



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
'A. DAMIANI'**

ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Via Trapani, 218 91025 Marsala

Tel.0923.989031-989051-989014 fax 0923.736350-
736271

SPECIALIZZATO IN ENOLOGIA E VITICOLTURA

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'AGRICOLTURA E
L'AMBIENTE**

Contrada Cuore di Gesù 91025 Marsala

CON SEZIONE ALBERGHIERO



MARSALA, 15/05/2023

Protocollo 7946

**ESAMI DI STATO A.S. 2022/2023
DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'O. M. n. 45 del 09/03/2023)
5^ Sez. D**

**TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA settore: CUCINA**

**DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott. Domenico Pocerobba**

INDICE

Storia dell'Istituto
Finalità, obiettivi e caratteristiche dell'Indirizzo
Profilo professionale del tecnico dei servizi di ristorazione e articolazione
Presentazione della classe
Composizione alunni della classe ed Evoluzione della classe nel triennio
Voto esami di qualifica
Credito scolastico e andamento del credito scolastico
Criteri di attribuzione del credito scolastico e formativo
Tabella di attribuzione del credito scolastico
Variazioni del C.d.C. nel triennio
Estratto della programmazione didattico-educativa
PCTO
Educazione civica e relativa griglia di valutazione
UDA interdisciplinari
Griglia di valutazione PTOF
Griglia di valutazione condotta
Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'esame di Stato
Tematiche interdisciplinari
Componenti della commissione Esami di Stato e Conclusioni
I componenti del C.d.C
ALLEGATO A: Relazioni e programmi svolti
ALLEGATO B: Griglie di valutazione Griglia di valutazione della 1 prova scritta Griglia di valutazione della 2 prova scritta Griglia di valutazione del colloquio Griglia di valutazione 1^ prova scritta DSA Griglia di valutazione 2^ prova scritta DSA Griglia di valutazione orale DSA
ALLEGATO C: Simulazione di prima e seconda prova Simulazione 1 prova scritta Simulazione 2 prova scritta
ALLEGATO D: Relazione finale P.C.T.O. del tutor didattico e Certificazione delle competenze

STORIA DELL' ISTITUTO

L'I.I.S. "Abele Damiani" ha sede nei locali dell'ex Convento di San Carlo, edificio costruito nei primi anni del XVII secolo. Il Convento inizialmente fu abitato dai frati Francescani e in seguito fu affidato alla compagnia di Gesù. I Gesuiti vi permasero per un trentennio poi il convento fu abbandonato dal 1664. Dal 1862 si cominciò ad impartire l'istruzione elementare e vista la necessità di migliorare l'istruzione agraria in un territorio quale quello marsalese a forte vocazione vitivinicola, l'Istituto nel 1869 fu trasformato in Scuola Agraria. Nel 1888 ad opera di Abele Damiani divenne Regia Scuola Pratica di Agricoltura. Nel 1895 fu acquistato il Podere "Badia" affinché fosse possibile attuare l'insegnamento pratico. In seguito, nel 1924 venne trasformata in Regia Scuola Agraria Media con indirizzo vitivinicolo e nel 1931 venne convertita in Regio Istituto Tecnico Agrario intitolato ad "Abele Damiani" illustre cittadino marsalese che ricoprì un ruolo importante nell' Unità d'Italia. Dal 1° settembre 2000, per gli effetti della razionalizzazione della rete scolastica del territorio, all'Istituto "A. Damiani" è stato annesso l'Istituto Professionale per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale. Dall'anno scolastico 2008/2009 l'I.P.A.A. di Strasatti ha ampliato la sua offerta formativa promuovendo un nuovo corso per "Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera". La sezione è ubicata presso la sede centrale dell'Istituto Tecnico Agrario "Abele Damiani" di Via Trapani, n.218 di Marsala. Essa è stata istituita per rispondere alle esigenze di molti giovani, che ricercano nella Scuola non soltanto l'occasione di acquisire una cultura di base, ma anche una concreta possibilità di inserimento nel contesto socio-economico odierno. Considerato che il settore turistico ed alberghiero in Sicilia è molto sviluppato ed è in forte espansione in tutta Italia per il notevole patrimonio artistico e per le preziose bellezze paesaggistiche, l'Istituto Alberghiero offre ai giovani una soluzione ideale, consentendo di acquisire competenze specifiche ed un agevole ingresso nel mondo del lavoro.

FINALITÀ E OBIETTIVI GENERALI

Come punto di riferimento sul territorio, l'I.I.S. "ABELE DAMIANI" promuove ed attua una vera didattica educativa e sociale, non di semplice "apprendimento", ma finalizzata alla crescita dell'adolescente come soggetto centrale del "divenire" scolastico. A tale scopo, la complessa attività di progettazione e programmazione risponde ad alcune finalità prioritarie, che riflettono la filosofia e l'impegno continuo dell'Istituto in particolare a:

1. Promuovere la crescita ed il successo formativo di ogni studente con attività di orientamento, recupero e potenziamento, per l'acquisizione di autonome capacità di studio e lavoro, finalizzate ad un continuo aggiornamento professionale.
2. Sviluppare conoscenze e competenze che promuovano, oltre al sapere, il saper essere ed il saper fare, attraverso una vasta gamma di esperienze maturate in contesti diversi.
3. Integrare l'attività didattica, curricolare ed extracurricolare, con le attività culturali e professionali offerte dal territorio, in collaborazione con le realtà sociali, istituzionali e produttive della zona.
4. Sviluppare lo spirito critico di ognuno per acquisire un atteggiamento attivo nei confronti della società, a partire dalla frequenza e dalla partecipazione consapevole alla vita della scuola.
5. Promuovere la solidarietà, il rispetto di sé e degli altri; nel rispetto delle regole di convivenza sociale e civile, sviluppare la capacità di collaborazione e cooperazione.
6. Promuovere l'autovalutazione come stima delle proprie possibilità e dei propri limiti, per cooperare al raggiungimento dei propri obiettivi formativi.
7. Promuovere la valorizzazione delle peculiarità di ogni popolo, per una costruttiva educazione alla cittadinanza europea e alla mondialità.

8. Sviluppare una coscienza ecologica, a cominciare dalla cura e dal rispetto dell'ambiente circostante, con l'acquisizione di comportamenti responsabili.

L'Istituto mira all'acquisizione di competenze certificate e riconosciute a livello nazionale ed europeo, idonee a favorire una rapida transizione nel mondo del lavoro. Secondo la normativa sull'obbligo di istruzione, le nuove linee guida prevedono la suddivisione dei risultati di apprendimento in competenze, abilità e conoscenze anche in riferimento al Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (European Qualifications Framework EQF) articolando l'offerta formativa in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi e in aree di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale.

Le aree di indirizzo, presenti fin dalla prima classe, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di collaborare costruttivamente alla soluzione dei problemi. I risultati attesi alla fine del percorso quinquennale consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) del secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A).

Esso è finalizzato a:

- a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale.

PROFILO PROFESSIONALE DEL TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

In seguito ai cambiamenti introdotti dalla Riforma per il riordino dei cicli d'istruzione della scuola secondaria di secondo grado, il percorso di studi dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera si articola in due bienni ed un quinto anno; tale percorso si conclude con l'Esame di Stato.

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, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

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 eno-gastronomici.
- 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.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia" con l'opzione: "Produzioni dolciarie ed artigianali", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

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.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE 5[^]D

La classe 5[^]D, Indirizzo Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia, percorso Cucina, è attualmente costituita da 22 alunni (3 femmine e 19 maschi) di cui 2 diversamente abili, ai sensi della legge 104 del '92: G.G. è supportato per h.9 dalla docente di sostegno A.Pocorobba, mentre R.G.L è supportato per h.18 dal docente di sostegno A.Alagna; entrambi seguono una programmazione semplificata nei contenuti, abilità e competenze al fine del conseguimento degli obiettivi minimi. Si rimanda, pertanto, alle indicazioni contenute nei PEI, integrati dalle relazioni finali. Con riferimento, inoltre, alla normativa vigente in materia di integrazione, il Consiglio di Classe chiede la presenza nelle prove scritte ed orali dei due docenti di sostegno che hanno seguito gli alunni durante il quinquennio. Tale presenza sarà funzionale allo svolgimento delle prove attraverso delle indicazioni per la comprensione delle richieste e delle tracce proposte e per la comunicazione nel senso più generale.

All'interno della classe sono presenti, inoltre, un'alunna con svantaggio socio-culturale e due alunni con DSA e per i quali sono stati predisposti dei PDP adeguati ai loro prerequisiti, ai sensi della L.170/2010. Il consiglio di classe, pertanto, ha utilizzato nello svolgimento delle attività didattiche strumenti compensativi e misure dispensative: tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte, senza l'uso del supporto informatico, lettura lenta e ben scandita dei testi delle prove scritte. Le verifiche orali sono state supportate da domande-stimolo, mappe concettuali e powerpoint, funzionali ad uno stile di apprendimento e memorizzazione prevalentemente visivo.

Il gruppo-classe nel corso del triennio ha subito dei cambiamenti poiché al terzo a.s un'alunna ha interrotto la frequenza, al quarto anno scolastico tre alunni hanno cambiato corso, nel corrente a.s si è inserito un alunno ripetente dalla 5[^]D dello scorso anno e nel corso del primo quadrimestre del corrente anno scolastico un alunno ha interrotto la frequenza.

Nel corso degli ultimi tre anni gli alunni non hanno potuto usufruire della continuità didattica in DTA, Matematica, Scienza e Cultura degli Alimenti per cui hanno dovuto adattarsi a docenti e metodologie differenti che hanno disorientato gli alunni emotivamente più deboli o meno motivati, ostacolando il raggiungimento degli obiettivi didattici.

Dal punto di vista educativo, gli alunni hanno frequentato per lo più assiduamente e quasi tutti sono stati rispettosi delle norme di convivenza civile, accogliendo e partecipando attivamente e con entusiasmo a tutte le attività progettuali ed extrascolastiche proposte.

Tutti gli studenti, al terzo anno, come da ordinamento, hanno conseguito il diploma di qualifica professionale.

Il percorso formativo nel triennio si è svolto, globalmente, secondo le linee programmate, nonostante i fermi didattici e la DAD abbiano reso necessario modificare metodologie, strumenti di lavoro e modalità di apprendimento, ai quali la classe si è adeguata, anche se non sono mancati momenti di stanchezza e demotivazione.

Dal punto di vista cognitivo, la classe ha adeguatamente partecipato al dialogo educativo, anche se alcuni discenti hanno supportato le attività didattiche con un marginale impegno domestico o con uno studio poco costante e talvolta mnemonico e opportunistico

Il Consiglio di classe in sinergia, attraverso strategie individualizzate, ha cercato di aiutare ogni alunno a superare i propri limiti, a riconoscere le proprie insicurezze in questa fase delicata che è l'adolescenza ed ha proposto continue sollecitazioni per accrescere la motivazione allo studio, attivando mirati interventi didattico-educativi di recupero/consolidamento tesi a favorire la crescita globale della persona come cittadino attivo e consapevole e sanare le specifiche difficoltà nell'apprendimento dei contenuti disciplinari.

È da evidenziare, invece, che nelle attività pratico-laboratoriali, inerenti l'indirizzo di studio, tutti gli allievi sono in grado di esprimere al meglio le personali abilità e competenze professionali, acquisite nel

corso del quinquennio. Un valido aiuto ha fornito l'alternanza scuola-lavoro che ha permesso di integrare le competenze di indirizzo con l'esperienza lavorativa, riportando giudizi positivi da parte dei tutor aziendali.

Secondo quanto previsto dalla riforma degli istituti professionali e dalla L.107/2015, tutti gli alunni hanno effettuato il percorso scuola- lavoro in strutture ricettive locali o di altre regioni, all'interno del ristorante didattico dell'Istituto e in alcune manifestazioni enogastronomiche che hanno permesso di integrare le competenze di indirizzo con l'esperienza lavorativa.

Il livello di preparazione professionale dei giovani è stato apprezzato, poiché hanno dimostrato maturità, senso di responsabilità e di rispetto dei termini delle consegne. La valutazione è stata per tutti positiva: hanno acquisito nuove abilità, approfondito quelle già possedute e migliorato le proprie competenze e qualifiche professionali, arricchendo il proprio curriculum ed innalzando così le possibilità di ingresso nel mondo del lavoro.

Nell' **Allegato D** del presente documento si riporterà, pertanto, la certificazione per ciascun allievo delle competenze del percorso triennale di alternanza scuola-lavoro e il prospetto di sintesi dell'attività svolta.

Da quanto illustrato si evince dunque che un gruppo di alunni si è rivelato responsabile e consapevole, in grado di considerare la scuola come una tappa importante per la crescita e la formazione professionale, capace, quindi, di uno studio autonomo, puntuale e critico che gli ha garantito risultati ottimi/eccellenti; un secondo gruppo è in possesso di buone/discrete conoscenze ed abilità, metodo di lavoro abbastanza ordinato e impegno per lo più costante; un terzo gruppo è costituito da alunni in possesso di una preparazione di base accettabile, che ha bisogno di guide e stimoli continui per conseguire risultati sufficienti. Qualche allievo, infine, mostra una generalizzata difficoltà sia nella produzione orale che scritta, dove si registrano incertezze nell'organizzazione delle argomentazioni e scarsa padronanza dei linguaggi specifici con conseguenti insuccessi alla data odierna.

Nella valutazione del profitto di ciascun alunno si è tenuto conto delle capacità individuali, della volontà di applicazione mostrata nello studio e delle difficoltà di apprendimento.

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5^D

N°	Alunno	Provenienza
1.	Ambola Federica	4^D
2.	Barraco Nicolas	4^D
3.	Casano Rhuben Giuseppe	4^D
4.	Cucchiara Emanuel	4^D
5.	Ferro Antonino	4^D
6.	Figuccia Davide	4^D
7.	Gerardi Gabriele	4^D
8.	Indelicato Matteo Ivan	4^D
9.	Lombardo Francesco	4^D
10.	Patti Vita Chantal	4^D
11.	Piazza Vincenzo	4^D
12.	Rallo Gabriele Leonel	4^D
13.	Renda Ignazio Federico	4^D
14.	Sanfilippo Filippo	4^D
15.	Segreto Paolo	4^D
16.	Siragusa Federico	4^D
17.	Stabile Rocco	4^D
18.	Tarantola Antonella	4^D
19.	Titone Manuel Salvatore	4^D
20.	Trapani Artemio	5^D
21.	Trombetta Daniele	4^D
22.	Vinci Saverio Tiziano	4^D

EVOLUZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO

Classe	2020/2021	2021/2022	2022/2023
Studenti della classe	26	21	23
Studenti inseriti	-	-	1
Sospensione del giudizio finale	-	3	-
Promossi scrutinio finale	24	17	-
Non promossi	2	-	-
Provenienti da altro Istituto	-	-	-
Ritirati/trasferiti	-	3 traferiti in 4 E	1

VOTO ESAMI DI QUALIFICA

ALUNNO	VOTO FINALE (CENTESIMI)

ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

Elenco studenti	Credito al terzo anno	Credito al quarto anno	Somma terzo e quarto anno/40
-----------------	-----------------------	------------------------	------------------------------

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Si tratta di un patrimonio di punti che il Consiglio di Classe assegna al termine di ogni anno del triennio conclusivo del corso di studi (quindi a partire dal terzo anno), secondo una tabella che ha come primo punto di riferimento la media dei voti di tutte le materie ad esclusione della Religione. Per tale attribuzione si terrà conto dei seguenti descrittori:

- Assiduità della frequenza scolastica;
- Decimale della media dei voti maggiore di 0,50;
- Interesse e impegno dimostrati nella partecipazione a progetti d'istituto e/o attività inerenti il percorso di studi scelto;
- Partecipazione al dialogo educativo, tenendo in considerazione anche le attività di IRC o eventuale attività alternativa;
- possesso di eventuali crediti formativi.

In presenza di tre di queste voci si attribuisce il punteggio maggiore della banda di oscillazione determinata dalla media dei voti.

Il Consiglio di classe nello scrutinio di giugno provvederà ad assegnare il credito scolastico del quinto anno, sommarlo ai crediti scolastici del terzo e quarto anno.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO

Il cosiddetto credito formativo concorre eventualmente a formare il credito scolastico quando lo studente possa vantare esperienze formative maturate al di fuori della normale attività scolastica. In linea generale sono valide tutte le esperienze qualificate e debitamente documentate da cui derivino competenze coerenti con l'indirizzo di studi a cui si riferisce l'Esame di Stato: corsi di lingua, esperienze musicali, lavorative, sportive, di cooperazione, di volontariato sociale o ambientale. Il Consiglio di Classe, facendo riferimento al PTOF, ha fissato i criteri di valutazione di tali esperienze tenendo conto della loro qualità e della loro particolare valenza sul piano formativo e/o dell'acquisizione di ulteriori competenze. Ha pertanto valutato come crediti formativi le esperienze acquisite anche al di fuori della scuola di appartenenza, debitamente documentate con attestazione rilasciata da Enti, Associazioni, Istituzioni presso cui lo studente ha studiato o prestato la sua opera, e riferite principalmente ad attività culturali, artistiche, formative.

TABELLA

Attribuzione del credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M < 8$	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

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Discipline curricolari	Ore di Lezione	A.S. 2020/21	A.S. 2021/22	A.S. 2022/23
Italiano	4+4+4	Mezzapelle Lina Maria	Mezzapelle L.M	Mezzapelle L.M
Storia	2+2+2	Mezzapelle Lina Maria	Fazio Maria Caterina	Licari Maria
Lingua inglese	2+2+2	Abrignani Marcella	Abrignani Marcella	Abrignani Marcella
Lingua francese	3+3+3	Canino Emma	Canino Emma	Canino Emma
Matematica	3+3+3	Pace Francesco	Bonanno Vincenzo	Bonanno Vincenzo
Diritto e Tecniche amministrative	4+4+4	Vita Gaetano	Piccione Ugo	Piccione Ugo
Religione	1+1+1	Giacalone Rosalba	Giacalone Rosalba	Giacalone Rosalba
Scienze Motorie	2+2+2	Sala Geraldina	Martinez Iole	Martinez Iole
Scienza e cultura dell'alimentazione	4+4+4	De Vita Maria	De Vita Maria	Morgana Carmelina
Enogastronomia Lab. di Cucina	7+5+5	Pollari Alfonso	Pollari Alfonso	Pollari Alfonso
Enogastronomia Lab. di Sala e Vendita	2+2+2	Bernardone Davide	Accardo Daniele	Giambalvo Andrea
Sostegno	18	Pocorobba Annalisa Paladino Vito	Pocorobba Annalisa	Pocorobba Annalisa
Sostegno	18	Alagna Alfredo	Alagna Alfredo	Alagna Alfredo

ESTRATTO DELLA PROGRAMMAZIONE DIDATTICO-EDUCATIVA

COMPETENZE DI CITTADINANZA TRASVERSALI

-
- **Imparare ad imparare**
- **Comunicare**
- **Collaborare e partecipare**
- **Agire in modo autonomo e responsabile**
- **Risolvere problemi**
- **Individuare collegamenti e relazioni**
- **Acquisire e interpretare l'informazione**

OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI

- Utilizzare la lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.
- Produrre testi scritti di vario tipo utilizzando linguaggi diversi e supporti diversi.
- Leggere, comprendere, sintetizzare, analizzare e sviluppare capacità di giudizio personale.
- Individuare collegamenti e relazioni.
- Utilizzare le lingue straniere per essenziali scopi comunicativi ed operativi.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare informazioni qualitative e quantitative.
- Riconoscere gli aspetti geografici e territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Acquisire conoscenze, abilità e competenze specifiche. Per esse si rimanda alle programmazioni individuali.

COMPETENZE PROFESSIONALI:

Il raggiungimento degli obiettivi educativi e cognitivi trasversali e l'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze specifiche, permetterà agli alunni di ottenere il Diploma di Tecnico dei Servizi della ristorazione con le seguenti competenze professionali:

- Riconoscere nell'evoluzione dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche in riferimento a contesti locali e globali.
- 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 equipe e integrando le proprie competenze con quelle di altre figure professionali.
- Promuovere, gestire e organizzare i servizi valorizzando le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio e applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria delle aziende ristorative.
- Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità di prodotti
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Al termine del percorso quinquennale, secondo il regolamento per il riordino degli istituti professionali emanato dal Presidente della Repubblica il 15 marzo 2010, il Diplomato nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" deve avere specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi, conseguirà i seguenti risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- utilizzare le tecniche per gestire una struttura di tipo enogastronomico
- organizzare la promozione delle strutture alberghiere e dei servizi di accoglienza
- conoscere e applicare le leggi relative alla gestione dei servizi enogastronomici e dei servizi alberghieri, tenendo conto della normativa sulla qualità e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro
- conoscere due lingue straniere
- utilizzare il computer e i programmi informatici per analizzare i dati relativi alla gestione dei servizi
- mettere in evidenza i prodotti tipici, le tradizioni locali individuando le nuove tendenze enogastronomiche
- applicare la normativa rispetto alla sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

In particolare nell'articolazione "ENOGASTRONOMIA opzione CUCINA" il diplomato sarà in grado di:

- operare nel sistema di qualità per la lavorazione, conservazione, promozione dei prodotti enogastronomici
- valorizzare le tradizioni locali e riconoscere le nuove tendenze del settore
- preparare menu adeguati a diversi tipi di clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.

COMPITI ISTITUZIONALI DELLA COMPONENTE DOCENTI:

- Comunicare la propria programmazione.
- Chiarire le scelte e le motivazioni sottese al proprio intervento didattico.
- Esplicitare le strategie, gli strumenti di verifica e i criteri di valutazione.
- Seguire una comune linea di condotta sia sul piano didattico che sul piano disciplinare al fine di perseguire gli obiettivi individuati nei confronti degli alunni

DOVERI FONDAMENTALI DEGLI ALUNNI:

- Rispettare i docenti, i compagni e tutto il personale della scuola.
- Conoscere e rispettare il regolamento d'istituto.
- Partecipare attivamente al dialogo educativo eseguendo con attenzione i compiti in classe, quelli per casa, evidenziando ed esponendo le loro difficoltà

IMPEGNI DELLA COMPONENTE GENITORI:

- Conoscere l'Offerta Formativa.
- Partecipare agli incontri Scuola-Famiglia.
- Esprimere pareri e proposte
- Collaborare con l'istituzione scolastica.

METODOLOGIE DIDATTICHE:

Valorizzazione del vissuto; gradualità; lezioni frontali e partecipate; conversazioni guidate; gruppi di lavoro; schematizzazioni e sintesi concettuali con costruzione di mappe; laboratorio di scrittura di tipologie testuali diverse; osservazione, lettura e interpretazione di fonti e carte storico-geografiche; collegamento tematiche proposte con altri contesti culturali e ambiti disciplinari (quando possibile); metodologia della ricerca; metodo induttivo e/o deduttivo; didattica laboratoriale; *problem solving*; alternanza scuola-lavoro.

Gli strumenti utilizzati saranno: libri di testo, fotocopie, schede didattiche, sussidi audiovisivi e multimediali, laboratorio di informatica, quotidiani, ricerche su internet; Per gli alunni segnalati con BES si farà riferimento a quanto concordato nei P.D.P.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Il controllo dell'apprendimento e la valutazione sono stati effettuati con sistematicità per mezzo di verifiche formative in itinere per accertare sistematicamente il processo di insegnamento-apprendimento e l'efficacia dell'intervento didattico al fine di individuare tempestivi interventi di recupero, ridefinire eventualmente gli obiettivi o modificare le tecniche e strategie. Le verifiche sommative, invece, valuteranno le abilità acquisite ed i contenuti appresi.

Le verifiche verranno effettuate attraverso: colloquio orale, guidato e non; prove di tipo oggettivo (quesiti del tipo vero/falso, scelta multipla, esercizi di completamento, corrispondenze, classificazioni, trattazione sintetica di argomenti, ecc.), strutturate in modo omogeneo alle tipologie impiegate nella prassi di classe ed agli obiettivi precedentemente delineati e comunicati agli alunni; prove scritte di tipo tradizionale (domande aperte, relazioni, temi, esercizi di vario tipo, ecc.), prove pratiche.

La valutazione dovrà essere quanto più possibile trasparente e oggettiva, in modo da rendere l'alunno più consapevole ed educarlo all'autovalutazione; pertanto costituirà essa stessa un momento formativo.

La valutazione di fine periodo terrà conto dei risultati delle prove formative e sommative svolte durante il percorso formativo. Saranno, inoltre, prese in considerazione l'assiduità, l'impegno, la partecipazione e, infine, le capacità individuali e la progressione rispetto ai livelli di partenza, senza tuttavia prescindere dal raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati.

