



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

**ISTITUTO TECNICO AGRARIO**

Via Trapani, 218 91025 Marsala  
Tel.0923.989031-989051

**SPECIALIZZATO IN ENOLOGIA E  
VITICOLTURA**

e.mail: [tpis01200q@istruzione.it](mailto:tpis01200q@istruzione.it)[www.istitutodamiani.edu.it](http://www.istitutodamiani.edu.it)

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

C.da Cuore di Gesù 91025 Marsala  
**CON SEZIONE ALBERGHIERO**

Prot. N. 7950

Marsala, 15-05-2023



**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<sup>a</sup>Sez. E**

**INDIRIZZO:**

**TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA**

**ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA settore CUCINA**

**DIRIGENTE SCOLASTICO  
DOTT. DOMENICO POCOROBBA**

<b>INDICE</b>	
Storia dell'istituto	pag. 4-5
Profilo professionale	6
Presentazione della classe	7-8
Composizione della classe	9
Variazioni del C.d.C. nel triennio	10
Composizione della classe nel triennio	11
Criteri di attribuzione del credito scolastico e tabella di attribuzione credito	11-12
Andamento del credito scolastico	12
Criteri di attribuzione del credito formativo	12
Voto esami di qualifica	13
Obiettivi comuni da conseguire	14-16
Metodologie didattiche	16
Verifiche e valutazioni	16-17
Interventi didattici ed educativi integrativi	17
UDA interdisciplinari	18
Educazione civica con relativa griglia di valutazione	19-21
Attività extracurricolari	21
Attività integrative complementari	21
Attività di recupero	21
Criteri di valutazione	22
Griglia di valutazione PTOF	22-23
Griglia di valutazione condotta	24
Componenti della commissione Esami di Stato	25
Percorsi interdisciplinari	25
Verifiche e valutazioni effettuate in previsione degli Esami di Stato	26
Griglie di valutazione prove scritte	27-35
Griglia del colloquio	36

Conclusioni	37
Il consiglio di classe	38
<b>Allegato A:</b> Simulazioni di prima e di seconda prova	39-50
<b>Allegato B:</b> Programmi e relazioni delle discipline	51-98
<b>Allegato C:</b> Relazione finale del tutor didattico e certificazioni delle competenze dei percorsi trasversali e per l'orientamento PCTO (ex Asl)	99-102
Certificazione competenze	103

## Storia dell'Istituto

L'I.I.S. "A. Damiani" ha sede nei locali dell'ex Convento di San Carlo, costruito nei primi anni del XVII secolo per volere di Don Francesco La Barbera.

Il Convento inizialmente fu abitato dai frati Francescani conventuali riformati ma nel 1632 con mandato di Papa Urbano VIII, fu affidato al padre marsalese Placido Nigido della compagnia di Gesù. I Gesuiti vi permasero per un trentennio poi il convento fu abbandonato dal 1664.

Nel 1794 fu restaurata la Casa Santa di San Carlo che fu utilizzata come luogo di quarantena e nel 1858 divenne sede dell'Ospizio artistico provinciale che ospitava cinquanta trovatelli ai quali veniva insegnato un mestiere.

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.

L'Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore «Abele Damiani», con annesso Convitto, ha sede nella Via Trapani, importante arteria cittadina.

Il fabbricato, a 24 m sul livello del mare, domina con il suo braccio a nord lo Stagnone, specchio d'acqua chiuso all'orizzonte dalle isole Egadi e l'isoletta storica di Mothia e con il suo braccio a ponente la Città di Marsala.

L'edificio risulta costituito da tre ali, ciascuna delle quali è percorsa, in tutta la lunghezza, da corridoi nei quali si affacciano le aule e i laboratori scientifici oltre che gli Uffici del Dirigente Scolastico, del Vicario del Dirigente Scolastico e degli Amministrativi.

Nel piano superiore dell'edificio sono ubicati la Segreteria Amministrativa, la Biblioteca, le aule speciali di Informatica. Nel piano terra si trovano i Laboratori di Chimica e di Analisi, il nuovo Laboratorio di Scienze e gli Uffici di Segreteria Didattica - Personale. L'Aula Magna che ha una capienza di 250 posti è luogo di riunioni, di convegni culturali e di rappresentazioni teatrali, di concerti sinfonici. L'Istituto è dotato anche di una palestra ampia 1.500 mq comprendente docce, bagni e spogliatoi.

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 si è arricchito di un nuovo corso per "Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia con i settori di qualifica: Cucina e Sala-Bar, Pasticceria e l'ospitalità alberghiera".

Nel corso del quinquennio, l'Alberghiero si è ampliato sempre di più poiché risponde alle esigenze di molti giovani che ricercano nella scuola non solo l'occasione per acquisire una cultura di base, ma anche una concreta possibilità di inserimento nel mondo del lavoro. Finalità e obiettivi Generali

Come punto di riferimento sul territorio, l'I.I.S. "Abele Damiani" promuove ed attiva 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 programmazione e progettazione risponde ad alcune finalità prioritarie, che riflettono la filosofia e l'impegno continuo dell'Istituto:

1. Promuovere la crescita e il successo formativo di ogni studente con attività di orientamento, recupero e potenziamento, per l'acquisizione di autonome capacità di studio e di lavoro, finalizzate ad un continuo aggiornamento professionale.
2. Sviluppare conoscenze e competenze che promuovono, oltre al sapere, il saper essere ed il saper fare, attraverso una vasta gamma di esperienze in contesti diversi.
3. Integrare l'attività didattica, curricolare ed extra curricolare, 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 partecipazione e dalla frequenza consapevole alla vita della scuola.
5. Promuovere la solidarietà il rispetto di se 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.

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

## **Profilo Professionale del Tecnico dei Servizi per L'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Articolazione: Enogastronomia**

Il **Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (articolazione: Enogastronomia)** 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.

Pertanto egli dovrà avere, al termine del corso di studi, competenze che lo mettano in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici, di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale, predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche, controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Poiché egli potrà assumere livelli di responsabilità che possono essere anche elevati, dovrà possedere conoscenze culturali, tecniche e organizzative rispetto all'intero settore ed in particolare sulle seguenti problematiche che si traducono in:

### **OBIETTIVI SPECIFICI DEL TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA**

#### **Competenze professionali**

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
7. Saper utilizzare due lingue straniere e possedere capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.

## **Presentazione della classe e del percorso didattico seguito al consiglio di classe in relazione alle esigenze formative**

La classe 5<sup>a</sup> Sez. E, Indirizzo tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, articolazione enogastronomia, opzione cucina, è composta da 13 studenti, 8 studenti e 5 studentesse, all'interno della classe è inserito uno studente con disabilità.

Non tutti gli alunni hanno frequentato in modo regolare, un alunno in particolare per motivazioni strettamente personali e familiari si è dovuto assentare spesso.

Dal punto di vista comportamentale, tutti gli alunni sono apparsi rispettosi dei ruoli ma alcuni di loro non sempre disponibili, collaborativi al dialogo educativo.

La partecipazione didattica, l'impegno personale e lo studio domestico non sono stati sempre costanti da parte di tutta la classe, infatti la partecipazione alle attività proposte, è stata assidua solo per una parte di allievi che hanno mostrato attenzione ed interesse costante verso tutti gli insegnamenti. Un altro gruppo, pur dotato di buone capacità, ha mostrato tempi di attenzione brevi, non ha sfruttato pienamente le proprie potenzialità ed ha fatto anche assenze strategiche soprattutto in occasione di verifiche. Pochi alunni inoltre, hanno acquisito un metodo di studio autonomo, altri necessitano di continue sollecitazioni e indicazioni operative per svolgere con successo il lavoro assegnato. Altri ancora hanno un approccio al sapere di tipo mnemonico.

Nell'impegno personale e nell'applicazione allo studio domestico, la classe ha presentato diverse situazioni: qualcuno è stato diligente e costante, qualche altro volenteroso di superare le difficoltà incontrate, ma condizionato da lacune pregresse, altri hanno invece volto l'interesse più verso alcune discipline, pertanto la rielaborazione in certi ambiti risulta stentata anche per difficoltà linguistico-espressive.

La classe ha pertanto avuto bisogno di sollecitazioni e stimoli continui, di continui ripassi e di interventi di recupero in itinere e con pausa didattica a conclusione del primo quadrimestre per sanare le difficoltà riscontrate. Fino alla fine però si è registrata, da parte di alcuni alunni, una scarsa attenzione e partecipazione alle attività didattiche proposte dai docenti, scarso impegno e applicazione allo studio e per questo motivo i programmi hanno subito un rallentamento.

I docenti hanno dunque usato strategie diverse affinché gli studenti focalizzassero la loro attenzione sui saperi essenziali e sui nodi concettuali più importanti delle singole discipline.

Gli studenti hanno conseguito il diploma di qualifica professionale al terzo anno come da ordinamento tranne per un'alunna che si è inserita al quarto anno.

Tenuto conto della situazione illustrata, il C.d.C., ritiene di poter inquadrare la situazione della classe in due livelli di competenze:

- Primo livello: vi appartengono gli studenti che hanno saputo organizzare discretamente il proprio apprendimento rispettando le consegne e che sono in possesso di un metodo di

lavoro autonomo. Essi possiedono buone conoscenze di base, capacità linguistico - espressive ed interpretative e una buona padronanza delle competenze professionali e mostrano volontà di ampliare i propri orizzonti culturali.

- Secondo livello rientrano studenti per i quali l'acquisizione delle conoscenze è rimasta di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale. Tali studenti, se opportunamente guidati, riescono a svolgere le attività loro assegnate raggiungendo, anche se con difficoltà, gli obiettivi prefissatisi delle varie discipline.

L'analisi di siffatta situazione della classe suggerisce al Consiglio di classe di mantenere un clima di collaborazione tra alunni e docenti fino al termine delle attività didattiche, per aiutare tutti gli alunni a raggiungere gli obiettivi programmati, in modo che ognuno apporti al dialogo scolastico un contributo relativo alle personali capacità.

Il Consiglio ha lavorato sempre con sinergia, cogliendo le problematiche espresse dalla classe, tuttavia le sollecitazioni dei docenti non sono state pienamente recepite da tutti gli alunni.

I docenti hanno cercato di utilizzare strategie diversificate per accrescere la motivazione allo studio ed hanno cercato di adeguare i contenuti alle reali possibilità degli alunni e pertanto alcune parti di programma sono state semplificate al fine di consentire anche a quelli più deboli di raggiungere gli obiettivi minimi delle programmazioni.

A causa dell'emergenza da Covid-19, gli allievi non hanno potuto svolgere lo stage estivo nell'anno scolastico 2019/20, pertanto si è cercato di recuperare nell'anno successivo, per la gran parte degli allievi, la formazione nelle aziende durante l'estate e per alcuni anche durante l'anno scolastico 2020/21.

Gli alunni nelle attività pratiche, inerenti la formazione professionale, sono in grado di esprimere in modo accettabile le loro personali capacità, le abilità e le competenze acquisite nel corso del quinquennio e un valido contributo formativo ha fornito loro il percorso svolto durante il triennio percorso di P.C.T.O. (ex alternanza scuola-lavoro), sia all'interno del ristorante didattico nel nostro Istituto, sia nelle strutture ristorative del territorio esterne alla scuola.

Per l'orientamento scolastico e professionale sono stati effettuati gli interventi previsti dal PTOF.

Tutti gli alunni hanno svolto la formazione H.A.C.C.P.

Per quanto riguarda le UDA interdisciplinari, DALL'ORTO ALLA TAVOLA e il MADE IN ITALY sono state individuate delle tematiche con relativa predisposizione di materiali per favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.



**Composizione della classe: Alunne/i**

1.	<b>OMISSIS</b>
2.	<b>OMISSIS</b>
3.	<b>OMISSIS</b>
4.	<b>OMISSIS</b>
5.	<b>OMISSIS</b>
6.	<b>OMISSIS</b>
7.	<b>OMISSIS</b>
8.	<b>OMISSIS</b>
9.	<b>OMISSIS</b>
10.	<b>OMISSIS</b>
11.	<b>OMISSIS</b>
12.	<b>OMISSIS</b>
13.	<b>OMISSIS</b>

Tutti gli alunni sono provenienti dalla classe 4<sup>E</sup> tranne una ripetente della 5E dello scorso anno.

**Composizione della classe nel triennio**  
**VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO**

Discipline curriculari	A.S. 2020/21	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/23
MATEMATICA	PARRINELLO ANTONINO	PARRINELLO ANTONINO	PARRINELLO ANTONINO
INGLESE	LO FRIA FLORIANA	ANGILERI FRANCESCA	LO FRIA FLORIANA
STORIA	PULIZZI ROSA MARIA	REINA DANIELA	RUGGIERI FEDERICA
LING. E LETT. ITALIANA	RUGGIERI FEDERICA	RUGGIERI FEDERICA	RUGGIERI FEDERICA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DE VITA MARIA ANTONIA	DE VITA MARIA ANTONIA	DE VITA MARIA ANTONIA
FRANCESE	TROVATORE NATALINO	LICARI MARIA	LICARI MARIA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, ED. CIVICA	LAUDICINA GIACOMO	VITA GAETANO	VITA GAETANO
LAB. DI SER. ENOG.	LO TRUGLIO VITO		MANIGLIA FILIPPO
LAB. DI SER. ENOG.	PANTALEO SALVATORE	PANTALEO SALVATORE	PANTALEO SALVATORE
SOSTEGNO	PARRINELLO PASQUALE	GENTILE NICOLO'	PALERMO GASPARE
RELIGIONE CATTOLICA	ANGILERI LOREDANA	ANGILERI LOREDANA	ANGILERI LOREDANA
EDUCAZIONE FISICA	IACOPINELLI VINCENZO	TUMBIOLO MARIA ANNA	SCHIO MARTINA
SOSTEGNO	RICCI FRANCESCO	GIACALONE MARIA ELENA	
LAB. DI SER. ENOG. SALA		ACCARDO DANIELE	ACCARDO DANIELE

## Composizione della classe nel triennio

CLASSE	2020/2021	2021/2022	2022/2023
STUDENTI DELLA CLASSE	27	19	13
STUDENTI INSERITI		10	1
SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO FINALE	1		
PROMOSSI SCRUTINIO FINALE	8	12	
NON PROMOSSI	18	7	
PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO	5	2	
RITIRATI O TRASFERITI	12		

### CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Si tratta di un patrimonio di punti (massimo 40 in tre anni) 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 (Art. 8, commi 14 e 15 dell'O.M. n. 257 del 04-05-2017);
- Possesso di eventuali crediti formativi.

