



***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.istitutoseptiorearchimede.edu.it

Prot. n. 5674 del 14.05.2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5[^]B IPCT

***ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA***

ANNO SCOLASTICO 2023/2024



***Il Coordinatore del C.d.C.
prof. Corrado Boncoraglio***

***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. B – IPCT

COMPOSTO DA

DISCIPLINE	N. ore	NOMINATIVI DOCENTI	FIRMA DEL DOCENTE
Italiano	4	Miano Romina	
Storia	2	Miano Romina	
Lingua Francese	3	Supplente della prof.ssa Lo Monaco Laura Prof.ssa Maria Carpanzano	
Matematica	3	Giovanni Gerratana	
Diritto e tecniche delle strutture ricettive	4	Rosa Maria Calvo	
Laboratorio di sala bar	4+3(compr.)	Corrado Boncoraglio	
Laboratorio di cucina	2	Petrolo Marcello	
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	Giovanna Di Dio	
Scienze motorie e sportive	2	Daniela Cannata	
Religione	1	Calvo Giovanna	
Lingua Inglese	2	Cataudella Carmelo	
Sostegno	18	Giuseppina Giuga	

DELIBERA

di redigere, all'unanimità dei presenti, il seguente Documento Finale relativo alle attività educativo-didattiche svolte dalla classe V sez. B – Indirizzo Sala e vendita, 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, agiscano nel pieno rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità degli studenti, anche con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali.

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^B (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. Di Sala e Vendita	Boncoraglio Corrado

Obiettivo del documento del 15 maggio

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

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

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

La struttura dell'Esame di Stato – Ordinanza del M.I. n. 55 del 22-03-2024

Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono sostituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, da una seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d. m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo, e da un colloquio.

Il colloquio è disciplinato dall'art.17, comma 9 , del d.lgs.62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa dello studente (PECUP).

Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica; di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curricolo d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. In considerazione del fatto che l'insegnamento dell'educazione civica è, di per sé, trasversale e gli argomenti trattati, con riferimento alle singole discipline, risultano inclusi nel suddetto documento, non è prevista la nomina di un commissario specifico

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione ai sensi del comma 5. La sottocommissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.

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

Per il corrente anno la sottocommissione dispone di un massimo quindici punti per la prima prova scritta e di dieci punti per la seconda prova scritta. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione elaborate dalla commissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al d.m. 1095 del 21 novembre 2019, per la prima prova e dei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, per la seconda prova; tale punteggio, espresso in ventesimi come previsto dalle suddette griglie, è convertito sulla base delle tabelle 2 e 3, di cui all'allegato C alla presente ordinanza. Per la prova orale la sottocommissione dispone di venticinque punti per la valutazione del colloquio. La sottocommissione procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

La **commissione** è composta da sei membri interni, già nominati, e un presidente esterno, che presiede le commissioni di due classi.

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*: 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*: formare giovani in grado di acquisire una "flessibilità cognitiva", conoscenze e abilità adeguate alle richieste del mondo del lavoro, e 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 stage e alternanza scuola - lavoro), 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, rappresentano la prospettiva entro cui viene tracciata l'azione educativa e didattica.

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 FORMATIVI programmati in termini di competenze di cittadinanza

Competenze comunicative:

- saper leggere e comprendere testi complessi di diversa natura, cogliendo le implicazioni, anche in rapporto alla tipologia e al relativo contesto storico e culturale;

- dominare la scrittura in tutti i suoi aspetti modulando tali competenze a seconda dei diversi contesti e scopi comunicativi;
- curare l'esposizione orale e saperla adeguare ai diversi contesti;
- leggere, comprendere ed usare i linguaggi specifici delle discipline con particolare attenzione all'ambito scientifico.

Competenze logico - critiche:

- sviluppare ragionamenti con rigore logico, identificare problemi e individuare possibili soluzioni;
- essere in grado di leggere ed interpretare in modo critico i contenuti delle diverse forme di comunicazione; saper sostenere una propria tesi e saper ascoltare e valutare le argomentazioni altrui;
- operare modellizzazioni di processi complessi e individuare procedimenti risolutivi. Competenze metodologico-operative:
- acquisire un metodo di studio autonomo e flessibile che consenta di condurre ricerche e approfondimenti personali;
- saper sviluppare percorsi pluridisciplinari nella consapevolezza di utilizzare le diverse strategie operative;
- saper usare e utilizzare le procedure tipiche del pensiero matematico e i metodi di indagine fondamentali delle scienze fisiche, chimiche e naturali;
- saper compiere le fondamentali interconnessioni tra i metodi e i contenuti delle singole discipline;
- saper utilizzare le tecnologie dell'informazione e della comunicazione per studiare, fare ricerca e comunicare.

Competenze sociali:

- conoscere i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, giuridiche, sociali ed economiche;
- utilizzare metodi, concetti e strumenti delle diverse discipline per una lettura consapevole dei processi storico-politici, per un'analisi partecipata della società contemporanea, per dare una dimensione storica a scoperte ed invenzioni, in contesti nazionali e/o mondiali.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

ISTITUTO PROFESSIONALE – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA					
	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
<i>ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI PER TUTTI GLI STUDENTI</i>					
Lingua e Letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-

TIC Tecnologie informatiche	2(1)*	2(1)*	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica/Chimica/Biologia/ Scienze della terra)	2(1)*	2(1)*	-	-	-
Geografia generale ed economica	1	1	-	-	-
Scienza degli alimenti	2**	2**	-	-	-
Laboratorio Servizi Enogastronomici (Cucina/Sala e vendita)	2+2	2+2	-	-	-
Laboratorio Servizi Enogastronomici (Accoglienza turistica)	2(1)**	2(1)**	-	-	-
seconda lingua straniera – Francese	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3(2)**	4(2)**
Laboratorio Servizi Enogastronomici- Settore cucina	-	-	7	6	5
Laboratorio Servizi Enogastronomici- Settore sala e vendita	-	-	0	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	4	4
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA					
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3(2)**	4(2)**
Laboratorio Servizi Enogastronomici- Settore cucina	-	-	0	2	2
Laboratorio Servizi Enogastronomici- Settore sala e vendita	-	-	7	6	5
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	4	4
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA					
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	2	2
Laboratorio Servizi accoglienza turistica	-	-	7	6	5
Tecniche di comunicazione e relazione	-	-	-	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	6
Educazione Civica	Almeno 33 ore annuali – Legge 92/2019				
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

* *Insegnamento svolto congiuntamente dal docente teorico e dal docente tecnico-pratico*

** *Insegnamento in presenza con docenti tecnico pratici delle discipline d'indirizzo*

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 sulle 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 sulle 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
- o 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

curricolo, 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 didattico-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.

PROFILO DELLA CLASSE

La classe si presenta composta da 18 allievi, di cui 2 alunni con BES certificati ai sensi della legge 104/92 (come da fascicolo riservato allegato al presente documento). Gli alunni della classe sono tutti residenti a Rosolini tranne una che è residente a Noto.

Il livello complessivo della classe, per quel che riguarda la partecipazione e la produttività, è migliorato, anche se alcuni alunni permangono in situazione di difficoltà, soprattutto a causa di un'esecuzione non sistematica dei compiti assegnati per casa e di uno studio domestico concentrato spesso ed esclusivamente nei periodi antecedenti le verifiche, mentre la maggior parte degli alunni si sono distinti sia per l'impegno sempre costante sia per la disponibilità nelle proposte dei docenti a partecipare alle attività extrascolastiche. Pertanto il loro metodo di studio è risultato produttivo. Il livello culturale si presenta nel complesso più che sufficiente.

Per quanto concerne l'aspetto disciplinare, anche se non si sono verificati atteggiamenti tali da richiedere

interventi in merito, la classe necessita di essere costantemente attenzionata affinché gli alunni svolgano i loro compiti con responsabilità e nel rispetto delle regole ; pertanto le lezioni non si sono svolte sempre normalmente in un clima sereno e collaborativo .

La frequenza è stata irregolare per diversi componenti della classe, che hanno accumulato parecchie assenze oltre ai numerosi ingressi posticipati e alle uscite anticipate influenzando in qualche modo sul rendimento.

I rapporti con le famiglie si sono svolte secondo i modi ed i tempi stabiliti dalla scuola anche se la presenza dei genitori non è stata sempre costante, limitata il più delle volte agli incontri ufficiali.

Per quanto riguarda il PCTO Percorsi per le Competenze Trasversali per l'Orientamento la classe nel corso dei tre anni ha svolto attività di PCTO presso strutture e aziende ristorative del territorio, in modalità online attraverso piattaforme dedicate e presso il bar didattico dell' Istituto acquisendo competenze e formazione sul campo, sia nel settore bar che nel settore sala, spendibili nel mondo del lavoro. Si rimanda alla sezione "PCTO" per ulteriori dettagli.

Livello di preparazione raggiunto dalla classe

- **Nell'area comune** si registra in generale qualche lieve difficoltà nelle prove scritte e nell'esposizione orale che permane poco elaborata, non sempre precisa ed essenziale sul piano lessicale.
- **Nell'area d'indirizzo** la classe ha globalmente acquisito le conoscenze e competenze di base delle varie discipline raggiungendo un livello di preparazione nel complesso buono.

AMBITO UMANISTICO LETTERARIO

Alcune allievi/e hanno progressivamente consolidato la capacità di comprendere testi complessi di vario genere, inserendoli correttamente nel contesto storico-culturale; sono generalmente in grado di produrre testi coerenti con la tipologia testuale indicata e sanno esporre oralmente i contenuti appresi con lessico quasi sempre adeguato. Pochi alunni/e si sono distinti per particolari capacità nella rielaborazione autonoma, talvolta critica, dei contenuti proposti. Globalmente il livello di preparazione raggiunto dalla classe è buono.

AMBITO SCIENTIFICO

Il livello di preparazione generale risulta discreto. Un gruppo di alunni ha manifestato una buona inclinazione verso le discipline dell'asse scientifico-tecnologico, raggiungendo livelli più che soddisfacenti.

AMBITO SOCIALE

La classe ha partecipato ad attività scolastiche e culturali con un corretto spirito critico, rafforzando il senso di responsabilità e di autonomia nell'organizzazione del lavoro scolastico. Nel corso dell'anno, gli studenti sono apparsi più maturi e determinati nel contribuire alla loro formazione scolastico-educativa.

OBIETTIVI EDUCATIVI E FORMATIVI TRASVERSALI

Stabilita l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza, al termine del biennio dell'obbligo, si sono individuati i seguenti obiettivi comuni che gli alunni hanno sufficientemente consolidato nel corso del triennio.

Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale

- Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.
- Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.
- Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.
- Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.
- Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo

Costruzione del sé

- Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.
- Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.
- Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.
- Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari
- Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.
- Operare autonomamente la correlazione di dati e di argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.
- Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.
- Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.
- Conoscere i Diritti Umani e saper operare nel rispetto di essi e delle culture locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (Intercultura)

OBIETTIVI DIDATTICI E DISCIPLINARI

Per quanto riguarda gli obiettivi disciplinari, in termini di conoscenze, abilità e competenze raggiunti nelle singole discipline, si rimanda all'analisi globale della classe.

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, di indirizzo e professionale riconoscendo e accettando le diversità delle prospettive di approccio e di soluzione

- Saper 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

- Saper esporre in modo chiaro, corretto e coerente i vari contenuti disciplinari usando i linguaggi specifici e rapportandosi ad interlocutori diversi.
- Saper 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.