Per la corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza e abilità si farà riferimento alla griglia approvata dal Collegio dei Docenti e presente nel P.T.O.F.

Per gli alunni segnalati con BES si farà riferimento a quanto concordato nei P.D.P.

ATTIVITÀ DI RECUPERO:

Il percorso di recupero riveste particolare interesse, impiegando criteri, metodologie e strumenti diversi, funzionali a risolvere carenze varie.

Pertanto per il recupero si individuano due ambiti:

- disciplinare: volto alla compensazione di carenze specifiche nelle singole materie;
- trasversale: volto al recupero di abilità di base, a cui possono concorrere le diverse discipline.

Al termine del primo quadrimestre, è stato effettuato un periodo di pausa didattica, all'interno del quale ciascun insegnante, per dieci giorni, ha svolto un percorso di ripasso; esso ha previsto attività strutturate individualmente e per gruppi omogenei con modalità didattiche e metodologie diverse, in orario curriculare per permettere agli alunni di recuperare le lacune fino ad allora accumulate.

INTERVENTI DIDATTICI ED EDUCATIVI INTEGRATIVI .

Per lievi carenze, il C. di C. stabilisce di effettuare interventi di recupero in itinere. Qualora per lacune gravi si rendessero necessari, o venissero richiesti, corsi I.D.E.I. in orario pomeridiano, il Consiglio valuterà le modalità e i tempi ditali interventi e ne informerà tempestivamente la classe e le famiglie per iscritto.

INCONTRI SCUOLA – FAMIGLIA:

Gli incontri informativi tra docenti e genitori si svolgeranno in presenza, ossia in data 06/12 nel primo quadrimestre e in data 19/04 nel secondo quadrimestre.

ATTIVITÀ INTEGRATIVE/COMPLEMENTARI:

Durante l'anno scolastico gli alunni hanno partecipato alle seguenti attività integrative sia in orario scolastico che pomeridiano:

Partecipazione ad incontri finalizzati all'orientamento post diploma:

- Attività di orientamento, nell'ambito della manifestazione "Orienta Sicilia.
- Incontro informativo di Alta Formazione "Alma" tenutosi nei locali della Sala Conferenze del Convitto dell'Istituto scolastico "A. Damiani" di Marsala
- Giornate nazionali del diritto allo studio universitario promosse dall' ERSU di Palermo, UNIPA, LUMSA e POLO UNIVERSITARIO DI TRAPANI
- Assorienta: Orientamento in uscita classi quinte nelle Forze di Polizia e nelle Forze Armate
- Partecipazione ad attività integrative formative :
- Manifestazione comunale " Luci dal Mediterraneo" 6/9 ottobre
- Maratona STEAM dal 13 al 15 ottobre
- Presentazione del Libro " Ossessione" di M.Alessandra, presso il teatro Sollima, il 18 novembre, in vista della giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne
- Giornate Fai delle scuole: 24 novembre, Apprendisti Ciceroni presso le Latomie dei Niccolini
- Vamos a cocinar un tango: laboratorio musicale, venerdì, 25 novembre.
- Progetto Erasmus: Respect yourselves, the others and enviroments for a better future
- Uscita didattica : raccolta funghi presso Burgio sotto la supervisione del micologo Mario Prestifilippo
- Ristorante didattico
- Visione del film " La fanciulla di Alcamo"
- Progetto PCTO" O.R.A (Orientamento alla ristorazione) presso ALMA (Scuola Internazionale di Cucina Italiana, presso Colorno)
- Incontro con la dott.ssa A.Calio sulla prevenzione, contraccezione e benessere sessuale.
- Viaggio di Istruzione a Valencia
- Corso BLS con la Crocerossa
- Corso PADEL

PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO NEL TRIENNIO

(D.P.R. del 15 marzo 2010 – Regolamento riordino Istituti Professionali, art.8 comma 3)

PCTO EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

TITOLO DEL PROGETTO: "IMPARO LAVORANDO IN AZIENDA"

Il progetto formativo dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento in azienda risponde ai bisogni individuali di formazione e istruzione e persegue le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.
- L'alternanza scuola-lavoro si presenta come un'offerta formativa coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e finalizzata ad:
 - acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nei vari ambiti di attività professionale;
 - apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo.

La presenza in azienda dello studente diventa un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria delle scelte d'indirizzo, già iniziato nel triennio di qualifica.

Nello specifico l'alternanza è sviluppata in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative alberghiere, linguistiche, culturali acquisite in ambito scolastico. L'attività in azienda per i nostri studenti dell'alberghiero mira ad incrementare al massimo le potenzialità professionali degli studenti acquisite a scuola integrandole e arricchendole in strutture turistico/alberghiere del territorio siciliano e nazionale. L'alternanza:

- persegue in modo ottimale il raccordo fra la formazione in aula e l'esperienza pratica attuando precisi processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili;
- arricchisce la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- favorisce l'orientamento professionale nel settore ristorativo sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti. Infine con l'alternanza si vuole contribuire a far conoscere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto contribuendo a creare, in prospettiva, una rete di relazioni utili alla successiva collocazione occupazionale al termine del corso di studi.

L'alternanza si effettua presso aziende e medie imprese in cui gli alunni sono seguiti da un tutor scolastico e da un tutor aziendale che compileranno una scheda di valutazione.

A partire dall'anno scolastico 2018/2019 gli attuali percorsi di alternanza scuola-lavoro sono rinominati "percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" e sono attuati per una durata complessiva non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali.

Tutti gli studenti hanno svolto il corso di HACCP della durata di 20 ore e il corso sulla sicurezza della durata di 12 ore.

EDUCAZIONE CIVICA: TEMATICHE E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

(In coerenza con gli obiettivi del PTOF e dell'art 3 della legge del 20 Agosto 2019 n.92 e ai sensi dell'OM n.65 del 14 marzo 2022).

Il tema dell'educazione civica e la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta "fondante" del sistema educativo, contribuendo a "formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri" al fine di sviluppare e potenziare le competenze in materia di cittadinanza attiva di ogni studente. Le linee guida confermano la trasversalità e l'impostazione interdisciplinare dell'Educazione civica, anche in riferimento alla pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili ad una singola disciplina. Il docente di Diritto e Tecnica Amministrativa sarà il tutor referente della disciplina, resta fermo dunque il coinvolgimento di tutti i docenti per il raggiungimento dei diversi obiettivi prefissati nella programmazione disciplinare e condivisi nel Consiglio di classe.

Dall'a.s. 2021/2022 il collegio dei docenti ha approvato il curricolo di educazione civica e in sede dipartimentale sono state definite le tematiche affrontate per classi parallele divise per biennio e triennio. Per le classi quinte dell'indirizzo servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera articolazione "enogastronomia cucina", le tematiche scelte sono:

TEMATICA 1: le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro: la sicurezza sul lavoro (da svolgersi nel primo quadrimestre);

TEMATICA 2: educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari (da svolgersi nel secondo quadrimestre).

Finalità disciplinari (sono gli obiettivi della singola disciplina)

- Formare cittadini responsabili e attivi
- Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri
- Sviluppare la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea
- Sostanziare la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere della persona

Metodologie didattiche

Lezione frontale, lezione interattiva, esercitazioni, problem solving, ricerche individuali e/o di gruppo, didattica laboratoriale, mappe mentali-concettuali, schematizzazioni e sintesi.

Modalità di verifica e valutazione

La valutazione verrà effettuata dai singoli docenti, che hanno svolto gli argomenti prefissati, durante il 1° e 2° quadrimestre; il voto sarà proposto dal docente di riferimento sentito il parere del consiglio di classe.

Criteri di valutazione

La disciplina "Educazione civica" deve certificare il raggiungimento degli obiettivi cognitivi disciplinari, i progressi raggiunti, l'acquisizione dei metodi specifici della disciplina; per la valutazione si farà, inoltre, riferimento a considerazioni di carattere generale come la partecipazione, l'impegno e l'acquisizione di un metodo di studio e di lavoro.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA

La valutazione di Educazione Civica verrà proposta dal coordinatore della disciplina sulla base delle indicazioni e degli elementi conoscitivi forniti da tutti i docenti del Consiglio di Classe. La valutazione

condivisa verrà riportata sulla scheda di valutazione, sia nel primo che nel secondo quadrimestre, e concorrerà a stabilire la media complessiva di voto di ciascuno studente.

INDICATORI	LIVELLO INSUFFICIENTE (3-4-5)	LIVELLO SUFFICIENTE (6)	LIVELLO INTERMEDIO (7)	LIVELLO BUONO (8)	LIVELLO AVANZATO (9-10)
CAPACITÀ DI INDIVIDUARE DIRITTI E DOVERI E LE REGOLE ALLA BASE DELLA VITA COLLETTIVA	Conoscenza molto scarsa/lacunosa della Costituzione, delle regole della vita democratica; incapacità di interiorizzare gli insegnamenti.	Conoscenza frammentaria e superficiale della Costituzione, delle regole della vita democratica; capacità sufficienti di interiorizzare gli insegnamenti.	Conoscenza abbastanza adeguata della Costituzione, delle regole della vita democratica.	Conoscenza ampia della Costituzione, delle regole della vita democratica; consapevolezza del valore di tali regole; capacità adeguata di interiorizzare gli insegnamenti.	Conoscenza ampia ed articolata della Costituzione, delle regole della vita democratica; consapevolezza del loro valore; capacità di interiorizzare gli insegnamenti e dare giudizi personali motivati.
CAPACITÀ DI RICONOSCERE LA REALTÀ SOCIALE, POLITICA, ECONOMIA INTERNAZIONALE	Conoscenza molto scarsa/lacunosa delle istituzioni europee ed internazionali.	Conoscenza frammentaria delle istituzioni europee ed internazionali.	Conoscenza abbastanza adeguata delle istituzioni europee ed internazionali.	Conoscenza ampia delle istituzioni europee e del mondo.	Conoscenza ampia ed articolata delle istituzioni europee e del mondo; capacità di istituire confronti.

CAPACITÀ DI PARTECIPARE ALLA COSTRUZIONE DI UN SISTEMA DI RELAZIONE UOMO - AMBIENTE.	Incapacità di rispettare l'ambiente, di cogliere la relazione uomo-ambiente.	Riconosce in maniera settoriale e frammentaria i principi legati al rapporto uomo-ambiente.	Riconosce in maniera adeguata i principi legati al rapporto uomo-ambiente.	Riconosce con consapevolezza ed autonomia i principi legati al rapporto uomo-ambiente.	Riconosce con consapevolezza ed autonomia i principi legati al rapporto uomo-ambiente; sensibilizza gli altri verso l'ambiente e il territorio.
---	--	---	--	--	---

CAPACITÀ CRITICA DI GESTIRE LA RETE INTERNET	Conoscenza inadeguata delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione informativa; Incapacità di gestire le informazioni ricavate dalla rete.	Conoscenza parziale delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione informatica; capacità non del tutto adeguata di gestire le informazioni ricavate dalla rete.	Conoscenza adeguata delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione informatica; capacità adeguata di gestire le informazioni ricavate dalla rete.	Conoscenza ampia delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione e informatica; capacità di gestire in modo sicuro le informazioni ricavate dalla rete.	Conoscenza approfondita delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione Informatica; capacità di gestire in modo autonomo e responsabile le informazioni.
CAPACITÀ DI COLLABORARE E PARTECIPARE	Difficoltà ad ascoltare, interagire, condividere nel rispetto dei principi che regolano la convivenza.	Capacità sufficienti di ascolto, interazione e condivisione dei principi che regolano la convivenza.	Capacità adeguata di ascolto, interazione e condivisione dei principi che regolano la convivenza	Capacità buona di ascolto, interazione e condivisione dei principi che regolano la convivenza; capacità di elaborare un percorso di lavoro per realizzare prodotti comuni.	Capacità buona di ascolto, interazione, negoziazione e condivisione dei principi che regolano la convivenza; capacità di elaborare un percorso di lavoro per realizzare prodotti comuni; capacità di interiorizzare le conoscenze acquisite per instaurare relazioni positive.

CAPACITÀ DI INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	Anche se guidato, ha difficoltà ad individuare i principali collegamenti fra fenomeni, eventi e concetti.	Individua i principali collegamenti fra fenomeni, eventi e concetti.	Individua i collegamenti fra fenomeni, eventi e concetti; riesce ad esprimere in modo adeguato le relazioni individuate.	Individua i collegamenti fra fenomeni, eventi e concetti; riesce a coglierne la natura sistemica; esprime con correttezza le relazioni individuate e le sa rappresentare.	Individua in modo sistematico i collegamenti fra fenomeni, eventi e concetti; sa coglierne la natura sistemica; esprime con correttezza le relazioni individuate e le sa
---	---	--	--	---	--

					rappresentare; opera autonomament e collegamenti tra le diverse aree disciplinari.
--	--	--	--	--	--

UDA INTERDISCIPLINARI

Il consiglio di classe ha scelto di sviluppare le seguenti UDA dal titolo:

- ***Dall'orto alla tavola***
- ***Made in Italy***

Saranno svolte durante tutto il corso dell'anno scolastico. Le unità di apprendimento programmate risultano trasversali a tutte le discipline e permettono l'implementazione di competenze inferenziali, cioè lo sviluppo di nodi concettuali tra gli argomenti disciplinari svolti, tenendo conto delle capacità professionali sviluppate nel corso degli anni scolastici dall'alunno.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PTOF

VOTO	DESCRITTORI
1	NON CONOSCENZA DEGLI OBIETTIVI Conoscenze: non possiede alcuna conoscenza o quasi Competenze: non sa applicare le minime conoscenze in compiti semplici
2	Capacità: effettua sintesi scorrette in compiti semplici senza autonomia di giudizio Abilità linguistica: usa un linguaggio scorretto Abilità operative: non sa usare nessuno strumento
3	Competenze digitali: non sa utilizzare autonomamente e in modo responsabile gli strumenti multimediali Competenze di cittadinanza: non collabora e non partecipa in maniera seria e responsabile alle attività in gruppo
4	MANCATO RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI Conoscenze: dimostra limitate e frammentarie conoscenze e difficoltà di comprensione dei contenuti Competenze: applica le conoscenze con gravi errori ed esegue analisi parziali ed errate Capacità: effettua sintesi parziali e imprecise e non ha autonomia di giudizio Abilità linguistica: presenta povertà di linguaggio che compromette la comprensione del messaggio Abilità operative: presenta incertezza nell'uso degli strumenti Competenze digitali: non sa utilizzare in maniera adeguata gli strumenti multimediali Competenze di cittadinanza: partecipa alle attività del gruppo in maniera inadeguata e non interagisce con tutti in modo rispettoso
5	RAGGIUNGIMENTO PARZIALE DEGLI OBIETTIVI Conoscenze: dimostra non sufficienti conoscenze e livelli di comprensione di contenuti minimi Competenze: applica le conoscenze con qualche errore ed esegue analisi guidate e superficiali Capacità: effettua sintesi imprecise e superficiali e rielabora le conoscenze in modo parziale e contraddittorio Abilità linguistica: possiede un linguaggio limitato con improprietà formali Abilità operative: usa gli strumenti con difficoltà Competenze digitali: utilizza gli strumenti multimediali solo se opportunamente guidato Competenze di cittadinanza: utilizza le competenze solo se opportunamente guidato
6	RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI ESSENZIALI Conoscenze: conosce e comprende almeno i contenuti minimi Competenze: applica le conoscenze in modo parziale ed esegue analisi non autonomamente Capacità: effettua sintesi guidate ed esprime giudizi con qualche contraddizione Abilità linguistica: utilizza un linguaggio corretto anche se non sempre specifico e settoriale Abilità operative: usa correttamente gli strumenti Competenze digitali: utilizza gli strumenti multimediali solo in situazioni semplici Competenze di cittadinanza: partecipa alle attività del gruppo e collabora solo in situazioni semplici
7	RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI Conoscenze: dimostra una conoscenza generale e comprensione dei contenuti Competenze: applica le conoscenze in ambiti disciplinari ed effettua analisi Capacità: effettua sintesi corrette e con una certa autonomia Abilità linguistica: usa un bagaglio lessicale chiaro e specifico Abilità operative: usa in modo autonomo gli strumenti Competenze digitali: utilizza con discreta autonomia gli strumenti multimediali Competenze di cittadinanza: partecipa alle attività del gruppo con discreta autonomia e responsabilità
8	RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI Conoscenze: possiede una conoscenza generale approfondita e sicura capacità di comprensione Competenze: applica le conoscenze in ambiti anche interdisciplinari con procedure autonome Capacità: effettua approfondimenti ed elaborazioni personali Abilità linguistica: si esprime con chiarezza e specificità Abilità operative: è del tutto autonomo nell'uso degli strumenti Competenze digitali: utilizza con buona autonomia gli strumenti multimediali Competenze di cittadinanza: partecipa e collabora con senso di responsabilità alle attività in gruppo
9	PIENO RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI Conoscenze: dimostra ampia conoscenza e capacità di comprensione completa e ordinata Competenze: applica in modo efficace e corretto le conoscenze in ambiti interdisciplinari e procede ad analisi particolareggiate Capacità: opera approfondimenti personali in modo autonomo e documentati Abilità linguistica: utilizza linguaggi specifici e registri linguistici appropriati con stile personale Abilità operative: sa usare correttamente gli strumenti Competenze digitali: utilizza gli strumenti multimediali in piena autonomia e responsabilità Competenze di cittadinanza: partecipa e collabora in modo attivo e rispettoso alle attività in gruppo
10	PIENO RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI Conoscenze: possiede una conoscenza ampia, dettagliata e rigorosa e capacità di comprensione completa e profonda Competenze: applica le procedure e le conoscenze in problemi nuovi senza errori ed esegue analisi in piena autonomia Capacità: opera approfondimenti personali in modo autonomo, documentato e rielaborativo Abilità linguistica: utilizza linguaggi specifici e registri linguistici appropriati con stile personale e creativo Abilità operative: sa usare correttamente tutti gli strumenti Competenze digitali: utilizza autonomamente e con spirito critico e responsabile gli strumenti multimediali Competenze di cittadinanza: partecipa alle attività del gruppo, fa delle proposte operative, interagisce con tutti in maniera rispettosa, dando il proprio contributo personale

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

VOTO	DESCRITTORI
10	<p>Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto Comportamento pienamente maturo e responsabile durante le attività didattiche Frequenza assidua alle attività Vivo interesse e partecipazione attiva alle lezioni Regolare, serio e puntuale svolgimento delle consegne scolastiche Rispetto degli altri e delle istituzioni scolastiche Ruolo attivo e propositivo all'interno della classe anche durante le video-lezioni Ottima socializzazione</p>
9 - 8	<p>Rispetto delle norme del Regolamento d'Istituto Comportamento responsabile e collaborativo durante le attività didattiche Costante interesse e proficua partecipazione alle lezioni Costante adempimento dei doveri scolastici Puntuale esecuzione delle consegne proposte Equilibrio nei rapporti interpersonali Ruolo attivo all'interno del gruppo classe anche durante le video-lezioni</p>
7	<p>Rispetto non adeguato delle norme del Regolamento d'Istituto Partecipazione non sempre attenta e responsabile alle lezioni Frequenza saltuaria e discontinua alle attività didattiche Occasionale e sollecitata esecuzione delle consegne scolastiche Discontinuo adempimento dei doveri scolastici Comportamento a volte conflittuale nei rapporti interpersonali</p>
6	<p>Svolgimento non puntuale delle consegne assegnate Frequenza irregolare alle attività didattiche Osservazione irregolare delle norme della vita scolastica Disturbo del regolare svolgimento delle lezioni Attenzione e partecipazione discontinua alle attività didattiche Partecipazione non sempre collaborativa anche durante le video-lezioni Ripetute assenze non giustificate Ripetuti ingressi posticipati e/o uscite anticipate non documentate Note disciplinari o ammonimenti scritti senza sospensioni dalle lezioni relativi a comportamenti reiterati ma di scarsa gravità</p>
5	<p>Grave inosservanza del Regolamento d'Istituto Completo disinteresse per le attività didattiche Comportamento scorretto nel rapporto con gli insegnanti e/o i compagni Ripetute note disciplinari relative a comportamenti reiterati o gravi Frequente disturbo delle lezioni Ruolo negativo nel gruppo classe anche durante le video-lezioni Assenze non giustificate Note disciplinari con sospensione delle lezioni per più di 15 giorni relative a comportamenti reiterati con episodi gravi Frequenza scarsa alle attività didattiche (numero di assenze superiori a quelle previste dalla normativa vigente)</p>

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Prima prova scritta: Italiano

La prima prova scritta nazionale di lingua italiana accerta la padronanza della lingua nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con tre diverse tipologie testuali le cui tracce sono elaborate a livello nazionale.

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Per l'intero anno scolastico gli alunni si sono esercitati sulle diverse tipologie durante i compiti in classe ma una reale simulazione è stata svolta nella giornata del 30/03 c.a. **(Allegato C)**

Seconda prova scritta: Scienza e cultura dell'alimentazione

Per l'intero anno scolastico gli alunni si sono esercitati sulla seconda prova scritta ed è stata svolta una simulazione nella giornata del 19 aprile c.a. **(Allegato C)** corretta con le griglie di valutazione allegate in questo documento **(Allegato B)**.

Il colloquio

Il candidato dovrà dimostrare di aver acquisito i contenuti e i metodi delle singole discipline d'esame, di essere capace di utilizzare le competenze acquisite e di metterle in relazione fra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche le lingue straniere, di avere maturato le competenze di Ed. Civica, di saper relazionare anche sulle esperienze svolte nell'ambito dei PCTO.

Per permettere agli alunni di effettuare dei collegamenti tra le discipline oggetto del colloquio, il C.d.C. ha predisposto due UDA e delle tematiche interdisciplinari che sono state trattate nel corso dell'anno scolastico.

LE TEMATICHE INTERDISCIPLINARI:

- ✓ DALL'ORTO ALLA TAVOLA
- ✓ SICUREZZA E PREVENZIONE
- ✓ CIBO E CULTURA
- ✓ ALIMENTAZIONE E BENESSERE
- ✓ SOSTENIBILITÀ IN CUCINA
- ✓ IL CIBO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE
- ✓ MADE IN ITALY

COMPONENTI DELLA COMMISSIONE D'ESAME DI STATO CLASSE 5^A D

MATERIE	DOCENTI
Scienza e cultura dell'alimentazione	Morgana Carmelina
Enogastronomia Lab. di Cucina	Pollari Alfonso
Enogastronomia Lab.di Sala e Vendita	Giambalvo Andrea

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 15 maggio 2023

CONCLUSIONI

Una copia del documento elaborato dal Consiglio di Classe viene trasmessa alla Commissione esaminatrice come sintesi degli elementi più significativi del lavoro svolto ma anche come guida per lo svolgimento delle prove di esame.

Un'altra copia viene affissa all'Albo-online dell'Istituto.

IL CONSIGLIO DI CLASSE 5^a Sez. D

IL CONSIGLIO DI CLASSE 5^a Sez. D

Componente	Disciplina	Firma
Mezzapelle Lina Maria (coordinatrice)	LINGUA ITALIANA	<i>Lina Maria Mezzapelle</i>
Abrignani Marcella	LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	<i>Marcella Abrignani</i>
Bonanno Vincenzo	MATEMATICA	<i>Vincenzo Bonanno</i>
Canino Emma	LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	<i>Emma Canino</i>
Licari Maria	STORIA	<i>Maria Licari</i>
Morgana Carmelina	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<i>Carmelina Morgana</i>
Pollari Alfonso	LABORATORIO DI CUCINA	<i>Alfonso Pollari</i>
Piccione Ugo	DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	<i>Ugo Piccione</i>
Martinez Iole	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<i>Iole Martinez</i>
Giambalvo Andrea	LABORATORIO DI SALA E BAR	<i>Andrea Giambalvo</i>
Giacalone Rosalba	RELIGIONE	<i>Rosalba Giacalone</i>
Alagna Alfredo	SOSTEGNO	<i>Alagna Alfredo</i>
Pocorobba Annalisa	SOSTEGNO	<i>Annalisa Pocorobba</i>

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

DOCT. D. POCOROBBA

ALLEGATI:

ALLEGATO A: Relazioni finali e programmi svolti dai singoli docenti del C.d.C.

Lingua e letteratura italiana

Storia

Scienza e cultura dell'alimentazione

Laboratori servizi enogastronomici settore cucina

Lingua francese

Lingua inglese

Diritto e Tecn. Amministrative della strutt. Ric.