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 e poi a convertire la somma dei crediti dei tre anni secondo la tabella allegata.

### Tabella di attribuzione del credito scolastico

L'attribuzione del credito avveniva sulla base della tabella A (allegata al Decreto Legislativo 62/2017), che riportava la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

Media dei voti	Credito scolastico		Punti
	I anno	II anno	III anno
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M < 7	8-9	9-10	10-11
7 < M < 8	9-10	10-11	11-12
8 < M < 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

### Andamento del credito scolastico

Elenco studenti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2010 terzo anno	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2010 quarto anno	Somma credito Scolastico/40
OMISSIS	8	10	18
OMISSIS	8	10	18
OMISSIS	8	10	18
OMISSIS	8	10	18
OMISSIS	9	11	20
OMISSIS	8	9	17
OMISSIS	8	11	19
OMISSIS	8	11	19
OMISSIS	7	10	17
OMISSIS	11	12	23
OMISSIS	8	10	18
OMISSIS	9	10	19
OMISSIS	9	8	17

### Criteri di attribuzione del credito formativo

Il C. di C., facendo riferimento al PTOF, ha valutato come crediti formativi tutte quelle esperienze qualificate e documentate da cui derivino competenze coerenti con l'indirizzo di studi: esperienze lavorative, stage e tirocini, corsi di lingua straniera, esperienze sportive e di volontariato.

## Esami di qualifica

<b>OMISSIS</b>	66/100
<b>OMISSIS</b>	71/100
<b>OMISSIS</b>	72/100
<b>OMISSIS</b>	70/100
<b>OMISSIS</b>	74/100
<b>OMISSIS</b>	74/100
<b>OMISSIS</b>	66/100
<b>OMISSIS</b>	66/100
<b>OMISSIS</b>	/
<b>OMISSIS</b>	90/100
<b>OMISSIS</b>	81/100
<b>OMISSIS</b>	83 /100
<b>OMISSIS</b>	85/100

## **Obiettivi comuni da conseguire**

### **Obiettivi educativi trasversali**

1. 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
2. Agire in modo autonomo e responsabile.
3. Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità e assumendo ruoli attivi.
4. Organizzare il proprio apprendimento in funzione dei tempi disponibili e del proprio metodo di studio e di lavoro.

### **Obiettivi cognitivi trasversali**

1. Utilizzare la lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.
2. Produrre testi scritti di vario tipo utilizzando linguaggi diversi e supporti diversi.
3. Leggere, comprendere, sintetizzare, analizzare e sviluppare capacità di giudizio personale.
4. Individuare collegamenti e relazioni.
5. Utilizzare le lingue straniere per essenziali scopi comunicativi ed operativi.
6. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare informazioni qualitative e quantitative.
7. 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.
8. Acquisire conoscenze, abilità e competenze specifiche. Per esse si rimanda alle programmazioni individuali.

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**

1. Riconoscere nell'evoluzione dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche in riferimento a contesti locali e globali.
2. Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

3. Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con quelle di altre figure professionali.
4. Valorizzare, la produzione, la trasformazione, la conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
5. Organizzare attività operative e gestionali;
6. Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione in relazione alla richiesta dei mercati.
7. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Al termine del percorso quinquennale l'alunno/a, 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.

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" 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

Si fa riferimento al P.T.O.F. Doveri fondamentali degli alunni Si fa riferimento al P.T.O.F.

Impegni della componente genitori

Si fa riferimento al P.T.O.F.

## **Metodologie didattiche**

Il metodo utilizzato sarà quello induttivo e/o deduttivo e la didattica laboratoriale con le tecniche del *problem solving* e del *cooperative learning*. Si darà importanza alla valorizzazione del vissuto e alle lezioni frontali e partecipate con conversazioni guidate e gruppi di lavoro al fine di realizzare schematizzazioni e sintesi concettuali con costruzione di mappe e collegamenti di tematiche proposte con altri contesti culturali e ambiti disciplinari (quando possibile). Gli strumenti utilizzati saranno: libri di testo, fotocopie, schede didattiche, audiovisivi, laboratorio di informatica, biblioteca, quotidiani, si farà uso della piattaforma G-Suite Google Classroom e del portale-Argo per le comunicazioni giornaliera (indicazione consegne, trasmissione materiali, acquisizione compiti svolti.), trasmissione ragionata di materiali didattici (documenti, correzioni compiti, link, audio, video..)

## **Verifiche e Valutazioni**

Per l'accertamento del processo di insegnamento-apprendimento, saranno predisposte verifiche formative mediante interventi, correzione di esercizi, discussioni guidate, questionari, 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 quali temi di ordine generale o di storia, analisi di testi letterari, saggi brevi, test strutturati o semi-strutturati, problemi, esercitazioni pratiche etc.

La valutazione sommativa terrà conto dei seguenti elementi:

- Conoscenza dati;



- Capacità di argomentazione e rielaborazione personale;
- Capacità di operare collegamenti disciplinari e interdisciplinari;
- Capacità di analisi, sintesi e critica;
- Competenze linguistico — espressive;
- Abilità operative

Per i criteri di valutazione cognitivi e non, si farà riferimento a quelli contenuti nel **PTOF**. La valutazione quadrimestrale e finale terrà conto oltre che del profitto, anche dell'interesse, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo anche attraverso DID e della progressione rispetto al livello di partenza. In sede di scrutinio finale, la valutazione degli studenti è effettuata dal consiglio di classe. Ai sensi dell'art. 37, comma 3 del Testo Unico, in caso di parità nell'esito di una votazione, prevale il voto del presidente. L'esito della valutazione è reso pubblico, riportando all'albo dell'Istituto sede d'esame il voto di ciascuna disciplina e del comportamento, il punteggio relativo al credito scolastico dell'ultimo anno e il credito scolastico complessivo, seguiti dalla dicitura "ammesso". Per tutti gli studenti esaminati in sede di scrutinio finale, i voti attribuiti in ciascuna disciplina e sul comportamento, nonché i punteggi del credito sono riportati nelle pagelle e nel registro dei voti.

### **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, il Consiglio valuterà le modalità e i tempi di tali interventi e ne informerà tempestivamente la classe e le famiglie per iscritto.

## UDA Interdisciplinari

DENOMINAZIONE	<b>DALL'ORTO ALLA TAVOLA</b>
COMPITO/PRODOTTO	Realizzazione di piatti tipici regionali e nazionali con prodotti a Km 0 spesso provenienti dal nostro Istituto.
DENOMINAZIONE	<b>MADE IN ITALY</b>
COMPITO/PRODOTTO	Realizzazione di piatti tipici regionali e nazionali utilizzando prodotti MADE IN ITALY

## 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 eai sensi dell'OM n.45 del 9 marzo 2023).*

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. Resta fermo dunque il coinvolgimento di tutti i docenti per il raggiungimento dei diversi obiettivi prefissati nella programmazione disciplinare e condivisi nel C.d.C.

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 per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera le tematiche scelte sono:

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

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

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 sia nel secondo quadrimestre, e concorrerà a stabilire la media complessiva di voto di ciascuno studente.

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE

INDICATORI	LIVELLO INSUFFICIENTE (3-4-5)	LIVELLO SUFFICIENTE (6)	LIVELLO INTERMEDIO (7)	LIVELLO BUONO (8)	LIVELLO AVANZATO (9-10)
<b>CAPACITÀ DI INDIVIDUARE DIRITTI E DOVERI E LE REGOLE ALLA BASE DELLA VITA COLLETTIVA</b>	Conoscenza molto scarsa/lacunose della Costituzione, delle regole della vita democratica; incapacità di interiorizzare gli insegnamenti	Conoscenza frammentaria e superficiale della Costituzione, delle regole della vita democratica; capacità sufficiente 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	Conoscenza ampia ed articolata della Costituzione, delle regole della vita democratica; consapevolezza del loro ; capacità di interiorizzare tali insegnamenti e dare giudizi personali motivati.  ore; adeguata di acità di interiorizzare gli

				gli insegnamenti	interiorizzare insegnamenti. Tali
<b>CAPACITÀ DI RICONOSCERE LA REALTÀ SOCIALE, POLITICA, ECONOMIA INTERNAZIONALE</b>	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.
<b>CAPACITÀ DI PARTECIPARE ALLA COSTRUZIONE DI UN SISTEMA DI RELAZIONE UOMO - AMBIENTE</b>	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
<b>CAPACITÀ CRITICA DI GESTIRE LA RETE INTERNET</b>	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.	Conosce nza ampia delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione 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
<b>CAPACITÀ COLLABORARE E PARTECIPARE</b>	Difficoltà ad ascoltare, interagire, condividere nel rispetto dei principi che regolano la convivenza	Capacità sufficiente 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 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
<b>CAPACITÀ DI INDIVIDUARE COLLEGAMENTI</b>	Anche se guidato, ha difficoltà ad individuare	Individua i principali	Individua i principali	Individua i principali	Individua i principali collegamenti tra fenomeni,

<b>E RELAZIONI</b>	i principali collegamenti fra fenomeni, eventi, concetti	collegamenti tra fenomeni, eventi, concetti	collegamenti tra fenomeni, eventi, concetti, riesce ad esprimere in modo adeguato le relazioni individuate	collegamenti tra fenomeni, eventi, concetti, riesce a cogliere la natura sistemica, esprimere con correttezza le relazioni individuate e le sa rappresentare	eventi, concetti, riesce a cogliere la natura sistemica, esprimere con correttezza le relazioni individuate e le sa rappresentare, opera autonomamente collegamenti tra le diverse aree disciplinari
--------------------	--	---	--	--	--

### **Attività extra curricolari**

Il C. di C. in relazione al conseguimento degli obiettivi fissati, prevede la partecipazione della classe alle seguenti attività: progetti europei, visite ad aziende ricettive e alberghiere; uscite didattiche per la conoscenza di località di interesse enogastronomico; partecipazione a iniziative sportive, a incontri con scuole e/o enti, a conferenze, seminari e convegni; partecipazione ad altri progetti del P.T.O.F. e finanziati con fondi strutturali; orientamento; *stage* formativi.

### **Attività integrative complementari**

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

Manifestazione "Asso orienta Sicilia"

Incontro informativo con il polo Universitario di Palermo Incontro informativo di alta formazione "Alma"

### **Attività di recupero**

Gli studenti, dopo lo scrutinio del primo quadrimestre sono stati impegnati in attività di recupero in itinere e con pausa didattica che hanno consentito di colmare lacune pregresse nelle varie discipline. Si è proceduto inoltre ad una semplificazione dei contenuti culturali presi in esame e all'enucleazione dei saperi essenziali affinché tutti gli alunni potessero raggiungere gli obiettivi programmati per ogni disciplina.

## Criteri di valutazione

Il controllo dell'apprendimento e la valutazione sono stati effettuati con sistematicità per mezzo di verifiche orali e prove scritte, talvolta diversificate, volte ad accertare la padronanza dei contenuti, l'acquisizione delle abilità specifiche delle discipline e l'uso di linguaggi adeguati.

I criteri di valutazione e le griglie adottate dal C.d.C., sono stati condivisi e discussi dagli alunni, affinché maturasse in loro la capacità di autovalutazione.

Per sollecitare la loro attenzione, anche durante le spiegazioni si creavano momenti di controllo informale, con discussioni aperte che hanno favorito la partecipazione degli alunni.

Le verifiche scritte, quali temi di ordine generale, o di storia, saggi, test, questionari, esercitazioni pratiche, etc. hanno consentito agli alunni di esercitarsi sulle diverse discipline.

La valutazione complessiva ha tenuto conto del raggiungimento degli obiettivi programmati espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità, abilità linguistiche ed operative ma ha tenuto anche in considerazione l'interesse, la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno e la progressione rispetto al livello di partenza. Per la valutazione finale il Consiglio di Classe ha fatto riferimento alla griglia del PTOF e ad altri criteri.