Il Consiglio di Classe, inoltre, ha fissato e perseguito i seguenti

OBIETTIVI EDUCATIVI MINIMI

- Rispetto delle regole
- Correttezza nella relazione educativa e didattica
- Continuità di frequenza
- Autocontrollo

METODI DÌ INSEGNAMENTO

L'azione didattica ha tenuto conto dei bisogni, degli interessi e dei ritmi di apprendimento degli alunni; si è cercato di alternare lezioni frontali con momenti di esercitazioni guidate, ricerca ed approfondimento, il tutto per inquadrare i concetti portanti delle discipline in una più ampia visione interdisciplinare. In classe, l'attività didattica è stata caratterizzata da lavori di gruppo ed esercitazioni alternati a momenti di insegnamento individualizzato quando la situazione richiedeva un intervento più mirato. Sono stati favoriti momenti di discussione collettiva e di confronto tra gli alunni e gli insegnanti in modo da promuovere il dialogo educativo. Si è tenuto conto, soprattutto, della centralità dell'alunno e si è adoperata la didattica laboratoriale creando un favorevole ambiente di apprendimento. Le lezioni si sono svolte alternando discussioni, lavori di gruppo, ricerche individuali e/o di gruppo, relazioni, si è fatto uso di LIM.

LE METODOLOGIE ADOTTATE SONO STATE LE SEGUENTI:

- Lezioni frontali e dialogate;
- discussioni guidate;

- attività in laboratorio;
- lettura, analisi e commento di testi significativi;
- indicazioni per letture ed approfondimenti personali ed autonomi;
- lavori individuali e di gruppo;
- processi individualizzati di recupero in itinere;
- uso di audiovisivi e strumenti multimediali;
- uscite didattiche e partecipazione a conferenze
- utilizzo di quiz per esaminare l'andamento didattico-disciplinare degli apprendimenti;
- quiz con materiale cartaceo per la valutazione formativa;

STRUMENTI DI LAVORO

- Libri di testo, dizionari e altre opere di consultazione, documenti
- Quotidiani, periodici e riviste specializzate
- Appunti e fotocopie
- Sussidi audiovisivi: videoregistratore, computer, calcolatrici
- LIM

SPAZI

L'attività didattica si è svolta nei seguenti spazi: aula scolastica; aula linguistica; laboratorio d'informatica; palestra.

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. Infatti, così come si evince dalle relazioni dei singoli docenti, è avvenuta periodicamente attraverso verifiche orali e prove oggettive, lavori di ricerca individuale e di gruppo, utilizzando diverse tipologie, in base agli obiettivi che si è inteso misurare, in modo da avere una pluralità di strumenti di giudizio.

VERIFICA E VALUTAZIONE

La finalità delle verifiche è duplice:

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

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

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

La valutazione della verifica orale è stata espressa con un voto, nella tabella convenzionale da 1 a 10, come da articolo 17 – Tabella Allegata A – del Regolamento di Istituto.

Le votazioni delle singole prove scritte, quiz, 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 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 agli obiettivi prefissati. 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:

- Impegno, diligenza, partecipazione ed interesse profusi nelle varie attività didattiche sia in classe che on-line;
- Correttezza espressiva con l'utilizzo dei linguaggi specifici richiesti nelle varie discipline;
- Conoscenza dei vari contenuti;
- Capacità di rielaborazione personale, di analisi e di sintesi;
- Competenze e capacità acquisite;
- Raggiungimento degli obiettivi educativi e formativi.

Lo svolgimento dei programmi non ha subito lievi modifiche rispetto alle programmazioni iniziali, riferiscono i docenti e in ogni caso dove è stato necessario si è rimodulato la programmazione adattandola alle nuove esigenze servendosi di diversi strumenti e materiali, di nuove metodologie per comunicare i contenuti delle diverse discipline, e, ancora, di aver semplificato e snellito alcune parti della programmazione.

Il prosieguo della didattica è stato a volte interrotto, non solo per cause oggettive (quali ponti, festività, scioperi nazionali), ma anche per molte iniziative che non hanno rispettato una regolare turnazione all'interno della settimana delle giornate coinvolte. È mancato il continuum nell'apprendimento e nell'approfondimento.

ATTIVITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO E APPROFONDIMENTO

I docenti di alcune discipline, nell'ambito dell'orario curricolare, hanno continuamente attivato strategie miranti al rafforzamento della comunicazione orale e scritta ed al recupero di qualche carenza riscontrata in itinere nella preparazione di alcuni discenti.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER

L'ORIENTAMENTO PCTO (ex ASL)

Schede riepilogative secondo i format della FS PCTO sono allegato al documento del 15 maggio.

PREMESSA

Il D.P.R. del 15 Marzo 2010, n. 87, regolamento sul riordino degli Istituti Professionali, pubblicato sul supplemento ordinario della G.U. n. 137 del 15 Giugno 2010, prevede l'obbligo di percorsi di Alternanza Scuola – Lavoro per gli Istituti Tecnici e Professionali, realizzati attraverso metodologie finalizzate a sviluppare, con particolare riferimento alle attività e agli insegnamenti di indirizzo, competenze basate sulla didattica di laboratorio, l'analisi e la soluzione di problemi, il lavoro per progetti. Tali percorsi sono orientati alla gestione di processi in contesti organizzati e all'uso di modelli e linguaggi specifici; sono strutturati in modo da favorire un collegamento organico con il mondo del lavoro e delle professioni, compresi il volontariato ed il privato sociale.

Stage, tirocini e alternanza scuola – lavoro sono strumenti didattici per la realizzazione dei percorsi di studio. Le Direttive n. 4/2012 e n.5/2012, relative, rispettivamente, alle linee guida per il secondo biennio e il quinto anno degli Istituti Professionali, sottolineano che:

“Con l'alternanza scuola lavoro si riconosce un valore formativo equivalente ai percorsi realizzati in azienda e a quelli curricolari svolti nel contesto scolastico.

Attraverso la metodologia dell'alternanza si permettono l'acquisizione, lo sviluppo e l'applicazione di competenze specifiche previste dai profili educativi, culturali e professionali dei diversi corsi di studio”.

La normativa riguardante l'integrazione dell'offerta formativa e la complementarietà del sistema formativo integrato con il mercato e il mondo del lavoro ha mirato a rendere il sistema scolastico più aperto e flessibile al fine di migliorare la risposta formativa all'evoluzione della società.

Dopo una fase sperimentale circoscritta a pochi territori, l'alternanza scuola lavoro è stata introdotta come modalità di realizzazione dei percorsi del secondo ciclo con la Legge Delega 53/2003 e disciplinata dal D.Lgs. 77/2005 quale metodologia didattica per consentire agli studenti che hanno compiuto il quindicesimo anno di età di realizzare gli studi del secondo ciclo anche alternando periodi di studio e di lavoro.

Con la legge 107/2015 questo nuovo approccio alla didattica, rivolto a tutti gli studenti del secondo biennio e dell'ultimo anno, prevede obbligatoriamente un percorso di orientamento utile ai ragazzi nelle scelte che dovranno affrontare una volta terminato il percorso di studio.

L'attività di alternanza scuola lavoro negli Istituti professionali si articola in 210 ore, da completare nel corso del triennio

Aprire il mondo della scuola al mondo esterno, consente di trasformare il concetto di apprendimento in attività permanente (life-learning, opportunità di crescita e lavoro lungo tutto l'arco della vita), consegnando pari dignità alla formazione scolastica e all'esperienza di lavoro.

**PROGETTO PCTO CLASSE 5B I.P.C.T.
Servizi Enogastronomici – Sala e vendita
Anno Scolastico 2023/2024**

1. TITOLO DEL PROGETTO

“INTEGRAZIONE CON LE AZIENDE LOCALI”

DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto:	Istituto Superiore Archimede
Codice Meccanografico:	SRPS01701D
Indirizzo:	via Sipione, 147 – 96019- Rosolini (SR)
Tel./ Fax	0931-502286 Fax 0931-850007
e- mail	<u>sris017003@istruzione.it</u>
pec	<u>sris017003@pec.istruzione.it</u>
Dirigente Scolastico	dott.ssa Maria Teresa CIRMENA

IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

DENOMINAZIONE	INDIRIZZO
I VERSI	via Savoia n. 36, 96019 Rosolini (SR)
L'EREMO S.R.L.	via SANTA ALESSANDRA KM 2, 96019 Rosolini (SR)
A SAN CHERCHIRI	via Monferrato n. 48, 96019 Rosolini (SR)
LE BUONE VOGLIE	via RIMEMBRANZA, 96019 Rosolini (SR)
100 ONCE	Piazza Masaniello n. 47, 96019 Rosolini (SR)
CAFFETTERIA GARAFFA	via Sipione n. 169, 96019 Rosolini (SR)
BAR S. CORRADO	via PRINCIPE UMBERTO n. 169, 96017 NOTO (SR)
IL FARETTO S.R.L.	C.DA MASICUGNO S/N, 96019 Rosolini (SR)
MAD	via CAVALIER DOM. MARINA, 96019 Rosolini (Sr)
CAFFETTERIA BASILE	viale ALDO MORO, 96019 Rosolini (SR)
IL BRACIERE	via S. MARIA DEL FOCALLO, 97014 ISPICA (RG)
BAR SCELL	S.S. 115 KM 361, 96019 Rosolini (SR)
AMBASSADOR	via GONZAGA n. 148, 96019 Rosolini (SR)
IL GUSTO DEL PANE	via SOLFERINO 168, 96019 Rosolini (SR)

ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITÀ IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITÀ, RISULTATI E IMPATTO)

Specificare la tipologia del Progetto

INTEGRAZIONE CON LE AZIENDE LOCALI

Metodologia didattica - Step

STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI , IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

A) STUDENTI

n...17...studenti della classe 5 Sez. B - SALA E VENDITA

B) COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ CHE SVOLGERANNO I CONSIGLI DI CLASSE INTERESSATI

- Collaborare nella verifica degli equilibri tra impegni curriculari e progettuali
- Attenzione sugli aspetti formativi dell'esperienza e valorizzazione dei nuovi apprendimenti
- Valorizzare le competenze chiave per l'apprendimento permanente
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro
- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali
- Realizzare un organico collegamento tra il profilo dell'indirizzo e il mondo del lavoro.

Gli obiettivi che il Consiglio di classe intende far raggiungere agli studenti sono i seguenti:

- Far acquisire agli studenti competenze comunicative e professionali che favoriscano l'ingresso nel mondo del lavoro del territorio;
- Utilizzare un approccio metodologico che sviluppi capacità di problem solving attraverso l'osservazione, l'analisi, la valutazione dei problemi;
- Coordinare il sapere con il saper fare, mediante la realizzazione di un'attività che presuppone la coordinazione e la sintesi dei diversi saperi organizzandoli in un continuo processo di apprendimento;
- Far conoscere i servizi ed il funzionamento dei nuclei centrali;
- Acquisire la consapevolezza dei diritti e dei doveri di cittadinanza.

C) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE IL TUTOR INTERNO E ESTERNO SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO PCTO

TUTOR INTERNO

I compiti che il **TUTOR INTERNO** svolge sono i seguenti

- a) elabora, insieme al tutor esterno il percorso formativo personalizzato che è sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale);
- b) assiste e guida lo studente nei percorsi e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;
- c) gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di apprendimento, rapportandosi con il tutor esterno;
- d) monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
- e) osserva, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
- f) promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso, da parte dello studente coinvolto;
- g) informa gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Dipartimenti, Collegio docenti,) ed aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe;
- h) assiste il Dirigente Scolastico nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni ai PCTO, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.

TUTOR ESTERNO

Il tutor selezionato dalla struttura ospitante assicura il raccordo tra la struttura ospitante e l'istituzione scolastica. Rappresenta la figura di riferimento dello studente all'interno dell'impresa o ente e svolge le seguenti funzioni:

- a) collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza dei percorsi;
- b) favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;
- c) garantisce l'informazione/formazione dello/i studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne;
- d) pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
- e) coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
- f) fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.
- g) Condivide con il tutor interno i compiti esplicitati nei punti precedenti.