Ed. Civica

Matematica

Scienze motorie e sportive

Laboratori servizi enogastronomici settore sala e vendita

Religione

ALLEGATO B: Griglie di valutazione

Griglia di valutazione della 1 prova scritta

Griglia di valutazione della 2 prova scritta

Griglia di valutazione del colloquio

Griglia di valutazione DSA della 1 prova scritta

Griglia di valutazione DSA della 2 prova scritta

Griglia di valutazione orale DSA

ALLEGATO C: Simulazione di prima e seconda prova

Simulazione 1 prova scritta

Simulazione 2 prova scritta

ALLEGATO D: Relazione finale P.C.T.O. del tutor didattico e certificazione delle competenze

ALLEGATO A
RELAZIONI E PROGRAMMI

RELAZIONE FINALE

CLASSE: 5^a D

Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: LINA MARIA MEZZAPELLE

Testo adottato: *Vivere tante vite, vol.3*, A.Terrile-P.Biglia-C.Terrile , Ed. Paravia Pearson

Relazione sulla classe

La classe 5[^]D, Indirizzo Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia, articolazione Enogastronomia, è attualmente costituita da 22 alunni (3 femmine e 19 maschi) di cui 2 diversamente abili, ai sensi della legge 104 del '92: G.G. è supportato per h.9 dalla docente di sostegno A.Pocorobba, mentre R.G.L è supportato per h.18 dal docente di sostegno A.Alagna; entrambi seguono una programmazione semplificata nei contenuti, abilità e competenze al fine del conseguimento degli obiettivi minimi. Si rimanda, pertanto, alle indicazioni contenute nei PEI, integrati dalle relazioni finali. Con riferimento, inoltre, alla normativa vigente in materia di integrazione, il Consiglio di Classe chiede la presenza nelle prove scritte ed orali dei due docenti di sostegno che hanno seguito gli alunni durante il quinquennio. Tale presenza sarà funzionale allo svolgimento delle prove attraverso delle indicazioni per la comprensione delle richieste e delle tracce proposte e per la comunicazione nel senso più generale.

All'interno della classe sono presenti, inoltre, un'alunna con svantaggio socio-culturale e due alunni con DSA e per i quali sono stati predisposti dei PDP adeguati ai loro prerequisiti, ai sensi della L.170/2010. Il consiglio di classe, pertanto, ha utilizzato nello svolgimento delle attività didattiche strumenti compensativi e misure dispensative: **tempi più lunghi** di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte, senza l'uso del supporto informatico, lettura lenta e ben scandita dei testi delle prove scritte. Le verifiche orali sono state supportate da domande-stimolo, mappe concettuali e powerpoint, funzionali ad uno stile di apprendimento e memorizzazione prevalentemente visivo.

La classe, nel complesso, ha raggiunto un buon livello di socializzazione, evidenziando atteggiamenti positivi di apertura e di ascolto sia nei confronti degli insegnanti sia all'interno del gruppo, pertanto l'azione didattica si è svolta in un clima di comunicabilità rispettosa delle reciproche personalità. La collaborazione, il dialogo, il continuo confronto con i docenti di sostegno hanno creato un contesto capace di attivare quanto più possibile un'autentica interazione comunicativa.

In generale il livello medio delle competenze, conoscenze e abilità raggiunte in Italiano si attesta sul buono. Un gruppo esiguo di alunni si è distinto per conoscenze approfondite ed abilità sicure, metodo di lavoro ordinato e produttivo, impegno regolare e costante; un altro gruppo per conoscenze buone ed abilità soddisfacenti, metodo di lavoro valido, impegno regolare; un terzo gruppo per conoscenze ed abilità soddisfacenti, metodo di lavoro abbastanza ordinato, impegno non sempre costante. Gli alunni hanno partecipato al dialogo educativo con un considerevole impegno: ciascuno secondo le proprie competenze e capacità. Nel complesso l'attività didattica si è svolta sempre in un clima sereno di condivisione e collaborazione.

Metodologie adottate:

Lezione frontale per presentare e contestualizzare autori e correnti letterarie.

Lezione interattiva

Schematizzazioni e sintesi concettuali, con costruzione di mappe

Collegamento tematiche proposte con altri contesti culturali e ambiti disciplinari (quando possibile)

Metodo induttivo e/o deduttivo.

Problem solving.

Prompting

E-learning

Brainstorming

Attività di recupero adottate

A conclusione del I quadrimestre, è stato attivato un breve periodo di pausa didattica, destinato al recupero/potenziamento in itinere, durante il quale gli allievi hanno mostrato adeguata partecipazione, colmando così qualche lacuna e incertezza. I risultati, pertanto, sono stati, per lo più, positivi.

Strumenti di verifica

Tipologia	Numero (tot. anno)
1) Verifiche scritte/grafiche: analisi del testo, tema argomentativo/espositivo, analisi testi argomentativi	4
2) Verifiche orali: interrogazioni, colloqui.	4
3) Verifiche pratiche	

Modulo 1**Titolo del Modulo: L'ETA' DEL REALISMO**

U.D.1: Naturalismo e Verismo

U.D.2: Giovanni Verga

Competenze:

- Orientarsi nella storia delle idee, della cultura, della letteratura
- Leggere, comprendere, commentare e analizzare i testi letterari
- Confrontare epoche, movimenti, autori, opere, testi e cogliere le correlazioni
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- Padroneggiare gli strumenti espressivi della lingua italiana, secondo le esigenze comunicative nei vari contesti
- Produrre testi scritti di vario tipo rispondenti alle tipologie delle prove dell'Esame di Stato
- Leggere, comprendere, commentare, analizzare e interpretare i testi letterari
- Confrontare autori, opere e testi per coglierne le correlazioni.

Conoscenze:

- Definizione e genesi del realismo
- Naturalismo francese e Verismo italiano
- Giovanni Verga: biografia
- Il pensiero del Verga
- Le opere
- Da **Novelle rusticane**: *La roba*
- Da **I Malavoglia**: *Padron 'Ntoni e il giovane 'Ntoni*
Il ritorno di 'Ntoni alla Casa del Nespolo
- Da **Vita dei campi**: *La Lupa*

Abilità

- Contestualizzare il movimento letterario del Naturalismo e Verismo, Il Verga e le sue opere;
- identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale;
- eseguire la parafrasi, il riassunto, l'analisi e il commento dei testi verghiani in prosa;
- esprimere e sostenere un'opinione personale
- ricercare, attraverso strumenti digitali e non, percorsi di alimentazione e ospitalità inerenti gli autori e i movimenti

Modulo 3

Titolo del Modulo: LA CRISI DELLA RAZIONALITA' SCIENTIFICA

U.D.1: Il Decadentismo

U.D.2: G.D'Annunzio

U.D.3: G.Pascoli

U.D.4: L.Pirandello

U.D.5: I.Svevo

U.D.6: Il Futurismo

Competenze:

- Orientarsi nella storia delle idee, della cultura, della letteratura
- Leggere, comprendere, commentare e analizzare i testi letterari;
- Confrontare epoche, movimenti, autori, opere, testi e cogliere le correlazioni
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- Padroneggiare gli strumenti espressivi della lingua italiana, secondo le esigenze comunicative nei vari contesti;
- Produrre testi scritti di vario tipo rispondenti alle tipologie delle prove dell'Esame di Stato;
- Leggere, comprendere, commentare, analizzare e interpretare i testi letterari.

Conoscenze:

- ✓ Definizione e genesi del Decadentismo
G.D'ANNUNZIO: vita, opere, poetica e pensiero.
- ✓ Da **Alcyone:** *La pioggia nel pineto*

- G.PASCOLI:** : vita, opere, poetica e pensiero
- ✓ Da **Myricae:** *X Agosto*
- ✓ Dai **Canti di Castelvecchio:** *Il gelsomino notturno*

- L.Pirandello:** vita, pensiero e opere
- ✓ Da **Novelle per un anno:** *Il treno ha fischiato.*
- ✓ Da **Il fu Mattia Pascal:** *"Lo strappo nel cielo di carta e la filosofia del lanterino"*
La conclusione.
- ✓ Da **Uno nessuno e centomila:** *"Il naso e la rinuncia al proprio nome"*

- I.SVEVO:** vita, pensiero, opere.
- ✓ Da **La coscienza di Zeno:** *Il fumo – Augusta: la salute e la malattia- La pagina finale*
- ✓ **Il Futurismo**
- ✓ **Dal Manifesto della cucina futurista:** *Manifesto della cucina futurista*

Abilità

- Contestualizzare il Decadentismo e i suoi autori più rappresentativi;
- identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale;
- eseguire la parafrasi, il riassunto, l'analisi e il commento dei testi poetici o in prosa;
- esprimere e sostenere un'opinione personale
- fare collegamenti tra autori, opere, correnti letterarie.
- ricercare, attraverso strumenti digitali e non, percorsi di alimentazione e ospitalità inerenti gli autori e i movimenti

Modulo 4

Titolo del Modulo: TRA LE DUE GUERRE

U.D.1: G.Ungaretti

U.D.2: L'Ermetismo

U.D.3: S.Quasimodo

Competenze:

- Orientarsi nella storia delle idee, della cultura, della letteratura;
- leggere, comprendere, commentare e analizzare i testi letterari;
- confrontare epoche, movimenti, autori, opere, testi e cogliere le correlazioni;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- padroneggiare gli strumenti espressivi della lingua italiana, secondo le esigenze comunicative nei vari contesti;
- produrre testi scritti di vario tipo rispondenti alle tipologie delle prove dell'Esame di Stato;
- leggere, comprendere, commentare, analizzare e interpretare i testi letterari.

Conoscenze:

- ✓ **La poetica dell'Ermetismo**
- ✓ **G.UNGARETTI:** vita, opere, poetica e pensiero.
- ✓ Da **L'Allegria:** *Veglia- Fratelli- Soldati*
- ✓ **S.QUASIMODO:**vita, opere, poetica .
- ✓ Da **Acque e Terre:** *Ed è subito sera*
- ✓ Da **Giorno dopo giorno:** *Uomo del mio tempo*

Abilità

- Comprendere attraverso l'analisi dei testi la poetica di Ungaretti e Quasimodo.
- Risalire dal testo alla biografia e dalla biografia al testo.
Illustrare in termini essenziali le coordinate storiche e culturali dell'Ermetismo.
- Eseguire la parafrasi, il riassunto, l'analisi e il commento dei testi poetici,
- Cogliere le differenze tra produzione ermetica e post ermetica di S.Quasimodo.
- Fare collegamenti tra i vari autori e le loro opere.
- Ricercare, attraverso strumenti digitali e non, percorsi di alimentazione e ospitalità inerenti gli autori e i movimenti

UDA INTERDISCIPLINARI

1. TITOLO UDA: Dall'orto alla tavola

Contenuti: "Vino generoso" di Italo Svevo
" La tovaglia" di G.Pascoli
" La cucina verghiana"

TITOLO UDA: Made in Italy

Contenuti: Il Futurismo: Manifesto della cucina futurista

ED.CIVICA

Tematica 2:

Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari

FRANCO ARMINIO E I MODELLI DI SVILUPPO SOSTENIBILE

RELAZIONE FINALE

Disciplina: MATEMATICA

Docente: BONANNO VINCENZO

Testi adottati: “Matematica in Sala, in Cucina, in Albergo”- Bergamini M, Barozzi G., Trifone A.- Zanichelli Editore

Relazione sulla classe

La classe possiede un livello nel complesso più sufficiente, con un numero di alunni che si sono distinti per interesse, spirito critico e costante studio, con altri che si sono limitati alla consegna degli argomenti proposti e, infine, con un numero ristretto di alunni che, a tutt'oggi, non è riuscito ad acquisire le competenze, le conoscenze e le abilità minime proprie della disciplina.

A causa delle lacune riscontrate negli alunni durante lo svolgimento del modulo di ripasso sulle equazioni e disequazioni, il docente, preso atto del ritmo di apprendimento degli stessi, ha iniziato a svolgere continue forme di ripasso, ripetute esercitazioni in classe e pause didattiche.

Relativamente allo studio di funzioni, l'insegnante ha dedicato gran parte dell'attività

all'analisi delle funzioni algebriche razionali del tipo $y = \frac{ax + b}{cx + d}$, $y = \frac{dx + e}{ax^2 + bx + c}$,

$$y = \frac{ax^2 + bx + c}{dx + e}, y = \frac{ax^2 + bx + c}{dx^2 + ex + f}$$

Metodologie adottate

X Lezione frontale

X Esercitazioni di gruppo

Attività di recupero adottate

Recupero dei contenuti svolto in itinere attraverso ripetizione dei contenuti; discussioni di gruppo con intervento degli allievi più bravi e con l'ausilio di esercitazioni guidate; pausa didattica.

Strumenti di verifica

Tipologia	Numero (tot. anno)
1) Verifiche scritte/grafiche	4
2) Verifiche orali	4

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI
<p>Modulo 1</p> <p>Titolo del Modulo: Disequazioni di 1° e 2° grado intere e fratte U.D.1: Disequazioni di 1° grado intere e fratte U.D.2: Disequazioni di 2° grado intere e fratte.</p> <p>Periodo di svolgimento: Settembre - Ottobre- Novembre</p>
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Discutere le caratteristiche di una disequazione • Discutere la soluzione di una disequazione mediante diverse rappresentazioni
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Risoluzione di una disequazione di 1° grado • Risoluzione di una disequazione di 2° grado
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare le soluzioni di una disequazione • Saper rappresentare le soluzioni di una disequazione nelle diverse forme
<p>Modulo 2</p> <p>Titolo del Modulo: Le relazioni e le funzioni U.D.1: Il concetto di relazione e proprietà U.D.2: Dalla relazione alla funzione; U.D.3: Proprietà di una funzione</p> <p>Periodo di svolgimento: Dicembre - Gennaio</p>
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Discutere le caratteristiche di una relazione e di una funzione; • Individuare relazioni che costituiscono funzioni;
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proprietà di una relazione • Proprietà di una funzione (Funzioni iniettive, suriettive e biiettive)
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare quando una relazione costituisce una funzione • Saper determinare il dominio di una funzione • Saper evidenziare le proprietà di una funzione
<p>Modulo 3</p> <p>Titolo del Modulo: Primo approccio allo studio di funzione (algebraica razionale intera e fratta) U.D.1: Il concetto di una funzione U.D.2: Classificazione di una funzione U.D.3: Il Dominio di una funzione U.D.4: Positività e negatività di una funzione U.D.5: Intersezione con gli assi cartesiani</p> <p>Periodo di svolgimento: Febbraio-Marzo</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire il concetto di funzione; • Classificare le funzioni • Stabilire il dominio e la positività/negatività di una funzione • Individuare le intersezioni con gli assi cartesiani

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Generalità sulle funzioni. • Funzioni algebriche razionali intere e fratte • Calcolo del campo di esistenza di una funzione. • Studio degli intervalli di positività e negatività di una funzione.
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper esprimere il concetto di funzione e saperne studiare le principali proprietà. • Essere in grado di calcolare il dominio e la positività dei vari tipi di funzione. • Saper riportare graficamente le informazioni parzialmente conseguite.
<p>Modulo 4 Titolo del Modulo: Limiti di una funzione (algebraica razionale intera e fratta) U.D.1: Applicazione del limite di una funzione (approccio intuitivo di limite) U.D.2: Asintoti verticali, orizzontali. Periodo di svolgimento: Aprile</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire il concetto di limite; • Individuare le principali forme di indecisione $\frac{0}{0}, \frac{\infty}{\infty}$. • Distinguere tra asintoto verticale, orizzontale.
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concetto di limite. Limiti sinistro e destro. • Limiti finiti ed infiniti per x che tende a valori finiti ed infiniti. • Le principali forme di indecisione • Asintoti orizzontali, verticali.
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di determinare, per ogni singola funzione, i limiti che vanno calcolati. • Saper determinare gli asintoti nei vari casi studiati
<p>Modulo 5 Titolo del Modulo: Continuità e discontinuità U.D.1: La continuità di una funzione algebrica razionale U.D.2: La discontinuità di una funzione algebrica razionale (2[^] e 3[^] specie) Periodo di svolgimento: Prima metà di Maggio</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire i concetti di continuità e discontinuità. • Riconoscere le tipologie di discontinuità di una funzione
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funzioni continue • Punti di discontinuità di una funzione.
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper stabilire la continuità di una funzione • Saper individuare e distinguere le forme di discontinuità di una funzione.
<p>Modulo 6: UDA: DALL'ORTO ALLA TAVOLA E MADE IN ITALY U.D.1: Utilizzo dei grafici per analizzare vari contesti Periodo di svolgimento: Seconda metà di Maggio-Giugno</p>
<p>Conoscenze: Utilizzo dei grafici</p>
<p>Competenze: Analizzare dati e interpretarli con l'ausilio di rappresentazioni grafiche</p>

Abilità:

Saper descrivere da un grafico la caratteristiche di un determinato dato



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"A. DAMIANI" - Via Trapani, 218 - 91025 Marsala

ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Via Trapani, 218 91025 Marsala
Tel.0923.989031-989051-989014 fax 0923.736350-736271
SPECIALIZZATO IN ENOLOGIA E VITICOLTURA

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'AGRICOLTURA E
L'AMBIENTE**

Via nazionale Strasatti 91025 Marsala Tel.-fax 0923.961061
CON SEZIONE ALBERGHIERO

e.mail TPIS01200Q@istruzione.it www.agrariodamiani.it



PROGRAMMAZIONE DI

EDUCAZIONE CIVICA

Anno scolastico 2022/2023

Classe 5[^]/Sez. D

Prof. Piccione Ugo

PIANO DI LAVORO

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI

Nucleo tematico (D.M. 35): Costituzione, diritto nazionale, internazionale, legalità e solidarietà

Modulo 1

Titolo del Modulo: LE REGOLE DELLA VITA DEMOCRATICA, CON RIFERIMENTO AL DIRITTO DEL LAVORO E ALLA SICUREZZA SUL LAVORO

Unità formativa	Titolo
Uno	La gerarchia delle fonti del diritto in Italia
Due	Gli organi dello Stato
Tre	Le istituzioni dell'Unione Europea
Quattro	Le fonti del diritto comunitario; fonti primarie e fonti derivate

Periodo di svolgimento: settembre – gennaio

Competenze:

- individuare la gerarchia delle fonti legislative nazionali ed europee;
- individuare le funzioni e le competenze degli organi istituzionali nazionali ed europee;

Conoscenze: Il concetto di norma ordinaria, di decreto legge e decreto legislativo: la differenza tra Regolamento europeo e Direttiva europea

Abilità: essere in grado di determinare la gerarchia delle fonti sia nazionali che europee; essere in grado di determinare la funzione delle diverse istituzioni europee;

Modulo 2

Titolo del Modulo: EDUCAZIONE AMBIENTALE, SVILUPPO ECOSOSTENIBILE E TUTELA DEL PATRIMONIO AZIENDALE, DELLE IDENTITÀ DELLE PRODUZIONI E DELLE ECCELLENZE TERRITORIALI AGROALIMENTARI

Unità formativa	Titolo
Uno	I Marchi di qualità
Due	Le produzioni a Km 0

Periodo di svolgimento: 2° quadrimestre

Competenze:

- Individuare gli elementi essenziali del marchio
- Individuare i vantaggi economici e di immagine delle produzioni a Km 0

Conoscenze:

- Il concetto di Marchio
- La filiera breve

Abilità :

- Essere in grado di utilizzare, dal punto di vista economico, i marchi di qualità

Il docente
Prof. Ugo Piccione

RELAZIONE FINALE	
Disciplina:	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE IMPRESE RICETTIVE
Docente:	PICCIONE UGO
Testi adottati:	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA AUTORE: CATERINA DE LUCA TERESA FANTOZZI EDITORE: DEA SCUOLA

<p>Relazione sulla classe 5 D</p> <p>La classe V[^] D, indirizzo Enogastronomia, è composta da 24 alunni (21 maschi e 3 femmine) tutti provenienti dalla classe IV del precedente anno scolastico. Sono presenti 2 alunni diversamente abili con programmazione della classe per obiettivi minimi. Un alunno, durante il corso dell'anno, si è ritirato.</p> <p>La classe ha mostrato, in continuazione con l'atteggiamento dell'anno precedente, una scarsa attitudine al rispetto delle regole, e una certa conflittualità nei confronti del docente che cerca di applicarle e farle rispettare.</p> <p>Ad eccezione di pochi alunni la grande maggioranza della classe ha seguito con scarso interesse e con una partecipazione passiva. Il clima di scarsa partecipazione e, soprattutto nel 2° quadrimestre, le numerose attività extrascolastiche non hanno permesso di completare il programma che era stato previsto in sede di programmazione iniziale.</p> <p>Sotto il profilo cognitivo, nella classe si possono individuare due fasce di livello: buono, e appena sufficiente.</p> <p>Alla prima fascia appartiene un ristretto numero di alunni che possiedono accettabili competenze di base, discrete capacità logico-critiche, una discreta conoscenza della disciplina e ha mostrato un costante interesse e una partecipazione attiva per le attività proposte.</p> <p>Nella seconda fascia si colloca la grande maggioranza della classe che a causa di diffuse carenze di base sommate ad un non sempre adeguato impegno non è riuscito a raggiungere risultati pienamente sufficienti</p> <p>Nella valutazione del profitto di ciascun alunno si è tenuto conto delle capacità individuali, della volontà di applicazione mostrata nello studio e delle capacità di apprendimento.</p>

<p>Metodologie adottate: la maggior parte delle lezioni sono state svolte con il tradizionale metodo della lezione frontale. Nell'ultima parte dell'anno scolastico lo svolgimento di alcuni argomenti è stato trattato utilizzando il software excel.</p>

<p>Attività di recupero adottate:</p> <p>Gli alunni, dopo lo scrutinio del primo quadrimestre sono stati impegnati in attività di recupero <i>in itinere</i> o con pausa didattica, ciò ha consentito di colmare, in qualche caso, lacune pregresse. L'attività didattica è stata improntata ad una semplificazione dei contenuti della disciplina presi in esame e all'enucleazione dei saperi essenziali, affinché tutti gli alunni potessero raggiungere gli obiettivi minimi programmati.</p>										
<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Strumenti di verifica</th> <th style="text-align: center;">Numero (tot. anno)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tipologia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1) Verifiche scritte/grafiche</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td>2) Verifiche orali</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td>3) Verifiche pratiche</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Strumenti di verifica	Numero (tot. anno)	Tipologia		1) Verifiche scritte/grafiche	3	2) Verifiche orali	4	3) Verifiche pratiche	
Strumenti di verifica	Numero (tot. anno)									
Tipologia										
1) Verifiche scritte/grafiche	3									
2) Verifiche orali	4									
3) Verifiche pratiche										

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI

Nucleo tematico (D.M. 35): Costituzione, diritto nazionale, internazionale, legalità e solidarietà

Modulo 1

Titolo del Modulo: LE REGOLE DELLA VITA DEMOCRATICA, CON RIFERIMENTO AL DIRITTO DEL LAVORO E ALLA SICUREZZA SUL LAVORO

Unità formativa	Titolo
Uno	La gerarchia delle fonti del diritto in Italia
Due	Gli organi dello Stato
Tre	Le istituzioni dell'Unione Europea
Quattro	Le fonti del diritto comunitario; fonti primarie e fonti derivate

Periodo di svolgimento: settembre – gennaio

Competenze:

- individuare la gerarchia delle fonti legislative nazionali ed europee;
- individuare le funzioni e le competenze degli organi istituzionali nazionali ed europee;

Conoscenze: Il concetto di norma ordinaria, di decreto legge e decreto legislativo: la differenza tra Regolamento europeo e Direttiva europea

Abilità: essere in grado di determinare la gerarchia delle fonti sia nazionali che europee; essere in grado di determinare la funzione delle diverse istituzioni europee;

Modulo 2

Titolo del Modulo: EDUCAZIONE AMBIENTALE, SVILUPPO ECOSOSTENIBILE E TUTELA DEL PATRIMONIO AZIENDALE, DELLE IDENTITÀ DELLE PRODUZIONI E DELLE ECCELLENZE TERRITORIALI AGROALIMENTARI

Unità formativa	Titolo
Uno	I Marchi di qualità
Due	Le produzioni a Km 0

Periodo di svolgimento: 2° quadrimestre

Competenze:

- Individuare gli elementi essenziali del marchio
- Individuare i vantaggi economici e di immagine delle produzioni a Km 0

Conoscenze:

- Il concetto di Marchio
- La filiera breve

Abilità :

- Essere in grado di utilizzare, dal punto di vista economico, i marchi di qualità

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI

Modulo 3

Titolo del Modulo: IL MARKETING

Unità formativa	Titolo
Uno	La domanda turistica globale, nazionale e territoriale
Due	Il Marketing nel turismo e nella ristorazione
Tre	I prodotti turistici
Quattro	La segmentazione del mercato
Cinque	Il MKTG mix - i sei strumenti del marketing mix -
Sei	Ciclo di vita del prodotto - strategia dei prezzi - il place
Sette	Le tecniche per la determinazione del prezzo di vendita; massimizzazione del profitto, il Mark Up; il Bep; l'indice di contribuzione

Periodo di svolgimento: settembre – gennaio

Competenze:

- individuare i prodotti turistici del territorio; individuare i segmenti di mercato;
- individuare gli strumenti di mktg più opportuni in relazione al raggiungimento del target individuato;
- determinare il prezzo di vendita

Conoscenze: Il concetto di Marketing come strumento di avvicinamento della clientela al servizio prodotto, il concetto di mercato e di segmentazione di mercato,

-

Abilità: essere in grado di determinare il segmento di mercato di riferimento sulla base dei criteri di segmentazione; essere in grado di determinare il costo primo e il costo complessivo sulla base dei quali determinare il prezzo di vendita con la tecnica dell'Indice di Contribuzione, del Mark Up, del Bep; essere in grado di proporre un prodotto turistico in relazione al territorio di appartenenza .