### GRIGLIA VALUTAZIONE PTOF

VOTO	NON CONOSCENZA DEGLI OBIETTIVI
1 2 3	<p>Conoscenze: non possiede alcuna conoscenza o quasi</p> <p>Competenze: non sa applicare le minime conoscenze in compiti semplici</p> <p>Capacità: effettua sintesi scorrette in compiti semplici senza autonomia di giudizio</p> <p>Abilità linguistica: usa un linguaggio scorretto</p> <p>Abilità operative: non sa usare nessuno strumento</p> <p>Competenze digitali: non sa utilizzare autonomamente e in modo responsabile gli strumenti multimediali</p> <p>Competenze di cittadinanza: non collabora e non partecipa in maniera seria e responsabile alle attività in gruppo</p>
4	<p style="text-align: center;">MANCATO RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI</p> <p>Conoscenze: dimostra limitate e frammentarie conoscenze e difficoltà di comprensione dei contenuti</p> <p>Competenze: applica le conoscenze con gravi errori ed esegue analisi parziali ed errate</p> <p>Capacità: effettua sintesi parziali e imprecise e non ha autonomia di giudizio</p> <p>Abilità linguistica: presenta povertà di linguaggio che compromette la comprensione del messaggio</p> <p>Abilità operative: presenta incertezza nell'uso degli strumenti</p> <p>Competenze digitali: non sa utilizzare in maniera adeguata gli strumenti multimediali</p> <p>Competenze di cittadinanza: partecipa alle attività del gruppo in maniera inadeguata e non interagisce con tutti in modo rispettoso</p>
5	<p style="text-align: center;">RAGGIUNGIMENTO PARZIALE DEGLI OBIETTIVI</p> <p>Conoscenze: dimostra non sufficienti conoscenze e livelli di comprensione di contenuti minimi</p> <p>Competenze: applica le conoscenze con qualche errore ed esegue analisi guidate e superficiali</p> <p>Capacità: effettua sintesi imprecise e superficiali e rielabora le conoscenze in modo parziale e contraddittorio</p> <p>Abilità linguistica: possiede un linguaggio limitato con improprietà formali</p> <p>Abilità operative: usa gli strumenti con difficoltà</p>

	<p>Competenze digitali: utilizza gli strumenti multimediali solo se opportunamente guidato</p> <p>Competenze di cittadinanza: Utilizza le competenze solo se opportunamente guidato</p>
6	<p><b>RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI ESSENZIALI</b></p> <p>Conoscenze: conosce e comprende almeno i contenuti minimi</p> <p>Competenze: applica le conoscenze in modo parziale ed esegue analisi non autonomamente</p> <p>Capacità: effettua sintesi guidate ed esprime giudizi con qualche contraddizione</p> <p>Abilità linguistica: utilizza un linguaggio corretto anche se non sempre specifico e settoriale</p> <p>Abilità operative: usa correttamente gli strumenti</p> <p>Competenze digitali: utilizza gli strumenti multimediali solo in situazioni semplici</p> <p>Competenze di cittadinanza: partecipa alle attività del gruppo e collabora solo in situazioni semplici</p>
7	<p><b>RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI</b></p> <p>Conoscenze: dimostra una conoscenza generale e comprensione dei contenuti</p> <p>Competenze: applica le conoscenze in ambiti disciplinari ed effettua analisi</p> <p>Capacità: effettua sintesi corrette e con una certa autonomia</p> <p>Abilità linguistica: usa un bagaglio lessicale chiaro e specifico</p> <p>Abilità operative: usa in modo autonomo gli strumenti</p> <p>Competenze digitali: utilizza con discreta autonomia gli strumenti multimediali</p> <p>Competenze di cittadinanza: partecipa alle attività del gruppo con discreta autonomia e responsabilità</p>
8	<p><b>RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI</b></p> <p>Conoscenze: possiede una conoscenza generale approfondita e sicura</p> <p>Capacità: dimostra capacità di comprensione</p> <p>Competenze: applica le conoscenze in ambiti anche interdisciplinari con procedure autonome</p> <p>Capacità: effettua approfondimenti ed elaborazioni personali</p> <p>Abilità linguistica: si esprime con chiarezza e specificità</p> <p>Abilità operative: è del tutto autonomo nell'uso degli strumenti</p> <p>Competenze digitali: utilizza con buona autonomia gli strumenti multimediali</p> <p>Competenze di cittadinanza: partecipa e collabora con senso di responsabilità alle attività in gruppo</p>
9	<p><b>PIENO RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI</b></p> <p>Conoscenze: dimostra ampia conoscenza e capacità di comprensione completa e ordinata</p> <p>Competenze: applica in modo efficace e corretto le conoscenze in ambiti interdisciplinari e procede ad analisi particolareggiate</p> <p>Capacità: opera approfondimenti personali in modo autonomo e documentati</p> <p>Abilità linguistica: utilizza linguaggi specifici e registri linguistici appropriati con stile personale</p> <p>Abilità operative: sa usare correttamente gli strumenti</p> <p>Competenze digitali: utilizza gli strumenti multimediali in piena autonomia e responsabilità</p> <p>Competenze di cittadinanza: partecipa e collabora in modo attivo e rispettoso alle attività in gruppo</p>
10	<p><b>PIENO RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI</b></p> <p>Conoscenze: possiede una conoscenza ampia, dettagliata e rigorosa e capacità di comprensione completa e profonda</p> <p>Competenze: applica le procedure e le conoscenze in problemi nuovi senza errori ed esegue analisi in piena autonomia</p> <p>Capacità: opera approfondimenti personali in modo autonomo, documentato e rielaborato</p> <p>Abilità linguistica: utilizza linguaggi specifici e registri linguistici appropriati con stile personale e creativo</p> <p>Abilità operative: sa usare correttamente tutti gli strumenti</p> <p>Competenze digitali: utilizza autonomamente e con spirito critico e responsabile gli strumenti multimediali</p> <p>Competenze di cittadinanza: partecipa alle attività del gruppo, fa delle proposte operative, interagisce con tutti in maniera rispettosa, dando il proprio contributo personale.</p>

## GRIGLIA VALUTAZIONE CONDOTTA

Voto	Descrittori
<b>10</b>	<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                      Ottima socializzazione</p>
<b>9-8</b>	<p>Rispetto delle norme del Regolamento d'Istituto                      Comportamento responsabile e collaborativo durante le attività didattiche</p>
<b>7</b>	<p>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</p> <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</p>
<b>6</b>	<p>Occasionale e sollecitata esecuzione delle consegne scolastiche                      Discontinuo adempimento dei doveri scolastici                      Comportamento a volte conflittuale nei rapporti interpersonali</p> <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</p>
<b>5</b>	<p>Attenzione e partecipazione discontinua alle attività didattiche                      Partecipazione non sempre collaborativa                      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                      Grave inosservanza del Regolamento d'Istituto                      Completo disinteresse per le attività didattiche                      Comportamento scorretto nel rapporto con gli insegnanti e/o i compagni</p> <p>Ripetute note disciplinari relative a comportamenti reiterati o gravi                      Frequente disturbo delle lezioni                      Ruolo negativo nel gruppo classe                      Assenze non giustificate</p>
	<p>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>



## Componenti della Commissione d'Esame di Stato

<b>Materie</b>	<b>Docenti</b>
Laboratorio dei servizi ENOG.(cucina)	Pantaleo Salvatore
Sc.e cultura Aliment.	De Vita Maria    Antonia
Storia	Ruggieri Federica

### Percorsi interdisciplinari sviluppati durante l'a.s. 2022-2023

*(ai sensi dell'O. M. n. 45 del 09/03/2023)*

<b>Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
Dall'orto alla tavola	<b>STORIA</b> <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b> <b>SCIENZE SPORTIVE</b> <b>LSE –CUCINA</b> <b>II LINGUA STRANIERA: FRANCESE</b> <b>SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE</b> <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>
La sicurezza alimentare	
Valorizzazione del territorio	
Benessere a tavola	
Piramide alimentare	
Dieta mediterranea	
Made in Italy	<b>STORIA</b> <b>SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE</b> <b>AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b> <b>II LINGUA STRANIERA: FRANCESE</b> <b>LSE –CUCINA</b> <b>LINGUA E CULTURA STRANIERA - INGLESE</b>

## **Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato**

Oltre alle tipologie previste dal nuovo Esame di Stato, per la prima e seconda prova, sono state adottate altresì delle simulazioni delle prove d'esame che hanno consentito agli insegnanti di valutare l'acquisizione delle competenze dell'alunno sui capisaldi della disciplina.

### **Prova scritta di Italiano:**

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).

Il DLsg. 13 aprile del 2017, n. 62, art. 17 stabilisce che nei percorsi dell'Istruzione professionale la seconda prova scritta ha carattere pratico e professionalizzante ed è tesa ad accertare le competenze professionali acquisite dal candidato.

Per la valutazione delle prove scritte, il C.d.C., sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le griglie allegate al presente documento:

## Griglie di valutazione prove scritte

### Tipologia A: Analisi ed interpretazione di un testo letterario

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI  (punti 12)	INDICATORI SPECIFICI  (punti 8)	DESCRITTORI	PUNTI
<b>ADEGUATEZZA</b>  (max 2)		<b>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</b>	Riguardo ai vincoli della consegna l'elaborato: <ul style="list-style-type: none"> <li>- non ne rispetta alcuno <b>(0,25)</b></li> <li>- li rispetta in minima parte <b>(0,50)</b></li> <li>- li rispetta sufficientemente <b>(1)</b></li> <li>- li rispetta quasi tutti <b>(1,50)</b></li> <li>- li rispetta completamente <b>(2)</b></li> </ul>	
<b>CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO</b>  (max 8)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</li> </ul> <b>Punti 2</b>		L'elaborato evidenzia: <ul style="list-style-type: none"> <li>- minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali <b>(0,25)</b></li> <li>- scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione <b>(0,50)</b></li> <li>- sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione <b>(1)</b></li> <li>- adeguate conoscenze e alcuni spunti personali <b>(1,50)</b></li> <li>- buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali <b>(2)</b></li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</li> <li>- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</li> <li>- Interpretazione corretta e articolata del testo</li> </ul> <b>Punti 6</b>	L'elaborato evidenzia: <ul style="list-style-type: none"> <li>- diffusi errori di comprensione, di analisi e di interpretazione <b>(2)</b></li> <li>- una comprensione parziale e la presenza di alcuni errori di analisi e di interpretazione <b>(2,50)</b></li> <li>- una sufficiente comprensione, pur con la presenza di qualche inesattezza o superficialità di analisi e interpretazione <b>(3)</b></li> <li>- una comprensione adeguata e una analisi e interpretazione abbastanza completa e precisa <b>(4,50)</b></li> </ul>	

			- una piena comprensione e una analisi e interpretazione ricca e approfondita (6)	
<b>ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b> (max 4)	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo  - Coesione e coerenza testuale  <b>Punti 4</b>		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)	
<b>LESSICO E STILE</b> (max 3)	Ricchezza e padronanza lessicale  <b>Punti 3</b>		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)	
<b>CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA</b> (max 3)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura  <b>Punti 3</b>		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)	
<b>OSSERVAZIONI</b>				<b>TOTALE</b> .... /20

## Tipologia B Analisi e produzione di un testo argomentativo

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 12)	INDICATORI SPECIFICI (punti 8)	DESCRITTORI	PUNTI
<b>ADEGUATEZZA</b>  (max 2)		<b>Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni nel testo proposto</b>  <b>Punti 2</b>	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)	
<b>CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO</b>  (max 7)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali  - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali  <b>Punti 3</b>		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)	
		<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>  <b>Punti 4</b>	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)	
<b>ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>  (max 5)	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo  - Coesione e co-		L'elaborato evidenzia:  - numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (0,75)	

	renza testuale  <b>Punti 3</b>		- 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)	
		<b>Capacità di sostenere con coerenza il percorso ragionativo adottando connettivi pertinenti</b>  <b>Punti 2</b>	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)	
<b>LESSICO E STILE</b>  (max 3)	Ricchezza e padronanza lessicale  <b>Punti 3</b>		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)	
<b>CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA</b>  (max 3)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura  <b>Punti 3</b>		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)	
<b>OSSERVAZIONI</b>				<b>TOTALE</b>  .... /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
<b>ADEGUATEZZA</b>  (max 2)		<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi</b>  <b>Punti 2</b>	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 <b>(0,25)</b>  - rispetta soltanto in parte la traccia; il titolo è assente o poco appropriato; anche l'eventuale parafrasi è poco coerente <b>(0,50)</b>  - rispetta sufficientemente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi semplici ma abbastanza coerenti <b>(1)</b>  - rispetta adeguatamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi corretti e coerenti <b>(1,50)</b>  - rispetta completamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi molto appropriati ed efficaci <b>(2)</b>	
<b>CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO</b>  (max 7)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali  - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali  <b>Punti 3</b>		L'elaborato evidenzia:  - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali <b>(0,75)</b>  - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione <b>(1)</b>  - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione <b>(2)</b>  - adeguate conoscenze e alcuni spunti personali <b>(2,50)</b>  - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali <b>(3)</b>	
		<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>  <b>Punti 4</b>	L'elaborato evidenzia:  - riferimenti culturali assenti o minimi, oppure del tutto fuori luogo <b>(1)</b>  - scarsa presenza e superficialità dei riferimenti culturali, con alcuni errori <b>(1,50)</b>  - sufficiente controllo e articolazione dei riferimenti culturali, pur con qualche imprecisione e/o genericità <b>(2)</b>	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- buona padronanza e discreto approfondimento dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (3)</li> <li>- dominio sicuro e approfondito dei riferimenti culturali, usati con ampiezza, correttezza e pertinenza (4)</li> </ul>	
<b>ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>  (max 5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>- Coesione e coerenza testuale</li> </ul> <b>Punti 3</b>		L'elaborato evidenzia: <ul style="list-style-type: none"> <li>- numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (0,75)</li> <li>- alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (1)</li> <li>- una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (2)</li> <li>- un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (2,50)</li> <li>- una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (3)</li> </ul>	
		<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>  <b>Punti 2</b>	L'elaborato evidenzia: <ul style="list-style-type: none"> <li>- uno sviluppo del tutto confuso e tortuoso dell'esposizione (0,25)</li> <li>- uno sviluppo disordinato e disorganico dell'esposizione (0,50)</li> <li>- uno sviluppo sufficientemente lineare dell'esposizione, con qualche elemento in disordine (1)</li> <li>- uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare dell'esposizione (1,50)</li> <li>- uno sviluppo pienamente ordinato e lineare dell'esposizione (2)</li> </ul>	
<b>LESSICO E STILE</b>  (max 3)	Ricchezza e padronanza lessicale  <b>Punti 3</b>		L'elaborato evidenzia: <ul style="list-style-type: none"> <li>- un lessico povero e del tutto inappropriato (0,75)</li> <li>- un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (1)</li> <li>- un lessico semplice ma abbastanza adeguato (2)</li> <li>- un lessico specifico e per lo più appropriato (2,50)</li> <li>- un lessico specifico, vario ed efficace (3)</li> </ul>	
<b>CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFO-SINTATTICA</b>	Correttezza grammaticale (ortografia, mor-		L'elaborato evidenzia:	



