) Riconoscere le varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici..</p> <p>COMPETENZE</p> <p>1) Analizzare contesti e fattori storici 2) Collegare ed interpretare le conoscenze acquisite 3) Collegare in modo sincronico e diacronico fattori culturali, religiosi, politici, economici e sociali</p>
<p><i>OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI NEI DIPARTIMENTI</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei principali eventi storici • Esposizione delle conoscenze in maniera organica ed esaustiva attraverso l'uso del linguaggio specifico • Analisi del fatto storico ed individuazione delle cause e conseguenze • Contestualizzazione degli avvenimenti e attualizzazione

Mezzi e strumenti di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo, lavagna • LIM • Materiale fornito dal docente
Metodologie e tecniche di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> • Video reperiti in rete • Materiali digitali in PDF • Esercizi guidati • Lezione frontale • Discussione guidata sui materiali e i testi forniti • Esercitazioni scritte e orali • Correzione individualizzata degli elaborati prodotti
Spazi	Argo Did Up Aula
Strumenti di verifica	<ul style="list-style-type: none"> - Lavori individuali e di gruppo - Interrogazioni orali - Elaborati scritti - Elaborazioni orali

Rosolini, 14/05/2024

F.to Prof.ssa Maria Gennuso

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2023/2024					
Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva					
Docente: Prof. ssa Carmen Scollo					
CLASSE 5^A Enogastronomia					
TESTO SCOLASTICO IN USO: S. Rascioni, F. Ferriello – Gestire le imprese ricettive UP 3 – Tramontana					
Ore settimanali di lezione	N. 4	Ore di lezione previste nell'a.s. 2023/2024	Ore totali 132	Ore di lezione effettuate nell'a.s. 2023/2024	110
Lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto alle attività integrative e alle assenze collettive.					
Sulla base del programma svolto, con le dovute diversificazioni, sono stati dati		Sono stati raggiunti, coerentemente con il PECUP, i seguenti risultati di apprendimento: <u>CONOSCENZE</u>			

agli studenti gli strumenti e le opportunità necessari per raggiungere gli obiettivi in termini di conoscenze, competenze, abilità

- Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ ristorativa.
- Metodi di calcolo dei costi.
- Determinazione del prezzo di vendita.
- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
- Analisi SWOT, pianificazione strategica e programmazione operativa.
- Business plan.
- Tecniche di marketing strategico ed operativo.

COMPETENZE

- N.1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi, promuovendo le nuove tendenze enogastronomiche ed alimentari.
- N. 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e sviluppo culturale dell'innovazione.
- N. 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- N.6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- N. 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica, promuovendo la vendita di prodotti e servizi coerenti con il territorio.
- N. 9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- N. 10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

	<p><u>ABILITÀ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Calcolare i costi delle imprese ristorative e determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi • Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. • Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. • Redigere la contabilità di settore e i principali documenti amministrativo-contabili. • Individuare le fasi per redigere un business plan. • Analizzare il mercato e individuare ed utilizzare le tecniche di marketing.
<p>Il programma è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi.</p>	
<p>Modulo : RECUPERO PREREQUISITI</p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La comunicazione aziendale e il sistema informativo aziendale • Le contabilità aziendali • Il bilancio d'esercizio <p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i principali strumenti gestionali <p><u>ABILITA'</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le principali scritture d'impresa • Analizzare nei caratteri essenziali i documenti del bilancio d'esercizio
<p>Modulo : LA CONTABILITA' GESTIONALE</p>	<p><u>CONOSCENZE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contabilità gestionale • Classificazione dei costi e dei ricavi delle imprese turistico- ricettive. • Configurazione dei costi. • Il direct costing e il full costing • Rapporti tra costi e ricavi. • La Break even analysis • La fissazione del prezzo di vendita <p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati • Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. <p><u>ABILITA'</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere i costi fissi dai costi variabili. • Calcolare il costo totale, medio e unitario di un prodotto. • Distinguere i costi diretti e indiretti, • Determinare il prezzo di vendita
<p>Modulo :</p>	<p><u>CONOSCENZE:</u></p>

<p>IL MERCATO TURISTICO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il mercato turistico internazionale • Gli organismi e le fonti normative internazionali • Il mercato turistico nazionale • Le nuove tendenze del turismo <p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro. • Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. <p><u>ABILITA'</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela; • Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore •
<p>Modulo : LA PIANIFICAZIONE STRATEGICA E LA PROGRAMMAZIONE OPERATIVA</p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Analisi dell'ambiente • Scelte strategiche • La pianificazione e la programmazione • <i>Vantaggio competitivo</i> • <i>Controllo di gestione e report</i> • Il budget • Il business plan <p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. • Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. • Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. • Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. • Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing <p><u>ABILITA'</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretare i dati amministrativo-contabili • Redigere la contabilità di settore

	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare gli elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e per la valutazione della sostenibilità; • Applicare le tecniche dell'analisi SWOT; • Definire offerte gastronomiche e servizi qualitativamente ed economicamente sostenibili. • Individuare le fasi e le procedure per redigere un budget e un business plan
<p align="center">Modulo : IL MARKETING</p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Il marketing: aspetti generali • Il marketing strategico • Il marketing operativo • Il web marketing • Il marketing plan <p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. • Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. • Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. <p><u>ABILITA'</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato; • Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento; • Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura; • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti; • Progettare attività/iniziative di varia natura
<p align="center">Modulo : EDUCAZIONE CIVICA</p> <p>GLI ORGANISMI NAZIONALI E INTERNAZIONALI</p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli organismi e le fonti normative interne • La nascita dell'Unione europea • Le istituzioni comunitarie • Le fonti del diritto comunitario <p><u>ABILITA'</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare e distinguere le fonti normative interne. • Individuare le diverse tappe dell'integrazione europea • Distinguere le funzioni delle istituzioni europee • Distinguere le differenti fonti normative europee
Metodologie e tecniche di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali • Lezioni partecipate • Esercitazioni individuali e di gruppo • Analisi di casi aziendali • Problem solving • Videolezione interattiva • Discussione guidata sui materiali e i testi forniti • Esercitazioni • Quiz • Supporto agli studenti in piccoli gruppi • Correzione collettiva • Correzione individualizzata degli elaborati prodotti
Mezzi e strumenti di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Materiale predisposto dal docente • Siti web • Video / audio prodotti dal docente • Video reperiti in rete • Materiali digitali (PPT, PDF, XLS) • Esercizi guidati • Videoconferenze con Google Meet • Classe virtuale su Classroom • Posta elettronica
Spazi	<ul style="list-style-type: none"> • Aula • Aula virtuale
Strumenti di verifica	<ul style="list-style-type: none"> • Esposizione orale • Prove semistrutturate (v/f; scelta multipla, completamenti, domande aperte, compilazione di semplici schemi contabili) • Questionari • Esercitazioni in classe • Test e cloze digitali • Elaborati scritti di varia tipologia • Discussione guidata
<u>OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA CORRISPONDENTI AI CONTENUTI</u>	<p><u>Conoscenze</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificazioni dei costi e configurazioni di costo • Metodi: Direct costing e full costing • Determinazione del prezzo di vendita • Break even analysis