Modulo 4

Titolo del Modulo: CENNI SUI CONTRATTI DI SETTORE

Unità formativa	Titolo
Uno	Concetto di contratto, elementi essenziali del contratto
Due	Il Contratto di ristorazione, caratteristiche
Tre	Il Contratto di catering e di banqueting
Quattro	Il Codice del consumo; le responsabilità del ristoratore

Periodo di svolgimento: febbraio -aprile

Competenze:

- Individuare gli elementi del contratto
- Individuare gli elementi del contratto di ristorazione
- Conoscere le responsabilità del ristoratore

Conoscenze:

- Il concetto di Contratto e i suoi elementi essenziali
- Il Codice del Consumo
- La responsabilità del ristoratore

Abilità :

- Essere in grado di analizzare gli elementi del contratto
- Essere in grado di conoscere le responsabilità del ristoratore

Modulo 5**Titolo del Modulo: IL CONCETTO DI BUDGET**

Unità formativa	Titolo
Uno	La programmazione aziendale e il controllo di gestione
Due	I Budget, i costi standard
Tre	Gli scostamenti

Periodo di svolgimento: maggio

Competenze:

- Effettuare una programmazione aziendale di vendita
- Analizzare le cause di eventuali scostamenti

Conoscenze:

- Concetto di programmazione aziendale
- Concetto budget e differenza con il concetto di Business Plan
- Concetto di scostamento

Abilità

- Essere in grado di redigere un Budget economico
- Essere in grado di redigere un'analisi degli scostamenti

Marsala, 02 maggio 2023

Prof. Ugo Piccione



RELAZIONE FINALE

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: MORGANA CARMELINA

Testi adottati:

Alimentazione oggi (enogastronomia- sala e vendita)

Silvano Rodato

Relazione sulla classe

La classe 5[^]D ad indirizzo enogastronomico è composta da 20 alunni. Il gruppo classe dal punto di vista comportamentale si è mostrato poco rispettoso delle regole scolastiche e molto polemico, non sempre ha interagito in maniera collaborativa e solidale.

Le discussioni guidate, le verifiche orali, effettuate nell'arco dell'anno scolastico, hanno permesso di evidenziare come solo un ristretto gruppo di alunni è dotato di buone capacità di apprendimento e si è dimostrato pienamente interessato allo studio della disciplina, un'altra parte pur essendo dotati di buone capacità intellettive solo se stimolati hanno partecipato al dialogo educativo raggiungendo una preparazione finale più che sufficiente, altri pur essendo dotati di buona volontà a causa di lacune pregresse hanno raggiunto una preparazione quasi sufficiente, infine, un gruppo ristretto di alunni si sono mostrati poco interessati e partecipi e non hanno raggiunto la sufficienza, per questi alunni l'apprendimento è stato inoltre condizionato da una carente preparazione di base, da una scarsa fiducia nelle proprie capacità e da una conseguente insicurezza personale.

In classe inoltre sono presenti due alunni con certificazione DSA e un BES per i quali è stato necessario adeguare la programmazione di classe alle loro capacità intellettive e 2 alunni con certificazione di disabilità seguiti da due insegnanti di sostegno.

Metodologie adottata

Lezioni frontali, lezioni interattive, mappe concettuali atte a favorire la partecipazione di tutti gli alunni seguita da discussione in aula. Un elemento fondamentale dell'azione didattica è stata la semplicità della trattazione dei contenuti, pur nel rispetto della correttezza logica e terminologica, così da consentire una più facile comprensione. Dopo la presentazione teorica degli argomenti, sono stati proposti una serie di quesiti sia scritti che orali per una completa chiarificazione di quanto trattato.

Attività di recupero adottate

Il recupero è stato effettuato con una pausa didattica a chiusura del primo quadrimestre finalizzata al recupero delle lacune evidenziate dagli alunni e dopo si è proceduto a consolidare gli argomenti svolti in rete e in presenza.

Strumenti di verifica

Tipologia	Numero (tot. anno)
1) Verifiche scritte/grafiche	4
2) Verifiche orali	4
3) Verifiche pratiche	

Marsala, li 03/05/2023

Firma

Prof.ssa *Carmelina Morgana*

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI

Modulo 1

Titolo del Modulo: Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentare

U.D.1: Nuovi prodotti alimentari

Competenze

- ✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- ✓ 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.

Conoscenze

- ✓ Filiera agroalimentare;
- ✓ Distribuzione delle risorse della terra;
- ✓ Cambiamenti climatic;
- ✓ Lo sviluppo sostenibile;
- ✓ Sistemi produttivi in agricoltura: agricoltura convenzionale, integrata e biologica;
- ✓ Definizione di filiera agroalimentare;
- ✓ Sistema di tracciabilità e rintracciabilità alimentare;
- ✓ Filiera a Km 0;
- ✓ Filiera e spreco produttivo;
- ✓ Doppia piramide alimentare;
- ✓ nuovi prodotti alimentari;
- ✓ alimenti alleggeriti o light;
- ✓ alimenti fortificati, arricchiti, supplementari;
- ✓ alimenti funzionali;
- ✓ Novel food;
- ✓ alimenti OGM;
- ✓ alimenti integrali;
- ✓ alimenti biologici;
- ✓ prodotti dietetico e integratori alimentari;
- ✓ Qualità alimentare e qualità totale;
- ✓ Norme e certificazioni;
- ✓ Qualità di origine.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- ✓ Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico
- ✓ Saper distinguere e riconoscere il ruolo degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, supplementari, funzionali, OGM e novel food
- ✓ Conoscere le funzionalità dei prodotti dietetici e degli integratori alimentari
- ✓ Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare

Modulo 2

Titolo del Modulo: il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

U.D.1: contaminazione fisico-chimica degli alimenti

U.D.2: contaminazione biologica degli alimenti

U.D.3: additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

U.D.4: il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

Competenze

- ✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- ✓ 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.

Conoscenze:

- ✓ Sicurezza nella filiera alimentare;
- ✓ Contaminazioni fisiche;
- ✓ Contaminazioni chimiche;
- ✓ Contaminazioni biologiche;
- ✓ Microrganismi e tipi di microrganismi;
- ✓ Batteri;
- ✓ Tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche (salmonellosi, intossicazione stafilococcica, Bacillus Cereus);
- ✓ Igiene degli ambienti di lavoro;
- ✓ Igiene del personale;
- ✓ Sistema HACCP;

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- ✓ Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
- ✓ Disegnare un diagramma di flusso o un ciclo di sviluppo relativo ad alcune comuni contaminazioni biologiche
- ✓ Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia
- ✓ Definire il significato di tossicità acuta e tossicità cronica
- ✓ Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche
- ✓ Adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti

Modulo 3

Titolo del Modulo: alimentazione equilibrata e LARN

U.D.1: alimentazione equilibrata e LARN

Competenze

- ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologia
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrinale e gastronomico.

Conoscenze:

- ✓ bioenergetica e bisogno di energia;
- ✓ metabolismo basale;
- ✓ Livello di attività fisica;
- ✓ fabbisogno energetico totale giornaliero;
- ✓ formule per il calcolo del peso teorico;
- ✓ indice di massa corporea;
- ✓ LARN;
- ✓ Dieta equilibrata;
- ✓ Linee guida per una sana alimentazione italiana;

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- ✓ Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico
- ✓ Calcolare il metabolismo basale mediante l'ausilio di tabelle
- ✓ Calcolare il fabbisogno energetico totale considerando il metabolismo basale e i LAF
- ✓ Definire ed applicare il metodo IMC
- ✓ Saper calcolare il fabbisogno energetico e dei nutrienti in una dieta equilibrata personalizzata, utilizzando le indicazioni dei LARN
- ✓ Elencare le 10 linee guida per una sana alimentazione italiana

Modulo 4 Titolo del Modulo: alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche**U.D.1: alimentazione nelle diverse fasce d'età****Competenze:**

- ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologica
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrinale e gastronomico.

Conoscenze:

- ✓ Alimentazione nell'adolescenza;
- ✓ Alimentazione nell'età adulta;
- ✓ Alimentazione nella terza età;
- ✓ Alimentazione dello sportivo;
- ✓ Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta vegana.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- ✓ Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico;
- ✓ Saper calcolare il fabbisogno energetico dei nutrienti in una dieta equilibrata;
- ✓ Individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche;

Modulo 5 Titolo del Modulo: dieta in particolari condizioni patologiche**U.D.1: dieta in particolari condizioni patologiche****Competenze:**

- ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologia
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrinale e gastronomico.

Conoscenze:

- ✓ Il diabete;
- ✓ Obesità;
- ✓ Allergie ed intolleranze alimentari: celiachia, intolleranza al lattosio.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- ✓ Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico;
- ✓ Saper mettere in relazione gli eccessi alimentari con determinate patologie;
- ✓ Individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari.

MODULO N. 6 DALL'ORTO ALLA TAVOLA

Competenze:

- Riconoscere l'importanza della qualità alimentare (organolettica, chimica, nutrizionale, legislativa e igienica) legata ai prodotti del territorio.

Conoscenze:

- Qualità degli alimenti e certificazione di qualità.

- Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: tracciabilità e rintracciabilità .

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Analizzare il mercato di riferimento e interpretarne le dinamiche

- Analizzare i fattori economici e culturali che incidono sulla produzione, sulle abitudini ed i consumi

- Individuare norme e procedure, anche internazionali, per la sicurezza, la trasparenza dei servizi offerti e la tracciabilità dei prodotti.

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

MODULO N. 7 MADE IN ITALY

Competenze:

- Utilizzare correttamente e descrivere il funzionamento di sistemi e/o dispositivi complessi, anche di uso corrente.
- Gestire progetti, applicando le conoscenze multidisciplinari e le strategie di problem solving.

Conoscenze:

- Promozione e tutela del Made in Italy

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento
- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.

Dopo il 15 Maggio si procederà al consolidamento delle conoscenze acquisite.

Il Docente

Prof.ssa *Carmelina Morgana*

RELAZIONE FINALE

Disciplina: Scienze Motorie e Sportive

Docente: Martinez Iole

Testi adottati(consigliati): Educare al movimento Slim- Dea Scuola

Relazione sulla classe

La classe 5[^]D è composta da 21 alunni, 3 femmine e 18 maschi. Sono presenti due alunni diversamente abili seguiti ciascuno da due insegnanti di sostegno, due alunni DSA e un'alunna BES. Nel corso dell'anno scolastico la partecipazione alle varie attività proposte è stata soddisfacente. Tuttavia, la maggior parte di loro si è mostrata più propensa a prediligere attività motorie conosciute e a loro più congeniali, evidenziando una certa resistenza a mettersi in gioco e ad affrontare nuove sfide. Solo un gruppo ristretto ha partecipato in modo costante e con entusiasmo, mostrandosi interessato e motivato ad apprendere. Un micro gruppo, infine, non si è lasciato coinvolgere né dal punto di vista pratico né teorico, malgrado le molteplici sollecitazioni da parte dell'insegnante a prendere parte attivamente al dialogo educativo-didattico. La rielaborazione personale dei contenuti teorici appresi in classe non è stata all'altezza delle aspettative, fatta eccezione per pochi di loro. La valutazione si è basata sui progressi realizzati da ciascun alunno in riferimento ai livelli di partenza, alle attitudini psico-fisiche, all'interesse, all'impegno, alla partecipazione ed all'acquisizione delle conoscenze e delle competenze.

Metodologie adottate

- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Esercitazioni pratiche anche in assetto laboratoriale
- Ricerca individuale
- Risoluzione di problemi

Attività di recupero attuate

Le attività di recupero sono state espletate in itinere, nonché durante la pausa didattica.

Strumenti di verifica

Tipologia	Numero (tot. anno)
1) Verifiche scritte/grafiche	4
2) Verifiche orali	2
3) Verifiche pratiche	3

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI

Modulo 1

Titolo del Modulo: COME MI MUOVO

U.D.1: Sviluppare attività motoria complessa.

U.D.2: Consapevolezza degli effetti positivi generali della preparazione fisica (metodi di allenamento).

U.D.3: Attività motoria e sportiva nel contesto socio culturale.

Periodo di svolgimento: Durante l'anno scolastico

Competenze

- Padronanza del proprio corpo e percezione sensoriale
- Coordinazione, schemi motori, equilibrio e orientamento
- Espressività corporea
- Essere in grado di gestire il movimento, utilizzando in modo ottimale le proprie capacità nei diversi ambienti anche naturali.

Conoscenze:

- Le potenzialità del movimento del corpo, le funzioni fisiologiche
- Il controllo della postura e della salute
- I rischi della sedentarietà
- Il movimento come prevenzione
- Le problematiche del doping
- Le olimpiadi moderne
- Sport e disabilità

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Eseguire esercizi e sequenze motorie a corpo libero e con piccoli attrezzi;
- Riprodurre con fluidità i gesti tecnici delle varie attività affrontate;
- Osservare criticamente i fenomeni connessi al mondo sportivo.

Modulo 2

Titolo del Modulo: CAPIRE LO SPORT

U.D.1: Le strategie tecno-tattiche dei giochi sportivi

U.D.2: Etica corretta, rispetto delle regole e fair play nel confronto agonistico.

U.D.3: Ruoli, organizzazione e gestione di competizioni sportive.

Periodo di svolgimento: Durante l'anno scolastico

Competenze:

- Coinvolgimento in ambito sportivo: partecipazione e organizzazione di competizioni sportive con relativo arbitraggio.
- Cooperare in équipe utilizzando e valorizzando le propensioni individuali e l'attitudine a ruoli definiti.
- Promuovere il rispetto delle regole e del fair-play.

Conoscenze:

- Le regole degli sport praticati (Padel, calcio a 5, tennis, dodgeball, pallavolo, tennis tavolo)
- Le capacità tecniche e tattiche sottese agli sport praticati
- Il regolamento tecnico degli sport praticati
- Il significato di attivazione e prevenzione dagli infortuni
- Codice gestuale dell'arbitraggio

•

<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assumere ruoli all'interno di un gruppo • Assumere individualmente ruoli specifici in squadra in relazione alle proprie potenzialità • Rielaborare e riprodurre gesti motori complessi • Applicare e rispettare le regole • Accettare le decisioni arbitrali, anche se ritenute sbagliate • Fornire aiuto e assistenza responsabile durante l'attività dei compagni • Rispettare l'avversario e il suo livello di gioco • Svolgere compiti di giuria e arbitraggio
<p>Modulo 3 Titolo del Modulo: MI MANTENGO IN SALUTE U.D.1: Corretti stili di vita e giusto valore all'attività fisico sportiva</p> <p>Periodo di svolgimento: Durante l'anno scolastico.</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di applicare operativamente le conoscenze inerenti le funzioni del nostro corpo per il mantenimento della salute, della prevenzione degli infortuni e della sicurezza.
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Codice comportamentale del primo soccorso • La tecnica di BLS-RCP-DAE.
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper intervenire in caso di emergenza e per piccoli traumi
<p>Modulo 5 EDUCAZIONE CIVICA: I tematica: Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto al lavoro: la sicurezza sul lavoro. UDA: DALL'ORTO ALLA TAVOLA Titolo del Modulo: IL MASSAGGIO CARDIACO E LA SICUREZZA U.D.1: Nozioni di pronto soccorso: BLS, RCP e DAE</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire senso civico e di responsabilità in situazioni di emergenza • Individuare le situazioni di emergenza • Riconoscere le modalità di intervento e non intervento
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'attività motoria nella formazione della personalità del futuro cittadino del mondo: codice comportamentale per il primo soccorso e gli effetti della RCP.
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metodica del massaggio cardiaco • Metodica della respirazione artificiale • Metodica del DAE
<p>Modulo 6 Titolo del Modulo: MADE IN ITALY U.D.1: Distinguere le urgenze dalle emergenze U.D.2: La manovra di Heimlich</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire senso civico e di responsabilità in situazioni di emergenza • Individuare le situazioni di emergenza • Riconoscere le modalità di intervento e non intervento.

Conoscenze:

- Salute, benessere, sicurezza e prevenzione

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Come si effettua la manovra di Heimlich

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO**Modulo 4****Titolo del Modulo: Io e l'ambiente****U.D.1:****Attività in ambiente naturale****U.D.2: Gli sport con la tavola in acqua: Kitesurf, Sup, windsurf, surf****Periodo di svolgimento:** Dopo il 15 maggio**Competenze:**

- Saper rapportarsi con la natura
- Riconoscere il piacere di vivere esperienze diversificate, sia individualmente che in gruppo, nelle varie attività all'aria aperta

Conoscenze:

- Le attività in ambiente naturale e le loro caratteristiche
- Le norme di sicurezza nei vari ambienti e condizioni: nell'acqua.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Muoversi in sicurezza in diversi ambienti
- Adeguare abbigliamento e attrezzature alle diverse attività e alle condizioni meteo
- Praticare in forma globale varie attività all'aria aperta
- Scegliere consapevolmente e gestire l'attrezzatura necessaria per svolgere in sicurezza l'attività scelta.

RELAZIONE FINALE

Disciplina: Religione Cattolica

Docente: Rosalba GIACALONE

Testi adottati: Nuovi Orizzonti-Bibbia

Relazione sulla classe VD

Nel corso dell'anno scolastico quasi tutti gli alunni hanno partecipato con interesse ed impegno. Un piccolo gruppo si è distinto per una partecipazione costante e animata da grande curiosità nei confronti delle tematiche proposte. Il programma è stato svolto tenendo conto delle Indicazioni Nazionali per l'IRC del 2012, articolate in conoscenze e abilità e nel rispetto delle finalità educative della scuola.

Nel rispetto della legislazione concordataria, l'insegnamento della religione cattolica è una proposta formativa specifica, offerta a tutti coloro che vogliono avvalersene. Tutti alunni della 5D si sono avvalsi dell'IRC.

Metodologie

Le lezioni, sempre in presenza, sono state caratterizzate da un approfondimento condiviso di alcune tematiche relative alle Indicazioni Nazionali.

Attività di recupero adottate

Nessuna

Tipologia	Numero (tot. anno)
Verifiche orali	In itinere

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI

<p>Modulo 1 Titolo del Modulo: Antropologia cristiana U.D.1: L'uomo e la ricerca della felicità U.D.2: La relazione: innamoramento e amore U.D.3: L'amore e il sacramento del matrimonio</p> <p>Periodo di svolgimento: Settembre-Ottobre</p>
<p>Competenze Assumere comportamenti corretti verso se stessi e gli altri</p>
<p>Conoscenze Imparare a conoscere e rispettare l'altro nella sua diversità I diversi gradi di amore: eros, philia, agape Il significato biblico dell'amore</p>
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> ☐ Riconosce il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività ☐ Riflette sulle proprie esperienze personali e di relazione con gli altri, ponendo domande di senso nel confronto con le risposte offerte dalla tradizione cristiana
<p>Modulo 2 Titolo del Modulo: Il Natale: tradizione e storia U.D.1: La persona e il messaggio di Gesù</p> <p>Periodo di svolgimento: Novembre -Dicembre</p>
<p>Competenze: Riconoscere il senso e il significato del linguaggio religioso della festa</p>
<p>Conoscenze: Saper riconoscere i segni e i simboli delle feste in modo particolare del Natale</p>
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> ☐ Utilizzare un linguaggio religioso appropriato per spiegare contenuti e simboli ☐ Approfondisce la conoscenza della persona e del messaggio di Gesù.
<p>Modulo 3 Titolo del Modulo: La vita umana U.D.1: Dono da vivere e rispettare: La vita U.D.2: Il Corpo essere o apparire</p> <p>Periodo di svolgimento: Gennaio-Febbraio</p>
<p>Competenze: Costruire un'identità libera e responsabile</p>
<p>Conoscenze: Riconoscere il valore etico della vita umana come: dignità della persona, la libertà di coscienza, la responsabilità verso se stessi, gli altri e il mondo</p>

<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere gli orientamenti della chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alla Bioetica ✓ Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana.
<p>Modulo 4-5 Titolo del Modulo: La Bioetica U.D.1: Eutanasia, Aborto, Obiezione di coscienza. U.D.2: La violenza sulla donna. Storie di violenza</p>
<p>Periodo svolgimento: Marzo-Aprile</p>
<p>Competenze: 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</p>
<p>Conoscenze: La dignità della persona umana, la libertà di coscienza, la responsabilità verso se stessi, gli altri e il mondo, aprendosi alla ricerca della verità, alla giustizia sociale, al bene comune e la promozione della pace.</p>
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero. ✓ Riconoscere sul piano etico, potenzialità e rischi dello sviluppo scientifico e tecnologico

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

<p>Modulo 6 Titolo del Modulo: Ripasso tematiche affrontate durante l'anno scolastico U.D.1 Periodo di svolgimento: Dopo il 15 maggio</p>
<p>Competenze: ✓</p>
<p>Conoscenze: ✓</p>
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti) ✓</p>

RELAZIONE FINALE

Disciplina: lab enogastronomico settore sala e vendita

Docente: Giambalvo Andrea

Testi adottati: il nuovo sarò meitre sarò barban

Relazione sulla classe

La classe si è caratterizzata da un andamento didattico e comportamentale sufficiente.

Alcuni discenti hanno dimostrato insofferenza a seguire, mentre le attività proposte; sotto l'aspetto dell'assimilazione dei contenuti hanno raggiunto un livello appena sufficiente a causa della poca assiduità allo studio. Il docente non ha avuto difficoltà a intraprendere e adottare strategie atte al miglioramento di attenzione e partecipazione.

Da rilevare che, dall'inizio dei primi mesi di scuola fino alla fine delle attività didattiche che solo degli allievi ha dimostrato a tratti propensione, disposizione e apprendimento alle attività teoriche dei servizi enogastronomici di sala e vendita.

Nel contesto, alcuni alunni hanno reagito, seppur a tratti, positivamente al lavoro dell'insegnante, infatti, gli stessi hanno conseguito risultati appropriati alle aspettative introdotte ad inizio di anno scolastico, altri invece sono rimasti fermi alle competenze iniziali.

In riguardo al piano elaborato ad inizio anno scolastico, sulla base della programmazione della disciplina, è stata portata avanti senza eccessivi problemi e difficoltà; da affermare che per coinvolgere in maniera più compatta la classe è stato a volte necessario effettuare un rallentamento nelle presentazioni delle unità didattiche, in ogni modo il tutto è stato svolto nel rispetto dei tempi di apprendimento degli allievi.

Metodologie adottate

Lezione frontale - cooperative learning - attività di laboratorio - flipped classroom – peer to peer .

Attività di recupero attuate

Cooperative learning – peer to peer – lavoro individualizzato

Strumenti di verifica

Tipologia	Numero (tot. anno)
1) Verifiche scritte/grafiche	2
2) Verifiche orali	3
3) Verifiche pratiche	1

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI
Modulo 1 Titolo del Modulo: Dall’uva alla bottiglia Il vino in Italia Periodo di svolgimento: settembre ottobre novembre
Competenze <ul style="list-style-type: none"> · L’alunno sa individuare le principali tipologie di vini, e le loro differenze organolettiche.
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> · Conosce la produzione italiana
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti) <ul style="list-style-type: none"> · - Individua i le caratteristiche fondamentali dei principali vini.
Modulo 2 Titolo del Modulo: Il Vino in Europa Periodo di svolgimento: novembre dicembre
Competenze <ul style="list-style-type: none"> · L’alunno sa individuare le principali tipologie di vini, e le loro differenze organolettiche.
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> · Comprende l'importanza della degustazione e dell’analisi sensoriale.
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti) Individua i le caratteristiche fondamentali dei principali vini.
Modulo 3 Titolo del Modulo: Il vino nel mondo Periodo di svolgimento: Gennaio
Competenze <ul style="list-style-type: none"> · L’alunno sa individuare le principali tipologie di vini, e le loro differenze organolettiche.
Conoscenze: Conosce la produzione mondiale. <ul style="list-style-type: none"> · Comprende l'importanza della degustazione e dell’analisi sensoriale
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti) <ul style="list-style-type: none"> · Individua le caratteristiche fondamentali dei principali vini.
Modulo 4 Titolo del Modulo: le leggi vitivinicole Periodo di svolgimento: gennaio febbraio
Competenze <ul style="list-style-type: none"> · L’alunno sa individuare le principali tipologie di vini e i marchi di qualità
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> · Conosce le leggi che regolano la classificazione del vino
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti) <ul style="list-style-type: none"> · Individua le caratteristiche fondamentali dei principali vini.
Modulo 5 Titolo del Modulo: l’arte di assaggiare il vino Periodo di svolgimento: febbraio marzo
Competenze <ul style="list-style-type: none"> · L’alunno sa individuare le principali tipologie di vini, e le loro differenze organolettiche.