INTERAZIONE TRA TUTOR INTERNO E ESTERNO

Ai fini del raggiungimento degli obiettivi dei percorsi, tra il tutor interno e il tutor esterno è necessario sviluppare un rapporto di forte interazione finalizzato a:

- a) definire le condizioni organizzative e didattiche favorevoli all'apprendimento sia in termini di orientamento che di competenze;
- b) garantire il monitoraggio dello stato di avanzamento del percorso, in itinere e nella fase

- conclusiva, al fine di intervenire tempestivamente su eventuali criticità;
- c) verificare il processo di accertamento dell'attività svolta e delle competenze acquisite dallo studente;
 - d) raccogliere elementi che consentano la riproducibilità delle esperienze e la loro capitalizzazione.

Il tutor interno e il tutor aziendale condividono i seguenti compiti:

- a) predisposizione del percorso formativo personalizzato, anche con riguardo alla disciplina della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro. In particolare, il docente tutor interno dovrà collaborare col tutor formativo esterno al fine dell'individuazione delle attività richieste dal progetto formativo e delle misure di prevenzione necessarie alla tutela dello studente;
- b) controllo della frequenza e dell'attuazione del percorso formativo personalizzato;
- c) raccordo tra le esperienze formative in aula e quella in contesto lavorativo;
- d) elaborazione di un report sull'esperienza svolta e sulle acquisizioni di ciascun allievo, che concorre alla valutazione e alla certificazione delle competenze da parte del Consiglio di classe;
- e) verifica del rispetto da parte dello studente degli obblighi propri di ciascun lavoratore di cui all'art. 20 D. Lgs. 81/2008. In particolare la violazione da parte dello studente degli obblighi richiamati dalla norma citata e dal percorso formativo saranno segnalati dal tutor formativo esterno al docente tutor interno affinché quest'ultimo possa attivare le azioni necessarie.

6.RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

La struttura ospitante partecipa alla progettazione nella fase iniziale; vigila il percorso in itinere e finale.
Redige la valutazione finale del tirocinante.

RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

I risultati attesi dei percorsi formativi in oggetto va individuata nella volontà di promuovere lo spirito fattivo nei giovani, sviluppando attitudini mentali rivolte alla soluzione dei problemi ed alla valutazione di esperienze di processo, superando la tradizionale logica dell'attività pratica legata semplicemente alla dimostrazione concreta di principi teorici.
In particolare si intende realizzare un'offerta formativa finalizzata a dare una risposta alle esigenze concrete del contesto culturale, sociale ed economico della realtà locale tenendo, anche, nella opportuna considerazione il contesto nazionale ed internazionale.
Tali percorsi si caratterizzano per la loro organizzazione flessibile, per l'uso delle nuove tecnologie, per l'attenzione alla didattica attiva e laboratoriale e per la stretta collaborazione con il mondo lavorativo e culturale locale.

7.AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Periodo da DICEMBRE 2023 a GIUGNO 2024

Progettazione e contatti con l'Ente Ospitante.
 Preparazione del PCTO previo accertamento delle conoscenze, abilità, competenze in ingresso degli alunni.
 Tale formazione sarà a cura degli esperti delle associazioni-partner e mirerà a fornire a docenti ed alunni gli strumenti necessari per l'attuazione della fase successiva.

7. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

I tempi per realizzare il progetto partiranno da MARZO 2023 e finiranno a MAGGIO 2024. Il progetto si svolgerà nel territorio di Rosolini e Noto.

Gli studenti potranno "frequentare" il percorso formativo in modalità oraria e nei giorni programmati dall'ente ospitante.

8. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Attività previste	Modalità di svolgimento
Presentazione del progetto	Seminari e Conferenze
Conoscenza delle aziende partner	Colloqui motivazionali per condurre gli studenti ad illustrare gli step del programma di azione
Costruzione del percorso	<i>Brain storming, Problem solving</i>

PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Attività previste	Modalità di svolgimento
Analisi e individuazione ad opera del tutor interno delle criticità e dei punti di forza e informazione alle famiglie	Informazione sulle attività che saranno svolte a scuola e in azienda e coinvolgimento delle famiglie

9. ATTIVITÀ LABORATORIALI

Le attività laboratoriali mirano a sollecitare il coinvolgimento degli studenti e a mantenere alta la motivazione ad apprendere, anche in relazione allo sviluppo di specifiche abilità e attitudini, connesse alle attività sperimentali.

Il percorso di PCTO prevede le metodologie del learning-by-doing e del situated-learning, per valorizzare interessi e stili di apprendimento personalizzati e facilitare la partecipazione attiva, autonoma e responsabile, in funzione dello sviluppo di competenze trasversali, all'interno di esperienze formative e realtà dinamiche e innovative del mondo professionale.

Gli studenti parteciperanno direttamente nella gestione ed erogazione dei servizi, visionando le precise funzioni e responsabilità.

I tutor esterni guideranno gli studenti nella conoscenza delle funzioni e del programma di educazione imprenditoriale.

10. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

- Trattandosi di un percorso situated - learning sarà essenziale l'utilizzo di hardware e software che consentono la navigazione su siti web
- Uso del materiale di studio somministrato by piattaforma telematica.
- Acquisire la padronanza di strumenti dell'informatica;
- Utilizzare software specifici delle diverse professionalità con le quali si interagisce.
- Avere padronanza di internet e della posta elettronica;
- Conoscere e utilizzare strumenti di condivisione quali blog, chat e social network tradizionali per mettere in contatto studenti, insegnanti e mondo del lavoro

11. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Il monitoraggio di tutte le attività previste sarà assicurato dai tutor esterni /interni e dalla funzione strumentale.

Il Docente tutor interno assegnato alla classe vigilerà assiduamente durante il periodo di svolgimento dell'iniziativa e relazionerà al consiglio di classe. Qualora emergessero discrasie rispetto a quanto programmato verranno introdotti tutti i correttivi necessari per ottenere il massimo risultato possibile.

Durante la realizzazione del progetto sono previste diverse attività, per valutare l'impatto delle varie azioni progettuali e dei risultati attesi del progetto. Sarà redatto un rapporto finale contenente tutte le informazioni relative alle fasi del progetto e le percentuali di successo in termini di adesione alle attività progettuali.

Tramite il sistema di monitoraggio si verificherà la conformità del percorso attuato rispetto a quanto esplicitato in sede di progettazione. In dettaglio, l'attività di monitoraggio consisterà nelle seguenti verifiche:

- verifica della presenza degli utenti/beneficiari del progetto;
- verifica del gradimento dell'attività da parte di ragazzi e genitori;
- verifica del clima interno al gruppo di lavoro e del rapporto instaurato i partecipanti alle attività;

L'impostazione generale dell'attività di monitoraggio si baserà quindi sulla rilevazione dei punti di forza / debolezza rilevati nello svolgimento del progetto e delle conseguenti azioni correttive.

Attraverso opportuni indicatori, verrà considerato, in itinere, il livello di miglioramento individuale e collettivo, il raggiungimento degli obiettivi, il grado di soddisfazione in relazione agli obiettivi specifici, il tasso di frequenza alle attività proposte.

Gli Indicatori di risultato che saranno presi in considerazione sono:

- frequenza (attraverso appositi registri)
- diminuzione del disagio scolastico degli alunni con difficoltà di apprendimento (partecipazione attiva e motivata alle attività)
- miglioramento del rendimento degli alunni (successo scolastico).

Gli Indicatori di funzionamento riguarderanno:

- l'attività concreta degli alunni (partecipazione, disponibilità, impegno)
- l'attività concreta del personale scolastico (condivisione, collaborazione, responsabilità)
- collaborazione tra operatori scolastici, utenza e territorio.

Per tali finalità saranno impiegati i seguenti strumenti:

Schede, questionari, interviste, test

Reports periodici

Il processo di valutazione sarà attuato in tre fasi principali:

- la valutazione ex-ante, attraverso la verifica delle conformità delle azioni proposte rispetto ai fabbisogni individuati;
- la valutazione in itinere, attraverso la verifica che i risultati progressivamente raggiunti dall'intervento sono in linea con gli obiettivi previsti; verifica del grado di realizzazione delle attività progettate, del grado di soddisfazione dei corsisti, in modo da poter confermare o ridefinire i risultati attesi;
- valutazione ex-post, verifica delle attività realizzate e dell'impatto ottenuto sul territorio in riferimento anche al successo che riscuoteranno le attività finali che verranno rivolte anche all'esterno, attraverso il coinvolgimento di enti e associazioni.

12. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Il completamento del percorso PCTO triennale è requisito per l'ammissione all'Esame di Stato, come previsto dall'art. 13, comma 2, lettera c) del d.lgs. 62/2017 a far data dall'a.s. 2021/2022, in ragione della proroga messa in atto dalla Legge 108/2018.

Una volta concluso il PCTO, si valuterà il percorso e si accerteranno le competenze realmente sviluppate, fermo restando che sia stata registrata la presenza di almeno tre quarti del monte ore previsto dal progetto.

La valutazione del processo avverrà attraverso un'osservazione strutturata degli atteggiamenti e dei comportamenti degli studenti, con i seguenti strumenti: schede di osservazione, diari di bordo, rubriche. Per la valutazione dei risultati si distingueranno le seguenti fasi:

- Descrizione delle competenze attese
- Accertamento delle competenze di partenza
- Descrizione degli strumenti di osservazione delle prestazioni
- Verifica dei risultati nelle fasi intermedie
- Accertamento delle competenze finali.

La valutazione del percorso sarà in itinere e finale e sarà effettuata congiuntamente da tutor interno, tutor esterno, alunno e consiglio di classe.

Al termine dell'anno scolastico il Consiglio di Classe, tenuto conto dei risultati raggiunti e delle competenze acquisite dagli studenti, procederà alla valutazione degli esiti delle attività dei PCTO, della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul comportamento, connesso all'attitudine e all'impegno dello studente durante l'attività presso la struttura ospitante. Le proposte di voto dei docenti del Consiglio di Classe terranno conto di tali esiti secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti ed esplicitati nel PTOF dell'Istituto. Il Consiglio di Classe, inoltre, nella redazione del "documento del 15 maggio" illustrerà e descriverà le attività svolte nell'ambito dei PCTO, allegando eventuali atti e certificazioni relative a tali percorsi. Le commissioni, pertanto, terranno conto dei contenuti del documento finale durante la conduzione del colloquio. I risultati di tutte le esperienze fatte nel triennio saranno formalizzati in una certificazione finale delle competenze che farà parte integrante del curriculum dello studente, allegato al diploma finale rilasciato a conclusione dell'Esame di Stato. La certificazione valorizza gli stili di apprendimento e le vocazioni degli studenti, facilita la mobilità, ha una funzione orientativa.

Attori della valutazione saranno i docenti, il tutor interno, il tutor esterno, il Consiglio di classe.

Il tutor interno e quello esterno collaboreranno per redigere la scheda di valutazione che certifichi il grado di competenze acquisite attraverso le attività svolte in azienda tenendo conto delle ore frequentate e dei traguardi raggiunti in base ai moduli superati.

I docenti del Consiglio di classe effettueranno compiti di realtà, prove esperte, project work, colloqui che inseriranno nella valutazione curriculare della propria disciplina.

Gli studenti compileranno un test di soddisfazione (scheda di autovalutazione) per valutare l'esperienza sotto molteplici punti di vista (durata del percorso, competenza dei tutor, acquisizione delle competenze, attinenza del percorso con il piano di studi e PECUP)

13. MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE (Scuola-Struttura ospitante) (TUTOR struttura ospitante, TUTOR scolastico, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO DI CLASSE)

L'accertamento delle competenze sarà effettuato dal consiglio di classe in sinergia con le osservazioni e la rendicontazione valutativa del tutor aziendale e del tutor scolastico.