(max 3)	fologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura  <b>Punti 3</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura <b>(0,75)</b></li> <li>- alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura <b>(1)</b></li> <li>- un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura <b>(2)</b></li> <li>- una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura <b>(2,50)</b></li> <li>- una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura <b>(3)</b></li> </ul>	
<b>OSSERVAZIONI</b>				<b>TOTALE</b>  ..... /20

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

<b>Indicatore</b> <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	<b>Livelli</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
Comprensione del testo introduttivo o 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 adeguata 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	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi	1,50-3	
	III	E' in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5-4	
	IV	E' 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	E' 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 lievi nei 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 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	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	

professionale	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	
	IV	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantico in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	

## Griglia di valutazione colloquio

(ai sensi dell'O. M. n. 45 del 09/03/2023)

### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

## **Conclusioni**

Una copia del documento elaborato dal Consiglio di Classe viene trasmessa alla Commissione esaminatrice come sintesi degli elementi più significativi del lavoro svolto, un'altra copia viene affissa all'Albo dell'Istituto.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 15/05/2023

**Il Consiglio di Classe      5<sup>^</sup> Sez. E**

DOCENTI	DISCIPLINE	FIRMA
Lo Fria Floriana	INGLESE	
Angileri Loredana	RELIGIONE	
Parrinello Antonino	MATEMATICA	
Martina Schio	SCIENZE MOTORIE	
Maniglia Filippo	LAB. DI SER. ENOG.	
De Vita Antonia Maria	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	
Vita Gaetano	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
Ruggieri Federica	ITALIANO E STORIA	
Licari Maria	FRANCESE	
Pantaleo Salvatore	LAB. SERV. ENOG.	
Accardo Daniele	LAB. SERV. ENOG. (SALA)	
Gaspare Palermo	SOSTEGNO	
Il Coordinatore Licari Maria		Il Dirigente Scolastico Dott. Domenico Pocerobba

La simulazione della prima prova scritta è stata svolta il giorno 31 marzo del corrente anno

## ALLEGATO A: SIMULAZIONI PRIMA PROVA

### 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 in fiore,  
e del prunalbo l'odorino amaro  
senti nel cuore.....*

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

*Silenzio intorno: solo, alle ventate,  
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.
- 3) In quante sequenze può essere suddivisa la poesia e come si possono intitolare le sequenze ?
- 4) Quale figura retorica del significato si può individuare al v.3?
- 5) Nel testo sono presenti sensazioni che appartengono ad aree sensoriali diverse. Individuale:  
- sensazioni visive .....  
- sensazioni olfattive.....  
- sensazioni uditive.....
- 6) In quali versi sono presenti enjambements? Come rendono il ritmo?
- 7) A cosa allude simbolicamente l'espressione "di foglie un cader fragile"?
- 8) Riflettendo sulle scelte lessicali operate del poeta, definisci il registro linguistico usato.
- 9) 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 G.Pascoli, già studiati.

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

*ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO*

Luigi Pirandello, *Il fu 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'affissarono<sup>1</sup> 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<sup>2</sup>. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente<sup>3</sup>. Una smania mala<sup>4</sup> mi aveva preso, quasi adunghiamomi<sup>5</sup> 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 ammannire, 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*<sup>6</sup>: 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 ch'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 volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

<sup>1</sup> *mi s'affissarono*: mi si fissarono.

<sup>2</sup> *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

<sup>3</sup> *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

<sup>4</sup> *smania mala*: malvagia irrequietezza.

<sup>5</sup> *adunghiamomi*: afferrandomi con le unghie.

<sup>6</sup> *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.



*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 del 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.

*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**

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 Pam 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 del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

115-119-122

## Ambito sociale

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<sup>1</sup> 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. [...]

È 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.

È stato ascoltando un film realizzato da Itastra<sup>2</sup> (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»). Il definiremmo oggi). È la storia di Souleymane Bah, un ragazzo di un villaggio della Guinea Conakry<sup>3</sup>, 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».

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 docufilm

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

### TIPOLOGIA B

#### Analisi e produzione di un testo argomentativo

#### ○ CONSEGNA

Dopo un'attenta lettura, elabora un testo di analisi e commento che non superi le 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 C**  
**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.

La simulazione della seconda prova scritta è stata svolta il giorno 19 aprile del corrente anno

## **SIMULAZIONE SECONDA PROVA**

### **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'arti colo 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

Pubblicato 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 riferiment 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 B: Relazioni finali e programmi del Consiglio di Classe

### RELAZIONE FINALE 5E

**Disciplina:** Lingua e Letteratura Italiana

**Docente:** Federica Genovese

**Testi adottati:** A.Terrile,P.Biglia,C.Terrile VIVERE TANTE VITE vol. 3 della Paravia.

#### Relazione sulla classe

La classe è formata da 13 alunni (8 maschi e 5 femmine), uno dei quali con disabilità certificata e, pertanto, seguito dal docente di sostegno.

Durante l'anno scolastico sono stati trattati i nodi tematici e gli autori principali della disciplina relativi al '900, adottando metodologie semplici per sopperire alla mancanza –nella maggior parte dei casi- del libro di testo e per aggirarne le difficoltà. In questo modo, tutta la classe ha potuto partecipare alle lezioni e comprendere il susseguirsi delle correnti letterarie del periodo trattato, in relazione anche al periodo storico e alla storia delle idee.

In vista della prima prova scritta dell'Esame di Stato si è cercato, inoltre, di insistere sulle tecniche di scrittura inerenti le tre tipologie previste, anche al fine di superare importanti lacune di tipo morfologico, sintattico e lessicale.

La classe ha partecipato con discreto interesse, consapevole delle difficoltà che la chiusura di un ciclo di studi comporta, ed ha avuto complessivamente un atteggiamento corretto nei confronti della disciplina e dell'insegnante, con la quale si è instaurato un rapporto costruttivo basato sulla lealtà e sulla fiducia reciproche. In relazione al proprio punto di partenza, alle proprie capacità e competenze, ciascun alunno ha raggiunto risultati differenti: solo un piccolo gruppo, infatti, è riuscito ad acquisire una buona padronanza dei contenuti e un metodo di studio autonomo ed efficace; mentre, il resto della classe, seppur dotato di buone potenzialità, a causa di uno studio discontinuo e di uno scarso impegno domestico, ha raggiunto soltanto parzialmente gli obiettivi prefissati.

Complessivamente, al termine dell'anno scolastico il livello della classe si può definire sufficiente in termini di conoscenze, abilità e competenze.

#### Metodologie adottate

- 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
- Verifiche orali ed eventuali recuperi in itinere
- Attività di riepilogo

**Attività di recupero avviate**

Sono state svolte attività di recupero durante il periodo di pausa didattica al termine del primo quadrimestre, al fine di recuperare le lacune.

**Strumenti di verifica**

<b>Tipologia</b>	<b>Numero (tot. anno)</b>
1) Verifiche scritte/grafiche	5/6
2) Verifiche orali	1/2
3) Verifiche pratiche	/

**CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI****Modulo 1**

**Titolo del Modulo: La lotta per la vita**

**U.D.1- Il Naturalismo francese e Verismo U.D.2- Giovanni**

**Verga**

**Competenze**

- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà letteraria italiana in rapporto ai processi sociali, culturali politici e scientifici di riferimento
- Leggere, comprendere, commentare, analizzare e interpretare i testi letterari
- Confrontare autori, opere e testi per coglierne le correlazioni
- Padroneggiare gli strumenti espressivi della lingua italiana per argomentare sulle tematiche oggetto di studio
- Produrre testi scritti di vario tipo rispondenti alle tipologie delle prove dell'Esame di Stato
- Imparare a imparare
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Collaborare e partecipare

**Conoscenze**

- Conoscere il Verismo . pensiero e poetica di G. Verga, il progetto del "ciclo dei vinti"
- Conoscere le novelle Rosso Malpelo, La lupa e La roba, la trama del romanzo I Malavoglia e le novità formali
- Conoscere la trama e le novità formali di Mastro- don Gesualdo

**Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)**

- Saper contestualizzare un movimento, un autore, un testo, un'opera
- Saper esporre, nelle linee generali, l'evoluzione della letteratura, facendo riferimento ai movimenti, agli autori e alle opere più significativi della tradizione letteraria italiana
- Saper fare il riassunto, l'analisi e il commento dei brani letti dei romanzi in questione
- Saper esprimere e sostenere un'opinione personale
- Saper fare collegamenti e confronti tra gli autori studiati
- Saper fare una mappa concettuale
- Saper produrre le diverse tipologie di testo previste all'Esame di Stato

**Modulo 2****Titolo del Modulo: La crisi della ragione positivista e il Decadentismo****U.D.1- G. Pascoli****U.D.2- D'Annunzio****U.D. 3- Il Futurismo U.D.4- L.****Pirandello****Competenze:**

- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà letteraria italiana in rapporto ai processi sociali, culturali politici e scientifici di riferimento
- Leggere, comprendere, commentare, analizzare e interpretare i testi letterari
- Confrontare autori, opere e testi per coglierne le correlazioni
- Padroneggiare gli strumenti espressivi della lingua italiana per argomentare sulle tematiche oggetto di studio
- Produrre testi scritti di vario tipo rispondenti alle tipologie delle prove dell'Esame di Stato
- Imparare a imparare
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Collaborare e Partecipare

**Conoscenze:**

- Il Decadentismo: caratteri generali
- Pascoli: cenni biografici e pensiero- La poetica del fanciullino e le novità formali
- Myricae e la poesia delle piccole cose. Lettura, comprensione e analisi delle seguenti poesie: Lavandare- X Agosto – Temporale
- D'Annunzio: cenni biografici- il pensiero e la poetica
- Lettura, comprensione e analisi del brano L'attesa dell'amante (Il Piacere, I, 1)
- Lettura, comprensione e analisi della poesia La pioggia nel pineto
- Il Futurismo, Marinetti e La poetica: "parole in libertà"; cenni generali
- Pirandello: cenni biografici- Il pensiero: il contrasto tra la vita e la forma; il relativismo conoscitivo
- La poetica dell'umorismo; brano de *La vecchia imbellettata*
- Lettura e comprensione delle trame de *Il fu Mattia Pascal* e de *Uno, nessuno, centomila*

**Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)**

- Saper contestualizzare un movimento, un autore, un testo, un'opera
- Saper esporre, nelle linee generali, l'evoluzione della letteratura, facendo riferimento ai movimenti, agli autori e alle opere più significativi della tradizione letteraria italiana
- Saper fare il riassunto, l'analisi e il commento dei brani letti dei romanzi in questione e delle poesie studiate
- Saper esprimere e sostenere un'opinione personale
- Saper fare collegamenti e confronti tra gli autori studiati
- Saper fare una mappa concettuale
- Saper produrre le diverse tipologie di testo previste all'Esame di Stato

**Modulo 3****Titolo del Modulo: La poesia tra le due guerre e Il Neorealismo****U.D.1: Ungaretti U.D.2: Quasimodo****U.D.3: Primo Levi**

Periodo di svolgimento: Maggio

**Competenze:**

- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà letteraria italiana in rapporto ai processi sociali, culturali politici e scientifici di riferimento
- Leggere, comprendere, commentare, analizzare e interpretare i testi letterari
- Confrontare autori, opere e testi per coglierne le correlazioni
- Padroneggiare gli strumenti espressivi della lingua italiana per argomentare sulle tematiche oggetto di studio
- Produrre testi scritti di vario tipo rispondenti alle tipologie delle prove dell'Esame di Stato
- Imparare a imparare
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Collaborare e Partecipare

**Conoscenze:**

- L'Ermetismo e la poesia pura: Ungaretti: cenni biografici e poetica. Le opere
- Lettura, analisi e commento delle seguenti liriche: Da *L'allegria* di Ungaretti, San Martino del Carso- Veglia - Soldati
- Quasimodo: la poesia come impegno. Da *Acque e Terre*, *Ed è subito sera*. Da *Giorno dopo giorno*, *Alle fronde dei salici*
- Il Neorealismo. Primo Levi biografia e il romanzo *Se questo è un uomo*

**Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)**

- Saper contestualizzare un movimento, un autore, un testo, un'opera
- Saper esporre, nelle linee generali, l'evoluzione della letteratura facendo riferimento ai movimenti, agli autori e alle opere più significativi della tradizione letteraria italiana
- Saper fare l'analisi e il commento delle poesie studiate
- Saper esprimere e sostenere un'opinione personale
- Saper fare collegamenti e confronti tra gli autori studiati
- Saper produrre le diverse tipologie di testo previste all'Esame di Stato

**Modulo 4- Uda Interdisciplinare****Titolo del Modulo: Titolo del Modulo: Dall'orto alla tavola****U.D.1: L'olio siciliano (collegamento con la novella di Verga La Lupa)****Competenze**

- Individuare collegamenti tra la letteratura e il settore enogastronomia
- Leggere, comprendere e interpretare testi scritti relativi a temi attinenti all'ambito professionale
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nel contesto professionale
- Produrre testi scritti di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi con specifico riferimento al contesto professionale
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale
- Imparare a imparare
- Collaborare e partecipare

**Competenze di cittadinanza**

- Agire in modo autonomo e responsabile
- Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità
- Risolvere problemi
- Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte
- Comunicare
- Collaborare e partecipare