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Comprende l'importanza della degustazione e dell'analisi sensoriale.
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> · Individua e effettua gli esami organolettici
<p>Modulo 6 Titolo del Modulo: abbinamenti enogastronomici Periodo svolgimento marzo</p>
<p>Competenze L'alunno conosce in generale i metodi di analisi organolettica di cibi, vini. Conosce le caratteristiche organolettiche del vino.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Conosce i principali metodi di abbinamento vino – cibo.
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> · Conosce le tecniche di abbinamento con il cibo
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconosce le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande, attraverso l'esame gustativo e sa descriverle usando la terminologia corretta. Individua i principi di abbinamento vino-cibo e cibo-bevande
<p>Modulo 7 Titolo del Modulo: L'Arte della distillazione e i liquori Periodo Marzo aprile</p>
<p>Competenze L'alunno conosce in generale i metodi di distillazione, e produzione per amari e liquori</p> <ul style="list-style-type: none"> · Conosce la classificazione dei distillati e dei liquori
<p>Conoscenze: Conosce le tecniche di distillazione continua e discontinua.</p> <ul style="list-style-type: none"> · La produzione di amari liquori creme e bevande spiritose
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti) Individua i distillati prodotti con i due sistemi di distillazione</p> <ul style="list-style-type: none"> · Individua i principali liquori e amari
<p>Modulo 8 Titolo del Modulo: la gestione delle aziende ristorative Periodo di svolgimento aprile maggio</p>
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> · L'alunno è in grado di riconoscere le diverse tecniche e forme di gestione nelle diverse tipologie di ristorazione
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> · L'alunno conosce alcune delle normative da rispettare in azienda ristorativa, le regole per gli acquisti e gestione magazzino
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> · - L'alunno sa effettuare tutti i servizi di sala e bar all'interno del settore della ristorazione.

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

Modulo 9 Titolo del Modulo: entrare nel mondo del lavoro Periodo di svolgimento: Dopo il 15 maggio
Competenze · L'alunno è in grado di compilare un curriculum vitae e la lettera di accompagnamento.
Conoscenze: · Conosce le informazioni necessarie per produrre un curriculum e di affrontare un colloquio e i primi giorni di lavoro
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti) · Capace di presentarsi ad un colloquio di lavoro

Marsala li: 02/05/2023

DOCENTE
Prof. Giambalvo Andrea

RELAZIONE FINALE

Disciplina: Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina

Docente: Pollari Alfonso

Testi adottati: PROTAGONISTI IN CUCINA 2 CORSO DI ENOGASTRONOMIA PER IL SECONDO BIENNIO E 5 ANNO

Relazione sulla classe

La classe 5°D inizialmente era composta da 22 alunni 19 maschi e 3 femmine di cui 2 alunni che seguono una programmazione per obiettivi minimi, 1 alunno ripetente e 1 alunno che si è ritirato nel corso dell'anno.

La frequenza è stata regolare, dal punto di vista disciplinare non si segnalano grossi problemi a parte qualche momento di esuberanza.

Per alcuni allievi inizialmente si sono riscontrate delle lacune, dove è stato importante riprendere e rafforzare gli argomenti del secondo biennio, soprattutto nei primi mesi attraverso lezioni teoriche, e nel susseguirsi con le attività pratiche dove si è notato un maggiore impegno verso la materia.

Grazie alle attività laboratoriali, c'è stata una crescita da parte di molti allievi sia dal punto di vista comportamentale che professionale.

Si è cercato di commisurare la trattazione di alcuni argomenti in relazione alle capacità e alle esigenze specifiche degli allievi, per tutto ciò è stato necessario sfruttare al massimo il lavoro di gruppo, favorendo il riepilogo alla trattazione di nuovi argomenti.

La valutazione è stata per lo più pratica, dove domande e discussioni di tutti gli argomenti trattati durante l'anno scolastico, venivano fatte durante le esercitazioni, questo per dare il giusto approccio qualificativo sul lavoro svolto.

La classe è stata sempre presente, disponibile e propositiva in tutte le attività extrascolastiche che si sono susseguite nel corso degli anni.

Nella valutazione complessiva dello studente si terrà conto anche degli obiettivi non cognitivi e di quelli trasversali: l'impegno, la partecipazione, la puntualità e il rispetto dei compiti assegnati, valori importanti per chi andrà a svolgere questa professione e lavorerà nel settore enogastronomico, oltre all'acquisizione delle conoscenze e all'applicazione pratica.

Complessivamente il sottoscritto in qualità di docente di cucina che ha seguito la classe per tre anni, si ritiene molto soddisfatto degli obiettivi raggiunti da parte di tutti gli allievi, soprattutto dal punto di vista pratico, dove la crescita è stata graduale negli anni e la maggior parte ha

Metodologie adottate

- § Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)
- § Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema interrogazioni collettive)
- § Lezione multimediale (utilizzo di classroom per condivisione materiale didattico)
- § Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)
- § Problem solving (definizione collettiva)
- § Esercitazioni pratiche

Attività di recupero avviate

- Pausa didattica

Strumenti di verifica

Tipologia	Numero (tot. anno)
1) Verifiche scritte	1
2) Verifiche pratiche/orali	9

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITE DAGLI ALUNNI

Modulo 1

Titolo del Modulo: APPROFONDIMENTO E VALUTAZIONE DEGLI ARGOMENTI SVOLTI NEL SECONDO BIENNIO

Competenze

- Lo studente sa comprendere il ruolo dello chef all'interno di una brigata, conoscendo in modo adeguato l'iter della sua carriera e le norme di comportamento e di etica professionale;
- Lo studente sa muoversi correttamente in un laboratorio di cucina, rispettando tutte le norme di igiene e sicurezza nel settore;
- Lo studente sa operare autonomamente all'interno di una cucina, utilizzando correttamente le

Conoscenze

- Lo studente conosce le norme di comportamento da seguire nell'ambiente professionale;
- Lo studente conosce gli aspetti generali della cucina, delle tecniche di lavorazione, di cottura e di

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Lo studente sa orientarsi e comportarsi in modo corretto in un laboratorio;
- Lo studente sa confrontarsi e collaborare con le diverse figure professionali della cucina, rispettando i ruoli e mansioni;
- ~~Lo studente sa adoperare in modo corretto le macchine e la piccola attrezzatura utilizzando la~~

Modulo 2**Titolo del Modulo: DALL'ALIMENTO AL PIATTO**

- *La qualità degli alimenti*
- *Allergie e intolleranze alimentari*

<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lo studente comprende i cambiamenti sociali per poter adeguare menu particolari, facendo attenzione ad allergie e intolleranza, cercando di valorizzare i prodotti con certificazione di qualità.
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lo studente conosce i principali marchi di qualità agroalimentare e le caratteristiche degli alimenti per fare i giusti abbinamenti e creare menu particolari; Lo studente conosce la differenza tra allergia e intolleranza, e i principali problemi legati all'alimentazione.
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> Lo studente sa creare menu particolari in base alle esigenze della clientela, individuando gli alimenti in base alle caratteristiche e utilizzarli per evitare allergie, intolleranze e problemi alimentari,
<p>Modulo 3</p> <p>Titolo del Modulo: LA CREAZIONE DEL PIATTO, TECNICHE E RICETTE CONTEMPORANEE</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Preparare il cibo</i> <i>La presentazione del piatto</i> <i>La scienza in cucina</i>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lo studente comprende l'importanza della composizione del piatto, tenendo presente la percezione del cliente sotto diversi aspetti rilevati attraverso i sensi, Lo studente comprendere le nuove tecniche di conservazione e cottura con attenzione alle nuove ricette contemporanee.
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lo studente conosce i sapori fondamentali percepiti dal gusto. Lo studente conosce le nuove tecniche di conservazione e cottura.
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> Lo studente sa scegliere e abbinare gli ingredienti; Lo studente sa raccontare un piatto dalle materie prime all'esecuzione tecnica, applicando le
<p>Modulo 4</p> <p>Titolo del Modulo: IL MONDO DELLA RISTORAZIONE, BANCHETTI E BUFFET</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Le strutture ricettive e di ristorazione</i> <i>La ristorazione commerciale</i> <i>La ristorazione collettiva</i> <i>Un settore in evoluzione</i>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lo studente comprende come si evolve il settore della ristorazione e conoscendo le forme di ristorazione, individua le nuove strategie per l'organizzazione di banchetti ed eventi sfruttando anche le nuove tecnologie informatiche e della comunicazione.

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lo studente conosce il mondo della ristorazione, il catering e banqueting, le regole per l'organizzazione, la gestione degli eventi e le caratteristiche dei nuovi software gestionali.
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> Lo studente sa muoversi per la gestione e l'organizzazione di un piccolo banchetto o evento, cercando di utilizzare hardware e software per migliorare il lavoro all'interno di un'azienda ristorativa
<p>Modulo 5</p> <p>Titolo del Modulo: SICUREZZA SUL LAVORO E IL SISTEMA HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>La normativa sulla sicurezza alimentare "Il decreto legislativo 81/200"</i> <i>I rischi specifici del settore ristorativo</i> <i>La sicurezza alimentare</i>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lo studente comprende i rischi specifici del settore ristorativo, applicando le norme relative alla sicurezza sul lavoro e dal punto di vista alimentare.
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lo studente conosce la normativa sulla sicurezza e i rischi specifici del settore ristorativo; Lo studente conosce la normativa HACCP.
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> Lo studente sa applicare le norme di sicurezza all'interno di un'azienda ristorativa;

UDA INTERDISCIPLINARE

TITOLO UDA: *DALL'ORTO ALLA TAVOLA*

CONTENUTI:

UDA INTERDISCIPLINARE

TITOLO UDA: *MADE IN ITALY*

CONTENUTI:

- La qualità alimentare*

EDUCAZIONE CIVICA

**CLASSI 5^A INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA CUCINA"**

Tematica 1: democratica con le regole della vita particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro	Sicurezza	LSE - CUCINA	2
Tematica 2: Educazione ambientale sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari	Il movimento	LSE - CUCINA	3

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

Modulo 7 Titolo del Modulo: <i>FOOD AND BEVERAGE MANAGER e approfondimento di tutti gli argomenti svolti durante l'anno scolastico.</i>
Competenze: <ul style="list-style-type: none">Lo studente comprende il ruolo, le responsabilità e le caratteristiche del Food and Beverage Manager, per una corretta organizzazione e gestione dei reparti;
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none">Lo studente conosce i reparti, il personale, il sistema di approvvigionamento di un'azienda ristorativa.
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti) <ul style="list-style-type: none">Lo studente inizia a conoscere e interagire correttamente con le dinamiche gestionali che coinvolgono le diverse aree.

Marsala, li 15/05/2023

IL DOCENTE

Prof. Alfonso Pollari



RELAZIONE FINALE V^D**Disciplina:** LINGUA INGLESE**Docente:** ABRIGNANI MARCELLA**Testi adottati:** That's Catering autori Olga Cibelli e Daniela d'Avino Edizione Clitt**Relazione sulla classe**

La classe durante il corso dell'anno ha partecipato alle attività di lingua inglese con interesse discontinuo mostrando delle difficoltà a livello di interazione orale e talvolta di comprensione scritta. I risultati raggiunti pertanto sono stati poco significativi e gli obiettivi previsti all'inizio dell'anno sono stati raggiunti in parte da quasi tutti. L'apprendimento è stato condizionato anche da una carente preparazione di base, da una scarsa fiducia nelle proprie capacità e da una conseguente insicurezza personale. Un buon numero di alunni ha raggiunto un livello accettabile di conoscenze e competenze di microlingua. Altri, purtroppo, a causa della scarsa partecipazione alle attività e di un atteggiamento non costruttivo, sono pervenuti a risultati scarsi e superficiali. Tenuto conto della situazione iniziale, dell'interesse, dell'impegno mostrato si può affermare, tuttavia, che si è registrata per quasi tutta la classe un'evoluzione positiva dell'apprendimento.

Metodologie adottate

Per il raggiungimento degli obiettivi si è privilegiato l'approccio comunicativo, la lezione frontale, lo sviluppo integrato delle abilità di base, il lavoro individuale, a coppie, a gruppi, la ripetizione singola e corale e il tutoring, nonché l'utilizzo della classroom. L'attività di brainstorming si è rivelata particolarmente motivante e, svolta regolarmente, ha incoraggiato e stimolato alla produzione orale e scritta anche gli allievi più insicuri, consentendo un arricchimento del lessico e un consolidamento delle strutture apprese precedentemente.

Attività di recupero adottate

Ampio spazio è stato dato ad attività di recupero, di revisione e di ripasso che sono state effettuate regolarmente sia nel corso dell'anno, sia al termine del primo quadrimestre. Si è cercato di sopperire, in questo modo, alle lacune pregresse. Tali attività si sono mostrate utili per aver favorito e motivato l'apprendimento.

Strumenti di verifica

Tipologia	Numero (tot. anno)
1) Verifiche scritte/grafiche	4
2) Verifiche orali	4
3) Verifiche pratiche	

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI

<p>Modulo 1 Titolo del Modulo: FOOD SAFETY WATCH U.D.1: Food borne diseases U.D.2: Bacteria and food poisoning U.D.3: Food contamination U.D.4: HACCP system U.D.5: Food preservation U.D.6: 0km foods</p> <p>Periodo di svolgimento: settembre- ottobre- novembre - dicembre</p>
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere nelle linee essenziali brevi testi orali-espositivi inerenti agli argomenti trattati • Esprimere in modo comprensibile, pur se con imperfezioni sintattico-grammaticali e fonetiche, argomenti di carattere quotidiano e professionale • Produrre semplici testi scritti di carattere personale e professionale • Usare la microlingua del settore in maniera accettabile
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la contaminazione del cibo • Conoscere i batteri e le malattie di origine alimentare • Conoscere i metodi di conservazione del cibo • Conoscere le norme igieniche sul cibo e sulla sicurezza (HACCP) • Conoscere i sistemi di conservazione refrigerati
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stabilire rapporti interpersonali efficaci sostenendo una conversazione in lingua - Orientarsi nella comprensione di semplici testi relativi al settore d'indirizzo - Redigere brevi testi su traccia anche se con imperfezioni
<p>Modulo 3 Titolo del Modulo: MORE THAN NUTRITION U.D.1: Nutrition & Health U.D 2: Nutrients in food U.D.3: Healthy eating U.D.4: The Mediterranean diet U.D.5: Food Allergies and Food Intolerances U.D.6: Slow food vs Fast food U.D.7: Made in Italy Periodo di svolgimento: gennaio – febbraio -marzo - aprile</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere nelle linee essenziali brevi testi orali-espositivi inerenti agli argomenti trattati • Esprimere in modo comprensibile, pur se con imperfezioni sintattico-grammaticali e fonetiche, argomenti di carattere quotidiano e professionale • Produrre semplici testi scritti di carattere personale e professionale • Usare la microlingua del settore in maniera accettabile

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i concetti di nutrizione e salute • Conoscere i nutrienti e la dieta della salute • Conoscere la dieta mediterranea • Conoscere la differenza tra le allergie e le intolleranze alimentari • Conoscere la differenza tra cibi integrali e cibi processati • Conoscere la differenza tra fast food e slow food
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stabilire rapporti interpersonali efficaci sostenendo una conversazione in lingua • Orientarsi nella comprensione di semplici testi relativi al settore d'indirizzo • Redigere brevi testi su traccia anche se con imperfezioni

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

<p>Modulo 3 Titolo del Modulo: THE HEALING POWER OF FOOD</p> <p style="text-align: center;"> U.D.1: Food and Religion U.D.2: Alternative diets U.D.3: Sustainable diet </p> <p>Periodo di svolgimento: Dopo il 15 maggio</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere nelle linee essenziali brevi testi orali-espositivi inerenti agli argomenti trattati • Esprimere in modo comprensibile, pur se con imperfezioni sintattico-grammaticali e fonetiche, argomenti di carattere quotidiano e professionale • Produrre semplici testi scritti di carattere personale e professionale • Usare la microlingua del settore in maniera accettabile
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la relazione tra cibo e religione • Conoscere le diete alternative • Conoscere il ciclo della vita e la nutrizione specifica
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stabilire rapporti interpersonali efficaci sostenendo una conversazione in lingua • Orientarsi nella comprensione di semplici testi relativi al settore d'indirizzo • Redigere brevi testi su traccia anche se con imperfezioni

Marsala, 03/05/2022

Docente: *Marcella Abrignani*



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"A. DAMIANI" - Via Trapani, 218 - 91025 Marsala

ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Via Trapani, 218 91025 Marsala
Tel.0923.989031-989051-989014 fax 0923.736350-736271
SPECIALIZZATO IN ENOLOGIA E VITICOLTURA

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'AGRICOLTURA E

L'AMBIENTE
Via nazionale Strasatti 91025 Marsala Tel.-fax 0923.961061
CON SEZIONE ALBERGHIERO

e.mail TPIS01200Q@istruzione.it www.agrariodamiani.it



PROGRAMMAZIONE DI STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Anno scolastico 2022/2023

Classe 5[^]/Sez.D

**INDIRIZZO TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
RISTORAZIONE (ARTICOLAZIONE: CUCINA)**

Prof. Licari Maria

Presentazione della classe

La classe 5[^] D risulta composta da 22 allievi tutti frequentanti e tutti provenienti dalla classe quarta 4[^]D del precedente A:S.

All'interno del gruppo classe sono inseriti due alunni certificati seguiti dai rispettivi docenti di sostegno per 18 ore settimanali.

Il gruppo classe si relaziona in modo corretto e generalmente rispetta le regole scolastiche, anche se un piccolo gruppo rimane poco presente al dialogo educativo e si distrae facilmente. Durante lo svolgimento delle lezioni si nota la presenza di alcuni alunni che appaiono demotivati e mostrano scarso interesse verso l'attività proposta, in tali situazioni si utilizzano strategie e metodologie didattiche, volte a stimolare l'interesse dell'alunno e a migliorare il metodo di studio (lezione partecipata, cooperative learning ecc).

Fin dalle prime lezioni, subito dopo la presentazione delle linee programmatiche, si è cercato di riprendere il programma dello scorso anno, facendo intervenire tutti gli alunni al dialogo educativo, in modo da suscitare interesse e partecipazione verso le materie scolastiche. Dall'osservazione e dalle prime verifiche la classe appare con due gruppi di livello diverso:

- un primo gruppo è composto da studenti che partecipano in modo adeguato alle attività didattiche proposte, si mostrano rispettosi nei confronti dei docenti e mostrano volontà di ampliare i propri orizzonti culturali, pur con qualche difficoltà nell'esposizione orale e scritta dei concetti.

-Il secondo gruppo comprende studenti che presentano qualche carenza nella formazione di base e che mostrano un interesse non sempre costante e un impegno in genere superficiale, motivo per cui le conoscenze non sono del tutto organiche, mentre l'esposizione orale risulta stentata e poco chiara.

Per recuperare le conoscenze pregresse si cercherà di migliorare il metodo di lavoro degli alunni, che mostrano difficoltà, introducendo i concetti chiave di ogni disciplina, attraverso l'uso consapevole di strategie cognitive e didattiche mirate.

Presentazione della disciplina STORIA

Il numero di ore settimanali per la 5 D è di 2. Il monte ore totale della disciplina ammonta a 66 ore annuali. Il C.d.C. ha concordato la realizzazione di due UdA interdisciplinare dal titolo “ECOSOSTENIBILITA’ E STRUTTURE RICETTIVE” (primo quadrimestre) e IDENTITA’ E ALTERITA’, VIAGGI E CONFINI, competenze per l’accoglienza, l’integrazione e la mobilità (secondo quadrimestre).

Uda di educazione civica, sarà: “Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto al lavoro, la sicurezza sul lavoro”, 1 Tematica. Storia: “Documenti e immagini di propaganda sul lavoro: analisi di fonti storiche” (4 ore), da svolgere nel corso del primo quadrimestre.

Finalità didattiche (sono gli obiettivi generali dell'insegnamento)

L'insegnante si prefigge di raggiungere i seguenti obiettivi:

- Imparare ad imparare
- Comunicare
- Collaborare e partecipare
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Risolvere problemi
- Individuare collegamenti e relazioni
- Acquisire e interpretare l’informazione

Finalità disciplinari (sono gli obiettivi della singola disciplina)

Le finalità fondamentali dell’insegnamento della Storia sono:

- Riconoscere gli aspetti geografici e territoriali dell’ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- Correlare la competenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
- Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell’ambiente

Verifiche

Per l’accertamento del processo di insegnamento-apprendimento, saranno predisposte verifiche formative mediante interventi e discussioni guidate, che poi verranno inglobate in quelle sommative per classificare le prestazioni degli alunni. Al termine di ogni percorso di apprendimento, saranno svolte verifiche sommative orali come discussioni, interrogazioni, colloqui a discrezione dell’insegnante e/o secondo le necessità del caso e verifiche scritte (non meno di 2 per quadrimestre) quali temi di Storia, questionari, test strutturati o

semi-strutturati soprattutto per gli alunni con disabilità e per gli alunni con bisogni educativi speciali. Inoltre a fine quadrimestre si potrebbero effettuare prove strutturate per classi parallele predisposte dai dipartimenti disciplinari.

Criteri di valutazione

Per la valutazione, la disciplina **STORIA** deve certificare il raggiungimento degli obiettivi cognitivi disciplinari, i progressi raggiunti, l'acquisizione dei metodi specifici della disciplina

La valutazione sommativa dell'orale verrà fatta attraverso la griglia approvata nella riunione dipartimentale.

La valutazione quadrimestrale e finale terrà conto, oltre che del profitto, anche dell'interesse, dell'impegno della partecipazione al dialogo educativo e della progressione rispetto al livello di partenza così come specificato nel P.T.O.F..