Scopo della verifica sarà quello di accertare le reali competenze dello studente nella loro diretta applicabilità ai contesti lavorativi.

A tale scopo saranno definiti strumenti per la valutazione delle competenze quali: questionari a risposta multipla, a risposta aperta o colloquio individuale.

Il consiglio di classe definirà un impianto che tenga conto sia dei processi di apprendimento che dei risultati affidandone la valutazione ai vari soggetti coinvolti (tutor)

Il tutor aziendale: valuta il processo di formazione e la performance dello studente tenendo conto delle competenze acquisite nell'area dei linguaggi, in quella di indirizzo, nell'uso delle tecnologie e delle competenze di cittadinanza afferenti l'attività di stage.

Il tutor scolastico: esprime una valutazione complessiva dell'esperienza al termine del percorso tenendo conto delle valutazioni espresse dai soggetti coinvolti nell'esperienza

Lo studente tramite il questionario: esprime alla fine del percorso un giudizio sullo stage

Il consiglio di classe: certifica, attraverso l'attestato delle competenze, l'efficacia dell'attività formativa tenendo conto della crescita professionale e personale dello studente.

L'accertamento delle competenze sarà fatto attraverso:

- scheda di valutazione del tutor scolastico;
- scheda di rilevazione dei risultati del tutor aziendale;
- scheda di valutazione del percorso di alternanza scuola-lavoro da parte dello studente;
- incontro fra allievi, famiglie, tutor interno ed esterno e consiglio di classe per esporre le riflessioni sull'esperienza
- incontro scuola-azienda come rendiconto finale dell'esperienza

Le verifiche verteranno su:

- il rispetto del percorso formativo individuale concordato con i tutor esterni;
- il grado di possesso delle competenze acquisite (in base agli obiettivi concordati del percorso formativo);
- lo sviluppo, il consolidamento, il potenziamento delle competenze relazionali e cognitive rispetto alla fase d'aula e alle esperienze maturate in azienda.

COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF (quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente)

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Saper confrontare teorie e strumenti necessari per comprendere la specificità e la varietà dei processi della pubblica amministrazione nell'erogazione dei servizi alla collettività. - Possedere gli strumenti necessari per utilizzare, in maniera consapevole e critica le principali metodologie relazionali e comunicative, comprese quelle relative alle nuove tecnologie multimediali. - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione dei cittadini - Capacità di lavorare in team. <p>COMPETENZE IN MATERIE DI CITTADINANZA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi 	<ul style="list-style-type: none"> - Progettare e coordinare un servizio come risposta ad un bisogno. - Riconoscere i modelli di relazione - Applicare nella realtà quotidiana le nozioni acquisite. - Progettazione ed esecuzione lavori di gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> - Prendere coscienza dei principi cardini della gestione della cosa pubblica - Interagire con i soggetti adeguando le modalità relazionali e comunicative. - Cooperative learning

MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

La certificazione delle competenze sarà redatta negli scrutini finali degli anni scolastici compresi nel secondo biennio e nell'ultimo anno del corso di studi, entro la data dello scrutinio di ammissione agli esami di Stato, e sarà inserita nel curriculum dello studente. La valutazione di tali competenze concorrerà alla determinazione del voto di profitto delle discipline coinvolte nell'esperienza di alternanza e, inoltre, del voto di condotta, partecipando all'attribuzione credito scolastico.

Per la certificazione delle competenze come per l'attività formativa e la sua valutazione si lavorerà in sinergia con il mondo produttivo (come previsto dalla L. 107/2015) in quanto ciò permette di superare la separazione tra il momento della formazione e quello dell'applicazione. Inoltre si favorirà l'integrazione dei saperi permettendo, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

Il consiglio di classe, sulla base della valutazione del tutor aziendale e di quanto comunicato dal tutor interno certifica, attraverso l'attestato delle competenze, l'efficacia dell'attività formativa, tenendo conto della crescita professionale e personale dello studente.

L'attestazione inerente la Certificazione delle Competenze, predisposta dal Consiglio di classe, sarà redatta dal tutor interno in base alla struttura definita dal Ministero dell'Istruzione e dovrà contenere, oltre ai dati anagrafici dello studente, la tipologia di attività, la durata dell'esperienza, l'elencazione delle conoscenze, abilità e competenze acquisite in conformità con il EQF .

In questa ottica i Consigli di classe saranno chiamati ad esprimere una valutazione che tenga conto dei reali processi di maturazione degli studenti. Una valutazione delle competenze, delle capacità logiche di risoluzione di problemi, della capacità di lavorare in equipe, della capacità di portare a termine un compito assegnato con senso di responsabilità, della capacità di sapersi organizzare, il saper trovare soluzioni creative e innovative, l'imparare ad imparare.

Nello stesso tempo la valutazione terrà conto della maturazione della cittadinanza, della capacità di capire gli altri e il diverso da sé, l'apertura verso forme di pensiero e culture differenti dalla propria.

Il percorso, permette in questa ottica di valorizzare negli studenti quanto appreso nei contesti lavorativi esterni all'istituzione scolastica.

14. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

La diffusione del progetto all'interno della scuola vede la partecipazione di docenti, studenti e famiglie. Si cercherà di coinvolgere le realtà locali nella diffusione del progetto. Per l'informazione potranno essere utilizzati anche dibattiti, contatti con la stampa e le TV locali, sportelli dedicati e sito web della scuola.e delle istituzioni coinvolte nel progetto.

II TUTOR INTERNO

prof. Corrado Boncoraglio

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

dott.ssa Maria Teresa Cirmena

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.

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 organizzata dalla comunità "Incontro"
- Conferenza sulla sicurezza stradale

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Archimede"

Via Sipiione, 147 - 96019 Rosolini (SR)

www.istitutosuperiorearchimede.edu.it

TABELLA PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO - a.s. 2023/2024

- Delibera OO.CC. - novembre 2023 -

STUDENTE/ESSA _____

classe.....sez..... **LICEO** **ITIS** **IPCT** Indirizzo.....

Calcolo Credito Scolastico	VOTO DI CONDOTTA		VOTO 10	0.30	
			VOTO 9	0.20	
			VOTO 8	0.15	
			VOTO 7	0.10	
			VOTO 6	0.05	
	Attiva e assidua partecipazione ai PCTO		Si	0.20	
			No	0.05	
	Partecipazione a attività integrative e complementari certificate		Attività ≥ 2	0.30	
			n.1 attività	0.15	
	Indicare MEDIA DEI VOTI		//////////	//////////
Riporto decimali della media dei voti					
Totale dei decimali					
<p><i>La MEDIA DEI VOTI determina la FASCIA DI CREDITO.</i></p> <p><i>Nel caso in cui il totale dei decimali superi l'unità, la fascia di credito rimane invariata.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Si attribuisce il valore minimo della fascia di credito se il totale dei decimali risulta < 0.50 - Si attribuisce il valore massimo della fascia di credito se il totale dei decimali risulta ≥ 0.50 					
Indicare fascia di credito					
CREDITO FINALE ATTRIBUITO A.S. 2023/2024					

TOTALE CREDITO TRIENNIO <i>(compilazione solo per le classi quinte)</i>	Credito a.s. 2021/2022	
	Credito a.s. 2022/2023	
	Credito a.s. 2023/2024	
TOTALE CREDITO SCOLASTICO TRIENNIO		

Rosolini/06/2024 (data scrutinio)

Il Coordinatore del C.d.C

Prove Invalsi/Simulazione prove

Le prove Invalsi di quinta superiore obbligatorie per i candidati interni si sono svolte dal 1 al 27 marzo 2024.

Ogni scuola sceglie in autonomia il proprio calendario. La classe 5^AB ha svolto le prove dal 04/03/2024 al 08/03/2024. Tre le prove previste: italiano, matematica e inglese.

INDICAZIONI PREPARAZIONE ESAME DI STATO

Il Consiglio di Classe propone la data del 24 maggio per la simulazione del colloquio orale degli Esami di Stato, la data del 21 maggio 2024 per la simulazione della seconda Prova Scritta e la data del 20 maggio per la simulazione della Prima prova scritta.

La simulazione del colloquio orale si terrà dalle 09:00 alle 11:00, la simulazione della Seconda prova scritta si terrà dalle 9:00 alle 12:00. Per quanto riguarda le modalità di svolgimento della simulazione del colloquio orale saranno sorteggiati due studenti per ogni classe. I docenti delle discipline coinvolte predisporranno per l'occasione i materiali da cui trarrà spunto il colloquio sulle seguenti tematiche interdisciplinari: lavoro, comunicazione, sostenibilità, globalizzazione, impresa.

Progetto formativo individuale (PFI) (tutor prof. Boncoraglio Corrado)

Nell'ambito del nuovo assetto didattico dell'istruzione professionale il PFI rappresenta lo strumento per l'individuazione dei bisogni formativi di ogni studente, il riconoscimento dei crediti, la definizione degli obiettivi individuali, la formalizzazione degli strumenti per la personalizzazione, la documentazione del percorso di studi. Con l'introduzione del PFI gli istituti di istruzione professionale (IP) hanno a disposizione uno strumento unico – ed uguale per tutti gli studenti – finalizzato alla valorizzazione delle attitudini e del bagaglio di competenze individuali di ciascuno nonché al superamento delle barriere sociali e personali, nel quadro della costruzione di un progetto di vita basato sul successo educativo, formativo e lavorativo. Pertanto – ferme restando le disposizioni per gli alunni disabili – il PFI sostituisce anche qualsiasi documento finalizzato alla definizione di modalità didattiche personalizzate per gli alunni con bisogni educativi speciali (BES), alla documentazione delle attività di accoglienza per gli alunni stranieri, alla gestione di “passerelle” o passaggi fra ordini di scuola o sistemi diversi. Per gli alunni a forte rischio di esclusione sociale, devianza e abbandono scolastico il PFI individuerà obiettivi primari in termini di contenimento e partecipazione, che saranno perseguiti anche prioritariamente rispetto al conseguimento dei livelli di competenza previsti in relazione al percorso. Per tali alunni rivestiranno particolare importanza, nell'ambito del PFI, le attività di orientamento e riorientamento, anche col ricorso all'alternanza e all'apprendistato.

Ai sensi del sesto comma dell'art. 3 del Decreto 92/18 Regolamento attuativo del D.Lgs.n.61/2017: “L'attività di tutorato per il PFI consiste nell'accompagnamento di ciascun studente/essa nel processo di apprendimento personalizzato finalizzato alla progressiva maturazione delle competenze. Il docente tutor favorisce, altresì, la circolazione continua delle informazioni sullo stato di attuazione del P.F.I. all'interno del consiglio di classe, al fine di consentire il progressivo monitoraggio e l'eventuale adattamento del percorso formativo. La redazione del PFI verrà aggiornato per l'intera carriera scolastica. Il docente tutor si prende cura del percorso formativo dell'allievo, nel senso che rileva le competenze in entrata e i bisogni

formativi tramite il bilancio personale, ne monitora i risultati di apprendimento e propone il progetto formativo individuale (PFI) da condividere e approvare nel Consiglio di classe. Il docente tutor PFI nell'ambito della sua funzione docente: • redige la bozza di P.F.I. da sottoporre al consiglio di classe, avanzando proposte per il riconoscimento delle esperienze e competenze pregresse e ai fini della personalizzazione, curando anche le attività per il recupero e/o il consolidamento delle competenze; • monitora, orienta e riorienta lo studente; • propone al consiglio di classe eventuali modifiche al P.F.I. che tiene costantemente aggiornato; • favorisce la circolazione continua delle informazioni sullo stato di attuazione del P.F.I. all'interno del consiglio di classe, al fine di consentire il progressivo monitoraggio e l'eventuale adattamento del percorso formativo.