**Conoscenze:**

- Conoscere le diverse interpretazioni letterarie del tema del cibo
- Conoscere la relazione che intercorre tra gli aspetti specifici del settore cucina e la letteratura
- Riconoscere il valore culturale del cibo e il rapporto tra gastronomia e società
- Conoscere le tradizioni gastronomiche del territorio

**Abilità**

- Saper selezionare e utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca
- Saper individuare le ricette tipiche del nostro territorio e conoscerne la storia

**Modulo 5- Uda Interdisciplinare****Titolo del Modulo: Il Made in Italy****U.D.1: Le caratteristiche lessicali e stilistiche di Pirandello****U.D. 2: la poesia italiana nel '900: Ungaretti e Montale****Competenze:**

- Individuare collegamenti tra la letteratura italiana e straniera
- Leggere, comprendere e interpretare testi scritti relativi a temi attinenti all'ambito professionale
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nel contesto professionale
- Produrre testi scritti di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi con specifico riferimento al contesto professionale
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale
- Imparare a imparare
- Collaborare e partecipare

**Conoscenze:**

- Conoscere le caratteristiche del romanzo novecentesco
- Conoscere la vita e le opere di L.Pirandello
- Conoscere la poesia italiana e i suoi sviluppi nel '900; conoscerne i principali esponenti (vita e opere)

**Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)**

- Saper contestualizzare un movimento, un autore, un testo, un'opera
- Saper esporre, nelle linee generali, l'evoluzione della letteratura facendo riferimento ai movimenti, agli autori e alle opere più significativi della tradizione letteraria italiana
- Saper fare l'analisi e il commento delle poesie studiate
- Saper esprimere e sostenere un'opinione personale
- Saper fare collegamenti e confronti tra gli autori studiati

Marsala, 04/05/2023

Prof.ssa Federica Genovese



## RELAZIONE FINALE 5E

**Disciplina:** Storia

**Docente:** Federica Genovese

**Testi adottati:** Storia aperta Vol.3 di A.R. Leone, G. Casalegno

### Relazione sulla classe

La classe è formata da 13 alunni (8 maschi e 5 femmine), uno dei quali con disabilità certificata e, pertanto, seguito dal docente di sostegno.

Gli alunni hanno manifestato un atteggiamento nei confronti della disciplina quasi accettabile, partecipando non sempre attivamente alle lezioni svoltesi durante l'anno scolastico: solo un ristretto gruppo si è distinto per aver apportato un contributo personale alle attività, intervenendo a proposito durante le spiegazioni, mentre la restante parte ha avuto un approccio passivo e si è limitata soltanto all'ascolto.

Gli obiettivi disciplinari prefissati nella programmazione di avvio dell'anno scolastico sono stati modificati *in itinere* verso una maggiore semplificazione e possono considerarsi pressoché conseguiti, poiché la preparazione della classe si attesta complessivamente sui livelli della sufficienza. Tuttavia, è bene precisare che non tutti hanno raggiunto una piena autonomia nello studio e che alcuni hanno avuto bisogno di continui solleciti per assolvere agli impegni scolastici.

Per quanto concerne il rapporto con la docente, questo è stato costruttivo poiché, attraverso una relazione positiva fondata sulla fiducia e sul rispetto reciproco, gli alunni hanno conseguito -ognuno in relazione alle proprie capacità e al proprio livello di partenza- risultati soddisfacenti.

### Metodologie adottate

- 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
- Verifiche orali ed eventuali recuperi in itinere
- Attività di riepilogo

### Attività di recupero avviate

Sono state svolte attività di recupero durante il periodo di pausa didattica al termine del primo quadrimestre, al fine di recuperare le lacune.

### Strumenti di verifica

**Tipologia**

**Numero (tot. anno)**

1) Verifiche scritte/grafiche	2
-------------------------------	---

2) Verifiche orali	2/3
--------------------	-----

3) Verifiche pratiche	/
-----------------------	---

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

**Modulo 1**

**Titolo del Modulo: Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento**

U.D.1: Trasformazioni di fine secolo: gli effetti della seconda rivoluzione industriale

U.D.2: L'Italia e l'età giolittiana

U.D.3: La I guerra mondiale

**Periodo di svolgimento:** Settembre-Ottobre-Novembre- Dicembre

**Competenze**

- 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

**Conoscenze**

- Conoscere lo sviluppo storico dall'Unità d'Italia al primo dopoguerra:
  - 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

**Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)**

- 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

## **Modulo 2**

### **Titolo del Modulo: La crisi della civiltà europea**

U.D.1: Il trattato di Versailles e il dopoguerra in Italia e in Europa

U.D.2: 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

**Periodo di svolgimento:** Gennaio- Febbraio-Marzo- Aprile

### **Competenze:**

- 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

### **Conoscenze:**

- 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

### **Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)**

- 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

### **Modulo 3**

#### **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

Periodo di svolgimento: Maggio

#### **Competenze:**

- 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:**

- 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)**

- 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

### **Modulo 4- Uda Interdisciplinare**

#### **Titolo del Modulo: Dall'orto alla tavola**

La rivoluzione industriale e le sue conseguenze: la cosiddetta “rivoluzione verde” in campo agricolo

U.D.2: Il grande successo del “biologico” e la promozione della filiera corta

<p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali</li> </ul> <p><b>Competenze di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>• Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</li> <li>• Risolvere problemi</li> <li>• Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</li> <li>• Comunicare</li> <li>• Collaborare e partecipare</li> </ul>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cause, conseguenze e tecniche della rivoluzione agricola del XX secolo</li> <li>• L'industrializzazione dell'agricoltura e il contributo della chimica: concimi, fertilizzanti, pesticidi</li> <li>• Cause, sviluppi e conseguenze della prima guerra mondiale</li> </ul>
<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati</li> <li>• Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto</li> <li>• Identificare le adeguate tecniche di lavorazione dei prodotti alimentari</li> <li>• Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari</li> </ul>

<p><b>Modulo 5- Uda Interdisciplinare</b></p> <p><b>Titolo del Modulo: Titolo del Modulo: Made in Italy</b></p> <p>U.D. 1: Il made in Italy durante il regime fascista</p> <p>U.D. 2: Il made in Italy come marchio di eccellenza in Italia e all'estero</p>
<p><b>Competenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali.</li> </ul>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alimentazione tra le guerre: la fame e il razionamento alimentare</li> <li>• I miglioramenti nell'alimentazione tra gli anni '50 e '70 del XX secolo: la dieta a base di cereali e verdure, e il maggiore consumo di carne nel mondo occidentale</li> <li>• Regimi alimentari, diete e prodotti industriali: cibi salutari da una parte e la civiltà delle merendine, dei cibi surgelati e precotti dall'altra.</li> <li>•</li> </ul>
<p><b>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretare e confrontare dati ed eventi, acquisendo strumenti per la lettura della società contemporanea</li> </ul>

<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>		
<b>Tematica 1: Primo Quadrimestre</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Numero ore</b>
Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro	Tutela del lavoro minorile	4
Conoscenze:	Conoscere la realtà sociale post-unitaria in Italia; gli interventi di	

	riforma e la nascita dello Stato sociale; i progressi nella legislazione a tutela del lavoro minorile.	
Abilità:	Saper esporre selezionando le informazioni significative; adoperare il linguaggio settoriale e storico; comprendere le relazioni tra eventi e processi storici.	
Competenze:	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Competenza in materia di cittadinanza: collaborare e partecipare; comunicare; acquisire e interpretare l'informazione; individuare collegamenti e relazioni; progettare</li> <li>• Competenza alfabetica funzionale</li> <li>•Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> </ul>	
<b>Verifica:</b> test strutturati o semi-strutturati; verifiche orali		
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>		
<b>Tematica 2: Secondo Quadrimestre</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Numero ore</b>
Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari	Le abitudini alimentari nel '900	2
Conoscenze:	Conoscere le abitudini alimentari durante i conflitti mondiali e nel dopoguerra; conoscere gli sviluppi della cucina italiana nel Novecento.	
Abilità:	Saper esporre selezionando le informazioni significative; adoperare il linguaggio settoriale e storico; comprendere le relazioni tra eventi e processi storici.	
Competenze:	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Competenza in materia di cittadinanza: collaborare e partecipare; comunicare; acquisire e interpretare l'informazione; individuare collegamenti e relazioni; progettare</li> <li>• Competenza alfabetica funzionale</li> <li>•Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> </ul>	
<b>Verifica:</b> test strutturati o semi-strutturati; verifiche orali		

Marsala, 04/05/2023

Prof.ssa Federica Genovese

<b>RELAZIONE FINALE</b>
<b>Disciplina:</b> SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
<b>Docente:</b> De Vita Maria Antonia
<b>Testi adottati:</b> <p style="text-align: center;"><b>Alimentazione oggi (enogastronomia- sala e vendita)</b></p> Silvano Rodato

### **Relazione sulla classe**

La classe 5<sup>E</sup> ad indirizzo enogastronomico è composta da 13 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 dotata 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 è presente un alunno che segue la programmazione della classe con obiettivi minimi.

### **Metodologie adottate**

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**

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

Marsala, lì 03/05/2023

Firma

Prof.ssa *De Vita Maria Antonia*

<b>CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI</b>
---

<b>Modulo 1</b>
-----------------

<b>Titolo del Modulo: Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentare</b>
--

<b>U.D.1: Nuovi prodotti alimentari</b>
---

<b>Competenze</b>
-------------------

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;</li><li>✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</li><li>✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li></ul> |
|---|



## **Conoscenze**

- ✓ Filiera agroalimentare;
- ✓ Distribuzione delle risorse della terra;
- ✓ Cambiamenti climatici;
- ✓ 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 dietologia
- ✓ 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.

Marsala, lì 03/05/2023

Il Docente

Prof.ssa *De Vita Maria Antonia*

## **RELAZIONE FINALE**

**Disciplina:** Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina

**Docente:** PANTALEO SALVATORE GIUSEPPE

**Testi adottati:** PROTAGONISTI IN CUCINA

### **Relazione sulla classe**

La classe 5°E è composta da 13 alunni 8 maschi e 5 femmine di cui 1 alunno che seguono una programmazione per obiettivi minimi e 1 alunno ripetente.

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

Per alcuni allievi 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.

Nel complesso la classe ha raggiunto in maniera sufficiente gli obiettivi prefissati, e 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, discussioni su ricette, tecniche di preparazione, cottura, avvenivano durante le esercitazioni, questo per dare il giusto approccio qualificativo sul lavoro svolto.

Attraverso l'utilizzo di Classroom e di altri strumenti digitali, sono stati assegnati compiti, trasmessi materiali e appunti.

La programmazione iniziale ha subito un rallentamento, poiché si è cercato di adattarla alle esigenze e alle problematiche di ogni singolo allievo anche in virtù della situazione straordinaria dovuta dall'emergenza da Covid-19.

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 portanti per chi andrà a svolgere questo mestiere e lavorerà nel settore enogastronomico, oltre all'acquisizione delle conoscenze e all'applicazione pratica.

Si è cercato di arricchire le competenze professionali di ogni singolo allievo, con l'augurio che ognuno possa affrontare la realtà della vita quotidiana con una certa sicurezza e inserirsi facilmente nel mondo del lavoro.

**Metodologie adottate (IN PRESENZA E IN DDI)**

- 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**

<b>Tipologia</b>	<b>Numero (tot. anno)</b>
1) Verifiche scritte/grafiche	0
2) Verifiche orali	1
3) Verifiche pratiche	6

**CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI****Modulo 1**

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

Periodo di svolgimento: Settembre/Ottobre

**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 attrezzature a disposizione, conoscendo i reparti e il layout di una cucina professionale.

**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 conservazione apprese nel secondo biennio.



**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 dotazione professionale in funzione del risultato che si vuole ottenere.

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

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

**Periodo di svolgimento:** Da Ottobre a Dicembre

**Competenze:**

- 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 marchi di qualità.

**Conoscenze:**

- 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.

**Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)**

- 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,
- Lo studente sa utilizzare prodotti con marchi di qualità agroalimentare.

**Modulo 3****Titolo del Modulo: LA CREAZIONE DEL PIATTO, TECNICHE E RICETTE CONTEMPORANEE**

- *Preparare il cibo*
- *La presentazione del piatto*
- *La scienza in cucina*

**Periodo di svolgimento:** Dicembre/Gennaio/Febbraio

**Competenze:**

- 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.

**Conoscenze:**

- Lo studente conosce i sapori fondamentali percepiti dal gusto.
- Lo studente conosce le nuove tecniche di conservazione e cottura.

**Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)**

- Lo studente sa scegliere e abbinare gli ingredienti;
- Lo studente sa raccontare un piatto dalle materie prime all'esecuzione tecnica, applicando le nuove tecniche di cottura ai piatti.

#### **Modulo 4**

##### **Titolo del Modulo: IL MONDO DELLA RISTORAZIONE, BANCHETTI E BUFFET**

- *Le strutture ricettive e di ristorazione*
- *La ristorazione commerciale*
- *La ristorazione collettiva*
- *Un settore in evoluzione*
- *L'organizzazione di eventi*

**Periodo di svolgimento:** Febbraio/Marzo

##### **Competenze:**

- 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.

##### **Conoscenze:**

- 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.

##### **Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)**

- 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

#### **Modulo 5**

##### **Titolo del Modulo: SICUREZZA SUL LAVORO E IL SISTEMA HACCP**

- *La normativa sulla sicurezza alimentare "Il decreto legislativo 81/200"*
- *I rischi specifici del settore ristorativo*
- *La sicurezza alimentare*
- *Applicazione pratica di un piano HACCP*

**Periodo di svolgimento:** Tutto l'anno, soprattutto durante le esercitazioni pratiche

##### **Competenze:**

- Lo studente comprende i rischi specifici del settore ristorativo, applicando le norme relative alla sicurezza sul lavoro e dal punto di vista alimentare.