Griglia di valutazione

Per l'attribuzione dei singoli voti, premesso che l'insegnante valuterà anche gli eventuali interventi significativi dal posto, si utilizzerà la seguente griglia di valutazione:

Griglie di valutazione delle prove scritte

TIPOLOGIA DELLA PROVA: ANALISI DEL TESTO

Griglia di valutazione della prima prova scritta

Macroindicatori	Indicatori	Descrittori	Misuratori	Punti	
Competenze linguistiche di base	Capacità di esprimersi (Punteggiatura Ortografia Morfosintassi Proprietà lessicale)	Si esprime in modo: <input type="checkbox"/> appropriato <input type="checkbox"/> corretto <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	4 3, 5 3 2 1	1-4
Efficacia argomentativa	Capacità di sviluppare le proprie argomentazioni	Argomenta in modo: <input type="checkbox"/> ricco e articolato <input type="checkbox"/> chiaro e ordinato <input type="checkbox"/> schematico <input type="checkbox"/> poco coerente <input type="checkbox"/> inconsistente	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	3 2, 5 2 1, 5 1	1-3
Analisi dei nodi concettuali e delle strutture formali	Capacità di analisi d'interpretazione	<input type="checkbox"/> Sa analizzare e interpretare <input type="checkbox"/> Sa descrivere ed analizzare <input type="checkbox"/> Sa solo individuare <input type="checkbox"/> Individua in modo incompleto <input type="checkbox"/> Individua in modo errato	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	6 5 4 3 2	2-6

Rielaborazione, collegamenti e riferimenti	Capacità di rielaborare, di effettuare collegamenti e fare riferimenti, di contestualizzare	Rielabora ... in modo: <input type="checkbox"/> critico <input type="checkbox"/> personale <input type="checkbox"/> essenziale <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> non rielabora	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	2 1, 5 1 0, 5 0	0-2
Valutazione complessiva			Totale punteggio		15

TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA GIUDIZIO, VOTO E PUNTEGGIO

GIUDIZIO	VOTO	PUNTEGGIO
NEGATIVO	1-3	1-4
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	4	5-7
INSUFFICIENTE	5	8-9
SUFFICIENTE	6	10
DISCRETO	7	11-12
BUONO	8-9	13-14
OTTIMO	10	15

TIPOLOGIA DELLA PROVA: TEMA DI ORDINE GENERALE

Griglia di valutazione della prima prova scritta

Macroindicatori	Indicatori	Descrittori	Misuratori	Punti	
Competenze linguistiche di base	Capacità di esprimersi (Punteggiatura Ortografia Morfosintassi Proprietà lessicale)	Si esprime in modo: <input type="checkbox"/> appropriato <input type="checkbox"/> corretto <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	4 3, 5 3 2 1	1-4
Efficacia argomentativa	Capacità di formulare una tesi e/o di sviluppare le proprie argomentazioni	Argomenta in modo: <input type="checkbox"/> ricco e articolato <input type="checkbox"/> chiaro e ordinato <input type="checkbox"/> schematico <input type="checkbox"/> poco coerente <input type="checkbox"/> inconsistente	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	3 2, 5 2 1, 5 1	1-3

Pertinenza e conoscenza dell'argomento	Capacità di sviluppare in modo esauriente e pertinente la traccia	Conosce e sa sviluppare in modo: <input type="checkbox"/> pertinente ed esauriente <input type="checkbox"/> pertinente e corretto <input type="checkbox"/> essenziale <input type="checkbox"/> poco pertinente e incompleto <input type="checkbox"/> non pertinente (fuori tema)	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	6 5 4 3 2	2-6
Originalità Creatività	Capacità di rielaborazione critica e personale delle proprie conoscenze	Rielabora in modo: <input type="checkbox"/> critico <input type="checkbox"/> personale <input type="checkbox"/> essenziale <input type="checkbox"/> parziale <input type="checkbox"/> non rielabora	Ottimo/Eccellente Discreto/buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	2 1, 5 1 0, 5 0	0-2
Valutazione complessiva			Totale punteggio		15

TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA GIUDIZIO, VOTO E PUNTEGGIO

GIUDIZIO	VOTO	PUNTEGGIO
NEGATIVO	1-3	1-4
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	4	5-7
INSUFFICIENTE	5	8-9
SUFFICIENTE	6	10
DISCRETO	7	11-12
BUONO	8-9	13-14
OTTIMO	10	15

Griglia di valutazione per le prove orali STORIA

LIVELLI Espressi in voti decimali	CONOSCENZE	COMPETENZE Chiarezza e correttezza espositiva dei concetti appresi	CAPACITÀ' Analisi, sintesi e rielaborazione
1-2	L'alunno non risponde ad alcun quesito		
3	Possiede una conoscenza quasi nulla dei contenuti	L'esposizione è carente nella proprietà lessicale e nella fluidità del discorso	Non effettua alcun collegamento logico, non è in grado di effettuare né analisi né alcuna forma di rielaborazione dei contenuti

4	La conoscenza dei contenuti è in larga misura inesatta e carente	Esponde in modo scorretto, frammentario	Analisi e sintesi sono confuse, con collegamenti impropri
5	L'alunno possiede una conoscenza parziale e confusa dei contenuti	Esponde in modo scorretto, poco chiaro con un lessico povero e non appropriato	Opera pochi collegamenti se guidato, con scarsa analisi e sintesi quasi inesistente
6	Conosce i contenuti nella loro globalità	Esponde i contenuti fondamentali in modo semplici, scolastico	Analisi e sintesi sono elementari senza approfondimenti autonomi né critici
7	Ha una conoscenza sostanzialmente completa dei contenuti	Esponde in modo coerente e corretto con un lessico quasi del tutto appropriato	È capace di operare collegamenti dimostrando di avere avviato un processo di rielaborazione critica con discrete analisi e sintesi
8	La conoscenza dei contenuti è buona	Esponde correttamente utilizzando un lessico appropriato	È capace di analizzare, sintetizzare e organizzare in modo logico e autonomo i contenuti
9-10	Conosce e comprende i temi trattati in modo critico, approfondito e personale	Esponde in maniera ricca, elaborata, personale con un lessico sempre appropriato	È capace di rielaborare in modo critico e autonomo i contenuti, effettuando analisi approfondite e sintesi complete ed efficaci

Metodologie e strategie

lezioni frontali e partecipate, conversazioni guidate, schematizzazioni e sintesi concettuali con costruzione di mappe: brainstorming. Osservazione e lettura di documenti storici, di carte storico-geografiche, collegamento tematiche proposte con altri contesti culturali e ambiti disciplinari (quando possibile)

Metodo induttivo e/o deduttivo, problem solving, ricerche e lavori di gruppo, didattica laboratoriale: cooperative learning, circle time.

Durante la sospensione delle attività didattiche in presenza, il metodo adottato per il raggiungimento delle mete educative e didattiche sarà quello incentrato sulla comunicazione in rete. Si utilizzerà la piattaforma ufficiale Gsuite per le video-lezioni e per la condivisione dei documenti e del materiale didattico.

Strumenti: libri di testo, fotocopie, schede didattiche, mappe concettuali, audiovisivi, laboratorio d'informatica, biblioteca, quotidiani.

PROGRAMMA	A.S. 20212-2023
Monte ore annuo 66 ore 2 settimanali	Docente: Licari Maria
Classe: 5^H	Disciplina: STORIA
MODULO N. 1	Unità 1-2-3
Titolo del Modulo: Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento U.D.1: Trasformazioni di fine secolo U.D.2: L'Italia e l'età giolittiana U.D.3: La I guerra mondiale	
Prerequisiti: Conoscere i problemi dell'Italia unita- La Destra storica- Il brigantaggio e la Questione Meridionale- La Sinistra storica- Crispi e la crisi di fine secolo- L'imperialismo	

<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità ● Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e sociali ● Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono i fenomeni storici ponendo l'attenzione sui fatti demografici, economici e sociali ● Correlare la competenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento ● Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
<p>Conoscenze: Conoscere lo sviluppo storico dall'Unità d'Italia al secondo dopoguerra</p> <p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La II rivoluzione industriale e la nascita della società di massa. La nascita delle tradizioni gastronomiche e dell'industria alimentare ✓ Le riforme di Giolitti- Il Meridione e il mondo contadino- La conquista della Libia ✓ La I guerra mondiale: le cause profonde e quella immediata- La posizione dell'Italia- La svolta del 1917. Il dopoguerra e i trattati di pace
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere e saper utilizzare le categorie del fare storia (periodizzare, analizzare cause e conseguenze, cogliere persistenze e mutamenti) ● Saper utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali ● Saper individuare trasformazioni e mutamenti nei sistemi economico-sociali e nelle organizzazioni produttive ● Cogliere le interdipendenze tra l'evoluzione della produzione e dei servizi e il contesto storico-culturale ● Localizzare i processi storici nell'ambito territoriale e ambientale, cogliendo il rapporto locale/globale
<p>Standard minimi di apprendimento:</p> <p>1- Conoscere nelle linee fondamentali lo sviluppo storico dall'Unità d'Italia al secondo dopoguerra 2- Esporre gli eventi in modo ordinato facendo riferimento ad un semplice lessico specifico 3-Comprendere l'importanza delle regole, del rispetto degli altri e dell'ambiente</p>
<p>Metodologia IN PRESENZA: Lezioni frontali e partecipate. Conversazioni guidate. Schematizzazioni e sintesi concettuali con costruzione di mappe. Osservazione e lettura di documenti storici, di carte storico-geografiche Collegamento tematiche proposte con altri contesti culturali e ambiti disciplinari (quando possibile) Metodo induttivo e/o deduttivo. Problem solving. Ricerche e lavori di gruppo. Apprendimento cooperativo. Presentazione orale di opinioni e punti di vista. Didattica laboratoriale con studio ed esercitazioni individuali o a gruppo sul libro di testo; frequenti verifiche orali ed eventuali recuperi in itinere. Attività di riepilogo.</p>
<p>Mezzi e strumenti: Libro di testo, fotocopie, schede didattiche, mappe concettuali, audiovisivi, laboratorio d'informatica, biblioteca, quotidiani</p>
<p>Verifiche (Specificare il tipo di valutazione che si prevede di effettuare per l'argomento sviluppato) scritte orali x pratiche grafiche</p>
<p>Periodo di effettuazione: Settembre -Ottobre -Novembre</p>

PROGRAMMA	A.S 2022-2023
Monte ore annuo 66 ore 2 settimanali	Docente: Maria Licari
Classe: 5^H	disciplina: STORIA
MODULO N. 2	Unità 1-2-3-4

<p>Titolo del Modulo: La crisi della civiltà europea U.D.1- Il fascismo: la presa del potere e la dittatura U.D.2: La crisi del 1929 e il New Deal U.D.3: La Germania dalla Repubblica di Weimar all'affermazione della dittatura nazista U.D. 4: La II guerra mondiale</p>
<p>Prerequisiti: Conoscere la questione meridionale, la politica giolittiana, la Belle époque, cause e conseguenze della prima guerra mondiale.</p>
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità ● Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e sociali ● Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono i fenomeni storici ponendo l'attenzione sui fatti demografici, economici e sociali ● Comprendere il valore civile della memoria e della riflessione sulla Shoah ● Correlare la competenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento ● Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - I problemi dell'Italia del dopoguerra. Il biennio rosso. Il fascismo: la presa del potere e la dittatura di Mussolini. La politica estera. - La crisi del '29 e il New Deal - La Germania dalla Repubblica di Weimar all'affermazione della dittatura nazista. La politica antisemita. La politica estera - La II guerra mondiale: le cause; la Shoah; raccontare la Shoah: Primo Levi "Se questo è un uomo" - La Resistenza in Italia. La guerra e la cucina di sopravvivenza. - Il mondo diviso
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere e saper utilizzare le categorie del fare storia (periodizzare, analizzare cause e conseguenze, cogliere persistenze e mutamenti) ● Saper utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali ● Saper individuare trasformazioni e mutamenti nei sistemi economico-sociali e nelle organizzazioni produttive ● Cogliere le interdipendenze tra l'evoluzione della produzione e dei servizi e il contesto storico-culturale ● Localizzare i processi storici nell'ambito territoriale e ambientale, cogliendo il rapporto locale/globale
<p>Standard minimi di apprendimento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Conoscere nelle linee fondamentali lo sviluppo storico dall'Unità d'Italia al secondo dopoguerra 2- Esporre gli eventi in modo ordinato facendo riferimento ad un semplice lessico specifico 3-Comprendere l'importanza delle regole, del rispetto degli altri e dell'ambiente
<p>Metodologia IN PRESENZA: Lezioni frontali e partecipate. Conversazioni guidate. Schematizzazioni e sintesi concettuali con costruzione di mappe. Osservazione e lettura di documenti storici, di carte storico-geografiche Collegamento tematiche proposte con altri contesti culturali e ambiti disciplinari (quando possibile) Metodo induttivo e/o deduttivo. Problem solving. Ricerche e lavori di gruppo. Apprendimento cooperativo. Presentazione orale di opinioni e punti di vista. Didattica laboratoriale con studio ed esercitazioni individuali o a gruppo sul libro di testo; frequenti verifiche orali ed eventuali recuperi in itinere. Attività di riepilogo.</p>
<p>Mezzi e strumenti: Fotocopie, schede didattiche, mappe concettuali, audiovisivi, laboratorio d'informatica, biblioteca, quotidiani</p>
<p>Verifiche (Specificare il tipo di valutazione che si prevede di effettuare per l'argomento sviluppato) scritte x orali x pratiche grafiche</p>

Periodo di effettuazione: Dicembre- Gennaio- Febbraio

PROGRAMMA	A.S 2022-2023
Monte ore annuo 66 ore 2 settimanale	Docente: Maria Licari
Classe: 5^H	disciplina: STORIA
MODULO N. 3	Unità 1-2-3-4-5
Titolo del Modulo: Il mondo bipolare: dalla guerra fredda alla dissoluzione dell'URSS	
U.D.1: Usa- Urss: dalla prima guerra fredda alla "coesistenza pacifica"	
U.D.2: La decolonizzazione in Asia e Africa e la questione meridionale	
U.D.3: Scenari di crisi dell'assetto bipolare	
U.D.4: Dalla seconda guerra fredda alla caduta del muro di Berlino	
U.D.5: L'Italia della prima Repubblica	
Prerequisiti: Conoscere le conseguenze della seconda guerra mondiale e i trattati di pace	
Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> ● Saper individuare la connessione tra la situazione socio-politica e la forma di governo al potere ● Saper cogliere le trasformazioni politiche, sociali ed economiche del periodo storico in esame ● Usare strumenti di lavoro storico: cronologie, atlanti, mappe ecc. ● Utilizzare una forma espressiva appropriata ● Rielaborare in modo personale i contenuti appresi ● Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia (visivi, multimediali ecc.) per produrre ricerche per tematiche storiche. 	
Conoscenze:	
<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere la situazione economica e sociale del dopoguerra in Europa ● La nascita della repubblica italiana e il varo della Costituzione ● Le forze politiche e i governi nel dopoguerra italiano ● La divisione del mondo in due blocchi e l'inizio della "guerra fredda" ● Il processo di decolonizzazione e le sue cause ● La nascita dello stato di Israele ● La "destalinizzazione" e le rivolte nel mondo comunista ● I primi paesi dell'Europa verso l'unità ● Gli anni di Kennedy e Chruscev: la distensioni e le crisi internazionali. 	
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)	
<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere e saper utilizzare le categorie del fare storia (periodizzare, analizzare cause e conseguenze, cogliere persistenze e mutamenti) ● Saper utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali ● Saper individuare trasformazioni e mutamenti nei sistemi economico-sociali e nelle organizzazioni produttive ● Cogliere le interdipendenze tra l'evoluzione della produzione e dei servizi e il contesto storico-culturale ● Localizzare i processi storici nell'ambito territoriale e ambientale, cogliendo il rapporto locale/globale 	
Standard minimi di apprendimento:	
<ol style="list-style-type: none"> 1- Conoscere ed usare il linguaggio specifico storico 2- Collocare i fenomeni nel tempo e nello spazio 3- Cogliere nessi e relazioni; leggere carte geografiche e storiche 4- Comprendere e interpretare documenti scritti. 	

<p>Metodologia IN PRESENZA: Lezioni frontali e partecipate. Conversazioni guidate. Schematizzazioni e sintesi concettuali con costruzione di mappe. Osservazione e lettura di documenti storici, di carte storico-geografiche Collegamento tematiche proposte con altri contesti culturali e ambiti disciplinari (quando possibile) Metodo induttivo e/o deduttivo. Problem solving. Ricerche e lavori di gruppo. Apprendimento cooperativo. Presentazione orale di opinioni e punti di vista. Didattica laboratoriale con studio ed esercitazioni individuali o a gruppo sul libro di testo; frequenti verifiche orali ed eventuali recuperi in itinere. Attività di riepilogo.</p>
<p>Mezzi e strumenti: Fotocopie, schede didattiche, mappe concettuali, audiovisivi, laboratorio d'informatica, biblioteca, quotidiani</p>
<p>Verifiche (<i>Specificare il tipo di valutazione che si prevede di effettuare per l'argomento sviluppato</i>) scritte x orali x pratiche grafiche</p>
<p>Periodo di effettuazione: Marzo-Aprile</p>

PROGRAMMA	A.S 2022-2023
Monte ore annuo 66 ore 2 settimanali	Docente: Maria Licari
Classe: 5^H	disciplina: STORIA
MODULO N. 4	Unità 1-2-3
<p>Titolo del Modulo: Il mondo contemporaneo U.D.1: Europa e Russia: identità in questione e nuovi ruoli U.D.2: Asia, Africa, America Latina tra XX e XXI secolo U.D.3: Il mondo dalla fine del "bipolarismo" al "multipolarismo"</p>	
<p>Prerequisiti: Conoscenza dei contenuti del modulo 3</p>	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Saper individuare la connessione tra la situazione socio-politica e la forma di governo al potere ● Saper cogliere le trasformazioni politiche, sociali ed economiche del periodo storico in esame ● Usare strumenti di lavoro storico: cronologie, atlanti, mappe ecc. ● Utilizzare una forma espressiva appropriata ● Rielaborare in modo personale i contenuti appresi ● Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia (visivi, multimediali ecc.) per produrre ricerche per tematiche storiche. 	
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere la situazione economica e sociale degli anni del boom economico, individuandone cause ed effetti ● Gli "anni" di piombo ● Il problema del sottosviluppo del "Sud" del mondo ● La contestazione dei giovani e il Sessantotto ● La crisi economica degli anni Settanta ● I cambiamenti dell'economia occidentale ● I nuovi conflitti politici internazionali ● La crisi e la caduta dei regimi comunisti ● L'evoluzione della Cina e la crisi Jugoslava 	
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere e saper utilizzare le categorie del fare storia (periodizzare, analizzare cause e conseguenze, cogliere persistenze e mutamenti) ● Saper utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali ● Saper individuare trasformazioni e mutamenti nei sistemi economico-sociali e nelle organizzazioni produttive ● Cogliere le interdipendenze tra l'evoluzione della produzione e dei servizi e il contesto storico-culturale ● Localizzare i processi storici nell'ambito territoriale e ambientale, cogliendo il rapporto locale/globale 	

<p>Standard minimi di apprendimento: 1- Conoscere ed usare il linguaggio specifico storico 2- Collocare i fenomeni nel tempo e nello spazio 3- Cogliere nessi e relazioni 4- Leggere carte geografiche e storiche 5- Comprendere e interpretare documenti scritti</p>
<p>Metodologia: IN PRESENZA: Lezioni frontali e partecipate. Conversazioni guidate. Schematizzazioni e sintesi concettuali con costruzione di mappe. Osservazione e lettura di documenti storici, di carte storico-geografiche Collegamento tematiche proposte con altri contesti culturali e ambiti disciplinari (quando possibile) Metodo induttivo e/o deduttivo. Problem solving. Ricerche e lavori di gruppo. Apprendimento cooperativo. Presentazione orale di opinioni e punti di vista. Didattica laboratoriale con studio ed esercitazioni individuali o a gruppo sul libro di testo; frequenti verifiche orali ed eventuali recuperi in itinere. Attività di riepilogo.</p>
<p>Mezzi e strumenti: Fotocopie, schede didattiche, mappe concettuali, audiovisivi, laboratorio d'informatica, biblioteca, quotidiani</p>
<p>Verifiche (Specificare il tipo di valutazione che si prevede di effettuare per l'argomento sviluppato) scritte x orali x pratiche grafiche</p>
<p>Periodo di effettuazione: Maggio-Giugno</p>

PROGRAMMA		A.S 2022-2023
Monte ore annuo 66	ore 2 settimanali	Docente: Maria Licari
Classe: 5^H		disciplina: STORIA
MODULO: UDA INTERDISCIPLINARE		Tempi: 4 ore
<p>U.D.1: ECOSOSTENIBILITA' E STRUTTURE RICETTIVE (primo quadrimestre)</p> <p>U.D.2: IDENTITA' E ALTERITA', VIAGGI E CONFINI (secondo quadrimestre)</p>		
<p>Prodotto finale: Realizzazione a carattere informativo e descrittivo dell'argomento svolto; realizzazione di un prodotto multimediale come ppt o padlet o canva, condiviso con il gruppo classe sulla piattaforma class room.</p> <p>Relazione individuale</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ● Prerequisiti: ● Gestire l'interazione comunicativa verbale e scritta in vari contesti, utilizzando le lingue oggetto di studio per i principali scopi comunicativi, progettuali, operativi e di documentazione. ● Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. ● Mostrare le conoscenze e abilità acquisite in continuità con il curriculum previsto per il secondo biennio. 		

<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. ● 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. ● Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Caratteristiche dinamiche del mercato locale ed internazionale. ● Territorio: caratteristiche ambientali, economiche e culturali, abitudini alimentari, prodotti a km 0. ● Norme internazionali e comunitarie di settore. ● Principali strumenti informatici, reti e piattaforme utili al raggiungimento degli obiettivi di indirizzo. ● Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Analizzare il mercato di riferimento e interpretarne le dinamiche ● Analizzare i fattori economici e culturali che incidono sulla produzione, sulle abitudini ed i consumi ● Individuare norme e procedure, anche internazionali, per la sicurezza, la trasparenza dei servizi offerti e la tracciabilità dei prodotti. ● Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. ● Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
<p>Standard minimi di apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Saper relazionare sull'argomento, padroneggiando la comunicazione di base e le capacità acquisite durante lo studio legato all'indirizzo "cucina" mostrando di saper analizzare i punti cardini dell'argomento "ecosostenibilità e strutture ricettive", quanto sull' "identità e alterità, viaggi e confini"
<p>Metodologia IN PRESENZA: Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo.</p>
<p>Mezzi e strumenti: Fotocopie, schede didattiche, mappe concettuali, audiovisivi, laboratorio d'informatica, biblioteca, quotidiani</p>
<p>Verifiche (Specificare il tipo di valutazione che si prevede di effettuare per l'argomento sviluppato) € scritte x orali x pratiche grafiche</p>
<p>Periodo di effettuazione: I Quadrimestre e II Quadrimestre</p>

PROGRAMMA	A.S 2022-2023
Monte ore annuo 66 ore 2 settimanali	Docente: Licari Maria
Classe: 5^H	disciplina: STORIA
MODULO N. 5 ED CIVICA	Tempi: 4 ore

<p>Titolo prima tematica: titolo “Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto al lavoro, la sicurezza sul lavoro”</p> <p>U.D.1: “Documenti e immagini di propaganda sul lavoro: analisi di fonti storiche” (primo quadrimestre)</p>
<p>Prodotto finale: Realizzazione a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue del manuale di tracciabilità di un prodotto locale di nicchia</p> <p>Relazione individuale</p>
<p>Prerequisiti: Conoscenza storica della vita democratica in generale</p>
<p>Competenze</p> <p>- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali</p> <p>Competenze di cittadinanza</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>- Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</p> <p>Risolvere problemi</p> <p>- Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</p> <p>Comunicare, collaborare e partecipare</p>
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cause, conseguenze generate dalla nascita della nostra democrazia e dalla Costituzione Italiana ● Conoscenza degli articoli della Costituzione con particolare attenzione a quelli che parlano dei diritti e doveri dei lavoratori ● Conoscenza delle regole di sicurezza sugli ambienti di lavoro
<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati ● Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto ● Identificare le adeguate regole sul campo di lavoro ● Porre in relazione epoche e fenomeni storici sull’argomento
<p>Standard minimi di apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Saper parlare dei cambiamenti avvenuti nel settore dei diritti del lavoratore, individuando i nessi di causa-effetto, ieri ed oggi.
<p>Metodologia</p> <p>IN PRESENZA: Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo.</p>
<p>Mezzi e strumenti:</p> <p>Fotocopie, schede didattiche, mappe concettuali, audiovisivi, laboratorio d’informatica, biblioteca, quotidiani</p>
<p>Verifiche (<i>Specificare il tipo di valutazione che si prevede di effettuare per l’argomento sviluppato</i>)</p> <p>€ scritte x orali x pratiche grafiche</p>
<p>Periodo di effettuazione:</p> <p>I Quadrimestre</p>

PROGRAMMAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA

Sulla base del curricolo d'istituto e dell'elenco delle tematiche proposto dal coordinatore e dalle discipline coinvolte, gli argomenti che saranno svolti sono i seguenti:

1 QUADRIMESTRE: Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro (Storia: Documenti e immagini di propaganda sul lavoro: analisi di fonti storiche - 4 ore)

Metodologie e strumenti sono gli stessi già previsti per la disciplina di riferimento.

La valutazione sarà effettuata sulla base dell'apposita griglia di valutazione allegata alla programmazione di classe.

Metodologia adottata, mezzi e strumenti

Il metodo adottato per il raggiungimento delle mete educative e didattiche sarà quello incentrato sulla comunicazione in rete.

Per quanto riguarda gli strumenti didattici, si utilizzeranno i seguenti supporti:

- ✓ Utilizzo della GSuite come piattaforma utilizzata per lo svolgimento delle lezioni sincrone e la trasmissione ragionata di materiali didattici (documenti, correzioni compiti, link, audio, video..)
- ✓ Utilizzo del Portale-Argo per la rilevazione delle presenze ed eventuali comunicazioni giornaliere con gli alunni e le loro famiglie (indicazione consegne, trasmissione materiali, acquisizione compiti svolti dagli alunni.)