Il fascicolo di ogni alunno/a risulta agli atti.



**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 B

IPCT Indirizzo Enogastronomia

Discipline coinvolte nel C d C

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

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

Prof. ssa Romina Miano

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

Obiettivi Formativi:

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

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

Conoscere l’organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello nazionale e internazionale.

- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l’approfondimento

degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

NUCLEI TEMATICI

<p><u>Disciplina 1</u> Italiano</p> <p>n. 3 ore I quadrimestre</p> <p>n. 3 ore II quadrimestre</p>	<p><u>CONOSCENZE</u> I quadrimestre e II quadrimestre GLI ORGANISMI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI</p> <p><u>COMPETENZE</u> 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><u>ABILITA'</u> 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>n.3 ore I quadrimestre</p>	<p><u>CONOSCENZE</u> I quadrimestre e II quadrimestre GLI ORGANISMI INTERNAZIONALI</p> <p>- La nascita dell'Unione europea. L'ONU e le agenzie specializzate.</p> <p><u>COMPETENZE/ABILITÀ</u></p>

<p><i>n.3 ore quadrimestre</i></p> <p>II</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le diverse tappe storiche che hanno caratterizzato la nascita degli Organismi Internazionali - Capacità di combinare, in modo autonomo i diversi elementi delle conoscenze e delle abilità acquisite con lo studio. - Interpretare il testo e i documenti forniti. - Partecipare attivamente al dibattito e interfacciarsi con idee esposte in una discussione. - Produrre un elaborato scritto ed esporre proprie argomentazioni.
<p><u>Disciplina 3</u> Religione <i>n. 2 ore quadrimestre</i></p> <p>I</p> <p><i>n. 2 ore quadrimestre</i></p> <p>II</p>	<p><u>CONOSCENZE</u> PACE E NON VIOLENZA: UN IMPEGNO PER TUTTI IL VALORE DELLA LIBERTÀ <u>COMPETENZE/ ABILITÀ</u></p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali Cogliere le complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e formulare risposte personali e argomentate</p>
<p><u>Disciplina 4</u> Scienze degli alimenti <i>n. 2 ore quadrimestre</i></p> <p>I</p> <p><i>n. 2 ore quadrimestre</i></p> <p>II</p>	<p><u>CONOSCENZE</u> PRESIDI SLOW FOOD DEL TERRITORIO MARCHI DI QUALITÀ' <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> Francese <i>n. 2 ore quadrimestre</i></p> <p>I</p>	<p><u>CONOSCENZE</u> I quadrimestre LES SYSTÈMES POLITIQUES EN FRANCE ET EN ITALIE: ANALOGIES ET DIFFÉRENCES <u>ABILITÀ</u> Distinguere le varie forme di Stato e di Governo. Conoscere l'organizzazione dello Stato in Italia e in Francia. <u>COMPETENZE</u> Saper utilizzare le informazioni apprese e le abilità acquisite per operare un confronto tra il sistema politico francese e quello italiano. Partecipare al dibattito culturale.</p>
<p><u>Disciplina 6</u> Scienze motorie <i>n. 2 ore quadrimestre</i></p> <p>I</p> <p><i>n. 2 ore quadrimestre</i></p> <p>II</p>	<p><u>CONOSCENZE</u> I e II quadrimestre. LA COSTITUZIONE ITALIANA E LO SPORT Gli articoli della costituzione che tutelano il diritto allo sport come diritto alla salute <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 7</u></p> <p><i>Diritto e tecniche amministrative</i></p> <p><i>n. 3 ore I quadrimestre</i></p> <p><i>n. 4 ore II quadrimestre</i></p>	<p><u>CONOSCENZE</u> I quadrimestre. 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> II quadrimestre. 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>
<p>Spazi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aula <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> Laboratorio informatico <input type="checkbox"/> Altro
<p>Strumenti di verifica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Verifica orale <input type="checkbox"/> Momenti di discussione/confronto <input type="checkbox"/> Colloqui “informali” o liberi interventi degli studenti nel corso del dialogo educativo-didattico <input type="checkbox"/> Altro
<p><u>OBIETTIVI</u> <u>MINIMI DELLA</u> <u>DISCIPLINA</u> <u>CORRISPONDENTI</u> <u>AI CONTENUTI</u> <u>PROGRAMMATI NEI</u> <u>DIPARTIMENTI</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Comprendere il concetto di “partecipazione attiva” <input type="checkbox"/> Lettura dei principi fondamentali della Costituzione Italiana <input type="checkbox"/> Saper ricomporre i concetti essenziali studiati in argomentazioni semplici e con un linguaggio accettabile appropriato. <input type="checkbox"/> <i>Partecipare al dibattito culturale.</i> <input type="checkbox"/> Altro

Rosolini, 14/05/2024

Il docente referente di Educazione Civica
nominato dal CDC
 Prof.ssa Romina Miano

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2023/2024

Attività: EDUCAZIONE CIVICA

Docenti: Consiglio di Classe V B

Principali discipline coinvolte: Italiano, storia, diritto e tecniche amministrative, scienze e cultura degli alimenti, francese, scienze motorie, religione.

Testo in uso: Testi scolastici in adozione e materiale fornito dalle docenti

Tempi di realizzazione: primo e secondo quadrimestre

Obiettivo Formativo:

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello nazionale e internazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali

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:

L'ORGANIZZAZIONE COSTITUZIONALE ED AMMINISTRATIVA DEL NOSTRO PAESE PER RISPONDERE AI PROPRI DOVERI DI CITTADINO ED ESERCITARE CON CONSAPEVOLEZZA I PROPRI DIRITTI POLITICI A LIVELLO NAZIONALE E INTERNAZIONALE

COMPETENZE/CAPACITÀ/ABILITÀ

- COMPRENDERE I FONDAMENTI DEL NOSTRO ORDINAMENTO COSTITUZIONALE, QUALI ESPlicitAZIONI VALORIALI DELLE ESPERIENZE STORICAMENTE RILEVANTI DEL NOSTRO POPOLO
- 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.

MODULO SVOLTO

GLI ORGANISMI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

TEMPI: n. 33 ore

CONOSCENZE.

STRUTTURA E FUNZIONI DELL'ONU E DEI RELATIVI PROGRAMMI E AGENZIE (FAO, OMS, , UNESCO,), DELLA NATO, DEL G20, DELL'UE.
PRESIDI SLOW FOOD DEL TERRITORIO
MARCHI DI QUALITÀ
PACE E NON VIOLENZA: UN IMPEGNO PER TUTTI
IL VALORE DELLA LIBERTÀ

LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO
LE FONTI NORMATIVE NAZIONALI.
LE FONTI NORMATIVE INTERNE.
GLI ARTICOLI DELLA COSTITUZIONE CHE TUTELANO IL
DIRITTO ALLO SPORT COME DIRITTO ALLA SALUTE

COMPETENZE

CONOSCERE I VALORI CHE ISPIRANO GLI ORDINAMENTI
COMUNITARI E INTERNAZIONALI
MATURARE LE NECESSARIE COMPETENZE PER UNA VITA CIVILE
ATTIVA E RESPONSABILE; GUARDARE ALLA STORIA COME A
UNA DIMENSIONE SIGNIFICATIVA PER COMPRENDERE LE
RADICI DEL PRESENTE.
COGLIERE LE COMPLESSITÀ DEI PROBLEMI ESISTENZIALI,
MORALI, POLITICI, SOCIALI, ECONOMICI E FORMULARE
RISPOSTE PERSONALI E ARGOMENTATE
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.
ESERCITARE CON CONSAPEVOLEZZA IL PROPRIO DIRITTO
ALLO SPORT ATTRAVERSO IL DIRITTO ALLA SALUTE.

Rosolini 14/05/2024

Il Consiglio di Classe

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2023/2024

CLASSE 5° B SALA E VENDITA

Disciplina: ITALIANO

Docente: Prof.ssa Romina Miano

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. s 84	n. ore da svolgere 12
-----------------------------------	-------------	-----------------------------------------------------	----------------	-----------------------------------------------	-----------------------

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 TEMPI Ottobre- Novembre – Dicembre N. ore 17</p>	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i caratteri fondamentali dell'epoca letteraria esaminata. <p>COMPETENZE</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>ABILITÀ</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>Il ciclo dei vinti Brani antologici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>I Malavoglia</i> pag. 181 • <i>La fiumana del progresso</i> pag.181 • <i>Fantasticheria; l'ideale dell'ostrica</i> pag.199 • <i>Rosso Malpelo</i> pag.203;
<p>2^Modulo TITOLO:</p>	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere per linee generali gli autori e il contesto storico <p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare la lingua italiana;

<p>DECADENTISMO E SIMBOLISMO: GABRIELE D'ANNUNZIO E GIOVANNI PASCOLI</p> <p>TEMPI Dicembre /Gennaio /Febbraio N. ore 27</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper realizzare un semplice commento di testi poetici. • Saper realizzare un semplice commento di testi in prosa. <p>ABILITÀ</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 • G. D'Annunzio: vita, opere, poetica pag. 306/317 • Visione Cinematografica: <i>Il cattivo poeta</i> • Poesia: <i>La pioggia nel Pineto</i>, p.322; • Opere narrative: <i>Il Piacere</i>, p. 331. <ul style="list-style-type: none"> • Simbolismo • G. Pascoli: vita, opere, poetica pag. 256/265 • Dalla raccolta <i>Myricae</i>: • <i>Lavandare</i> pag.277 • <i>Arano</i> pag.2 • <i>X Agosto</i> p. 281.
<p>3^Modulo TITOLO:</p> <p>LA NARRATIVA DELLA CRISI: ITALO SVEVO E LUIGI PIRANDELLO</p> <p>TEMPI Marzo/Aprile/Maggio N. ore 20</p>	<p>CONOSCENZE:</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>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare la lingua italiana; • Saper realizzare un semplice commento di testi in prosa. <p>ABILITÀ</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 • <i>L'umorismo</i> • Novelle per un anno: <i>Ciaula scopre la luna</i> • <i>Uno, nessuno, centomila</i>. trama pag.223 • <i>Quel caro Gengé</i> • <i>Il fu Mattia Pascal</i> trama pag. 215 • <i>Un caso strano</i> diverso pag.217 • I. Svevo: vita, opere, poetica pag. 246

	<ul style="list-style-type: none"> • La figura dell'inetto • <i>La coscienza di Zeno</i> : Il fumo pag. 258/266
<p>4^Modulo TITOLO:</p> <p>LA LETTERATURA TRA LE GUERRE: G. UNGARETTI,</p> <p>TEMPI Maggio N. ore 10</p> <p>IL NEOREALISMO PRIMO LEVI</p> <p>TEMPI Maggio N. ore 6</p>	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Storicizzare la tematica trattata <p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare i temi fondamentali di un testo <p>ABILITÀ</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</i>: • <i>Veglia</i> pag. 308, • <i>Fratelli</i> pag. 309; • da <i>Allegria</i>, sezione <i>Girovago</i>: <i>Soldati</i> pag. 318. <ul style="list-style-type: none"> • Neorealismo • Primo Levi: vita e opere pag. 553 • <i>Se questo è un uomo</i>: Sul fondo pag. 553.
<p><u>OBIETTIVI MINIMI</u> DELLA DISCIPLINA CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI NEI DIPARTIMENTI</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.
<p>Metodologie e tecniche di insegnamento</p>	<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.
<p>Mezzi e strumenti di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo; • altri testi; • dispense;