**PROGRAMMATI NEI
DIPARTIMENTI**

- Concetto di Strategia dell'impresa
- La pianificazione e la programmazione aziendale
- Articolazione del piano aziendale
- Tipi di Vantaggio competitivo
- Budget e controllo budgetario
- Articolazione del budget
- Articolazione, funzione e contenuti del Business plan
- Marketing: definizioni e fasi
- Orientamento alla produzione, alle vendite e al marketing
- Segmentazione della domanda e targeting
- Il marketing mix
- Ciclo di vita del prodotto
- Web marketing
- Gli organi costituzionali italiani
- Gli organismi UE

Competenze

- Utilizzare strumenti gestionali nella produzione dei prodotti enogastronomici e dei servizi turistici
- N.1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi, promuovendo le nuove tendenze enogastronomiche ed alimentari.
- N. 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e sviluppo culturale dell'innovazione.
- N. 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Abilità

- Classificare, configurare e calcolare i costi di un'azienda
- Calcolare il prezzo di vendita
- Individuare la funzione di un business plan
- Individuare le informazioni principali contenute in un business plan
- Interpretare un business plan di un'impresa ristorativa
- Effettuare l'Analisi Swot
- Individuare gli strumenti del marketing mix su cui agisce un'impresa marketing oriented
- Utilizzare il linguaggio tecnico
- Distinguere e analizzare le funzioni degli organi costituzionali italiani e delle istituzioni europee

Scheda sinottica		CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI			
Materia		MATEMATICA		CLASSE <u>VA IPCT</u>	
Docente Prof.		GERRATANA GIOVANNI			
Libro di testo		Matematica modelli e competenze C – Minerva Italica - Autori: L. Tonolini F. Tonolini G. Tonolini A. Manenti Calvi			
Ore settimanali di lezione	N.3	Ore di lezione previste nell'anno scolastico 2023-2024	N. 99	Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024	N° 83
Obiettivi da realizzare (in termini di conoscenze, abilità e competenze)		CONOSCENZE E ABILITÀ			
		<p>Durante l'anno scolastico diversi argomenti del programma previsto, sono stati sviluppati con esercitazioni pratiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il linguaggio specifico della disciplina. • Essere in grado di riconoscere i concetti chiave e operazioni tipiche della disciplina. • Aver consolidato le abilità acquisite al termine del triennio, utilizzando le capacità di astrazione e di formalizzazione; • Saper interpretare le informazioni ricavati dai <i>limiti</i> e dalle <i>derivate</i> per rappresentare il grafico di una funzione (Razionale e Razionale fratta). • Essere consapevole dei propri livelli di apprendimento in relazione ai parametri di verifica esplicitati e concordati e vivere con equilibrio la valutazione del proprio operato. 			
		COMPETENZE			
		<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; • Utilizzare gli strumenti di calcolo funzionali per le discipline scientifiche e tecnico-professionali; • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. 			
CONTENUTI					
Lo svolgimento del programma di MATEMATICA prevede come obiettivo il raggiungimento dell'abilità (come previsto dal PECUP) da parte dell'alunno a saper individuare gli elementi per la determinazione e la rappresentazione grafica di una funzione. Il programma è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi.					
Moduli		Obiettivi		tempi	
<i>Disequazioni</i> - Disequazioni di 1° e di 2° grado - Disequazioni fratte.		a) Consolidare le conoscenze e le abilità acquisite nel triennio precedente. Obiettivi minimi: - saper risolvere le disequazioni di 1° e 2° grado a coefficienti interi.		10 ore	

<p><i>Funzione reale</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Concetto di funzione - Classificazione delle funzioni - Dominio di una funzione - Intervalli di positività e di negatività - Intersezione con gli assi. 	<ul style="list-style-type: none"> a) Distinguere una funzione algebrica razionale intera e razionale fratta b) Individuare l'insieme di esistenza delle funzioni c) Sapere ricavare il segno e le intersezioni con gli assi di una funzione d) Rappresentare graficamente i primi risultati ottenuti per un primo approccio grafico della $f(x)$. <p>Obiettivi minimi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper determinare il dominio di funzioni razionali e razionali fratte. - saper determinare gli intervalli di positività e le intersezioni con gli assi delle funzioni razionali a coefficienti interi. 	25 ore
<p><i>Limiti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Calcolo limiti finiti e di forma indeterminata ∞/∞ -Definizione di: Asintoti verticali e orizzontali - Definizione dell'asintoto obliquo. 	<ul style="list-style-type: none"> a) Conoscere l'importanza dei limiti nello studio di una funzione. b) Calcolare semplici limiti di forma ∞/∞. c) Sapere utilizzare i limiti per determinare gli asintoti Verticali e Orizzontali. d) Determinare e rappresentare l'asintoto Obliquo. <p>Obiettivi minimi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper determinare gli asintoti verticali ed orizzontali di funzioni razionali. 	25 ore
<p><i>Derivate</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Derivata di funzioni elementari - Derivata di funzione razionale fratta - Derivata di funzione composta - Teorema della crescita - Teorema della concavità - Teorema di Rolle - Teorema di De L'Hopital 	<ul style="list-style-type: none"> a) Saper calcolare le derivate delle funzioni algebriche razionali, razionali fratte e razionali composte. b) Saper applicare il teorema della crescita con le funzioni algebriche razionali e razionali fratte c) Saper applicare il teorema della concavità con le funzioni algebriche razionali e razionali fratte <p>Obiettivi minimi:</p> <p>Saper operare per quanto sopra, relativamente alle funzioni razionali a coefficienti interi.</p>	23 ore
CONOSCENZE	CAPACITÀ	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • La definizione di funzione • La definizione di dominio; 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare l'insieme di definizione di funzioni razionali intere e fratte; • Effettuare lo studio del segno e trovare le intersezioni con gli assi di una funzione razionale intera e fratta; 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper tradurre da un grafico le caratteristiche di una funzione;

	<ul style="list-style-type: none">• Calcolare semplici limiti di funzioni intere e fratte (forma indeterminata ∞/∞);	
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere l'importanza dei limiti nello studio di una funzione; • Conoscere i limiti di forma indeterminata ∞/∞; • Conoscere gli asintoti di una funzione; 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i limiti per la determinazione di asintoti verticali, orizzontali ed obliqui; • Saper applicare il teorema di De L'Hopital per calcolare i limiti di forma indeterminata ∞/∞ 	
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i metodi per calcolare gli asintoti (Verticale, Orizzontale e Obliquo) di una funzione razionale fratta; • Acquisire i concetti di dominio, segno, intersezione e dei limiti per rappresentare graficamente una funzione; • Conoscere le regole di derivazione delle funzioni elementari e delle funzioni razionali fratte; • Conoscere il teorema della crescita e della decrescita delle funzioni; • Conoscere il teorema di Rolle • Conoscere il teorema della concavità delle funzioni. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper interpretare le informazioni ricavate dai limiti e dalle derivate prima e seconda per rappresentare il grafico di una funzione sul piano cartesiano individuando eventuali punti di massimo, di minimo relativi e di flesso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tracciare il grafico probabile di una funzione applicando le conoscenze acquisite in queste prime unità; • Rappresentare graficamente una funzione in tutte le sue parti Includendo i vari asintoti.
Metodologie e tecniche di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Lavoro di gruppo • Esercizi in classe e a casa • Correzione degli errori connessi alle verifiche. 	