##### **Conoscenze:**

- Lo studente conosce la normativa sulla sicurezza e i rischi specifici del settore ristorativo;
- Lo studente conosce la normativa HACCP.

##### **Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)**

- Lo studente sa applicare le norme di sicurezza all'interno di un'azienda ristorativa;
- Lo studente sa applicare la giusta pratica di un piano HACCP.

#### **Modulo 6**

##### **Titolo del Modulo: IL FOOD AND BEVERAGE MANAGER**

- *Una figura professionale molto qualificata*

**Periodo svolgimento:** Maggio

<p><b>Competenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lo studente comprende il ruolo, le responsabilità e le caratteristiche del Food and Beverage Manager, per una corretta organizzazione e gestione dei reparti.</li> </ul>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lo studente conosce i reparti, il personale, il sistema di approvvigionamento di un'azienda ristorativa.</li> </ul>
<p><b>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lo studente inizia a conoscere e interagire correttamente con le dinamiche gestionali che coinvolgono le diverse aree.</li> </ul>

## CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

<p><b>Modulo 7</b>  <b>Titolo del Modulo:</b> <i>Ripasso e approfondimento sul FOOD AND BEVERAGE MANAGER e di tutti gli argomenti svolti durante l'anno scolastico.</i></p>
<p><b>Periodo di svolgimento:</b> Dopo il 15 maggio</p>
<p><b>Competenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lo studente comprende il ruolo, le responsabilità e le caratteristiche del Food and Beverage Manager, per una corretta organizzazione e gestione dei reparti;</li> <li>Lo studente comprende le dinamiche di lavoro del settore ristorativo.</li> </ul>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lo studente conosce i reparti, il personale, il sistema di approvvigionamento di un'azienda ristorativa.</li> </ul>
<p><b>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lo studente inizia a conoscere e interagire correttamente con le dinamiche gestionali che coinvolgono le diverse aree.</li> </ul>

Marsala, li 03-05-2023

IL DOCENTE  
*Prof. SALVATORE PANTALEO*

<b>RELAZIONE FINALE 5E a.s 2022/2023</b>
<b>Disciplina:</b> Inglese
<b>Docente:</b> Floriana Lo Fria

### **Relazione sulla classe**

La classe 5 sez. E e' formata da 13 alunni tutti non tutti regolarmente frequentanti. La classe, dal punto di vista disciplinare non ha mai presentato particolari problemi. Gli alunni sono stati sempre rispettosi della comunità scolastica e hanno quasi sempre assunto comportamenti responsabili creando un clima di rispetto per l'insegnante e per le norme del vivere all'interno della classe. Sotto il profilo didattico invece quasi tutta la classe si è mostrata non sempre disponibile al dialogo educativo e l'impegno e l'interesse non sono stati spesso costanti nonostante le continue sollecitazioni da parte dell'insegnante per cercare di trasmettere l'amore verso la lingua inglese. Solo un piccolo gruppo ha dimostrato partecipazione e costanza sia nel lavoro svolto in classe che nell'esecuzione dei compiti assegnati. A seconda dei prerequisiti iniziali posseduti, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione al percorso formativo e didattico, si possono distinguere due fasce di livello: una media e una bassa. La fascia media risulta formata da un esiguo numero di alunni che ha mostrato continuità nello studio e nella partecipazione attiva al dialogo educativo ed ha dimostrato discrete capacità logiche-espressive raggiungendo un livello accettabile di conoscenze e competenze; possiede una certa conoscenza dei principali contenuti tecnici di indirizzo e del lessico settoriale specifico essenziale. La fascia bassa non si è impegnata adeguatamente durante l'anno scolastico pervenendo a risultati piuttosto superficiali.

### **Metodologie adottate**

Si è fatto ricorso ad attività di carattere comunicativo in cui sono state usate le abilità linguistiche di base. Si è privilegiato l'approccio basato sulla comprensione e sull'analisi del modello dato. Fondamentali sono state le attività di anticipazione e di successiva riflessione e deduzione per giungere all'individuazione dei concetti chiave, al riutilizzo degli stessi in attività di sintesi e di rielaborazione personale.

### **Attività di recupero adottate**

Le attività di recupero sono state effettuate in itinere tramite pausa didattica. Si è proceduto ad una semplificazione dei contenuti presi in esami ed all'enucleazione dei saperi essenziali affinché tutti gli alunni potessero raggiungere gli obiettivi minimi programmati per la disciplina.

### **Verifica e valutazione**

Le verifiche orali sono state frequenti e diversificate. Ogni alunno è stato valutato in base alle valutazioni tradizionali.

La valutazione ha tenuto conto per ciascun allievo della partecipazione e dell'impegno nello studio, dell'inventiva/originalità, capacità di comprensione (scritta e orale), della pronuncia, nonché del raggiungimento degli obiettivi minimi secondo i criteri della conoscenza, capacità e competenza. Si sono valutate le conoscenze degli argomenti nei loro nuclei essenziali, si è considerata la capacità di rielaborazione critica degli argomenti, l'impegno e la puntualità nello svolgimento dei compiti assegnati, l'intero percorso di apprendimento nell'anno scolastico con riferimento ai livelli di partenza e ai progressi fatti.

---

---

## **CONTENUTI DISCIPLINARI**

### **Modulo 1**

#### **Titolo del Modulo: F and B operations**

- Food and Beverage Manager
  - F and B Operations

Periodo di svolgimento: Ottobre-Novembre

### **Modulo 2**

#### **Titolo del modulo: Marketing**

- People working in catering

**Periodo di svolgimento: Dicembre-Gennaio**

### **Modulo 3**

#### **Titolo del Modulo: Food safety watch**

- Bacteria and food poisoning
- Food and borne diseases
- HACCP guarantees food hygiene and safety in catering
- HACCP

**Periodo di svolgimento :Febbraio-Marzo**

**Modulo 4****Titolo del Modulo: Nutrition and Health**

- Nutrition
- Healthy eating
- The traditional healthy Mediterranean Diet Pyramid
- Eating disorders

**Periodo di svolgimento: Aprile-Maggio**

**TITOLO UDA n. 1: DALL'ORTO ALLA TAVOLA**

- 1) MEDITERRANEAN DIET
- 2) THE HEALTHY EATING PYRAMID

**TITOLO UDA n. 2: MADE IN ITALY**

- 1) THE PYRAMID OF QUALITY

Marsala, li 30/04/2023

**L'INSEGNANTE**

**FLORIANA LO FRIA**

**RELAZIONE FINALE**

**Disciplina:**Lingua e civiltà francese

**Docente:**MARIA LICARI

**Testi adottati:**

“PASSION RESTAURATION” Marina Zanotti, Marie Blanche Paour  
Casa Editrice San Marco

## **Relazione sulla classe**

La classe 5E, indirizzo enogastronomia settore cucina, è composta da 13 alunni, alcuni dei quali con frequenza irregolare. Alcuni di essi, hanno un metodo di studio costante che ha portato al raggiungimento degli obiettivi prefissati, altri, invece, hanno evidenziato uno scarso impegno alle attività didattiche proposte e allo studio personale della disciplina con risultati appena sufficienti.

Il comportamento in aula è stato in generale disciplinato anche se alcuni alunni hanno mostrato un atteggiamento passivo e necessità di continui stimoli.

Dal punto di vista linguistico si è cercato di trasferire agli alunni progressivamente una competenza comunicativa che implichi la padronanza linguistica e la capacità di utilizzare i codici della comunicazione al fine di un inserimento in un contesto europeo e nel mondo del lavoro, con particolare riguardo al settore alberghiero, accostarsi gradualmente ad una realtà diversa dalla propria, attraverso lo studio della lingua francese, allo scopo di allargare gli orizzonti culturali e di formare una mentalità aperta e tollerante, essere consapevole dello stretto rapporto esistente tra lingua e cultura di un popolo e la capacità di utilizzare i codici della comunicazione al fine di un inserimento in un contesto europeo e nel mondo del lavoro.

Purtroppo non tutti gli alunni hanno risposto positivamente, nonostante sono state messe in atto diverse strategie per migliorare il grado di attenzione e partecipazione. In molti non posseggono il libro di testo.

Nel tentativo di coinvolgere in maniera più compatta la classe è stato spesso necessario effettuare un rallentamento nello sviluppo delle unità didattiche. Tutto è stato svolto nel rispetto dei tempi di apprendimento degli allievi.

### **Metodologie adottate**

Le lezioni si sono svolte nel modo seguente:

- Analisi di un testo enogastronomico, di articoli tratti da Internet o di contenuti inerenti l'ambito culinario attraverso attività di comprensione e produzione orale e scritta;
- Al fine di mettere in grado lo studente di leggere e comprendere in maniera adeguata testi di varia natura, è stato utile attivare le seguenti competenze:
- Porsi domande sul testo e formulare ipotesi avendo chiaro l'obiettivo della lettura;
- comprendere le informazioni esplicite;
- effettuare inferenze in base ad informazioni già note o contenute nel testo.

Tali competenze hanno consentito soprattutto di utilizzare la lingua in modo operativo, reimpiegando funzioni, strutture e lessico presenti nei vari testi attraverso la sintesi orale e scritta, la compilazione di questionari e la traduzione dalla lingua straniera.

Si è lavorato, oltre che con i libri di testo, anche con documenti autentici e materiale fornito in copia dall'insegnante.

### **Attività di recupero attuate**

Le attività di recupero sono state effettuate in itinere, riprendendo gli argomenti trattati, tramite pausa didattica e oltre.

<b>Strumenti di verifica</b>	
<b>Tipologia</b>	<b>Numero (tot. anno)</b>
1) Verifiche scritte/grafiche	4
2) Verifiche orali	4
3) Verifiche pratiche	Nessuna

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



## **Modulo 1**

### **Titolo del Modulo: UDA: Dall'orto alla tavola.**

Titolo del Modulo: Bien manger

**U.D.1: Dialogue: Je suis végétarienne**

**U.D.2: Que veut dire bien manger?**

**U.D.3: La pyramide alimentaire**

**U.D.4: Le régime crétois/végétarien/végétalien**

**U.D.5: Les cinq couleurs du bien-être**

U.D.6: Nourriture et religion

### **Contenuti di Educazione civica**

- Tematica 1: **Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro**
- Contenuti: **Le curriculum Vitae**

Periodo di svolgimento: Primo quadrimestre

### **Competenze**

- 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.

### **Conoscenze**

- L'importanza della nutrizione e i suoi principali valori nutritivi.
- Promuovere i prodotti locali

### **Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)**

- Descrivere e presentare in lingua straniera una peculiarità
- Redigere la scheda tecnica di un prodotto
- Progettare e realizzare un itinerario

## **Modulo 2**

### **Titolo del Modulo: Santé et sécurité alimentaire**

**U.D.1: Dialogue: Stage en gîte rural**

**U.D.2: Conserver les aliments. Les méthodes physiques pour la conservation**

**U.D.3: Attention, intoxication!**

**U.D.4: HACCP**

**U.D.5: Les allergies**

**U.D.6: Les intolérances**

Periodo di svolgimento: febbraio-marzo-aprile

**Competenze:**

- 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.

**Conoscenze:**

- L'HACCP. La conservazione dei cibi. La contaminazione degli alimenti. L'igiene in cucina.

**Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)**

- Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse, su argomenti attinenti all'ambito professionale di appartenenza

**MODULO N. 3 - UDA: Made in Italy****Titolo del Modulo: La qualité et les certifications****U.D.1: Les certifications de qualité en France (AOC, AB, LABEL ROUGE)****U.D.2: Les certifications de qualité en Italie (PAT, BIO, SLOW FOOD, ARCA DEL GUSTO)****U.D.3: SLOW FOOD p. 235**Contenuti di Educazione civica

- Tematica 2: **Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari**
- Contenuti: Les certifications de qualité en France et en Italie

**Periodo di svolgimento:**secondo quadrimestre**Competenze:**

- 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
- Presentare dei prodotti di qualità e dei menu speciali

**Conoscenze:**

- Lessico e fraseologia di settore.

**Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)**

- Sapere riconoscere e scegliere i prodotti alimentari di qualità

**CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO**

Attività di consolidamento di alcuni argomenti trattati.

**Periodo di svolgimento: Dopo il 15 maggio**

## RELAZIONE FINALE

**Disciplina:** lab enogastronomico settore sala e vendita

**Docente:** Daniele Accardo

**Testi adottati:** il nuovo sarò maître sarò barman

### Relazione sulla classe

La classe si è caratterizzata da un andamento didattico e comportamentale appena sufficiente, non sono mancati momenti di poco impegno e presenza in classe. 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, tuttavia quest'ultime non hanno prodotto alcun risultato positivo.