	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

Rosolini, 14/05/2024

Docente: Prof.ssa Romina Miano

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2023/2024

Disciplina: Storia **CLASSE 5° B SALA E VENDITA**

Docente: Prof.ssa Romina Miano
STORIA

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 44
----------------------------	------	----------------------------------------------	---------------	-----------------------------------------------	--------------

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

<p>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.</p>	<p><u>CONOSCENZE</u> Conoscenza dei contenuti generali della disciplina; delle problematiche relative al contesto storico culturale.</p> <p><u>COMPETENZE</u> Competenza nella terminologia e nel lessico pertinenti alla disciplina.</p> <p><u>CAPACITÀ</u> Capacità di rielaborazione personale e critica dei contenuti appresi; di attualizzare il passato e stabilire nessi con il nostro presente.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

<ul style="list-style-type: none"> • MODULO 1. L'ETÀ GIOLITTIANA La "GRANDE GUERRA". Tempi: 8 ore Periodo: Settembre/Ottobre • MODULO 2 IL DECOLLO INDUSTRIALE. Tempi: 6 ore Periodo: Ottobre/Novembre • MODULO 3. LE CONSEGUENZE DELLA "GRANDE GUERRA". Tempi : 6 ore Periodo: Novembre/Dicembre 	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscenza dei contenuti generali della disciplina; delle problematiche relative al contesto storico culturale. ▪ Competenza nella terminologia e nel lessico pertinenti alla disciplina. ▪ Capacità di rielaborazione personale e critica dei contenuti appresi; di attualizzare il passato e stabilire nessi con il nostro presente. <p>CAPACITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ricostruire processi di trasformazione che hanno favorito innovazioni scientifiche e tecnologiche. ▪ Riconoscere gli intrecci dello sviluppo storico: sociale, culturale e ambientale. ▪ Individuare i cambiamenti culturali socio-economici e politico-istituzionali. ▪ Riconoscere le varietà e lo sviluppo storico dei sistemi
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> • MODULO 4 I REGIMI TOTALITARI: IL FASCISMO, IL NAZISMO, . Tempi: 8 ore Periodo: Gennaio/febbraio • MODULO 5 LA SECONDA GUERRA MONDIALE E IL NUOVO SISTEMA INTERNAZIONALE. Tempi: 8 ore Periodo: Marzo/Aprile • MODULO 6 DOPOGUERRA E RICOSTRUZIONE ECONOMICA. Tempi: 4 ore Periodo: Aprile/Maggio • MODULO 7 L'ITALIA REPUBBLICANA. Tempi: 4 ore Periodo: Maggio 	<p>economici e politici.</p> <p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Analizzare contesti e fattori storici ▪ Collegare ed interpretare le conoscenze acquisite ▪ Collegare in modo sincronico e diacronico fattori culturali, religiosi, politici, economici e sociali
<p><u>OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI NEI DIPARTIMENTI</u></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	<ul style="list-style-type: none"> • 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

Docente: Prof.ssa Romina Miano

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

DOCENTE DI DISCIPLINA

Prof.ssa Rosa Maria Calvo

TESTO SCOLASTICO IN ADOZIONE

Stefano Rascioni, Fabio Ferriello – Gestire le Imprese Ricettive Up– Volume 3 - classe quinta - Tramontana

Ore di lezione settimanali	N. 4	Monte ore annuale previsto	N. 132	Monte ore effettivo al 15/05/2024	N. 95
-----------------------------------	------	-----------------------------------	--------	------------------------------------------	-------

N.B.: Lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto allo svolgimento di attività integrative, unitamente alle assenze collettive.

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA IN BASE AL PROFILO IN USCITA

- 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.
- 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.
- Utilizzare gli strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Risolvere casi e analizzare progetti
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

OBIETTIVI REALIZZATI

Sulla base del programma svolto articolato in Moduli e/o UDA sono stati realizzati i seguenti obiettivi:

- 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.
- Conoscere e utilizzare i principali strumenti e documenti gestionali richiesti nelle attività di produzione di servizi e prodotti enogastronomici.
- Conoscere per linee generali la normativa che disciplina i processi dei servizi, con riferimento in particolare alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro.
- Comprendere la necessità di adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Modulo e/o UDA

Durata: 30 ore

Il mercato turistico

Contenuti proposti/Conoscenze:

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.
- Organismi e fonti normative nazionali, internazionali e comunitari di settore.
- Le nuove tendenze del turismo.

Competenze sollecitate:

- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di

	<p>comunicazione più efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la ricerca dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. <p>Obiettivi minimi</p> <p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. <input type="checkbox"/> Le nuove tendenze del turismo. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Creare semplici pacchetti turistici
<p>Modulo e/o UDA</p> <p>Pianificazione strategica e programmazione operativa</p> <p>Durata: 30 ore</p>	<p>Contenuti proposti/Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Scelta strategica <input type="checkbox"/> Strategie di espansione, di consolidamento e di ridimensionamento. <input type="checkbox"/> Analisi SWOT <input type="checkbox"/> Vision e mission <input type="checkbox"/> Vantaggio competitivo <input type="checkbox"/> Definizione di Budget e tecniche di redazione <input type="checkbox"/> Articolazione del Budget <input type="checkbox"/> Controllo budgetario e analisi degli scostamenti: cenni <input type="checkbox"/> Il Business plan: contenuto <p>Competenze sollecitate</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Utilizzare gli strumenti e i documenti gestionali nelle diverse fasi del processo di produzione di servizi e prodotti enogastronomici <input type="checkbox"/> Predisporre semplici budget economici di imprese turistico-ristorative <p>Obiettivi minimi:</p> <p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Scelta strategica <input type="checkbox"/> Strategie di espansione, di consolidamento e di ridimensionamento. <input type="checkbox"/> Definizione di Budget <input type="checkbox"/> Articolazione del Budget generale d'esercizio <input type="checkbox"/> Che cos'è il Business plan <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Predisporre semplici budget economici <input type="checkbox"/> Creare semplici pacchetti turistici
<p>Modulo e/o UDA</p> <p>Il marketing</p>	<p>Contenuti proposti/Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Definizione di marketing <input type="checkbox"/> Differenza tra marketing strategico e marketing operativo <input type="checkbox"/> Il marketing turistico

<p>Durata: 40 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Le fasi del marketing strategico: analisi interna, analisi della concorrenza, analisi della domanda, segmentazione, targeting, posizionamento <input type="checkbox"/> Il marketing operativo: caratteristiche del prodotto, ciclo di vita del prodotto, marketing mix <input type="checkbox"/> Web marketing <p>Competenze sollecitate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali ed economici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni <input type="checkbox"/> Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati <input type="checkbox"/> Individuare gli strumenti del marketing mix su cui agisce un'impresa marketing oriented <p>Obiettivi minimi</p> <p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Le fasi del marketing strategico <input type="checkbox"/> Il ciclo di vita del prodotto <input type="checkbox"/> Gli strumenti del marketing mix <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Individuare gli strumenti del marketing mix su cui agisce un'impresa marketing oriented
<p>Modulo e/o UDA</p> <p>La normativa del settore turistico ristorativo</p> <p>Durata: 15 ore</p>	<p>Contenuti proposti/Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La normativa sulla sicurezza alimentare: sistema HACCP, rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti <input type="checkbox"/> L'etichettatura dei prodotti alimentari <input type="checkbox"/> Le frodi alimentari <p>Competenze sollecitate</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti <input type="checkbox"/> Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali <p>Obiettivi minimi:</p> <p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La normativa sulla sicurezza alimentare: sistema HACCP, rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
<p>Modulo e/o UDA</p> <p>I marchi di qualità alimentare</p> <p>Durata: 15 ore</p>	<p>Contenuti proposti/Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> I marchi <input type="checkbox"/> I marchi di qualità alimentare <input type="checkbox"/> Certificazione DOP, IGP, STG, BIO <input type="checkbox"/> I marchi DOC, DOCG e IGT <input type="checkbox"/> I prodotti a Km 0 <input type="checkbox"/> I presidi Slow Food <p>Competenze sollecitate</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di

	<p>accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p> <p><input type="checkbox"/> Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali</p> <p>Obiettivi minimi:</p> <p>Contenuti</p> <p><input type="checkbox"/> Certificazione DOP, IGP, STG, BIO</p> <p><input type="checkbox"/> I marchi DOC, DOCG e IGT</p> <p>Competenze</p> <p><input type="checkbox"/> Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p> <p><input type="checkbox"/> Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali</p>
EDUCAZIONE CIVICA	
I Quadrimestre: l'Unione europea e le sue istituzioni	
II Quadrimestre: Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	
Metodologie e strategie didattiche	<input type="checkbox"/> Lezione frontale <input type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Didattica laboratoriale <input type="checkbox"/> Esercitazioni individuali <input type="checkbox"/> Esercitazioni di gruppo <input type="checkbox"/> Discussione guidata
Mezzi e strumenti di lavoro	<input type="checkbox"/> Libro di testo <input type="checkbox"/> Siti web <input type="checkbox"/> Materiale predisposto dal docente <input type="checkbox"/> Dispense integrative e di approfondimento <input type="checkbox"/> LIM
Spazi	<input type="checkbox"/> Aula <input type="checkbox"/> Laboratorio d'informatica
Strumenti di verifica	<input type="checkbox"/> Esposizione orale <input type="checkbox"/> Prove semistrutturate (test v/f; test a risposta multipla; compilazione semplici schemi contabili, domande aperte) <input type="checkbox"/> Questionari

Docente: Prof.ssa *Rosa Maria Calvo*

Scheda sinottica	CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI	
Materia	MATEMATICA	CLASSE <u>VB IPCT</u>

		<i>GERRATANA GIOVANNI</i>			
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° 80
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. <p style="text-align: center;">COMPETENZE</p> <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. 	<p>a) Distinguere una funzione algebrica razionale intera e razionale fratta</p> <p>b) Individuare l'insieme di esistenza delle funzioni</p> <p>c) Sapere ricavare il segno e le intersezioni con gli assi di una funzione</p> <p>d) Rappresentare graficamente i primi risultati ottenuti per un primo approccio grafico della $f(x)$.</p> <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. 	<p>24 ore</p>
<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. 	<p>a) Conoscere l'importanza dei limiti nello studio di una funzione.</p> <p>b) Calcolare semplici limiti di forma ∞/∞.</p> <p>c) Sapere utilizzare i limiti per determinare gli asintoti Verticali e Orizzontali.</p> <p>d) Determinare e rappresentare l'asintoto Obliquo.</p> <p>Obiettivi minimi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper determinare gli asintoti verticali ed orizzontali di funzioni razionali. 	<p>24 ore</p>
<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 	<p>a) Saper calcolare le derivate delle funzioni algebriche razionali, razionali fratte e razionali composte.</p> <p>b) Saper applicare il teorema della crescita con le funzioni algebriche razionali e razionali fratte</p> <p>c) Saper applicare il teorema della concavità con le funzioni algebriche razionali e razionali fratte</p> <p>Obiettivi minimi:</p> <p>Saper operare per quanto sopra, relativamente alle funzioni razionali a coefficienti interi.</p>	<p>22 ore</p>
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.
-Valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale di una persona

	<p>-Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata personalizzata, utilizzando i LARN.</p>
<p>MODULI SVOLTI</p>	
<p><i>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.</i></p>	
<p>Modulo TITOLO:</p> <p>IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE</p>	<p><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><u>COMPETENZE</u></p> <p>Applicare correttamente l'HACCP</p>
<p>Modulo TITOLO:</p> <p>SOSTENIBILITA' AMBIENTALE NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <p>Filiera agroalimentare, filiera corta o a km 0 I cinque gruppi alimentari 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>MODULO TITOLO</p> <p>DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE</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 alimentari), perseguendo obiettivi di qualità , redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p><u>CONOSCENZE</u></p> <p>Obesità e sindrome metabolica Malattie cardiovascolari Diabete Alimentazione e tumori Disturbi del comportamento alimentare Allergie e intolleranze.</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>
Mezzi e strumenti di lavoro	<p>-</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Lezione multimediale • Lavoro di gruppo • Video-lezione interattiva • Discussione guidata sui materiali e i testi forniti • Supporto agli studenti in piccoli gruppi • Correzione individualizzata degli elaborati prodotti • Libro di testo, lavagna • LIM • Fotocopie fornite dal docente • Dispense integrative
Spazi	<p>Aula</p> <p>Laboratorio informatico</p>
Strumenti di verifica	<p>ove scritte e orali</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Interrogazioni orali</p> <p>Elaborati scritti</p> <p>Brainstorming</p>

Docente: Prof. Di Dio Giovanna

Disciplina: Lingua Francese

Docente: Prof.ssa Maria Carpanzano

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 ed argomenti settoriali. <p><u>ABILITÀ</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 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 con relativa spontaneità su topic generali, di studio o di lavoro.• Conoscere temi di civiltà al fine di sollecitare un confronto con realtà culturali differenti. <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 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, 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.