Mezzi e strumenti di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo, lavagna • Fotocopie fornite dal docente • Dispense integrative <p>modalità di lavoro:</p> <p><i>a) lezione/informazione, il più possibile partecipata e problematizzata per:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - illustrare concetti - ricavarne opportune applicazioni - evidenziare il significato all'interno della disciplina - evidenziare le operazioni tipiche che la disciplina fa praticare <p><i>b) lavori di gruppo o singoli su problemi per:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - analizzare i tipi di errori ricorrenti - analizzare le difficoltà incontrate <p><i>colloqui e correzione di elaborati come occasione di approfondimento disciplinare.</i></p>	
Spazi	<ul style="list-style-type: none"> • Aula • Laboratorio di informatica. 	
Strumenti di verifica	<ul style="list-style-type: none"> • Prove scritte, grafiche e orali sia strutturate che aperte • Test e questionari • Lavori di gruppo • Esercitazioni individuali e a gruppi • Interrogazioni orali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborati scritti • Discussione guidata

Rosolini 15/05/2024

Docente
Prof. Gerratana
Giovanni

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Prof. Di Dio Giovanna

TESTO SCOLASTICO IN USO Conoscere gli alimenti ; Autore Silvano Rodato

Ore settimanali di lezione	N.	Ore di lezione previste nell'a.s. 2023-2024 n.4	Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024 n. 136	Ore di lezione effettuate 120	n. ore da svolgere 16
-----------------------------------	-----------	--	---	--------------------------------------	-----------------------

Lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto alle attività integrative e alle assenze collettive.

Obiettivi realizzati

(Sulla base del programma svolto, con le dovute diversificazioni, sono stati dati agli alunni gli strumenti e le opportunità necessari per raggiungere gli obiettivi in termini di conoscenze, competenze, abilità)

CONOSCENZE:

- Conoscenza delle principali cause di contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti.
- Conoscenza delle tossinfezioni alimentari e delle loro modalità di trasmissione
- Comprensione della relazione che esiste tra tossinfezione alimentari e scarsa qualità igienica degli alimenti o di un servizio ristorativi.
- Comprensione del ruolo dei principali additivi utilizzati negli alimenti .
- Valutazione del fabbisogno energetico totale giornaliero e della sua ripartizione fra i vari principi nutritivi.
- Saper indicare le principali caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali.

CAPACITÀ/ABILITÀ

- Acquisire comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature.
- Saper riconoscere il ruolo degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, supplementari e funzionali, innovativi.
- Saper valutare il rischio per la salute che possono presentare gli additivi.
- Comprendere i criteri di applicazione del metodo HACCP
- Riconosce i criteri per la valutazione della qualità alimentare.

	<p>-Valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale di una persona</p> <p>-Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata personalizzata, utilizzando i LARN.</p>
--	---

MODULI SVOLTI

Lo svolgimento del programma di SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE prevede come obiettivo il raggiungimento dell'abilità (come previsto dal PECUP) . Il programma è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi.

<p align="center">Modulo TITOLO:</p> <p>IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE</p>	<p align="center"><u>CONOSCENZE</u></p> <p>Contaminazioni fisiche; Contaminazioni chimiche; Contaminazioni biologiche; Modalità di contaminazioni. Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche: BSE, Epatite A, Salmonellosi, Botulismo, Intossicazione da stafilococco, Listeriosi, Intossicazioni da muffe, . Parassitosi da metazoi: Teniasi, Anisakidosi. HACCP. Additivi alimentari: Concetto di DGA; Classificazione degli additivi: -Conservanti antimicrobici; acido acetico, acido benzoico, Anidride solforosa, nitrati e nitriti -Antiossidanti, Tocoferoli, la lecitina, acido ascorbico. -Addensanti , gelificanti e stabilizzanti. -Emulsionanti; la LECITINA Gli additivi che esaltano le caratteristiche sensoriali: -Coloranti -Esaltatori di sapidità: il glutammato monosodico -Edulcoranti o dolcificanti.</p> <p align="center"><u>COMPETENZE</u></p> <p>Applicare correttamente l'HACCP</p>
<p align="center">Modulo TITOLO:</p>	<p align="center"><u>CONOSCENZE</u></p> <p>Filiera agroalimentare, filiera corta o a km 0 I cinque gruppi alimentari</p>

<p>SOSTENIBILITA' AMBIENTALE NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</p>	<p>I nuovi prodotti alimentari: alimenti alleggeriti o light, alimenti fortificati, arricchiti, supplementari, alimenti funzionali, alimenti innovativi, alimenti di gamma, alimenti integrali, alimenti biologici alimenti destinati a un'alimentazione particolare, integratori alimentari Qualità degli alimenti: i marchi di qualità DOP, IGP Le frodi alimentari. frodi sanitarie; adulterazione, sofisticazione, alterazione, frodi commerciali; la contraffazione.</p> <p><u>COMPETENZE</u></p> <p>Progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali ,nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>
<p>Modulo TITOLO:</p> <p>ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA</p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <p>Alimentazione equilibrata e Stato nutrizionale Fabbisogno energetico totale: metabolismo basale, TID, LAF. Valutazione dello stato nutrizionale: peso teorico, IMC, LARN. Dieta equilibrata e Linee guida per una sana alimentazione.</p> <p><u>COMPETENZE</u></p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità , redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>
<p>MODULO TITOLO</p> <p>ALIMENTAZIONE NELLARISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE</p>	<p>-</p> <p><u>CONOSCENZE</u></p> <p>Tipologie di ristorazione Ristorazione veloce:fast food Slow food: la risposta italiana Stili alimentari e tipologie dietetiche Dieta mediterranea Dieta vegetariana Dieta vegana Dieta eubiotica Dieta macrobiotica Limiti delle diete dimagranti</p> <p><u>COMPETENZE</u></p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili</p>

<p>MODULO TITOLO DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE</p>	<p>alimentari), perseguendo obiettivi di qualità , redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p><u>CONOSCENZE</u> Obesità e sindrome metabolica Malattie cardiovascolari Diabete Alimentazione e tumori Disturbi del comportamento alimentare Allergie e intolleranze.</p> <p><u>COMPETENZE</u> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità , redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>
<p>Mezzi e strumenti di lavoro</p>	<p>-</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Lezione multimediale • Lavoro di gruppo <ul style="list-style-type: none"> • Video-lezione interattiva • Discussione guidata sui materiali e i testi forniti • Supporto agli studenti in piccoli gruppi • Correzione individualizzata degli elaborati prodotti <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo, lavagna • LIM • Fotocopie fornite dal docente <ul style="list-style-type: none"> • Dispense integrative
<p>Spazi</p>	<p>Aula Laboratorio informatico</p>
<p>Strumenti di verifica</p>	<p>ove scritte e orali Lavori di gruppo Interrogazioni orali Elaborati scritti Brainstorming</p>

Firma GIOVANNA DI DIO

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
A.S. 2023/2024**

**Laboratorio dei Servizi Enogastronomici
Settore Cucina**

DOCENTE DI DISCIPLINA
Prof. (MARCELLO PETROLO)

TESTO SCOLASTICO IN ADOZIONE

Romina Baratta-Marcello Comba-Danilo Guerra-Fausto Meli-Maurilio Talloni “ SARO’ CHEF“ GIUNTI T.V.P.