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	1
2) Verifiche orali	4
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

<p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alunno sa individuare le principali tipologie di vini, e le loro differenze organolettiche.</li> </ul>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conosce la produzione italiana</li> </ul>
<p><b>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• - Individua i le caratteristiche fondamentali dei principali vini.</li> </ul>
<p><b>Modulo 2</b>  <b>Titolo del Modulo:</b>  <b>Il Vino in Europa</b>  Periodo di svolgimento: novembre dicembre</p>
<p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alunno sa individuare le principali tipologie di vini, e le loro differenze organolettiche.</li> </ul>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprende l'importanza della degustazione e dell'analisi sensoriale.</li> </ul>
<p><b>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</b>  Individua i le caratteristiche fondamentali dei principali vini.</p>
<p><b>Modulo 3</b>  <b>Titolo del Modulo: Il vino nel mondo</b>  Periodo di svolgimento: Gennaio</p>
<p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alunno sa individuare le principali tipologie di vini, e le loro differenze organolettiche.</li> </ul>
<p><b>Conoscenze:</b>  Conosce la produzione mondiale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprende l'importanza della degustazione e dell'analisi sensoriale</li> </ul>
<p><b>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individua le caratteristiche fondamentali dei principali vini.</li> </ul>
<p><b>Modulo 4</b>  <b>Titolo del Modulo: le leggi vitivinicole</b>  <b>Periodo di svolgimento: gennaio febbraio</b></p>
<p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alunno sa individuare le principali tipologie di vini e i marchi di qualità</li> </ul>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conosce le leggi che regolano la classificazione del vino</li> </ul>
<p><b>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individua le caratteristiche fondamentali dei principali vini.</li> </ul>
<p><b>Modulo 5</b>  <b>Titolo del Modulo: l'arte di assaggiare il vino</b>  <b>Periodo di svolgimento: febbraio marzo</b></p>
<p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alunno sa individuare le principali tipologie di vini, e le loro differenze organolettiche.</li> </ul>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprende l'importanza della degustazione e dell'analisi sensoriale.</li> </ul>
<p><b>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individua effettua gli esami organolettici</li> </ul>
<p><b>Modulo 6</b>  <b>Titolo del Modulo: abbinamenti enogastronomici</b>  <b>Periodo svolgimento marzo</b></p>

<p><b>Competenze</b> 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"> <li>• Conosce i principali metodi di abbinamento vino – cibo.</li> </ul>
<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conosce le tecniche di abbinamento con il cibo</li> </ul>
<p><b>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</b> - 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>

<p><b>Modulo 7</b> <b>Titolo del Modulo: L'Arte della distillazione e i liquori</b> <b>Periodo Marzo aprile</b></p>
<p><b>Competenze</b> L'alunno conosce in generale i metodi di distillazione , e produzione per amari e liquori</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conosce la classificazione dei distillati e dei liquori</li> </ul>
<p><b>Conoscenze:</b> Conosce le tecniche di distillazione continua e discontinua.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La produzione di amari liquori creme e bevande spiritose</li> </ul>
<p><b>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</b> Individua i distillati prodotti con i due sistemi di distillazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individua i principali liquori e amari</li> </ul>

<p><b>Modulo 8</b> <b>Titolo del Modulo: la gestione delle aziende ristorative</b> Periodo di svolgimento aprile maggio</p>
<p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alunno è in grado di riconoscere le diverse tecniche e forme di gestione nelle diverse tipologie di ristorazione</li> </ul>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alunno conosce alcune le normative da rispettare in azienda ristorativa, le regole per gli acquisti e gestione magazzino</li> </ul>
<p><b>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• - L'alunno sa effettuare tutti i servizi di sala e bar all'interno del settore della ristorazione.</li> </ul>

## CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

<b>Modulo 9</b> <b>Titolo del Modulo: entrare nel mondo del lavoro</b> <b>Periodo di svolgimento: Dopo il 15 maggio</b>
<b>Competenze</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• L'alunno è in grado di compilare un curriculum vitae e la lettera di accompagnamento.</li></ul>
<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conosce le informazioni necessarie per produrre un curriculum e di affrontare un colloquio e i primi giorni di lavoro</li></ul>
<b>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Capace di presentarsi ad un colloquio di lavoro</li></ul>

Marsala li: 02/05/2023

**DOCENTE**

**Prof. Daniele Accardo**

**Classe 5E**

**Prof. Antonino Parrinello**

**Relazione sul corso di Matematica svolto nell'anno scolastico 2022/23**

La classe 5e è composta da tredici alunni, ma purtroppo solo uno di loro dimostra una qualche predisposizione verso la disciplina. Gli altri studenti, invece, vedono lo studio come una perdita di tempo e non mostrano alcuna inclinazione verso la materia. Questo atteggiamento di disinteresse ha portato alla formazione di lacune gravi nel loro apprendimento, che hanno limitato notevolmente la prosecuzione del programma scolastico. Anche l'unico studente predisposto ha subito le conseguenze di questa situazione, a causa dei suoi compagni, che hanno rallentato lo svolgimento del programma e gli hanno impedito di comprendere appieno gli argomenti trattati.

Nonostante le difficoltà, mi sono sforzato di presentare gli argomenti in modo semplice e accessibile, evitando definizioni e dimostrazioni complicate. Ho cercato di raggiungere obiettivi minimi, che potessero consentire loro di avere una minima consapevolezza di ciò che stavano studiando e di dialogare durante l'esame. Alla fine dell'anno scolastico, gli studenti dovrebbero essere in grado di studiare fino al calcolo dei limiti e al disegno approssimativo del grafico di alcune funzioni razionali fratte, del tipo:

$$f(x) = \frac{x^2 + s_1x + p_1}{x^2 + s_2x + p_2}$$

$$f(x) = \frac{x + a}{x^2 + s_2x + p_2}$$

$$f(x) = \frac{x^2 + s_1x + p_1}{x + 1}$$

Inoltre, ho introdotto il concetto di derivata, applicandolo alla ricerca di massimi e minimi per semplici polinomi di terzo grado e presentando esercizi con radici intere.

I risultati ottenuti sono modesti, ma va sottolineato che alcuni studenti hanno cercato di collaborare e partecipare attivamente, dimostrando un certo impegno e una modesta predisposizione alla materia. Altri, invece, si sono mostrati rassegnati e poco disponibili. Due studenti, in particolare, hanno dimostrato una certa apertura al dialogo con il docente, soprattutto nel secondo quadrimestre. Personalmente, il docente ha notato che questi studenti dimostrano intelligenza e capacità nelle discipline concrete, ma si dimostrano molto distanti dalle materie logico-scientifiche e rifiutano qualsiasi forma di impegno che li porti ad affrontare problemi di natura scientifica.

Marsala, sabato 29 aprile 2023

*Prof. Antonino Parrinello*

## **PROGRAMMA SVOLTO CLASSE 5 E**

**Disciplina:** MATEMATICA

**Docente:** PARRINELLO ANTONINO

**Anno scolastico:** 2022/23

**Testi adottati:**

Matematica bianca tomo u e v di Bergamini, Trifone e Barozzi.

### **INSIEMI**

1. Concetto primitivo;
2. Esempi
3. Insieme;
4. Elemento;
5. Simboli e Quantificatori;
6. Esempi di insieme;
7. Sottoinsieme;

### **RELAZIONE**

1. Relazione;
2. Dominio e condominio;

### **FUNZIONI**

1. Definizione;
2. Esempi;
3. Funzioni iniettive;
4. Funzioni suriettive;
5. Funzioni biiettive
6. Funzioni inverse

## NUMERI REALI (CENNI)

1. Numeri razionali
2. Numeri irrazionali;
3. Intervalli di numeri reali;
4. Intorni di numeri reali;

## FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

1. Definizione;
2. Funzioni razionali;
3. Calcolo del dominio;
4. Funzione costante;
5. Funzione pari;
6. Funzione dispari;
7. Funzioni crescenti e decrescenti (monotone);
8. Punti di massimo e minimo relativi ed assoluti;

## INTRODUZIONE AL CONCETTO DI LIMITE

1. Approccio intuitivo

$$\lim_{x \rightarrow x_0} f(x) = l \quad \lim_{x \rightarrow x_0} f(x) = \infty \quad \lim_{x \rightarrow \infty} f(x) = l \quad \lim_{x \rightarrow \infty} f(x) = \infty$$

0. I quattro casi senza definizioni.

## CENNO AI GRAFICI DI FUNZIONI

1. grafici di funzioni razionali fratte;
2. Cenno ai punti di massimo e di minimo relativi solo per polinomi di terzo grado

15 Maggio 2023

*Prof. Nino  
Parrinello*

RELAZIONE FINALE
<b>Disciplina:</b> Scienze Motorie e Sportive
<b>Docente:</b> Martina Schio
<b>Testi adottati(consigliati):</b> Educare al movimento Slim- Dea Scuola



**Relazione sulla classe**

La classe 5<sup>E</sup> è composta 13 alunni, di cui 5 femmine e 8 maschi.

Nel complesso la classe rispetta le regole, partecipa alle attività proposte, mostrando interesse alle tematiche della disciplina, anche se alcuni studenti vanno ancora richiamati all'attenzione mostrandosi poco partecipativi ed interessati. Il livello di conoscenze e capacità motorie emerso dall'osservazione diretta e dalla somministrazione di alcuni test d'ingresso, è generalmente sufficiente; fa eccezione un piccolo gruppo con livello leggermente superiore al resto della classe.

**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**

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

**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.

<p><b>Modulo 2</b></p> <p><b>Titolo del Modulo: CAPIRE LO SPORT</b></p> <p>U.D.1: Le strategie tecno-tattiche dei giochi sportivi</p> <p>U.D.2: Etica corretta, rispetto delle regole e fair play nel confronto agonistico. U.D.3: Ruoli, organizzazione e gestione di competizioni sportive.</p> <p>Periodo di svolgimento: Durante l'anno scolastico</p>
<p><b>Competenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coinvolgimento in ambito sportivo: partecipazione e organizzazione di competizioni sportive con relativo arbitraggio.</li> <li>• Cooperare in équipe utilizzando e valorizzando le propensioni individuali e l'attitudine a ruoli definiti.</li> <li>• Promuovere il rispetto delle regole e del fair-play.</li> </ul>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le regole degli sport praticati ( Padel, calcio a 5, tennis, dodgeball, pallavolo, tennis tavolo)</li> <li>• Le capacità tecniche e tattiche sottese agli sport praticati</li> <li>• Il regolamento tecnico degli sport praticati</li> <li>• Il significato di attivazione e prevenzione dagli infortuni</li> <li>• Codice gestuale dell'arbitraggio</li> <li>•</li> </ul>
<p><b>Abilità</b> (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assumere ruoli all'interno di un gruppo</li> <li>• Assumere individualmente ruoli specifici in squadra in relazione alle proprie potenzialità</li> <li>• Rielaborare e riprodurre gesti motori complessi</li> <li>• Applicare e rispettare le regole</li> <li>• Accettare le decisioni arbitrali, anche se ritenute sbagliate</li> <li>• Fornire aiuto e assistenza responsabile durante l'attività dei compagni</li> <li>• Rispettare l'avversario e il suo livello di gioco</li> <li>• Svolgere compiti di giuria e arbitraggio</li> </ul>
<p><b>Modulo 3</b></p> <p><b>Titolo del Modulo: MI MANTENGO IN SALUTE</b></p> <p>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><b>Competenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice comportamentale del primo soccorso</li> <li>• La tecnica di BLS-RCP-DAE.</li> </ul>
<p><b>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper intervenire in caso di emergenza e per piccoli traumi</li> </ul>
<p><b>Modulo 5</b>  <b>EDUCAZIONE CIVICA: I tematica: Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto al lavoro: la sicurezza sul lavoro.</b>  <b>UDA: DALL'ORTO ALLA TAVOLA</b>  <b>Titolo del Modulo: IL MASSAGGIO CARDIACO E LA SICUREZZA</b>  <b>U.D.1:</b> Nozioni di pronto soccorso: BLS, RCP e DAE</p>
<p><b>Competenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire senso civico e di responsabilità in situazioni di emergenza</li> <li>• Individuare le situazioni di emergenza</li> <li>• Riconoscere le modalità di intervento e non intervento</li> </ul>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'attività motoria nella formazione della personalità del futuro cittadino del mondo: codice comportamentale per il primo soccorso e gli effetti della RCP.</li> </ul>
<p><b>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodica del massaggio cardiaco</li> <li>• Metodica della respirazione artificiale</li> <li>• Metodica del DAE</li> </ul>
<p><b>Modulo 6</b>  <b>Titolo del Modulo: MADE IN ITALY</b>  <b>U.D.1:</b> Distinguere le urgenze dalle emergenze  <b>U.D.2:</b> La manovra di Heimlich</p>
<p><b>Competenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire senso civico e di responsabilità in situazioni di emergenza</li> <li>• Individuare le situazioni di emergenza</li> <li>• Riconoscere le modalità di intervento e non intervento.</li> </ul>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salute, benessere, sicurezza e prevenzione</li> </ul>
<p><b>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Come si effettua la manovra di Heimlich</li> </ul>

## CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

<b>Modulo 4</b> <b>Titolo del Modulo: Io e l'ambiente</b> <b>U.D.1: Attività in ambiente naturale</b> <b>U.D.2: Gli sport con la tavola in acqua: Kitesurf, Sup, windsurf, surf</b>  <b>Periodo di svolgimento: Dopo il 15 maggio</b>
<b>Competenze:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Saper rapportarsi con la natura</li><li>• Riconoscere il piacere di vivere esperienze diversificate, sia individualmente che in gruppo, nelle varie attività all'aria aperta</li></ul>
<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le attività in ambiente naturale e le loro caratteristiche</li><li>• Le norme di sicurezza nei vari ambienti e condizioni: nell'acqua.</li></ul>
<b>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Muoversi in sicurezza in diversi ambienti</li><li>• Adeguare abbigliamento e attrezzature alle diverse attività e alle condizioni meteo</li><li>• Praticare in forma globale varie attività all'aria aperta</li><li>• Scegliere consapevolmente e gestire l'attrezzatura necessaria per svolgere in sicurezza l'attività scelta.</li></ul>

04\05\2023

Professoressa Martina Schio

<b>RELAZIONE FINALE</b>
<b>Classe:</b> Quinta E
<b>Materia:</b> Diritto e Tecnica Amministrativa
<b>Docente:</b> Gaetano Vita
<b>Testo adottato:</b> “Diritto e Tecnica Amministrativa dell’Impresa Ricettiva e Turistica” Caterina De Luca Maria Teresa Fantozzi – Liviana Editore
<b>Altri strumenti didattici:</b> Google Classroom

**Breve relazione sulla classe:**

La classe V E, indirizzo Enogastronomia, è composta da 13 alunni. Nel corso dell'anno scolastico pochi alunni si sono distinti per interesse e partecipazione costanti, evidenziando un metodo di studio efficace e produttivo, sistematico e assiduo. Un altro gruppo di allievi, pur possedendo buone capacità, ha manifestato interesse discontinuo ed un impegno domestico non adeguato. Soltanto in questo ultimo periodo ha cercato di colmare talune lacune, registrando un miglioramento del profitto. Considerati i diversi livelli di partenza, nel complesso gli alunni hanno via via migliorato le loro capacità espressive e sviluppato capacità di riflessione, di analisi e di sintesi. Il livello medio raggiunto dalla classe è da considerarsi sufficiente in termini di conoscenze, abilità e competenze. Buoni i risultati conseguiti da un ristretto numero di alunni.