<p>UDA <i>Histoire de l'art culinaire</i></p> <p>TEMPI: 24 ore</p>	<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>• <i>La nourriture comme thème artistique</i>• <i>Le repas traditionnel de Pâques</i> <p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Sapere riconoscere gli alimenti culinari dei vari periodi e festività, comprenderne analogie e differenze.• Saper argomentare sui diversi stili culinari.• Integrare le conoscenze apprese tramite la LS con quelle
-------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	acquisita 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>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"> • 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. • Esprimere la propria opinione su l'agricoltura biologica e gli OGM. • 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 tenue du personnel de salle. • Saper riconoscere i materiali usati nei vari ristoranti e gli utensili pour les décors de table. • Saper riconoscere ed abinare 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>Modulo TITOLO: <i>Module de révision</i></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>TEMPI: Ore rimanenti</p>	<p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Esprimersi in maniera efficace in LS, sapendo utilizzare correttamente il lessico di FOS. • Saper rielaborare i contenuti trattati in maniera autonoma, anche su traccia, dando prova di pensiero critico.
<p>Metodologie e tecniche di insegnamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata e multimediale • <i>Problem solving</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • Didattica laboratoriale • Esercitazioni individuali e di gruppo • Discussione guidata sui materiali e i testi forniti • Supporto agli studenti in piccoli gruppi • Correzione individualizzata degli elaborati prodotti
Mezzi e strumenti di lavoro	<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) • Attività guidate
Spazi	<ul style="list-style-type: none"> • Aula • Argo Did Up
Strumenti di verifica	<ul style="list-style-type: none"> • Prove scritte strutturate e aperte • Esercitazioni individuali e di gruppo • Interrogazioni orali • Elaborati scritti • Discussione guidata ed esposizione orale • Questionari a risposta aperta su testi di riferimento
<i>OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA CORRISPONDENTI AI CONTENUTI PROGRAMMATI NEI DIPARTIMENTI</i>	<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.

Docente: Prof.ssa Maria Carpanzano

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2023/2024

Disciplina: Lingua Inglese

Docente: Carmelo Cataudella

TESTO SCOLASTICO IN USO:
Libro di testo: Master SERVICE

Casa Editrice: ELI					
Ore settimanali di lezione	N. 2	Ore di lezione previste nell'a.s. 66	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		<p><u>CONOSCENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Strutture morfosintattiche e funzioni comunicative complesse. • Fraseologia idiomatica e convenzionale. • Lessico ed argomenti settoriali. <p><u>ABILITÀ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <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 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).

<p style="text-align: center;">UDA I</p> <p style="text-align: center;">THE ART OF SERVICE</p> <p>1) Types of services</p> <p>English service, Italian services, Family service, Russian service, Buffet services.</p> <p>2) Serving wine</p>	<p style="text-align: center;"><u>CONOSCENZE COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare e sintetizzare gli aspetti più importanti in lingua straniera. - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. <p style="text-align: center;">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;">BEVERAGES</p> <p>1) Wine (red, white, rose)</p> <p>2) Beer Different kind of beers</p> <p>3) Spirit and liquors</p> <p>4) Cocktails</p>	<p style="text-align: center;"><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;">DIET AND NUTRITIONS</p> <p>1) The world of Slow food</p> <p>2) The Slow Food movement Aim, Philosophy, Join Slow Food)</p> <p>3) The Mediterranean Diet</p>	<p style="text-align: center;"><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 • Interrogazioni orali • Test e cloze digitali • Elaborati scritti • Discussione guidata ed esposizione orale • Questionari a risposta aperta su testi di riferimento
<p><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.

Docente: Prof. Carmelo Cataudella

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. 2022/2023	Ore totali 66	Ore di lezione effettuate nell'a.s. 41	n. ore da svolgere 10
-----------------------------------	----------------	----------------------------------------------------	----------------------	-----------------------------------------------	-----------------------

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
- 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.

Modulo TITOLO: <i>Potenziamento fisiologico</i>	<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 <u>COMPETENZE</u> a) Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive b) Miglioramento delle capacità condizionali
Modulo TITOLO: <i>Coordinazione dinamica generale</i>	<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. <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.
Modulo TITOLO: <i>Potenziamento e affinamento degli schemi motori</i>	<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 <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
Modulo TITOLO: <i>Conoscenza e pratica delle attività sportive e dei giochi</i>	<u>CONOSCENZE</u> - 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). <u>COMPETENZE</u> 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
Modulo TITOLO: <i>Cenni di teoria</i>	<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
Metodologie e tecniche di insegnamento	<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

	<ul style="list-style-type: none"> • Test e cloze digitali • Elaborati scritti • Discussione guidata
<p><i><u>OBIETTIVI MINIMI</u></i> <i>DELLA DISCIPLINA</i> <i>CORRISPONDENTI AI</i> <i>CONTENUTI PROGRAMMATI</i> <i>NEI DIPARTIMENTI</i></p>	<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: 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> • 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		<ul style="list-style-type: none"> • 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. 			
Modulo TITOLO: Una morale per la vita		<ul style="list-style-type: none"> • CONOSCENZE: Approfondire la natura e il valore delle relazioni umane alla luce della visione cristiana. • Conoscere la concezione cristiana del matrimonio e della famiglia 			

	<ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZEABILITÀ: Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano
<p>Modulo TITOLO:</p> <p>I diritti umani</p> <p>Le sfide del nostro tempo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • CONOSCENZE: Conoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e delle altre religioni • COMPETENZE ABILITÀ: 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. • CONOSCENZE: Conoscere gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento a lavoro, giustizia sociale, questione ecologica e sviluppo sostenibile. • COMPETENZE/ABILITÀ: 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	<p>-</p> <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	<p>- test vero/falso, scelta multipla, questionari, riflessioni personali e di gruppo, produzioni operative</p>

Docente: Prof.ssa Giovanna Calvo

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2023/2024**Disciplina: LABORATORIO DI SALA E VENDITA****Docente: Prof. Boncoraglio Corrado**

TESTO SCOLASTICO IN USO: Maitre, Sommelier, Bartender - Tecniche di sala-bar e vendita

Ore settimanali di lezione	N. 4+3 compr.	Ore di lezione previste nell'a.s. 2023/2024	Ore totali 132	Ore di lezione effettuate 116	n. ore da svolgere 16
-----------------------------------	----------------------	----------------------------------------------------	----------------	--------------------------------------	------------------------------

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 gli aspetti grafici, l'ordine delle vivande, le diverse tipologie di menu
 Conoscere i criteri di abbinamento cibo-vino
 Conoscere le preparazioni tipiche della cucina regionale italiana
 Conoscere la qualità e la tutela della tipicità
 Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità, riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande
 Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala
 Conoscenze delle attrezzature

COMPETENZE/CAPACITÀ/ABILITÀ

Saper redigere una lista delle vivande e il menu
 Saper creare abbinamenti tra cibo e vino
 Saper individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio
 Essere in grado di valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative
 Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità, riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande
 Esecuzione di piatti alla lampada dal primo piatto al dessert
 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

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>L'elaborazione di menu e carte</u> Storie del menu Tipologie di menu e carte La redazione del menu La carta dei vini e i criteri di abbinamento cibo-vino</p>	<p><u>CONOSCENZE</u> Conoscere gli aspetti grafici, l'ordine delle vivande, le diverse tipologie di menu Conoscere i criteri di abbinamento cibo-vino</p> <p><u>COMPETENZE</u> Saper redigere una lista delle vivande e il menu Saper creare abbinamenti tra cibo e vino</p>
<p>Modulo TITOLO: <u>La qualità e la tutela della tipicità</u> La sicurezza alimentare I prodotti biologici (agricoltura biologica allevamento biologico) La filiera corta e il Km 0 I marchi di qualità Tipicità</p>	<p><u>CONOSCENZE</u> Conoscere la qualità e la tutela della tipicità Conoscere le tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia</p> <p><u>COMPETENZE</u> Saper individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio Essere in grado di valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative</p> <p>Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità, riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande</p>
<p>Modulo TITOLO: <u>LA CUCINA AL FLAMBE'</u> La storia Le attrezzature</p>	<p><u>CONOSCENZE</u> Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala Conoscenze delle attrezzature</p> <p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Esecuzione di piatti alla lampada dal primo piatto al dessert

<p>Modulo TITOLO: <u>La vite:</u> 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>CONOSCENZE</u> Apprendere le tecniche di produzione dei vini e degli spumanti, acquisire un buon livello di conoscenze enologiche</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>Il mondo del bar</u></p>	<p><u>CONOSCENZE</u> - Il bar e le attrezzature - Le tipologie di bar - Il mondo dei cocktail - Aperitivi e appetizer</p> <p><u>COMPETENZE</u> - Saper organizzare una postazione di lavoro e saper applicare le tecniche di preparazione - Saper preparare un aperitivo e i vari appetizer in accompagnamento - Valutare le caratteristiche organolettiche delle bevande</p>
<p>Modulo TITOLO: <u>Tecniche avanzate di servizio</u></p> <p>Il servizio degli antipasti Il servizio dei salumi Il servizio dei formaggi Sfilettatura e trinciatura dei prodotti ittici La classificazione della carne La trinciatura della carne</p>	<p><u>CONOSCENZE</u> Conoscere le tecniche avanzate di sala</p> <p><u>COMPETENZE</u> Saper effettuare porzionature in sala</p>
<p>Metodologie e tecniche di insegnamento</p>	<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)
Spazi	<ul style="list-style-type: none"> • Aula • Laboratorio
Strumenti di verifica	-Lavori individuali e di gruppo; interrogazioni orali; elaborati scritti e/o orali.
<i><u>OBIETTIVI MINIMI</u></i> <i>DELLA DISCIPLINA</i> <i>CORRISPONDENTI</i> <i>AI CONTENUTI</i> <i>PROGRAMMATI NEI</i> <i>DIPARTIMENTI</i>	<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 - Classificare, proporre e preparare cocktail applicando le corrette tecniche di miscelazione

Docente: Prof. Boncoraglio Corrado

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 mercati, valorizzando i prodotti tipici; • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di 	<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. • Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche di prodotti del territorio • Tecniche di catering banqueting. • Tiologie di intolleranze alimentari. • Sistema H.A.C.C.P • Marchi di qualità, sistema di tutela e certificazioni. • Criteri e strumenti la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. • Software di settore • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

<p>comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. 			
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

OBIETTIVI REALIZZATI

Sulla base del programma svolto articolato in Moduli e/o UDA sono stati realizzati i seguenti obiettivi:

<p>Modulo e/o UDA (Unità A La forza del territorio)</p> <p>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</p> <p>La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro</p> <p>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>Realizzare un menu</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 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

<p>Durata: 8 ORE</p>	<p>7. Realizzare menu per una ristorazione collettiva 8. Realizzare menu per banchetti.</p> <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 banquetting: 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 banquetting 6. Lavorare nel settore del banquetting 7. La pianificazione del servizio di banquetting 8. L'organizzazione del servizio di banquetting. <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di catering e banquetting <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
<p>Metodologie e strategie didattiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Problem solving • Didattica laboratoriale • Ricercaazione

	<ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • Lo studente sa classificare gli esercizi ricettivi e ristorativi • Lo studente sa definire il fabbisogno di personale necessario a un evento 		
CONOSCENZE	CAPACITÀ	COMPETENZE
Argomenti da recuperare Il servizio banqueting	<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 un esercizio ristorativo • Conosce le nuove tecnologie informatiche del settore 	<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
Argomenti da potenziare F&B MANAGER Una figura professionale molto qualificata	<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
--------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p align="center">MODALITÀ ATTIVITÀ</p>	
<p>Materiali</p>	<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
<p>Modalità di interazione e comunicazione con gli studenti</p>	<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
<p>Piattaforme, App utilizzate</p>	<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
<p>Metodologie didattiche</p>	<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

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.