Ore di lezione settimanali	N. 4	Monte ore annuale previsto	N. 132	Monte ore effettivo al 14/05/2024	N. 83
-----------------------------------	------	-----------------------------------	--------	--	-------

Nota Bene: Lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto alle attività integrative, alle assenze collettive e personali.

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA DA REALIZZARE

Al termine dell'anno scolastico lo studente dovrà raggiungere i seguenti obiettivi disciplinari

Competenze	Abilità	conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera; • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico; • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzare piatti con prodotti del territorio. • Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti ,mezzi e spazi . • Progettare menu per tipologia di eventi . • Simulare eventi di catering e banqueting. • Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari • Simulare un piano di H.A.C.C.P. • Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche di prodotti del territorio. • Tecniche di catering e banqueting. • Tiologie di intolleranze alimentari. • Sistema H.A.C.C.P. • Marchi di qualità, sistema di tutela e certificazioni. • Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. • Software di settore. • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

<p>mercati, valorizzando i prodotti tipici;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. 	
<p>OBIETTIVI REALIZZATI Sulla base del programma svolto articolato in Moduli e/o UDA sono stati realizzati i seguenti obiettivi:</p>		
<p>Modulo e/o UDA (Unità A La forza del territorio) Durata: 12 ORE</p>	<p>Contenuti proposti/Conoscenze</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Un territorio e i suoi sapori 2. Menu e tipicità alimentare 3. Il valore dei prodotti “ a Km 0 “ 4. Territorio e marketing <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche di prodotti del territorio <p>Competenze sollecitate</p> <ul style="list-style-type: none"> • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. <p>Obiettivi minimi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizzare piatti con prodotti del territorio 	
<p>Modulo e/o UDA La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro Durata: 12 ORE</p>	<p>Contenuti proposti/Conoscenze</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La sicurezza sul luogo di lavoro 2. Rischi sulla salute nel settore ristorativo 3. Gli obblighi del datore di lavoro. <ul style="list-style-type: none"> • Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro <p>Competenze sollecitate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza <p>Obiettivi minimi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute 	
<p>Modulo e/o UDA</p>	<p>Contenuti proposti/Conoscenze</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il menu 2. Principali regole per la stesura di un menu uno 	

<p>Realizzare un menu</p> <p>Durata: 8 ORE</p>	<ol style="list-style-type: none"> 3. Principali regole per la stesura di un menu due 4. Menu e stagionalità dei prodotti 5. Realizzare menu per ristoranti 6. Realizzare menu per un hotel stagionale 7. Realizzare menu per una ristorazione collettiva 8. Realizzare menu per banchetti. <ul style="list-style-type: none"> • Criteri di elaborazioni di menu e carte • Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu <p>Competenze sollecitate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. <p>Obiettivi minimi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Progettare menu per la tipologia di eventi
<p>Modulo e/o UDA</p> <p>Il sistema HACCP</p> <p>Durata: 6 ORE</p>	<p>Contenuti proposti/Conoscenze</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. L'igiene professionale in cucina 2. Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature 3. La sicurezza degli alimenti e l'H.A.C.C.P. 4. L'applicazione dell'H.A.C.C.P. 5. La stesura del piano di autocontrollo <ul style="list-style-type: none"> • Il sistema HACCP <p>Competenze sollecitate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità del prodotto. <p>Obiettivi minimi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Simulare un piano di haccp
<p>Modulo e/o UDA</p> <p>Il sistema di catering</p> <p>Durata: 6 ORE</p>	<p>Contenuti proposti/Conoscenze</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Catering e banqueting: due realtà a confronto 2. Che cosa è il catering 3. Il catering industriale 4. Nuove tendenze del catering: lo chef a domicilio 5. Che cosa è il banqueting 6. Lavorare nel settore del banqueting 7. La pianificazione del servizio di banqueting 8. L'organizzazione del servizio di banqueting. <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di catering e banqueting <p>Competenze sollecitate</p>

	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici <p>Obiettivi minimi</p> <ul style="list-style-type: none"> Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi
Metodologie e strategie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> Lezione frontale Problem solving Didattica laboratoriale Ricercaazione Esercitazioni individuali Esercitazioni di gruppo Discussione guidata
Mezzi e strumenti di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> Libri di testo Materiale autentico Siti web Materiale predisposto dal docente Dispense integrative e di approfondimento
Spazi	<ul style="list-style-type: none"> Aula Laboratorio
Strumenti di verifica	<ul style="list-style-type: none"> Esposizione orale Realizzazioni di prodotti Partecipazione a simulazioni Produzione scritta

Obiettivi da realizzare

Obiettivi minimi nuovi argomenti:

- Lo studente sa classificare gli esercizi ricettivi e ristorativi
- Lo studente sa definire il fabbisogno di personale necessario a un evento

CONOSCENZE	CAPACITÀ	COMPETENZE
<p>Argomenti da recuperare</p> <p>Il servizio banqueting</p>	<ul style="list-style-type: none"> Lo studente conosce le varie tipologie di ristoranti e l'organizzazione dei sistemi ristorativi Se quali sono le autorizzazioni necessarie per avviare 	<ul style="list-style-type: none"> Lo studente sa classificare gli esercizi ricettivi e ristorativi E' in grado di individuare i requisiti necessari per avviare un'attività ristorativa E' in grado di usare i nuovi software di gestione

	<p>un esercizio ristorativo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conosce le nuove tecnologie informatiche del settore 	
<p>Argomenti da potenziare</p> <p>F&B MANAGER</p> <p>Una figura professionale molto qualificata</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lo studente sa gestire almeno una delle competenze del F&B Manager 	<ul style="list-style-type: none"> • Lo studente sa definire il fabbisogno di personale necessario a un evento
<p>Nuovi argomenti</p> <p>Il Food and Beverage Manager</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sa distinguere la sequenza di passaggi necessari all'organizzazione di un evento 	<ul style="list-style-type: none"> • Sa calcolare un prezzo di vendita • Sa definire la percentuale di utile netto sul prezzo di vendita • Sa navigare sul sito di un ristorante o una piattaforma per la consegna di cibo a domicilio

MODALITÀ ATTIVITÀ

Materiali	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> Libri di testo in adozione e/o espansioni digitali<input checked="" type="checkbox"/> Video prodotti dal docente<input checked="" type="checkbox"/> Video reperiti in rete<input checked="" type="checkbox"/> Materiali digitali (PPT, PDF, XLS, Pod Cast...)<input checked="" type="checkbox"/> Esercizi guidati<input type="checkbox"/> Mappe interattive
Modalità di interazione e comunicazione con gli studenti	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> Messaggistica<input type="checkbox"/> Videoconferenze<input checked="" type="checkbox"/> Classe virtuale<input checked="" type="checkbox"/> Bacheca virtuale<input checked="" type="checkbox"/> Telefonate<input type="checkbox"/> Posta elettronica
Piattaforme, App utilizzate	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> Argo Did Up<input type="checkbox"/> Edmodo<input type="checkbox"/> Jitsi Meet o altri software di videoconferenza
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Videolezione interattiva<input type="checkbox"/> Flipped classroom<input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata sui materiali e i testi forniti<input type="checkbox"/> Esercitazioni<input checked="" type="checkbox"/> Quiz<input type="checkbox"/> Supporto agli studenti in piccoli gruppi<input type="checkbox"/> Correzione collettiva<input checked="" type="checkbox"/> Correzione individualizzata degli elaborati prodotti