Inoltre, pur nella consapevolezza che nessuna piattaforma, per quanto possa contribuire a creare un valido ambiente di apprendimento, possa sostituire l'interazione in presenza, si cercherà di:

- Guidare gli alunni nell'acquisizione degli argomenti attraverso spiegazioni guidate (schede, mappe, audio, video) o video-lezioni, restando a disposizione tramite la GSuite per i chiarimenti necessari, al fine di garantire per quanto possibile un'attività di recupero permanente
- Ridurre al minimo il carico di consegne
- Comunicare costantemente le correzioni dei compiti svolti, favorendo l'autocorrezione e il successivo feedback.

Marsala,09/11/2022

Il Docente
Licari Maria

RELAZIONE FINALE A.S. 2022/23

Disciplina: Lingua e Civiltà Straniera Francese

Docente: Canino Emma

Testo adottato: "Passion Restauration- Le Français professionnel pour la gastronomie et l'œnologie » - Ed. San Marco

Relazione sulla classe

La classe V°D Indirizzo Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia, articolazione enogastronomia, è composta da 21 alunni, di cui 3 femmine e 18 maschi, provenienti tutti dalla 4°D dello scorso anno ad eccezione di un allievo ripetente della classe 5°D dell'istituto. Di essi, 2 alunni risultano con disabilità ai sensi della legge 104 del '92, sono assistiti dall'insegnante di sostegno e seguono la programmazione della classe per obiettivi minimi.

Sono presenti 1 alunna individuata come BES dal Consiglio di classe e altri 2 allievi che presentano dei disturbi specifici di apprendimento (DSA): per essi sono stati predisposti dei PDP.

Quasi tutti gli studenti sono regolarmente frequentanti, ad eccezione di pochi che hanno effettuato un numero elevato di assenze. La classe, dal punto di vista disciplinare, si presenta piuttosto disponibile al dialogo educativo e l'impegno nell'esecuzione dei compiti assegnati è, nel complesso, adeguato.

Gli obiettivi previsti all'inizio dell'anno sono stati raggiunti da tutti gli studenti.

Ampio spazio è stato dato ad attività di revisione, recupero e consolidamento che sono state effettuate durante tutto il corso dell'anno.

Sotto il profilo cognitivo, nella classe si possono individuare tre fasce di livello:

alla prima fascia appartiene un gruppo di allievi che possiede ottime competenze di base, capacità logico-critiche e mostra interesse costante per le attività proposte;

la seconda fascia comprende un gruppo di allievi che possiede delle competenze di base discrete e mostra interesse per le attività proposte;

la terza fascia comprende gli alunni che necessitano di guide e stimoli continui, che presentano delle carenze nella formazione di base e che mostrano un interesse non sempre costante e un impegno talvolta superficiale, motivo per cui le conoscenze non sono del tutto organiche, mentre l'esposizione orale risulta, talvolta, stentata e poco chiara.

Nella valutazione del profitto di ciascun alunno si è tenuto conto delle capacità individuali, della volontà di applicazione mostrata nello studio e delle difficoltà di apprendimento.

Metodologie adottate

I testi sono stati introdotti partendo dalle conoscenze già acquisite negli anni precedenti. Dopo la lettura ad alta voce, per acquisire la competenza di una lettura corretta, si è passato alle domande per una comprensione prima globale e poi nel dettaglio. Chiarito il lessico più specifico si è proceduto alla produzione orale riassumendo il testo e svolgendo gli esercizi del libro o i questionari somministrati dalla docente.

Si è privilegiato l'approccio comunicativo, la lezione frontale, lo sviluppo integrato delle abilità di base, il lavoro individuale, a coppie, a gruppi, la ripetizione singola e corale e il tutoring.

Per quanto riguarda gli strumenti didattici, si sono utilizzati:

- Portale-Argo per le comunicazioni giornaliere con gli alunni e le loro famiglie (argomenti svolti, indicazione consegne)
- Google classroom per la trasmissione di materiali didattici (schede, documenti, mappe, link, audio, video..).

Nell'acquisizione degli argomenti, gli alunni sono stati seguiti attraverso spiegazioni guidate (schede, mappe, audio, video) restando a disposizione per i chiarimenti necessari, al fine di garantire per quanto possibile un'attività di recupero permanente.

Attività di recupero adottate

Durante la pausa didattica e per tutto il secondo quadrimestre, sono stati ripresi alcuni argomenti, già trattati, attraverso dei riassunti orali e dei questionari a risposte aperte stimolando tutti gli alunni alla produzione scritta e orale.

Strumenti di verifica	
Tipologia	Numero (tot. anno)
1) Verifiche scritte	3
2) Verifiche orali	4

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI

Modulo 1

Titolo del Modulo: BIEN-ÊTRE ET QUALITÉ

U.D.1:

- Le régime végétarien
- Le régime végétalien
- Le régime crétois
- Que veut dire bien manger ?
- La pyramide alimentaire

Periodo di svolgimento: Ottobre-Novembre-Dicembre

Competenze

- Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi ed operativi

Conoscenze

- Presentare dei prodotti e dei menu speciali

<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produzione orale: produrre testi orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi all'indirizzo
<p>Modulo 2</p> <p>Titolo del Modulo: LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE</p> <p>U.D.1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les cinq couleurs du bien-être - Conserver les aliments <ul style="list-style-type: none"> - Les méthodes physiques pour la conservation des aliments (<i>réfrigération, congélation, surgélation, pasteurisation, stérilisation, lyophilisation, conservation sous vide</i>) - Nourriture et religion <p>Periodo di svolgimento: Gennaio-Febbraio - Marzo</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi ed operativi
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I metodi di conservazione degli alimenti • Le tradizioni del cibo e le religioni
<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produzione orale: produrre testi orali coerenti e coesi riguardanti le varie tecniche di conservazione.

Modulo 3**Titolo del Modulo: LA SANTÉ**

U.D 1 :

- Les intoxications : les maladies d'origine bactérienne (*le clostridium botulinum, l'eschirichia coli, la salmonella, le staphylococcus aureus, l'hépatite A*)
- L'infection d'origine virale : *l'hépatite A*
- Les allergies
- Les intolérances

Periodo di svolgimento: Marzo - Aprile- Maggio**Competenze:**

- Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi ed operativi

Conoscenze:

- Le intossicazioni, le infezioni, le allergie e le intolleranze

Abilità

- Produzione orale: produrre testi orali coerenti e coesi riguardanti gli stili alimentari sani
- Saper parlare delle intossicazioni, delle infezioni, delle allergie e delle intolleranze

Marsala, 30/04/2023

La Docente



ALLEGATO B

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

TIPOLOGIA A Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 12)	INDICATORI SPECIFICI (punti 8)	DESCRITTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max 2)		Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) Punti 2	Riguardo ai vincoli della consegna l'elaborato: - non ne rispetta alcuno (0,25) - li rispetta in minima parte (0,50) - li rispetta sufficientemente (1) - li rispetta quasi tutti (1,50) - li rispetta completamente (2)	
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO (max 8)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Punti 2		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (0,25) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (0,50) - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (1) - adeguate conoscenze e alcuni spunti personali (1,50) - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (2)	
		- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici - Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) - Interpretazione corretta e articolata del testo Punti 6	L'elaborato evidenzia: - diffusi errori di comprensione, di analisi e di interpretazione (2) - una comprensione parziale e la presenza di alcuni errori di analisi e di interpretazione (2,50) - una sufficiente comprensione, pur con la presenza di qualche inesattezza o superficialità di analisi e interpretazione (3) - una comprensione adeguata e una analisi e interpretazione abbastanza completa e precisa (4,50) - una piena comprensione e una analisi e interpretazione ricca e approfondita (6)	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO (max 4)	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale Punti 4		L'elaborato evidenzia: - numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (1) - alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (2) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (3) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (3,50) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (4)	
LESSICO E STILE (max 3)	Ricchezza e padronanza lessicale Punti 3		L'elaborato evidenzia: - un lessico povero e del tutto inappropriato (0,75) - un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (1) - un lessico semplice ma abbastanza adeguato (2) - un lessico specifico e per lo più appropriato (2,50) - un lessico specifico, vario ed efficace (3)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max 3)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Punti 3		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura (0,75) - alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura (1) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (2) - una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura (2,50) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (3)	
OSSERVAZIONI				TOTALE /20

TIPOLOGIA B Analisi e produzione di un testo argomentativo

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 12)	INDICATORI SPECIFICI (punti 8)	DESCRITTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max 2)		Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni nel testo proposto Punti 2	Rispetto alle richieste della consegna, e in particolare all'individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni, l'elaborato: - non rispetta la consegna e non riconosce né la tesi né le argomentazioni del testo (0,25) - rispetta soltanto in parte la consegna e compie errori nell'individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo (0,50) - rispetta sufficientemente la consegna e individua abbastanza correttamente la tesi e alcune argomentazioni del testo (1) - rispetta adeguatamente la consegna e individua correttamente la tesi e la maggior parte delle argomentazioni del testo (1,50) - rispetta completamente la consegna e individua con sicurezza e precisione la tesi e le argomentazioni del testo (2)	
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO (max 7)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Punti 3		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (0,75) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (1) - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (2) - adeguate conoscenze e alcuni spunti personali (2,50) - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (3)	
		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione Punti 4	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o del tutto fuori luogo (1) - riferimenti culturali scarsi e/o non corretti (1,50) - un sufficiente controllo dei riferimenti culturali, pur con qualche genericità, inesattezza o incongruenza (2) - una buona padronanza dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (3) - un dominio ampio e approfondito dei riferimenti culturali, usati con piena correttezza e pertinenza (4)	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO (max 5)	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale Punti 3		L'elaborato evidenzia: - numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (0,75) - alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (1) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (2) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (2,50) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (3)	
		Capacità di sostenere con coerenza il percorso ragionativo adottando connettivi pertinenti Punti 2	L'elaborato evidenzia: - un ragionamento privo di coerenza, con connettivi assenti o errati (0,25) - un ragionamento con lacune logiche e un uso inadeguato dei connettivi (0,50) - un ragionamento sufficientemente coerente, costruito con connettivi semplici e abbastanza pertinenti (1) - un ragionamento coerente, costruito con connettivi per lo più adeguati e pertinenti (1,50) - un ragionamento coerente, costruito con una scelta varia, adeguata e pertinente dei connettivi (2)	
LESSICO E STILE (max 3)	Ricchezza e padronanza lessicale Punti 3		L'elaborato evidenzia: - un lessico povero e del tutto inappropriato (0,75) - un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (1) - un lessico semplice ma abbastanza adeguato (2) - un lessico specifico e per lo più appropriato (2,50) - un lessico specifico, vario ed efficace (3)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max 3)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Punti 3		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura (0,75) - alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura (1) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (2) - una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura (2,50) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (3)	
OSSERVAZIONI				TOTALE /20

TIPOLOGIA C Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 12)	INDICATORI SPECIFICI (punti 8)	DESCRITTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max 2)		Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi Punti 2	Riguardo alle richieste della traccia, e in particolare alla coerenza della formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi, l'elaborato: - non rispetta la traccia e il titolo è assente o del tutto inappropriato; anche l'eventuale parafrasi non è coerente (0,25) - rispetta soltanto in parte la traccia; il titolo è assente o poco appropriato; anche l'eventuale parafrasi è poco coerente (0,50) - rispetta sufficientemente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi semplici ma abbastanza coerenti (1) - rispetta adeguatamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi corrette e coerenti (1,50) - rispetta completamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi molto appropriati ed efficaci (2)	
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO (max 7)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Punti 3		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (0,75) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (1) - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (2) - adeguate conoscenze e alcuni spunti personali (2,50) - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (3)	
		Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Punti 4	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o minimi, oppure del tutto fuori luogo (1) - scarsa presenza e superficialità dei riferimenti culturali, con alcuni errori (1,50) - sufficiente controllo e articolazione dei riferimenti culturali, pur con qualche imprecisione e/o genericità (2) - buona padronanza e discreto approfondimento dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (3) - dominio sicuro e approfondito dei riferimenti culturali, usati con ampiezza, correttezza e pertinenza (4)	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO (max 5)	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale Punti 3		L'elaborato evidenzia: - numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (0,75) - alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (1) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (2) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (2,50) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (3)	
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione Punti 2	L'elaborato evidenzia: - uno sviluppo del tutto confuso e tortuoso dell'esposizione (0,25) - uno sviluppo disordinato e disorganico dell'esposizione (0,50) - uno sviluppo sufficientemente lineare dell'esposizione, con qualche elemento in disordine (1) - uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare dell'esposizione (1,50) - uno sviluppo pienamente ordinato e lineare dell'esposizione (2)	
LESSICO E STILE (max 3)	Ricchezza e padronanza lessicale Punti 3		L'elaborato evidenzia: - un lessico povero e del tutto inappropriato (0,75) - un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (1) - un lessico semplice ma abbastanza adeguato (2) - un lessico specifico e per lo più appropriato (2,50) - un lessico specifico, vario ed efficace (3)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max 3)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Punti 3		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura (0,75) - alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura (1) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (2) - una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura (2,50) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (3)	
OSSERVAZIONI				TOTALE /20

Griglia di valutazione colloquio

a seguito dell'O.M. n.65 del 14/03/2022

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				

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Valutazione (correlata agli obiettivi della prova)	Livelli	DESCRIPTORI	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo e del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo	0,50	
	II	È in grado di cogliere solo parzialmente il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo.	1-1,50	
	III	È in grado di cogliere in modo corretto il significato del testo introduttivo o il testo professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	È in grado di cogliere il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando capacità di attivare inferenze	2,50	
	V	È in grado di utilizzare in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguate argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo astratto e/o con difficoltà gravi/lievi	1,50-3	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5-4	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4,50-5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,50-6	
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	I	Non è in grado di utilizzare le competenze tecnico-professionali acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	Utilizza le competenze tecnico-professionali in maniera limitata, operando con difficoltà, basati sui vari collegamenti concettuali e operativi	2,50-4	
	III	Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo complessivamente corretto, mostrando adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4,50-5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico-professionali adeguatamente, operando con collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5,50-7	
	V	Utilizza le competenze tecnico-professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi individuando le procedure adeguate in tutte le situazioni proposte	7,50-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto e astratto, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico di settore parzialmente adeguato	1-1,50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico di settore vario e articolato	2,50	
		Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

I

PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DSA

TIPOLOGIA A: ANALISI ED INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Competenze testuali	Aderenza alle richieste Parafraresi o riassunto	Esauriente e correttamente espressa	5
		Sostanzialmente esauriente, con qualche imprecisione	4
		Accettabile, globalmente corretta	3
		Parziale, limitata	2,5
		Lacunosa e molto imprecisa	1,5
Conoscenze	Analisi degli elementi del testo: linguistici, stilistici e di significato	Ampia ed approfondita	5
		Completa ma non approfondita	4
		Accettabile ma con imprecisioni	3
		Incompleta	2,5
		Scarsa e limitata	1,5
Capacità elaborative logico-critiche	Interpretazione critica con argomentazioni Contestualizzazione	Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni originali e corrette	5
		Sufficiente e corretta capacità di rielaborazione	4
		Accettabile ma non sempre presente capacità di rielaborazione	3,5
		Rielaborazione superficiale o appena accennata	2,5
		Rielaborazione errata o non espressa	2
Organicità	Struttura del discorso	Discorso coerente e ben articolato	5
		Discorso schematico ma nel complesso organizzato	4
		Sufficiente sviluppo logico	3
		Parziale sviluppo logico	2,5
		Discorso disordinato e incoerente	1,5
Prova non svolta			1
Prova svolta ma non attinente alla traccia			2
Prova svolta, non attinente alla traccia ma morfologicamente corretta			3
		TOTALE PUNTI	/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

PER GLI ALUNNI DSA

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, nonostante l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	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, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	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, nonostante l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	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, nonostante l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno, e si assegna lo stesso punteggio pur in assenza di una rielaborazione personale.	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno, e si assegna lo stesso punteggio pur in assenza di una rielaborazione personale.	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali rielaborando con originalità i contenuti acquisiti, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno e si assegna il punteggio massimo pur in assenza di una rielaborazione personale.	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto e stentato, utilizzando un lessico inadeguato, nonostante l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o settore, e anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato e anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o settore, e anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno e si assegna il punteggio massimo pur in assenza di padronanza semantica.	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, nonostante l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative.	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, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	2,50	
Punteggio totale della prova				/20

SCALA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA - ANNI 1994				
Indicatore	Livello	Descrizione	Punti	Percen- tuali
Composizione del team adattativa e del tipo professionale proporzio- ne del tipo di attività operativa	I	È in grado di valutare solo parzialmente le peculiarità del contesto operativo e il tipo professionale e i dati del contesto operativo	1-1,50	
	II	È in grado di valutare in modo parziale il significato dei temi fondamentali o il tipo professionale o il tipo di attività operativa	2	
	III	È in grado di valutare in modo parziale i temi fondamentali o il tipo professionale e i dati del contesto operativo assicurando capacità di sintesi referenziale	2,50	
	IV	È in grado di valutare in modo parziale i temi fondamentali o il tipo professionale e i dati del contesto operativo assicurando capacità di sintesi referenziale	3	
Fattibilità della conoscenza relativa ai metodi tecnici fondamentali e ricerca, utilizzo di tecniche e adeguata organizzazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai temi fondamentali di riferimento in modo referenziale con difficoltà più o meno	1-1,50	
	II	È in grado di utilizzare con difficoltà le conoscenze relative ai temi fondamentali di riferimento, basandosi su argomenti non complessi e senza collegamenti	2-2,50	
	III	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai temi fondamentali di riferimento in modo referenziale, argomentando in modo chiaro e pertinente	3-4	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai temi fondamentali di riferimento in modo referenziale, argomentando in modo chiaro e pertinente	4-5	
Definizione dell' complesso tema professionale, esplicita nella rilevazione della problematica e nell'elaborazione di adeguate soluzioni e di adeguate tecniche operative, collegamento referenziale e oggettivo	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze tecniche professionali relative alla problematica	1-2	
	II	Utilizza le conoscenze tecniche professionali relative alla problematica, operando con difficoltà, senza collegamenti concettuali e operativi	2-3,50	
	III	Utilizza le conoscenze tecniche professionali, operando in modo referenziale, senza collegamenti concettuali e operativi	4-5,50	
	IV	Utilizza le conoscenze tecniche professionali, operando in modo referenziale, collegando, argomentando e operando in modo referenziale, operando in modo referenziale	6-7,50	
	V	Utilizza le conoscenze tecniche professionali, operando in modo referenziale, collegando, argomentando e operando in modo referenziale, operando in modo referenziale	8-9,50	
Capacità metodologica e partecipativa del gruppo quello di presenza del tema problematico	I	È in grado di lavorare sempre con altri colleghi nel tema e nel tema e nel tema e nel tema	1-1,50	
	II	È in grado di lavorare con altri colleghi nel tema e nel tema e nel tema e nel tema	2	
	III	È in grado di lavorare con altri colleghi nel tema e nel tema e nel tema e nel tema	2,50	
		È in grado di lavorare con altri colleghi nel tema e nel tema e nel tema e nel tema	3	
LA COMMISSIONE			L. 10/10/1994	

ALLEGATO C

SIMULAZIONE PROVE SCRITTE

TIPOLOGIA A— Analisi e interpretazione di un testo letterario

Giovanni Pascoli, *Novembre* (da *Myricae*)

*Gemmea l'aria, il sole così chiaro
che tu ricerchi gli albicocchi infiore,
e del prunalbo l'odorino amaro
seni nel cuore*

*ma secco è il pruno, e le stecchite pian/e
di nere trame segnano il sereno,
e vuoto il cielo, e cavo al piè sonante
sembra il lerreno.*

*Silenzio intorno: solo, alle venia/e,
odi lontano, da giardini ed orti,
di foglie un cader fragile. E' l'estate,
fredda dei morti.*

Comprensione e analisi

- 1) Fai la parafrasi e riassumi il contenuto informativo del testo
- 2) Individua la tematica della poesia.
- 3) Completa la nota metrica: la poesia è suddivisa in strofe, ciascuna composta da versi.
- 4) In quante sequenze può essere suddivisa la poesia e come si possono intitolare le sequenze?
- 5) Quale figura retorica del significato si può individuare al v.3? -
- 6) Nel testo sono presenti sensazioni che appartengono ad aree sensoriali diverse. Individuale:
 - sensazioni visive
 - sensazioni olfattive
 - sensazioni uditive
- 7) In quali versi sono presenti enjambements? Cui rendono il ritmo?
- 8) A cosa allude simbolicamente l'espressione "*di foglie un cader fragile*"?
- 9) Riflettendo sulle scelte lessicali operate dal poeta, definisci il registro linguistico usato.
- 10) L' *estate fredda* è una figura retorica del significato. Quale?

Interpretazione complessiva ed approfondimenti

Sulla base dell'analisi condotta, proponi una tua interpretazione complessiva della poesia e approfondiscila con opportuni collegamenti ad altri testi di O.Pascoli, già studiati.

ESAMINE DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA - ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Luigi Pirandello, *Li Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affisarono! su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro. =Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi'. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente³. Una smania mala" mi aveva preso, quasi adunghiandomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

"E se mi metto a correre," pensai, "mi seguirà!"

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla Stia": la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari. quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere eh'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non voili lasciarla più lì, esposta, per terni. Passò un tram, e vi montai.

¹ *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

² *meo, dinanzi*: era con me, davanti a me,

³ *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

⁴ *smania mala*: malvagia irrequietezza.

⁵ *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

⁶ *alla Stia*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso,

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quel 'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quel 'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere eh 'era la testa di un 'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrono temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA - ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Testo tratto da: Selena Pellegrini, *Il marketing dei Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.

Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei *designer* italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

Produzione

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

PRIMA PROVA SCRITTA - ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Da un articolo di Guido Castellano e Marco Morello, *Vita domotica. Basta la parola*, «Panorama», 14 novembre 2018.

Sin dai suoi albori, la tecnologia è stata simile a una lingua straniera: per padroneggiarla almeno un minimo; bisognava studiarla. Imparare a conoscere come maneggiare una tastiera e un mouse, come districarsi tra le cartelline di un computer, le sezioni di un sito, le troppe icone di uno smartphone. Oggi qualcosa è cambiato: la tecnologia sa parlare, letteralmente, la nostra lingua. Ha imparato a capire cosa le diciamo, può rispondere in modo coerente alle nostre domande, ubbidire ai comandi che le impartiamo. È la rivoluzione copernicana portata dall'ingresso della voce nelle interazioni con le macchine: un nuovo touch, anzi una sua forma ancora più semplificata e immediata perché funziona senza l'intermediazione di uno schermo. È impalpabile, invisibile. Si sposta nell'aria su frequenze sonore.

Stiamo vivendo un passaggio epocale dalla fantascienza alla scienza: dal capitano Kirk in *Star trek* che conversava con i robot [...], ai dispositivi in apparenza onniscienti in grado di dirci, chiedendoglielo, se pioverà domani, di ricordarci un appuntamento o la lista della spesa [...]. Nulla di troppo inedito, in realtà: Siri è stata lanciata da Apple negli iPhone del 2011, Cortana di Microsoft è arrivata poco dopo. Gli assistenti vocali nei pc e nei telefonini non sono più neonati in fasce, sono migliorati perché si muovono oltre il lustro di vita. La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose. [...]

Sono giusto le avanguardie di un contagio di massa: gli zelanti parlatori di chip stanno sbarcando nei televisori, nelle lavatrici, nei condizionatori, pensionando manopole e telecomandi, rotelline da girare e pulsanti da schiacciare. Sono saliti a bordo delle automobili, diventeranno la maniera più sensata per interagire con le vetture del futuro quando il volante verrà pensionato e la macchina ci porterà a destinazione da sola. Basterà, è evidente, dirle dove vogliamo andare. [...]

Non è un vezzo, ma un passaggio imprescindibile in uno scenario dove l'intelligenza artificiale sarà ovunque. A casa come in ufficio, sui mezzi di trasporto e in fabbrica. [...]

Ma c'è il rovescio della medaglia e s'aggancia al funzionamento di questi dispositivi, alla loro necessità di essere sempre vigili per captare quando li interpelliamo pronunciando «Ok Google», «Alexa», «Hey Siri» e così via. «Si dà alle società l'opportunità di ascoltare i loro clienti» ha fatto notare di recente un articolo di *Forbes*. Potenzialmente, le nostre conversazioni potrebbero essere usate per venderci prodotti di cui abbiamo parlato con i nostri familiari, un po' come succede con i banner sui siti che puntualmente riflettono le ricerche effettuate su internet. «Sarebbe l'ennesimo annebbiamento del concetto di privacy» sottolinea la rivista americana. Ancora è prematuro, ci sono solo smentite da parte dei diretti interessati che negano questa eventualità, eppure pare una frontiera verosimile, la naturale evoluzione del concetto di pubblicità personalizzata. [...]