Il **voto di condotta** è unico e viene assegnato dal Consiglio di Classe sulla base degli indicatori e della griglia di valutazione approvati dal Collegio Docenti in ottemperanza alle disposizioni contenute nell'art. 2 della L. 169/2008, e del DPR 122/2009;

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

Approvato con Delibere Collegio Docenti 20/11/2023- Consiglio di Istituto 04/12/2023

Allegato B - Griglia di valutazione quadrimestrale del voto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE QUADRIMESTRALE DEL VOTO DI CONDOTTA				
COMPORAMENTO PER RESPONSABILITÀ E PARTECIPAZIONE	FREQUENZA E PUNTUALITÀ (INGRESSI IN RITARDO, A II ORA E SUCCESSIVI; USCITE ANTICIPATE PER QUADRIMESTRE)	NOTE DISCIPLINARI PER QUADRIMESTRE	VOTO	ANNOTAZIONI
ESEMPLARE	<p>FREQUENZA ASSIDUA E PUNTUALE</p> <p>Max 8 giorni di assenza (<u>escluse</u> assenze continuative per gravi motivi di salute attestati da certificazione medica ospedaliera; assenze continuative per gravi motivi di salute attestati da certificazione medica non ospedaliera di oltre 10 gg. consecutivi; assenze continuative per motivi di salute di almeno 3 gg. da giustificare tempestivamente mediante Registro elettronico; assenze per attività certificate).</p> <p>Max 6 ingressi in ritardo e/o a II ora e/o successivi alla seconda ora e/o uscite anticipate.</p> <p>Assenze ingiustificate: Nessuna</p>	NESSUNA	10	Si assegna in possesso di tutti gli indicatori.
RESPONSABILE	<p>FREQUENZA ASSIDUA</p> <p>Max 10 giorni di assenza (<u>escluse</u> assenze continuative per gravi motivi di salute attestati da certificazione medica ospedaliera; assenze continuative per gravi motivi di salute attestati da certificazione medica non ospedaliera di oltre 10 gg. consecutivi; assenze continuative per motivi di salute di almeno 3 gg. da giustificare tempestivamente mediante Registro elettronico; assenze per attività certificate).</p> <p>Max 8 ingressi in ritardo e/o a II ora e/o successivi alla seconda ora e/o uscite anticipate.</p> <p>Assenze ingiustificate: Nessuna</p>	NESSUNA	9	Si assegna in possesso di tutti gli indicatori.
CORRETTO	<p>FREQUENZA REGOLARE</p> <p>Max 12 giorni di assenza (<u>escluse</u> assenze continuative per gravi motivi di salute attestati da certificazione medica ospedaliera; assenze continuative per gravi motivi di salute attestati da certificazione medica non ospedaliera di oltre 10 gg. consecutivi; assenze continuative per motivi di salute di almeno 3 gg. da giustificare tempestivamente mediante Registro elettronico; assenze per attività certificate).</p> <p>Max 10 ingressi in ritardo e/o a II ora e/o successivi alla seconda ora e/o uscite anticipate.</p> <p>Assenze ingiustificate: Nessuna</p>	MAX 1 a quadrimestre, senza sanzioni disciplinari	8	Si assegna in presenza anche di un solo indicatore.
SUPERFICIALE	<p>FREQUENZA NON SEMPRE REGOLARE</p> <p>Da 13 a 20 giorni di assenza (<u>escluse</u> assenze continuative per gravi motivi di salute attestati da certificazione medica ospedaliera; assenze continuative per gravi motivi di salute attestati da certificazione medica non ospedaliera di oltre 10 gg. consecutivi; assenze continuative per motivi di salute di almeno 3 gg. da giustificare tempestivamente mediante Registro elettronico; assenze per attività certificate).</p> <p>Più di 10 ingressi in ritardo e/o a II ora e/o successivi alla seconda ora e/o uscite anticipate.</p> <p>Assenze ingiustificate: 1</p>	MAX 4 a quadrimestre, senza sanzioni disciplinari.	7	Si assegna in presenza anche di un solo indicatore.
INCOSTANTE	<p>FREQUENZA IRREGOLARE</p> <p>Più di 20 giorni di assenza (<u>escluse</u> assenze continuative per gravi motivi di salute attestati da certificazione medica ospedaliera; assenze continuative per gravi motivi di salute attestati da certificazione medica non ospedaliera di oltre 10 gg. consecutivi; assenze continuative per motivi di salute di almeno 3 gg. da giustificare tempestivamente mediante Registro elettronico; assenze per attività certificate).</p> <p>Più di 20 ingressi in ritardo e/o a II ora e/o successivi alla</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.

	seconda ora e/o uscite anticipate. Assenze ingiustificate: 2			
SCORRETTO		MANCANZE GRAVI E CONTINUE/ GRAVISSIME Con sanzioni disciplinari e sospensione dall'attività didattica (ex Reg. Ist.Art.15)	5	Si assegna soltanto in presenza di note disciplinari per mancanze gravi e continue/ Gravissime.

L'ammissione all'Esame.

Nel corso degli scrutini finali, il Consiglio di classe decide l'ammissione o la non ammissione all'Esame di Stato, verificando la presenza dei seguenti requisiti:

- il voto delle singole discipline non deve essere inferiore a 6/10 (secondo il decreto legislativo 62 del 13 aprile 2017, "nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo")
- il voto in condotta non deve essere inferiore a 6/10
- la frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato
- la partecipazione alle prove Invalsi 2024.

In ottemperanza alla legge di conversione 23/02/2024 n. 18, c.d. decreto Milleproroghe, è venuto meno, per l'anno scolastico in corso, il requisito dello svolgimento delle attività PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento) per essere ammessi all'Esame di Stato.

Struttura del colloquio

Il colloquio si svolgerà in chiave multi e interdisciplinare al fine di valutare la capacità dello studente di cogliere i nessi tra i diversi saperi collegandoli opportunamente tra loro e sarà finalizzato ad accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale. In dettaglio, il richiamato d. lgs. 62/2017 prevede che: "Il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale della studentessa o dello studente. A tal fine la commissione, tenendo conto anche di quanto previsto dall'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107, propone al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti, problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale anche utilizzando la lingua straniera. Nell'ambito del colloquio il candidato espone, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di alternanza scuola-lavoro svolta nel percorso di studi". Si tratterà in sostanza di verificare la capacità del candidato di collegare le conoscenze acquisite in una prospettiva pluridisciplinare.

Il voto d'esame

La valutazione finale, secondo normativa vigente, si definirà con il riparto dei 100 punti a disposizione della commissione, come segue: credito scolastico massimo 40 punti; primo scritto massimo 20 punti; secondo scritto massimo 20 punti; colloquio massimo 20 punti. La commissione può assegnare fino a 5 punti di "bonus" per chi ne ha diritto. Dalla somma di tutti questi punti risulta il voto finale dell'Esame. Il punteggio massimo è 100 (c'è la possibilità della lode). Il punteggio minimo complessivo per superare l'esame di Stato è di sessanta centesimi.

**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. B IPCT ALBERGHIERO ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

FIRMA CANDIDATO/A _____

LA COMMISSIONE

Disciplina	Docente	FIRMA

Il Presidente della Commissione



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

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

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	3	2,5	2	1
	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	3	2,5	2	1
	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 connettivi	Poche incoerenze nel percorso espositivo/ragionativo, con uso dei connettivi nel complesso corretto	Gravi incoerenze nel percorso espositivo/ragionativo, disorganico e confuso
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA	Punti...../8			
PUNTEGGIO TOTALE	Punti...../20			

Istituto d'Istruzione Archimede Rosolini

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA DI
SCIENZA CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

COGNOME E NOME CANDIDATO/A _____ -

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

La Commissione

.....

Il Presidente

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

ISTITUTI PROFESSIONALI SETTORE SERVIZI

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

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.

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Obiettivi della prova

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta 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.

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 ed 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 riforme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Nuclei tematici fondamentali

1. Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande

- Le modalità di servizio di sala più adeguate alla location e al menu offerto.
- Le caratteristiche della produzione enologica nazionale e i principali prodotti di quell'internazionale.
- I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.
- La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting.

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

- La normativa igienico-sanitaria: saper applicare il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.
- La “Qualità totale”: controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.
- La classificazione dei diversi marchi di tutela dei prodotti agroalimentari e l'individuazione delle principali caratteristiche previste dai disciplinari di produzione.

3. Il cliente e le sue esigenze

- Le allergie e le intolleranze alimentari: predisporre menu coerenti con le specifiche esigenze dietologiche del cliente.
- La simulazione di menu e carte nell'organizzazione di eventi professionali, culturali e gastronomici.

4. Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il “made in Italy”

- La valorizzazione dei prodotti e dei piatti tipici per promuovere l'immagine culturale e turistica del territorio.
- La presentazione dei prodotti enogastronomici in lingua italiana e, almeno, in una lingua straniera.

5. Gestione, vendita e commercializzazione

- La gestione dell'offerta per le diverse tipologie di bar, anche con nuove proposte di cocktail.
- L'utilizzazione di tecniche di presentazione e di commercializzazione dei prodotti enogastronomici, con particolare attenzione al settore delle bevande.
- L'utilizzazione di tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi di magazzini e cantine.

Obiettivi della prova

- Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.
- Applicare 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.
- 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

INDICE

1.COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 2
2.PROSPETTO COMMISSARI DELL'ESAME DI STATO	pag. 3
3.OBIETTIVO DEL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	pag. 4
4.LA STRUTTURA DELL'ESAME DI STATO	pag. 4
5.PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	pag. 5
6.PROFILO DI INDIRIZZO	pag. 7
7.QUADRO ORARIO I.P. INDIRIZZO ALBERGHIERO	pag. 10-11
8.PROFILO DELLA CLASSE	pag. 13-14
9.OBIETTIVI EDUCATIVI E FORMATIVI TRASVERSALI	pag. 15
10.METODI DI INSEGNAMENTO, SPAZI; TEMPI, VERIFICHE, VALUTAZIONI	pag. 16-17
11. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO, PCTO (ex ASL)	pag. 19
12.CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E RELATIVE MOTIVAZIONI	pag. 30
13. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA	pag. 35
14.SCHEDA CONSUNTIVA DI OGNI DISCIPLINA	pag. 41
15.GRIGLIE PER LA VALUTAZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA	pag. 85
16.GRIGLIE PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E DEL COLLOQUIO ORALE	pag. 88-89

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*