Monitoraggio degli apprendimenti	<input checked="" type="checkbox"/> Puntualità nella consegna dei compiti <input checked="" type="checkbox"/> Partecipazione e interazione nelle attività sincrone <input checked="" type="checkbox"/> Contenuti dei compiti consegnati
Modalità di verifica	<input checked="" type="checkbox"/> Test e cloze digitali <input checked="" type="checkbox"/> Elaborati scritti di varia tipologia <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata
BES	Adattamento delle strategie e delle metodologie previste nel PDP e nel PEI

Rosolini 14/05/2024

Il prof. Marcello Petrolo

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2023/2024

Disciplina: SCIENZE MOTORIE

Docente: Prof. CANNATA DANIELA

TESTO SCOLASTICO IN USO: ABC DELLE SCIENZE MOTORIE – ED. IL CAPITELLO
AUTORI: G. BALBONI, F. MOSCATELLI, L. ACCORNERO, N. BIANCHI

Ore settimanali di lezione	N. 2	Ore di lezione previste nell'a.s. 2023/2024	Ore totali 66	Ore di lezione effettuate nell'a.s. 45	n. ore da svolgere 8
-----------------------------------	-----------------	--	----------------------	---	----------------------

Lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto alle attività integrative e alle assenze collettive.

Obiettivi realizzati

(Sulla base del programma svolto, con le dovute diversificazioni, sono stati dati agli alunni gli strumenti e le opportunità necessari per raggiungere gli obiettivi in termini di conoscenze, competenze, abilità)

Conoscenze

- Conoscere la percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.
- Conoscere lo sport, le regole e il fair play.
- Conoscere i benefici per la salute, il benessere, la sicurezza e la prevenzione per gli infortuni.
- Conoscere e sapersi relazionare con l'ambiente naturale che ci circonda e con l'utilizzo delle nuove tecnologie.

Capacità

- sviluppare un'attività motoria complessa, adeguata ad una completa maturazione personale connessa ad una piena conoscenza e consapevolezza degli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici.
- applicare le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi e affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, con rispetto delle regole e vero fair play. Svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva, nonché organizzare e gestire eventi sportivi nel tempo scuola ed extra –scuola.
- assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico, conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva, anche attraverso la conoscenza dei principi generali di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e nei vari sport.
- mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso ed impegnandosi in attività ludiche e sportive in diversi ambiti, anche con l'utilizzo della strumentazione tecnologica e multimediale a ciò preposta

Competenze

- Consapevolezza e padronanza del proprio corpo, delle proprie capacità e dei propri limiti

	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le differenze esistenti tra preparazione generale e specifica, del significato e dell'importanza della fase di condizionamento prima di ogni attività, di defaticamento, di allungamento muscolare e di rilassamento al termine di ogni attività. • Riconoscere le fondamentali norme di igiene e delle corrette abitudini alimentari, delle elementari norme di primo soccorso in caso di infortunio e delle norme di comportamento ai fini della prevenzione degli incidenti.
--	--

MODULI SVOLTI

Il programma è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi. I discenti fin dall'inizio hanno dimostrato propensione ed attitudine per la disciplina.

<p>Modulo TITOLO: <i>Potenziamento fisiologico</i></p>	<p><u>CONOSCENZE</u> -Attività di resistenza: corsa lenta con variazioni di ritmo -Attività di potenziamento muscolare a carico naturale e con piccoli sovraccarichi - Attività di sprint: corsa veloce, ripetute</p> <p><u>COMPETENZE</u> a) Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive b) Miglioramento delle capacità condizionali</p>
<p>Modulo TITOLO: <i>Coordinazione dinamica generale</i></p>	<p><u>CONOSCENZE</u> - Attività ed esercizi con piccoli e grandi codificati e non. - Attività ed esercizi di rilassamento, per il controllo segmentario globale e per il controllo della respirazione.</p> <p><u>COMPETENZE</u> a) Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive b) Realizzare movimenti complessi adeguati alle diverse situazioni spazio-temporali di equilibrio di ritmo, di destrezza c) Miglioramento delle capacità coordinative.</p>
<p>Modulo TITOLO: <i>Potenziamento e affinamento degli schemi motori</i></p>	<p><u>CONOSCENZE</u> - Attività ed esercizi seguiti in varietà di ampiezza, di ritmo, in situazioni spazio temporali variate. - Attività ed esercizi di equilibri in situazioni dinamiche complesse. - Attività ed esercizi specifici con piccoli e grandi attrezzi</p> <p><u>COMPETENZE</u> a) Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive - Realizzare movimenti complessi adeguati alle diverse situazioni spazio-temporali di equilibrio di ritmo, di destrezza</p>
	1

<p>Modulo TITOLO: <i>Conoscenza e pratica delle attività sportive e dei giochi</i></p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Attività sportive di squadra (palla tamburello, badminton, pallavolo, calcio a 5, tennis tavolo, basket e pallamano). - Atletica leggera (corsa veloce, corsa di resistenza, getto del peso e lancio del disco, staffette). <p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> a) Corretta esecuzione dei fondamentali delle varie discipline sportive e dei singoli ruoli all'interno di ogni disciplina sportiva b) Applicazione delle strategie tecnico tattiche delle varie discipline sportive c) Organizzazione di attività di arbitraggio degli sport individuali e di squadra
<p>Modulo TITOLO: <i>Cenni di teoria</i></p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Informazioni sulla teoria del movimento e sulle metodologie dell'allenamento relative alle attività. - Conoscenza del corpo umano e la funzionalità dei suoi apparati. - Conoscenze essenziali sulle norme di comportamento per la prevenzione degli infortuni in caso di incidente. - Nozioni di pronto soccorso. - Il doping e le droghe. <p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Acquisizione di corretti stili comportamentali funzionali alla salute e al benessere personale ed altrui - Organizzazione e gestione di un personale piano di lavoro per migliorare la propria prestazione fisica - Organizzazione e gestione di eventi sportivi
<p>Metodologie e tecniche di insegnamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Dialogo guidato • Lavori di gruppo • Esercitazioni pratiche e scritte • Video-lezione interattiva • Discussione guidata sui materiali e i testi forniti • Esercitazioni • Quiz • Supporto agli studenti in piccoli gruppi <p>Correzione individualizzata degli elaborati prodotti</p>

Mezzi e strumenti di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • LIM • Fotocopie fornite dal docente • Piccoli e grandi attrezzi • Riviste scientifiche • Video prodotti dal docente o reperite in rete • Materiali digitali (PPT, PDF, XLS, Pod Cast...) • Messaggistica, classe virtuale, bacheca virtuale e posta elettronica <p>Esercizi guidati</p>
Spazi	<ul style="list-style-type: none"> • Aula • Palestra • Spazi esterni • Argo Did Up • Google classroom
Strumenti di verifica	<ul style="list-style-type: none"> • Prove scritte, semi-strutturate e temi • Test motori • Esecuzione del gesto tecnico • Gare e Tornei • Test e cloze digitali • Elaborati scritti • Discussione guidata
<u>OBIETTIVI MINIMI</u> DELLA DISCIPLINA CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI NEI DIPARTIMENTI	<p>Conoscenza e percezione del proprio corpo - Conoscenza dei fondamentali di alcune discipline sportive Acquisizione di corretti stili comportamentali funzionali alla salute e al benessere personale ed altrui</p>

Rosolini 15/05/2024

Docente
Prof. Cannata Daniela

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2023/2024**Disciplina: Lingua Francese****Docente: Prof. Giovanni Coniglio**TESTO SCOLASTICO IN USO: Duvallier Christine (2016), *Gourmet - Service*, Recanati: Eli.