Generalmente improntato al rispetto il rapporto alunni – docente, fatta salva qualche rara eccezione.

All'interno del monte ora è stata sviluppata un'u.d.a. interdisciplinare, concordata con il Consiglio di classe.

**Metodologie adottate:**

E' stata adottata la metodologia del problem solving, attraverso un costante riferimento degli strumenti di gestione aziendali a casi pratici.

**Mezzi e strumenti utilizzati**

Materiale fornito dal docente. dispense, mappe concettuali, link, file audio e video.

Test di verifica delle conoscenze

**Attività di recupero adottate:**

Recupero in classe

**Spazi utilizzati:****Strumenti di verifica/valutazione:**

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

**PROGRAMMA SVOLTO 5E**

Diritto e Tecnica Amministrativa

**Modulo B: LA LEGISLAZIONE TURISTICA**

Unità 1: Le norme obbligatorie per l'impresa

Unità 2: Le norme sulla sicurezza alimentare

Unità 3: La disciplina dei contratti di settore

Unità 4: Le norme volontarie

**Modulo C: E POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE**

Unità 1: Il Marketing : concetti generali

Unità 2: Le Tecniche del marketing

## Modulo D: PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

Unità 1: Il Budget

Unità 2: Il Business plan

All'interno della programmazione sono stati inseriti e trattati argomenti relativi alle due tematiche di Educazione Civica di seguito indicate:

TEMATICA 1: Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro: la sicurezza sul lavoro ( I quadrimestre)

Tematica 2: Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali agroalimentari (II quadrimestre)

Marsala, lì 08.05.2023

Il docente  
Prof. Gaetano Vita

<b>RELAZIONE FINALE</b>
<b>Disciplina:</b> Religione Cattolica
<b>Docente:</b> Angileri Loredana
<b>Testi adottati:</b> Custodi di bellezza-Bibbia

### **Relazione sulla classe**

La classe 5E, formata da 13 alunni, non ha presentato nel corso del presente anno scolastico problemi dal punto di vista disciplinare. Gli alunni hanno mostrato un buon grado di socializzazione ed un adeguato comportamento sia tra loro, sia nei confronti del docente. Gli obiettivi formativi su cui si è stata orientata l'intera attività didattica, hanno fatto maturare una capacità di accoglienza, conoscenza e stima reciproca, attraverso il dialogo, il confronto e l'ascolto. Nel complesso, un gruppo di alunni ha mostrato di essere in possesso di conoscenze e abilità di base mentre un altro gruppo ha presentato scarse conoscenze e difficoltà nell'espressione orale. Nel suo complesso, il gruppo classe, ha partecipato al dialogo educativo dimostrando una buona attitudine per la disciplina. L'interesse e l'impegno non sono stati costanti. La valutazione ha tenuto conto dell'impegno e della partecipazione degli allievi.

Il programma è stato svolto tenendo conto delle Indicazioni Nazionali 2012 IRC e l'UDA multidisciplinari di Educazione Civica.

### **Metodologie adottate**

Lezione frontale, dibattito aperto sui temi trattati, uso dei mezzi audiovisivi e la ricerca.

### **Attività di recupero adottate**

Nessuna

<b>Strumenti di verifica</b>	
<b>Tipologia</b>	<b>Numero (tot. anno)</b>
1) Verifiche scritte/grafiche	
2) Verifiche orali	In itinere
3) Verifiche pratiche	



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

**Modulo 1**

**Titolo del Modulo: Io e L'altro**

U.D.1: Insieme si può

Periodo di svolgimento: Settembre-Ottobre

**Competenze**

Assumere comportamenti corretti verso se stessi e gli altri

**Conoscenze**

Imparare a conoscere e rispettare l'altro nella sua diversità

**Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)**

- Riconosce il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività
- Formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali

**Modulo 2**

**Titolo del Modulo: La ricerca della pace**

U.D.1: Il dialogo e la pace nelle religioni

U.D.2: Le feste più importanti delle religioni

Periodo di svolgimento: Novembre-Dicembre

**Competenze:**

Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana nello sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con le altre tradizioni culturali e religiose.

**Conoscenze:**

Conoscere le feste più importanti delle religioni monoteiste

Conoscere alcune figure come San Francesco D'Assisi, Gandhi come testimoni di umanità e pace

**Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)**

- Ricostruire da un punto di vista storico e sociale l'incontro del messaggio cristiano con le altre culture in modo particolare con gli ebrei e i musulmani.
- Impostare un dialogo con posizioni religiose e culturali diverse.

**Modulo 3**

**Titolo del Modulo: Il Natale: tradizione e storia**

U.D.1: La persona e il messaggio di Gesù

Periodo di svolgimento: Dicembre

**Competenze:**

Riconoscere il senso e il significato del linguaggio religioso cristiano.

**Conoscenze:**

Saper riconoscere i segni e i simboli delle feste in modo particolare del Natale

<p><b>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare un linguaggio religioso appropriato per spiegare contenuti e simboli</li> <li>• Approfondire la conoscenza della persona e del messaggio di Gesù.</li> </ul>
<p><b>Modulo 4</b>  <b>Titolo del Modulo: La vita umana</b>  U.D.1: Dono da vivere e rispettare: La vita  <b>Periodo di svolgimento: Gennaio-Febbraio</b></p>
<p><b>Competenze:</b>  Costruire un'identità libera e responsabile</p>
<p><b>Conoscenze:</b>  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><b>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli orientamenti della chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alla Bioetica</li> <li>• Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana</li> </ul>
<p><b>Modulo 5-6</b>  <b>Titolo del Modulo: Elementi di Bioetica</b>  U.D.1: Clonazione, Aborto, Eutanasia, Accanimento Terapeutico alla luce della Religione Cristiana.  Periodo di svolgimento: Marzo-Aprile</p>
<p><b>Competenze:</b> Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita</p>
<p><b>Conoscenze:</b> Conoscere la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni.  Il senso cristiano dell'impegno morale, educare la coscienza ai valori e alle virtù sociali, liberi per cercare il bene, il vero, il bello, la solidarietà verso i bisognosi. Radici e vocazione cristiana per l'Unione Europea.</p>
<p><b>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Riconoscere sul piano etico, potenzialità e rischi dello sviluppo scientifico e tecnologico.</li> </ul>

## CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

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

**ALLEGATO C:**  
**PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PERL'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”*

L'alternanza scuola-lavoro consente agli alunni delle classi terze, quarte e quinte di svolgere in azienda, per un periodo di 132 ore articolato anche nel biennio, un percorso personalizzato che combina gli studi generali e professionali e valorizza le competenze non comprese nel curriculum scolastico degli studenti nella prospettiva del **lifelong learning**. Questa opportunità permette agli allievi di trasformare in competenze reali le conoscenze che apprendono nello studio teorico, orientandole al “fare” con l'aiuto dei docenti curricolari. La collaborazione dell'Istituto con le risorse presenti nel territorio nazionale avviene attraverso apposite convenzioni che vengono effettuate prima del periodo di lavoro. **L'alternanza scuola lavoro** risulta un potente fattore per trasformare il modello di apprendimento legato alle singole discipline in un diverso modello in cui l'azione didattica formale si coniuga con azioni di apprendimento non formale in luoghi diversi in cui lo studente acquisisce competenze riconoscibili e certificabili. Tutto ciò traduce le capacità dello studente in successo formativo. In un percorso di alternanza scuola lavoro risultano funzionali tecniche di valutazione non misurative, come il voto, ma qualitative che misurano non ciò che lo studente sa ma come sa usare ciò che sa. 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. Gli *stage* si possono svolgere nell'arco di tre settimane o durante il periodo scolastico quasi alla fine dell'anno scolastico.

Gli alunni hanno effettuato il loro percorso di Alternanza Scuola-Lavoro, a partire dal terzo anno, in località limitrofe, in aziende conosciute nel territorio, oppure in Sardegna.

**ALLEGATO C:**  
**RELAZIONE FINALE**  
**P.C.T.O.**

**Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento**

**CLASSE: 5°E**

**TUTOR: prof. Pantaleo Salvatore Giuseppe**

**Triennio scolastico: 2019/20-2020/21-2021/22**

**Relazione del tutor didattico**

**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 Pantaleo Salvatore.

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.

A causa dell'emergenza da Covid-19, gli allievi non hanno potuto svolgere lo stage estivo nell'anno scolastico 2019/20, si è cercato quindi nell'anno successivo di recuperare per la gran parte degli allievi la formazione nelle aziende durante l'estate e per alcuni anche durante l'anno scolastico 2020/21.

Inoltre gli allievi hanno partecipato a molte attività formative che si sono susseguite nel triennio scolastico, oltre al progetto "Ristorante didattico" che negli anni continua ad avere un successo formativo, dove gli allievi "simulano" e non solo tutte le fasi che avvengono all'interno di un'attività ristorativa, dalla gestione della merce, al rispetto della materia prima, delle normative sulla sicurezza alimentare e sul lavoro, alle problematiche che possono presentarsi, proiettando gli allievi verso una crescita professionale ed inserirsi al meglio nel mondo del lavoro.

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 soddisfatto degli obiettivi formativi raggiunti dai suoi allievi, infatti durante tutto il percorso molti allievi hanno dato prova di essere cresciuti soprattutto dal punto di vista umano.

### TABELLA dei P.C.T.O.

ALUNNI	a.s. 2019/20	a.s. 2020/21	a.s. 2021/22
<b>OMISSIS</b>	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08	SAN LORENZO RISTORANTE	Ristorante didattico Damiani
<b>OMISSIS</b>	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08	+ A Vinella S.R.L.S.	Ristorante didattico Damiani
<b>OMISSIS</b>	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08	TIBURON BEACH RISTORANTE	Ristorante didattico Damiani
<b>OMISSIS</b>	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08	BAR OASI	Ristorante didattico Damiani
<b>OMISSIS</b>	L'allievo ha svolto il P.C.T.O. B CARLO RISTORANTE RISTORANTE DIDATTICO		
<b>OMISSIS</b>	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08	PIZZERIA PIZZA PAZZA	Ristorante didattico Damiani
<b>OMISSIS</b>	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08	Progetto Startup + RISTORANTE LA MARINARA	Ristorante didattico Damiani
<b>OMISSIS</b>	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08	RISTORANTE LA MARINARA + PON Sardegna presso struttura "Aeroviaggi"	Ristorante didattico Damiani + ERASMUS Tailor-Mob Portogallo
<b>OMISSIS</b>	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08	CIRCOLO VELICO	Ristorante didattico Damiani
<b>OMISSIS</b>	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08	PON Sardegna presso struttura "Aeroviaggi"	Ristorante didattico Damiani
<b>OMISSIS</b>	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08	Progetto Startup + RISTORANTE CORTE DEI MANGIONI	Ristorante didattico Damiani
<b>OMISSIS</b>	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08	Progetto Startup + OASI BAR	Ristorante didattico Damiani
<b>OMISSIS</b>	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08	PON SARDEGNA PRESSO STRUTTURA AERO VIAGGI	Ristorante didattico Damiani + Morsi & Sorsi Gesone

IL TUTOR SCOLASTICO  
*Salvatore Pantaleo*

## PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

### ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "A. DAMIANI"

#### ISTITUTO TECNICO AGRARIO

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

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

Via Trapani, 218 91025 Marsala  
Tel.0923.989031-989051 fax 0923.736350-736271  
CON SEZIONE ALBERGHIERO

<http://www.istitutodamiani.gov.it/> tpis01200Q@istruzione.it



PROGETTO/CORSO/ATTIVITA XXXXXXXXXXXXXXXXXX

<b>Si attesta</b> che lo studente		<b>Xxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxx</b>		
nato/a	<b>xxxxxxxxxxx</b>	il	<b>xx/xx/xxxx</b>	frequentante la classe <b>XXXX</b>
del corso	<b>Alberghiero/Agrario</b>	<b>ha partecipato al PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)</b>		
nell'a.s.	<b>2021/22</b>	per un monte complessivo di	<b>xxx</b>	<b>ore</b>

## Certificazione di competenza

	INDICATORI	Livello di competenza dello studente*				
		1	2	3	4	5
<b>AMBITI DI VALUTAZIONE</b>	<b>Rispetto delle regole e dei tempi in ambiente di apprendimento.</b>	0	0	0	0	0
	<b>Capacità di relazionarsi correttamente e di collaborare in gruppo.</b>	0	0	0	0	0
	<b>Interesse, curiosità, partecipazione attiva, impegno.</b>	0	0	0	0	0
	<b>Relazione con il tutor e altre figure adulte.</b>	0	0	0	0	0
<b>PRODOTTO, REALIZZAZIONE</b>	<b>Correttezza e rispondenza rispetto alle consegne e all'obiettivo del progetto.</b>	0	0	0	0	0
	<b>Completezza del lavoro/prodotto/performance.</b>	0	0	0	0	0
	<b>Originalità del lavoro/prodotto/performance.</b>	0	0	0	0	0
	<b>Presentazione e motivazione del lavoro/prodotto/performance e delle scelte progettuali.</b>	0	0	0	0	0