Inedite vulnerabilità il cui antidoto è il buon senso: va bene usarli per comandare le luci o la musica, se qualcosa va storto verremo svegliati da un pezzo rock a tutto volume o da una tapparella che si solleva nel cuore della notte. «Ma non riesco a convincermi che sia una buona idea utilizzarli per bloccare e sbloccare una porta» spiega Parn Dixon, direttore esecutivo di World privacy forum, società di analisi americana specializzata nella protezione dei dati. «Non si può affidare la propria vita a un assistente domestico».

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. *La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose*: qual è il senso di tale asserzione, riferita agli assistenti vocali?
3. Che cosa si intende con il concetto di *pubblicità personalizzata*?
4. Nell'ultima parte del testo, l'autore fa riferimento ad una nuova accezione di "vulnerabilità": commenta tale affermazione.

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite nel tuo percorso di studi, delle tue letture ed esperienze personali, elabora un testo in cui sviluppi il tuo ragionamento sul tema della diffusione dell'intelligenza artificiale nella gestione della vita quotidiana. Argomenta in modo tale da organizzare il tuo elaborato in un testo coerente e coeso che potrai, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua di paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

115-119-122

Ambito socialé

Evelina Santangelo, *Accogliere*

Il testo è un breve articolo, comparso su un settimanale nell'ottobre 2018, della scrittrice Evelina Santangelo (nata a Palermo nel 1965), con le riflessio-

ni seguite alla visione di un film-documentario sulla storia di un giovane africano rifugiato in Italia.

Oggi più che mai sento quanto avesse ragione la Bachmann' quando diceva: «Non date ai vostri pensieri un unico fondamento, potrebbe essere pericoloso». Bisogna dare moltissimi fondamenti ai propri pensieri per scardinare pregiudizi, visioni sclerotizzate, superare distanze dettate dall'incomprensione, e accogliere prima di tutto questo mondo in cui viviamo, dove i destini dell'umanità, le lingue e le culture si stanno intrecciando in modo inestricabile, o comunque si ritrovano a vivere una prossimità come mai forse era accaduto prima. [...]

◆ scomodissimo dare più fondamenti al proprio pensiero. Bisogna mettere in discussione certezze su cui si è edificata la propria vita e quella della collettività in cui siamo cresciuti. Per farlo bisogna compiere un gesto difficile: mettersi in ascolto.

10 È stato ascoltando un film realizzato da Itastra² (Scuola Italiana per Stranieri dell'università di Palermo: «Io, Souleymane Bah») che ho capito come la lingua possa diventare non solo uno strumento di inclusione, come si dice spesso, ma una forza di salvezza per chi vive tutta la vita da analfabeta (come lo erano milioni di italiani nel dopoguerra, spesso costretti a emigrare: «migranti economici», li definiremmo oggi). È la storia di Souleymane Bah, un ragazzo di un villaggio della Guinea Conakry",
15 arrivato nel nostro paese nel 2016 senza possedere una lingua con cui leggere e scrivere, dopo un'infanzia e un'adolescenza trascorsa a cercare lavoro ovunque spingendosi sino in Libia. E lì, solo lavoro e fatica, «bastone e fucile», come racconta ... finché non è giunto a Itastra e lì ha imparato l'unica lingua che oggi sa leggere e scrivere o come precisa: «una lingua con cui capire meglio il mondo e me stesso».

20 Ecco, per me «accogliere» ha a che fare con questa urgenza di imparare anche noi una nuova lingua con cui provare a comprendere il mondo e noi stessi, per non rischiare di finire a vivere da stranieri in questo nostro tempo.

(E. Santangelo, *Accogliere*, in "L'Espresso", 7 ottobre 2018)

1. Bachmann: Ingeborg Bachmann (1926-1973), poetessa austriaca, autrice anche di romanzi e saggi, tra cui *Letteratura come utopia*, tradotto e pubblicato in Italia nel 1983, raccolta di lezioni sulla poetica, da cui è tratta questa citazione.
2. Itastra: è nata nel 2008 con l'obiettivo di promuovere attività didattiche di

formazione, di consulenza e di ricerca nel campo dell'insegnamento dell'italiano come lingua seconda e straniera; ha promosso nel 2018, nell'ambito del progetto "La forza della lingua. Percorsi di inclusione per soggetti fragili", un concorso, nella cui sezione *Human Rights e Short Docs* è stato proiettato il documentario

con la storia di Souleymane Bah, ventiduenne africano, che in Italia ha ottenuto la licenza media e ora vive a Palermo.

3. Guinea Conakry: così è denominato lo stato dell'Africa occidentale della Repubblica di Guinea per distinguerlo dalla Guinea Bissau.

PRIMA PROVA

TIPOLOGIAB

Analisi e produzione di un testo argomentativo

0 CONSEGNA

Dopo un'attenta lettura, elabora un testo di analisi e il commento che non superi la cinque colonne di metà di foglio protocollo, sviluppando i seguenti punti:

1. Analisi

- 1.1. Riassumi il contenuto dell'articolo in un testo di circa 40-60 parole.
- 1.2. Parafrasa la citazione di Ingeborg Bachmann, "espandendo" le parole chiave di cui si compone e trasformandola in un breve testo espositivo che ne chiarisca il significato complessivo.
- 1.3. Analizza il testo di Evelina Santangelo dal punto di vista lessicale e semantico e individua le parole ricorrenti e le aree semantiche dominanti.
- 1.4. Qual è il tema dell'articolo? In quale o quali passaggi del testo trovi espressa la tesi dell'autrice?
- 1.5. Come la tesi dell'autrice entra in relazione con la citazione della Bachmann riportata nel primo paragrafo?

2. Commento

A partire dall'articolo di Evelina Santangelo, argomenta le tue opinioni sul tema dell'accoglienza nel nostro Paese, o in Europa, di persone provenienti da altre zone del mondo, portatrici di lingue e culture diverse.

Prima prova del nuovo esame di Stato
Tipologia e
Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di
attualità

ARGOMENTO La responsabilità individuale

«Non esiste una responsabilità collettiva ma solo una responsabilità personale, che consiste nel dovere rispondere delle azioni, e delle omissioni, da noi realizzate sulla base delle nostre cognizioni e delle nostre decisioni» (Eugenio Borgna, *Responsabilità e speranza*, Einaudi, Torino 2016).

A partire da questa affermazione dello psichiatra Eugenio Borgna (1930), rifletti sul concetto di responsabilità collettiva e personale, traendo esempi dai tuoi studi e dalle tue esperienze e letture. Puoi articolare, se vuoi, il tuo discorso esaminando i seguenti punti:

- "responsabilità" è una parola con un significato positivo e negativo;
- la responsabilità è un impegno che cresce con l'età;
- che cosa significa essere responsabili «delle azioni e delle omissioni»?
- come si affronta il peso di un errore di cui si è responsabili?
- ammettere una colpa e affrontarne le conseguenze è segno di debolezza o di forza?

Al termine del lavoro assegna un titolo generale alla tua trattazione. Se lo ritieni opportuno, puoi organizzare il discorso in paragrafi, preceduti da titoli specifici.

L'alimentazione: il nuovo profilo del consumatore di beni alimentari

Documento n.1

REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 28 gennaio 2002

che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

CAMPO DI APPLICAZIONE E DEFINIZIONI

Articolo 1

Finalità e campo di applicazione

Il presente regolamento costituisce la base per garantire un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti, tenendo conto in particolare della diversità dell'offerta di alimenti compresi i prodotti tradizionali, garantendo al contempo l'efficace funzionamento del mercato interno. Esso stabilisce principi comuni e competenze, i mezzi per assicurare un solido fondamento scientifico, procedure e meccanismi organizzativi efficienti a sostegno dell'attività decisionale nel campo della sicurezza degli alimenti e dei mangimi.

Articolo 2

Definizione di «alimento»

Ai fini del presente regolamento si intende per «alimento» (o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare») qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.

Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE. Non sono compresi:

i mangimi;

gli animali vivi, a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano;

i vegetali prima della raccolta;

i medicinali ai sensi delle direttive del Consiglio 65/65/CEE (1) e 92/73/CEE (2);

i cosmetici ai sensi della direttiva 76/768/CEE del Consiglio (3);

il tabacco e i prodotti del tabacco ai sensi della direttiva 89/622/CEE del Consiglio (4);

le sostanze stupefacenti o psicotrope ai sensi della convenzione unica delle Nazioni Unite sugli stupefacenti del 1961 e della convenzione delle Nazioni Unite sulle sostanze psicotrope del 1971;

Documento n.2

Insetti nei nostri piatti, la prima guida dettagliata ai pericoli che si corre nel mangiarli

Publicato il 06/03/2023 18:17 - Aggiornato il 07/03/2023 17:13 di Marina Brusadelli, Psicologa Clinica e Allevatrice amatoriale di Insetti.

L'8 dicembre 2022 l'autorità Europea per la Sicurezza Alimentare ha valutato che il consumo dell'insetto nelle modalità richieste dalla compagnia richiedente l'autorizzazione è sicuro. La Commissione Europea dopo questa valutazione ha autorizzato la commercializzazione dell'*Acheta Domesticus*, ossia il grillo domestico come "nuovo alimento" nei paesi della UE. Sino ad oggi questi insetti erano commercializzati per l'alimentazione di alcune specie animali insettivore o mammiferi che si nutrono anche di insetti a prezzi elevati, giustificati dagli ingenti costi d'allevamento.

Questi insetti si riproducono ad alte temperature (25/30 gradi); servono substrati costosissimi in quanto le popolazioni sono numerose all'interno della stessa vasca (si parla di migliaia di esemplari che mangiano e defecano continuamente); parliamo di insetti cannibali che si mangiano tra di loro lasciando sul fondo, oltre ad una polvere impalpabile (le feci), resti dei propri simili; insetti che se non puliti continuamente muoiono in massa. Difficile quindi pensare che parte di questi scarti non finiscano nei prodotti finali. Tali scarti potrebbero essere ridotti tenendo gli insetti digiuni per giorni prima di essere resi farina commestibile con una sofferenza atroce: parliamo comunque di esseri viventi. Il metodo più sicuro e semplice per abbattere le contaminazioni batteriche è quello di utilizzare antibiotici, gli stessi contestati negli allevamenti tradizionali, con il rischio di assumerli mangiando verdura pur non assumendo insetti. [...]

Il costo della farina di grillo si aggira intorno ai 70 euro il kg. contro i soli 2 euro della farina di cereali, di gran lunga superiore a tanti altri prodotti tradizionali, questo proprio per gli elevati costi di produzione. [...]

Si parla di "elevato contenuto proteico" proposto come un valore aggiunto alla nostra alimentazione: abbiamo davvero bisogno di un surplus proteico? Ammettendo che un'assunzione maggiore possa apportare benefici, come possiamo stabilire che lo sia per tutti e per tutte le età? Come possiamo calcolare quante proteine di questo tipo andremo ad assumere? L'assunzione quotidiana e prolungata quali effetti collaterali potrebbe comportare? [...]

Per avere gli insetti a tavola avremo un consumo enorme di energia, una grande quantità di Co2 riversata nell'ambiente (non si può dire che allevando insetti su larga scala si inquinerà di meno), si acutizzerà il problema dell'antibiotico-resistenza per poter far fronte ai problemi sanitari sopra elencati, verranno soppressi milioni di insetti a fronte di un minor numero di animali, assisteremo al fallimento di migliaia di piccole e medie aziende italiane dedite all'allevamento ed all'agricoltura tradizionali in favore di poche compagnie straniere che non saranno sotto il nostro controllo sanitario. Come si può quindi definire "più sostenibile" questo Novel Food? [...]

<https://www.ilparagone.it/attualita/insetti-nei-nostri-piatti-la-prima-guida-dettagliata-ai-pericoli-che-si-corre-nel-mangiarli/>

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) **Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo**, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- quali sono le finalità a cui fa riferimento il Reg. CE 178/2002;
- cosa secondo tale regolamento può essere definito alimento e cosa viene escluso da tale definizione;
- nel documento n.2 si dice che a partire dall'8 dicembre del 2002 è stata autorizzata la commercializzazione e il consumo alimentare dell' "*Acheta Domesticus*", quali sono i possibili vantaggi e gli eventuali svantaggi del loro consumo.

B) **Con riferimento alla produzione di un testo**, il candidato utilizzando le conoscenze acquisite, individui concetti e informazioni utili inerenti i nuovi prodotti alimentari: In particolare, il candidato:

- spieghi cosa si intende per nuovo alimento;
- parli degli alimenti light e ne descriva le caratteristiche nutrizionali riferendo dei vantaggi e/o svantaggi del loro consumo;
- spieghi cosa sono gli alimenti arricchiti e funzionali;
- Il consumatore, dimostra oggi, maggiore consapevolezza riguardo alla natura dei prodotti, pertanto il candidato

riferisca le indicazioni che sono riportate sulle etichette e con le quali “viene garantita la tracciabilità dei cibi e delle bevande che si portano a tavola”.

C) **Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali** e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato proponga una ricetta della tradizione Italiana, aggiungendo come ingrediente la farina di grillo, motivando la scelta in virtù delle nuove tendenze della cucina internazionale.

D) **Considerando che** alcuni grandi Chef Italiani esprimono un parere contrario all’utilizzo della farina di grillo visto il patrimonio culinario legato al nostro paese.
Il candidato illustri, anche con un esempio, i vantaggi e gli svantaggi che possono derivare dall’utilizzo di questo prodotto nella cucina Italiana.

ALLEGATO D
RELAZIONE FINALE PCTO



RELAZIONE FINALE

P.C.T.O.

Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento

CLASSE: 5°D

TUTOR: prof. Pollari Alfonso

Triennio scolastico: 2020/21-2021/22-2022/23

RELAZIONE DEL TUTOR SCOLASTICO

P.C.T.O. acronimo di Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, la cui denominazione a seguito dell'Art.57, comma 18 della Legge di BILANCIO 2019 è stata rinominata, da quella che era **l'alternanza scuola-lavoro**.

Questa modalità didattica innovativa, si basa sull'esperienza pratica, che aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti, al fine di arricchirne la formazione grazie a progetti in linea con il loro piano di studi, ed aiutare l'allievo nell'inserimento nel mondo del lavoro.

Il percorso cerca di far accrescere negli studenti il desiderio di conoscere la professione che in futuro saranno chiamati a svolgere, permettendo loro, di trasformare in competenze reali le conoscenze che apprendono nello studio teorico, orientandole al "fare" con l'aiuto dei docenti curricolari.

La necessità degli allievi di imparare non solo con le lezioni frontali, consente al "territorio" di entrare in aula, diventando un luogo dove promuovere opportunità di apprendimento in modo professionale.

L'Istituto collabora con le risorse presenti nel territorio nazionale, attraverso apposite convenzioni che vengono effettuate prima del periodo di lavoro.

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, sono un modello di apprendimento in cui l'azione didattica formale si coniuga con azioni di apprendimento non formale in luoghi diversi, dove lo studente acquisisce competenze riconoscibili e certificabili.

Nella valutazione complessiva dello studente si tiene conto anche degli obiettivi non cognitivi e di quelli trasversali: l'impegno, la partecipazione, la puntualità e il rispetto dei compiti assegnati, perché in un percorso di alternanza scuola-lavoro non è importante solo ciò che lo studente conosce, ma soprattutto quello che sa fare e la capacità di adattarsi in un contesto lavorativo.

L'attività di stage viene effettuata presso aziende e medie imprese principalmente durante il periodo estivo, dove gli alunni vengono accolti e seguiti da un tutor aziendale indicato nella convenzione, che oltre a seguire l'allievo all'interno della struttura, compilerà una scheda di valutazione finale.

Tutte le esperienze svolte nel triennio, hanno avuto lo scopo fondamentale di far sperimentare direttamente agli allievi il processo produttivo all'interno di un'unità operativa, con affiancamento da parte di un lavoratore esperto o meglio del tutor aziendale.

Gli studenti hanno avuto la possibilità concreta di crescere dal punto di vista professionale e umano, conoscere realtà locali e nazionali, inserirsi nel mondo del lavoro, comprendere l'organizzazione delle aziende ristorative applicando le normative igienico-sanitarie.

Complessivamente i percorsi sono stati pertinenti e hanno risposto positivamente alle necessità di apprendimento degli studenti. La maggior parte delle aziende, ha permesso ai giovani di fare esperienze concrete nelle quali sperimentare le proprie attitudini e dare risposta alle proprie aspirazioni.

L'intero percorso è stato seguito e verificato dal tutor scolastico rappresentato dal professore Pollari Alfonso.

I tirocinanti hanno avuto modo di aggiornare il tutor quotidianamente sulle proprie esperienze lavorative o sui problemi, sempre di lieve entità, sorti durante la giornata.

La maggior parte degli allievi ha raggiunto il monte ore minimo previsto dalla normativa nell'a.s. 2020/21, poiché a causa dell'emergenza da COVID-19, con il periodo di incertezza che si respirava e le numerose chiusure e restrizioni c'era il rischio di non poter completare il percorso triennale.

Nonostante ciò si è riusciti a completare e continuare tutte le attività formative scolastiche ed extrascolastiche con notevoli risultati.

Nell'a.s. 2020/21 gli allievi hanno conseguito la formazione in merito alla Sicurezza sul lavoro d.lgs 81/08 di 12 ore e Sicurezza alimentare HACCP di 20 ore e alcuni hanno fatto esperienza attraverso

un progetto PON nelle strutture **Hotel Marmorata Village e Cala Blu dell'ex azienda "Aeroviaggi" ora "Mangia's"**.

Nell'a.s. 2021/22 attraverso il progetto **"ERASMUS Tailor-MOB"**, sette allievi hanno fatto esperienza lavorativa per circa un mese in diverse strutture ristorative di Malta e Portogallo. Nello stesso anno la maggior parte ha partecipato al **Progetto PON "La mia scuola aperta: imparo a fare e mi includo" nel modulo LA CUCINA SICILIANA, CUORE DEL MEDITERRANEO**, dove i discenti, hanno avuto modo di approfondire tecniche enogastronomiche, ponendosi come obiettivo quello di promuovere la cucina Siciliana e valorizzare i piatti tipici locali, oltre a seguire i parametri dettati dalla dieta mediterranea per un corretto stile di vita.

Tutti gli allievi hanno partecipato a molte attività formative che si sono susseguite nel triennio scolastico grazie al progetto **"IMPARO LAVORANDO IN AZIENDA"**.

Tante le manifestazioni dove l'istituto è stato partner attraverso servizi ristorativi presso Enti Locali, e grazie al progetto **"Ristorante Didattico"** che negli anni continua ad avere un successo formativo, gli allievi hanno avuto modo di "simulare" e non solo, tutte le fasi lavorative di un'azienda ristorativa, dalla gestione della merce, al giusto utilizzo della materia prima, dal rispetto delle normative in tema di sicurezza, alla risoluzione dei problemi, proiettando gli allievi verso una crescita "professionale/umana" e potersi inserire al meglio nel mondo del lavoro.

Dal 29 al 31 marzo 2023 una delegazione di 4 alunni dei settori di cucina e pasticceria, tra cui Titone e Trombetta della 5°D, hanno partecipato al primo progetto organizzato per solo 8 Istituti Alberghieri in Italia intitolato **PCTO – ORA "Orientamento alla Ristorazione con ALMA"**.

Il tutor nella valutazione terrà conto non solo dei "feedback" ricevuti dalle singole aziende, ma anche di tutto il percorso triennale che ogni singolo allievo ha svolto.

Generalmente, i risultati conseguiti sono stati positivi, il livello di preparazione dei nostri ragazzi è stato apprezzato dagli addetti al lavoro. Per tutta la durata dello stage, gli allievi hanno dato prova di maturità e senso di responsabilità, rispettando le consegne con puntualità, diligenza e professionalità.

In conclusione il Tutor si può ritenere molto soddisfatto degli obiettivi formativi raggiunti dai suoi allievi, che durante tutto il percorso sono cresciuti non solo professionalmente ma soprattutto dal punto di vista umano.

TABELLA dei P.C.T.O.

	ALUNNI	a.s. 2020/21	a.s. 2021/22	a.s. 2022/23
1	AMBOLA FEDERICA	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 - PIZZERIA TUDISCO	Ristorante didattico Damiani - ERASMUS Tailor-MOB Malta - PON "La cucina Siciliana cuore del mediterraneo"	Ristorante didattico Damiani
2	BARRACO NICOLAS	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08	Ristorante didattico Damiani - Bar Pasticceria RENDA - PON "La cucina Siciliana cuore del mediterraneo"	Ristorante didattico Damiani
3	CASANO RHUBEN GIUSEPPE	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 - DELFINO BEACH HOTEL	Ristorante didattico Damiani - PON "La cucina Siciliana cuore del mediterraneo"	Ristorante didattico Damiani
4	CUCCHIARA EMANUEL	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 - BAGLIO ONETO - PON Sardegna presso struttura "Aeroviaggi" Resort Cala Blu	Ristorante didattico Damiani - ERASMUS Tailor-MOB Malta - PON "La cucina Siciliana cuore del mediterraneo"	Ristorante didattico Damiani
5	FERRO ANTONINO	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08	Ristorante didattico Damiani - Pizzeria CELLARIUS - PON "La cucina Siciliana cuore del mediterraneo"	Ristorante didattico Damiani
6	FIGUCCIA DAVIDE	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 - DA IGNAZIO PASTAFRESCA	Ristorante didattico Damiani - BAGLIO ONETO	Ristorante didattico Damiani
7	GERADI GABRIELE	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 - BAR CAMEL	Ristorante didattico Damiani - BAR CAMEL + PON	Ristorante didattico Damiani
8	INDELICATO MATTEO IVAN	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 - DA SARO	Ristorante didattico Damiani - Mezzapelle S.R.L. -	Ristorante didattico Damiani

			PON “La cucina Siciliana cuore del mediterraneo”	
9	LOMBARDO FRANCESCO	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 - HOTEL PRESIDENT	Ristorante didattico Damiani - PON “La cucina Siciliana cuore del mediterraneo”	Ristorante didattico Damiani
10	PATTI VITA CHANTAL	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 - I BUCANIERI	Ristorante didattico Damiani - PON “La cucina Siciliana cuore del mediterraneo”	Ristorante didattico Damiani
11	PIAZZA VINCENZO	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 - 4GI	Ristorante didattico Damiani - PON “La cucina Siciliana cuore del mediterraneo”	Ristorante didattico Damiani
12	RALLO GABRIELE LEONEL	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 - BAR CAMEL	Ristorante didattico Damiani - BAR CAMEL + COTHON - PON “La cucina Siciliana cuore del mediterraneo”	Ristorante didattico Damiani
13	RENDA IGNAZIO FEDERICO	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 - HOTEL PRESIDENT	Ristorante didattico Damiani - PON “La cucina Siciliana cuore del mediterraneo”	Ristorante didattico Damiani
14	SEGRETO PAOLO	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 - BAR PIACERE ESPRESSO	Ristorante didattico Damiani	Ristorante didattico Damiani
15	SIRAGUSA FEDERICO	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 - EGOA	Ristorante didattico Damiani - ERASMUS Tailor-MOB Malta	Ristorante didattico Damiani
16	STABILE ROCCO	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 - LIDO MARINA	Ristorante didattico Damiani - ERASMUS Tailor-MOB Malta	Ristorante didattico Damiani
17	TARANTOLA ANTONELLA	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 - DELFINO BEACH HOTEL	Ristorante didattico Damiani - ERASMUS Tailor-MOB Malta - PON “La cucina Siciliana cuore del mediterraneo”	Ristorante didattico Damiani

18	TITONE MANUEL SALVATORE	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 - BAGLIO ONETO - PON Sardegna presso struttura "Aeroviaggi" HOTEL CALA BLU	Ristorante didattico Damiani - ERASMUS Tailor-MOB Portogallo - PON "La cucina Siciliana cuore del mediterraneo"	Ristorante didattico Damiani - PCTO – ORA ALMA
19	TRAPANI ARTEMIO	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 a.s. 19/20 - Progetto Startup - PON Sardegna presso struttura "Aeroviaggi" HOTEL MARMORATA VILLAGE	Ristorante didattico Damiani	Ristorante didattico Damiani
20	TROMBETTA DANIELE	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 - BAGLIO ONETO - PON Sardegna presso struttura "Aeroviaggi" HOTEL MARMORATA VILLAGE	Ristorante didattico Damiani - ERASMUS Tailor-MOB Malta	Ristorante didattico Damiani - PCTO – ORA ALMA
21	VINCI SAVERIO TIZIANO	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 - VILLA FAVORITA	Ristorante didattico Damiani - PON "La cucina Siciliana cuore del mediterraneo"	Ristorante didattico Damiani

IL TUTOR
SCOLASTICO
Alfonso Pollari