Ore settimanali di lezione	N. 3	Ore di lezione previste nell'a.s.	Ore totali 99	Ore di lezione effettuate nell'a.s. 74	n. ore da svolgere 12
-----------------------------------	-------------	--	----------------------	---	-----------------------

Lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto alle attività integrative e alle assenze collettive.

Obiettivi realizzati	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Strutture morfosintattiche e funzioni comunicative complesse. • Fraseologia idiomatica e convenzionale. • Lessico e argomenti settoriali. <p><u>ABILITÀ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le strutture morfologiche e grammaticali, nonché le funzioni comunicative, inerenti all'ambito settoriale. • Esprimere in modo chiaro e articolato gli argomenti affrontati durante l'ultimo anno. • Comprendere e analizzare i concetti principali di testi su argomenti concernenti l'indirizzo scelto. • Produrre in forma scritta e orale testi coerenti e coesi riguardanti argomenti di interesse familiare, di attualità o di lavoro. <p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare correttamente i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio in diversi ambiti e contesti. • Saper leggere, comprendere e interpretare testi scritti di varia natura, adeguati all'indirizzo scelto. • Saper produrre testi di vario tipo in base ai differenti scopi comunicativi richiesti. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Saper mediare tra diversi input culturali, in modo da assumere atteggiamenti di accoglienza nei confronti dell'altro.
-----------------------------	--

MODULI SVOLTI

Il programma di LINGUA FRANCESE è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi. I discenti, fin dall'inizio, hanno dimostrato propensione ed attitudine per la disciplina.

UDA <i>Histoire de l'art culinaire</i>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>La cuisine dans l'antiquité</i> • <i>La cuisine au Moyen Âge</i> • <i>La cuisine à la Renaissance</i>
--	--

<p>TEMPI: 24 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>La nourriture comme thème artistique</i> • <i>Le repas traditionnel de Pâques</i> • <i>Paris multicultural</i> <p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sapere riconoscere gli alimenti culinari dei vari periodi storici, comprenderne analogie e differenze. • Conoscere piatti tipici e tradizionali concernenti le festività e la multiculturalità in Francia. • Integrare le conoscenze apprese tramite la LS con quelle acquisite in altre discipline.
<p>UDA <i>Régimes et nutrition</i></p> <p>TEMPI: 32 ore</p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>L'HACCP</i> • <i>Les aliments bons pour la santé</i> • <i>Les aliments biologiques</i> • <i>Les OGM</i> • <i>Le régime méditerranéen</i> • <i>Les allergies et les intolérances alimentaires</i> • <i>Le régime alimentaire pour cœliaque</i> • <i>Les troubles du comportement alimentaire</i> <p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi generali dell'HACCP. • Sapere riconoscere i diversi stili alimentari e riuscire a discuterne in maniera approfondita. • Esprimere la propria opinione su l'agricoltura biologica e gli OGM. • Saper distinguere i disturbi del comportamento alimentare, individuandone caratteristiche e fattori di rischio. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
<p>UDA <i>En Salle et le Service</i></p> <p>TEMPI: 9 ore</p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>À la rencontre du personnel de salle</i> • <i>La tenue du personnel de salle</i> • <i>Le matériel de restaurant</i> • <i>Les décors de table</i> • <i>La carte des vins et des dessert</i> <p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere la <i>tenue du personnel de salle</i>. • Saper riconoscere i materiali usati nei vari ristoranti e gli utensili per <i>les décors de table</i>. • Saper riconoscere e abbinare i diversi tipi di vini con gli alimenti.
<p>UDA <i>Le monde du travail</i></p> <p>TEMPI: 9 ore</p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Le CV</i> • <i>La lettre de motivation</i> • <i>Les offres d'emploi</i> • <i>L'entretien d'embauche</i> <p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i ruoli, le qualità e le responsabilità dei mestieri della ristorazione. • Saper scrivere un CV e una lettera di motivazione. • Saper gestire efficacemente un colloquio di lavoro.

<p style="text-align: center;">UDA <i>Module de révision</i></p> <p style="text-align: center;">TEMPI: Ore rimanenti</p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Activités de révision et rattrapage</i> • <i>Se préparer au Baccalauréat</i> <p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Esprimersi in maniera efficace in lingua francese, conoscendo il linguaggio del settore enogastronomico. • Saper rielaborare i contenuti trattati in maniera autonoma. anche su traccia, dando prova di pensiero critico.
<p style="text-align: center;">Metodologie e tecniche di insegnamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali, partecipative, interattive • Esercitazioni individuali e di gruppo • Supporto agli studenti in piccoli gruppi • Correzione individualizzata degli elaborati prodotti • Discussione guidata sui materiali e i testi forniti • Conversazione in lingua straniera • Traduzione Francese-Italiano di testi
<p style="text-align: center;">Mezzi e strumenti di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo e in formato digitale • Siti web • LIM • Dispense integrative fornite dal docente <p>Modalità di lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione partecipata e problematizzata. • Lavori di gruppo o singoli su problemi per analizzare i tipi di errori ricorrenti; risolvere le difficoltà incontrate. • Colloqui e correzione di elaborati per verificare le fasi. dell'apprendimento; dialogare in maniera costruttiva come occasione di approfondimento disciplinare. • Video autentici reperiti in rete e didattizzati per livello. • Materiali digitali (PPT, PDF, Podcast) • Attività guidate
<p style="text-align: center;">Spazi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aula • Argo DidUp
<p style="text-align: center;">Strumenti di verifica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte a risposta chiusa e aperta • Verifiche orali • Elaborati scritti e argomentati • Discussione guidata ed esposizione orale • Esercitazioni individuali e di gruppo
<p style="text-align: center;"><u>OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI NEI DIPARTIMENTI</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le strutture grammaticali e linguistiche di base. • Comprendere e utilizzare le funzioni comunicative della lingua oggetto di studio, ponendo particolare attenzione alla microlingua. • Saper cogliere il senso generale di un testo o di un argomento. • Saper produrre in modo essenziale un testo scritto o saper svolgere un esercizio strutturato sugli argomenti svolti.

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2023/2024

Disciplina: Religione Cattolica

Docente: Prof.ssa Giovanna Calvo

Classe: V B Alberghiero

Ore settimanali di lezione	N. 1	Ore di lezione previste nell'a.s. 2023/2024	n.30 le ore previste	Ore di lezione effettuate nell'a.s. 2023/2024	n. ore 26
----------------------------	------	---	----------------------	---	-----------

Obiettivi realizzati

Sulla base del programma svolto, con le dovute diversificazioni, sono stati dati agli alunni gli strumenti e le opportunità necessari per raggiungere gli obiettivi in termini di conoscenze, competenze, abilità

CONOSCENZE:

- Conoscere la concezione cristiana del matrimonio e della famiglia
- Conoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e delle altre religioni
- Approfondire, in una riflessione sistematica, gli interrogativi di senso più rilevanti: amore, sofferenza, consolazione, morte, vita.

COMPETENZE/CAPACITÀ/ABILITÀ

- Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogare in modo aperto libero e costruttivo.
- Confronta orientamenti e risposte cristiane alle più profonde questioni della condizione umana, nel quadro di differenti patrimoni culturali e religiosi presenti in Italia, in Europa e nel mondo

MODULI SVOLTI

Il programma è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi. I discenti fin dall'inizio hanno dimostrato propensione ed attitudine per la disciplina.

Modulo TITOLO: La libertà e agire morale

- **CONOSCENZE:** Riconoscere il valore etico della vita come la dignità della persona, la libertà di coscienza, la responsabilità verso se stessi, gli altri e il mondo, aprendosi alla ricerca della verità e di un'autentica giustizia sociale e all'impegno per il bene comune e la promozione della pace.
- Approfondire la natura e il valore delle relazioni umane alla luce della visione cristiana.
- **COMPETENZE/ABILITÀ:** Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa.
- Cogliere la valenza delle scelte morali, valutandole alla luce della proposta cristiana.

<p>Modulo TITOLO: Una morale per la vita</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>CONOSCENZE:</u> Approfondire la natura e il valore delle relazioni umane alla luce della visione cristiana. • Conoscere la concezione cristiana del matrimonio e della famiglia • <u>COMPETENZEABILITÀ:</u> Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano
<p>Modulo TITOLO: I diritti umani Le sfide del nostro tempo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>CONOSCENZE:</u> Conoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e delle altre religioni • <u>COMPETENZE ABILITÀ:</u> Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. • <u>CONOSCENZE:</u> Conoscere gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento a lavoro, giustizia sociale, questione ecologica e sviluppo sostenibile. • <u>COMPETENZE/ABILITÀ:</u> Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo. • Individuare le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere.
<p>Metodologie e tecniche di insegnamento</p>	<p>Confronto dialogico attraverso la presentazione di proposte tematiche interessanti e significative che partono dal vissuto esistenziale degli alunni.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Didattica interattiva • Role play • Circle time • Ricerche individuali e di gruppo • Brainstorming • Video prodotti dal docente • Video reperiti in rete • Materiali digitali (PPT, PDF, XLS, Pod Cast...)

Mezzi e strumenti di lavoro	- <ul style="list-style-type: none"> • Fotocopie fornite dal docente • Sussidi audiovisivi • Internet • Aula multimediale • Riviste specializzate e giornali vari. • La Bibbia e i documenti del Magistero della Chiesa Cattolica • LIM • Testi di approfondimento e di riflessione
Spazi	<ul style="list-style-type: none"> • Aula multimediale • Laboratorio di informatica
Strumenti di verifica	- test vero/falso, scelta multipla, questionari, riflessioni personali e di gruppo, produzioni operative

Docente: Prof.ssa Giovanna Calvo

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2023/2024					
Disciplina: Lingua Inglese					
Docente: Carmelo Cataudella					
TESTO SCOLASTICO IN USO: Libro di testo: Master cooking Casa Editrice: ELI					
Ore settimanali di lezione	N. 2	Ore di lezione previste nell'a.s.	Ore totali 66	Ore di lezione effettuate nell'a.s. 58	n. ore da svolgere 8
Lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto alle attività integrative e alle assenze collettive.					
Obiettivi realizzati			<u>CONOSCENZE</u>		
2			<ul style="list-style-type: none"> • Strutture morfosintattiche e funzioni comunicative complesse. 		

- Fraseologia idiomatica e convenzionale.
- Lessico ed argomenti settoriali.

ABILITÀ

- Conoscere strutture morfosintattiche e funzioni comunicative inerenti all'ambito settoriale della ristorazione (FOS).
- Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari, di interesse personale, di attualità o di lavoro, utilizzando strategie compensative.
- Esprimere e argomentare le proprie opinioni su topic generali, di studio o di lavoro.
- Conoscere temi di civiltà al fine di sollecitare un confronto con realtà culturali differenti.

COMPETENZE

- Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare correttamente i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, in diversi ambiti e contesti.
- Saper leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di varia natura, adeguati all'indirizzo scelto.
- Saper produrre testi di vario tipo in base ai differenti scopi comunicativi richiesti.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Saper mediare tra diversi input culturali, assumendo atteggiamenti di accoglienza nei confronti dell'altro.

MODULI SVOLTI

Il programma di LINGUA INGLESE è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi. I discenti, fin dall'inizio, hanno dimostrato propensione ed attitudine per la disciplina.

Gli obiettivi, declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze, sono stati realizzati con attività di Didattica Digitale Integrata (DDI).

CONOSCENZE COMPETENZE

2- Individuare e sintetizzare gli aspetti più importanti

<p style="text-align: center;">UDA I</p> <p style="text-align: center;">MENU PLANNING</p> <p>1) What's in a menu</p> <p>2) Menu format</p> <p>3) Types of menu</p> <p>4) Breakfast, lunch and dinner menus</p>	<p>in lingua straniera.</p> <p>- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>Conoscere e saper mettere a confronto la realtà culturale del proprio paese con quello di cui si studia la lingua</p>
<p style="text-align: center;">UDA II</p> <p style="text-align: center;">DIET AND NUTRITION</p> <p>1) The Eatwell plate</p> <p>2) The Mediterranean diet</p> <p>Alternatives diets 1</p> <p>3) macrobiotics, vegetarian, vegan raw food</p> <p>4) Teen and sport</p>	<p><u>CONOSCENZE COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sapere riconoscere i diversi stili alimentari, comprenderne analogie e differenze. • Saper argomentare sui diversi stili alimentari. • Integrare le conoscenze e le competenze apprese durante i laboratori pratici con altri ambiti disciplinari. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le tendenze di filiera.
<p style="text-align: center;">UDA III</p> <p style="text-align: center;">HEALTHY AND SAFETY</p> <p style="text-align: center;">HACCP</p> <p>Principles</p> <p>Main Types of risk</p>	<p><u>CONOSCENZE COMPETENZE</u></p> <p>Saper applicare le procedure di autocontrollo necessarie a garantire la produzione di alimenti sicuri.</p>
	<p><u>CONOSCENZE COMPETENZE</u></p> <p>Esprimere in modo chiaro e articolato gli argomenti (anche d'indirizzo) studiati soprattutto nell'ultimo anno.</p> <p>-Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo adeguati all'indirizzo scelto</p>

	<p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p>
<p>Metodologie e tecniche di insegnamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata e multimediale • Problem solving • Didattica laboratoriale • Esercitazioni individuali e di gruppo • Video-lezione interattiva • Discussione guidata sui materiali e i testi forniti • Supporto agli studenti in piccoli gruppi • Correzione individualizzata degli elaborati prodotti
<p>Mezzi e strumenti di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo e in formato digitale • Siti web • LIM • Dispense integrative realizzate dal docente <p>Modalità di lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione partecipata e problematizzata • Lavori di gruppo o singoli su problemi per analizzare i tipi di errori ricorrenti; risolvere le difficoltà incontrate. • Colloqui e correzione di elaborati per verificare le fasi dell'apprendimento; dialogare in maniera costruttiva come occasione di approfondimento disciplinare. • Video autentici reperiti in rete e didattizzati per livello • Materiali digitali (PPT, PDF, Pod Cast) • Messaggistica, classe virtuale, bacheca virtuale • Attività guidate
<p>Spazi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aula • Laboratorio
<p>Strumenti di verifica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prove scritte strutturate e aperte • Esercitazioni individuali e di gruppo

	<ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni orali • Test e cloze digitali • Elaborati scritti • Discussione guidata ed esposizione orale • Questionari a risposta aperta su testi di riferimento
<p align="center"><u>OBIETTIVI MINIMI</u> DELLA DISCIPLINA CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI NEI DIPARTIMENTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le strutture morfosintattiche e le funzioni comunicative di base relative all'ambito settoriale della ristorazione (FOS). • Leggere, comprendere ed interpretare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio. • Saper rielaborare le conoscenze acquisite in modo semplice e personale.

Prof. Carmelo Cataudella

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2023/2024					
Disciplina: LABORATORIO DI SALA E VENDITA					
Docente: Prof. BONCORAGLIO CORRADO					
TESTO SCOLASTICO IN USO : ACCADEMIA DI SALA E VENDITA LIGHT					
Ore settimanali di lezione	N. 2	Ore di lezione previste nell'a.s. 2023/2024	Ore totali _60_	Ore di lezione effettuate 54 nell'a.s. 2023/2024	n. ore da svolgere 6
Lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto alle attività integrative e alle assenze collettive.					
Obiettivi realizzati (Sulla base del programma svolto, con le dovute diversificazioni, sono stati dati agli alunni gli strumenti e le opportunità necessari per raggiungere gli obiettivi in termini di conoscenze, competenze, abilità)			<u>CONOSCENZE:</u> Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo i criteri di qualità Storia sulla distillazione Le tipologie di distillazione I fattori che determinano la qualità di un acquavite La classificazione dei distillati Gli spumanti Il sommelier Le attrezzature per il servizio del vino L'analisi sensoriale		

	<p>Il bar e le attrezzature Le tipologie di bar Il mondo dei cocktail Aperitivi e appetizer Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala</p> <p><u>COMPETENZE/CAPACITÀ/ABILITÀ</u></p> <p>Proporre interpretazioni di ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze. Acquisire una mentalità orientata al marketing. Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici. Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande, saper impiegare i distillati sia miscelati che lisci. Saper utilizzare i distillati e i liquori a seconda dei vari momenti del servizio Essere in grado di applicare i giusti accorgimenti per la conservazione e vendita di un vino, saper leggere un'etichetta Saper applicare i giusti abbinamenti tra cibo e vino, eseguendo una adeguata analisi sensoriale Valorizzare i prodotti tipici Esecuzione di piatti alla lampada</p>
--	---

MODULI SVOLTI

Il programma è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi. I discenti fin dall'inizio hanno dimostrato propensione ed attitudine per la disciplina.

<p>Modulo TITOLO: <u>Il menu e le carte:</u> Il menu e la carta delle vivande L'ordine delle vivande Le tipologie di menu Come predisporre un menu</p>	<p><u>CONOSCENZE</u> Conoscere gli aspetti grafici, l'ordine delle vivande, le diverse tipologie di menu</p> <p><u>COMPETENZE</u> Saper redigere una lista delle vivande e il menu</p>
<p>Modulo TITOLO: Il bar e le attrezzature Le tipologie di bar Il mondo dei cocktail Aperitivi e appetizer</p>	<p><u>CONOSCENZE</u> Conoscere le tecniche avanzate di bar</p> <p><u>COMPETENZE</u> Saper preparare un cocktail</p>
<p>Modulo TITOLO: <u>La vite:</u></p>	<p><u>CONOSCENZE</u> Apprendere le tecniche di produzione dei vini e degli spumanti, acquisire un buon livello di conoscenze enologiche</p>

<p>Il ciclo riproduttivo, le fasi di produzione, la fermentazione alcolica, le tipologie di vinificazione, la macerazione carbonica. Gli spumanti e gli champagne</p>	<p><u>COMPETENZE</u> Essere in grado di applicare i giusti accorgimenti per la conservazione e vendita di un vino, saper leggere un'etichetta</p>
<p>Modulo TITOLO: <u>La distillazione:</u> Storia sulla distillazione Le tipologie di distillazione I fattori che determinano la qualità di un acquavite</p>	<p><u>CONOSCENZE</u> Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità, riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande</p> <p><u>COMPETENZE</u> Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande, saper impiegare i distillati sia miscelati che lisci.</p>
<p>Modulo TITOLO: <u>LA CUCINA AL FLAMBE'</u></p>	<p><u>CONOSCENZE</u> Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala Conoscenze delle attrezzature</p> <p><u>COMPETENZE</u> Esecuzione di piatti alla lampada dal primo piatto al dessert</p>
<p>Metodologie e tecniche di insegnamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> - lezioni frontali - visite di istruzione - ASL
<p>Mezzi e strumenti di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Laboratori e attrezzature - LIM
<p>Spazi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - aula - laboratorio sala
<p>Strumenti di verifica</p>	<ul style="list-style-type: none"> - verifica scritta - verifica orale
<p><u>OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI NEI DIPARTIMENTI</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Simulare la definizione di menu e carta che soddisfino le esigenze di una specifica clientela - Proporre abbinamenti cibo-vino - Valorizzare i prodotti tipici - Esecuzione di piatti alla lampada dal primo piatto al dessert

Docente: Prof. Boncoraglio Corrado

INDICE

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 2
2. OBIETTIVO DEL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	pag. 3
3. PROSPETTO COMMISSARI DELL'ESAME DI STATO	pag. 4
4. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	pag. 4
5. PROFILO DI INDIRIZZO (PECUP)	pag. 5
6. QUADRO ORARIO I.P. INDIRIZZO ALBERGHIERO	pag. 10
7. PROFILO DELLA CLASSE	pag. 11
8. PERCORSO FORMATIVO E OBIETTIVI EDUCATIVI-DIDATTICI	pag. 11
9. METODI DI INSEGNAMENTO, SPAZI; TEMPI, VERIFICHE, VALUTAZIONI	pag. 15
10. TIPOLOGIE DI VERIFICA (FORMATIVA E SOMMATIVA)	pag. 17
11. CRITERI METODOLOGICI E SVOLGIMENTO PROGRAMMI	pag. 17
12. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E RELATIVE MOTIVAZIONI	pag. 18
13. GRIGLIE PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE DEL COLLOQUIO ORALE	
14. QUADRO RIFERIMENTO SECONDA PROVA	
15. GRIGLIA COLLOQUIO	pag. 30
15. GRIGLIE PER LA VALUTAZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA	pag. 31
16. ATTIVITÀ FORMATIVE EXTRACURRICULARI SVOLTESI NEL CORSO DEL TRIENNIO	pag. 34
17. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO, PCTO (ex ASL)	pag. 35
18. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA	pag. 36
19. SCHEDA CONSUNTIVA DI OGNI DISCIPLINA	pag. 40

ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

- ✓ Elenco libri testo
- ✓ Registro verbali del Consiglio di Classe
- ✓ Programmi svolti docenti
- ✓ Pagelle studenti
- ✓ Attestazioni riguardanti il conseguimento del credito formativo degli studenti
- ✓ Scheda per l'attribuzione del credito scolastico per ogni studente
- ✓ Documentazione PCTO ALUNNI