



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

ISTITUTO PROFESSIONALE PER

L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

Contrada Cuore di Gesù 91025 Marsala

CON SEZIONE ALBERGHIERO

PROT.n° 7548

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 Sez. F

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

DPR 15 marzo 2010 n. 87 – Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali, a norma dell'articolo 64, Comma 4 del decreto – legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133, Dlgs n.62 del 2017 e a seguito dell'O.M. n.45 del 09/03/2023)

IL Dirigente Scolastico - Dott. Domenico Pocorobba

Indice	
Storia dell'istituto	3
Profilo professionale	4
Presentazione della classe	5
Composizione della classe nel triennio	8
Variazioni del C.d.C. nel triennio	9
Credito scolastico	10
Credito formativo	12
Voto esami di qualifica	13
Obiettivi comuni da conseguire	14
UDA interdisciplinari	19
Educazione civica con relativa griglia di valutazione	20
Attività integrative complementari	21
Criteri di valutazione con griglia	23
Griglia di valutazione PTOF	24
Griglia di valutazione condotta	26
Componenti della commissione Esami di Stato Percorsi interdisciplinari Verifiche e valutazioni effettuate in previsione degli Esami di Stato	27
Griglie di valutazione prove scritte	29
Griglia del colloquio	34
Conclusioni	36
ALLEGATO A – Simulazioni di prima e di seconda prova ALLEGATO B – Programmi e relazioni delle discipline ALLEGATO C – Relazione Finale Tutor Didattico Certificazione delle competenze dei percorsi trasversali e l'orientamento (PCTO) ALLEGATO D – Relazioni del consiglio di classe sull'alunno con disabilità ALLEGATO E – Relazione del Consiglio di classe sull'alunno con disabilità.	

Storia dell'Istituto

L'I.I.S. "A. Damiani" ha sede nei locali dell'ex Convento di San Carlo, edificio costruito nei primi anni del XVII secolo.

Il Convento inizialmente fu abitato dai frati Francescani e in seguito fu affidato alla compagnia di Gesù. I Gesuiti vi permasero per un trentennio poi il convento fu abbandonato dal 1664.

Dal 1862 si cominciò ad impartire l'istruzione elementare e vista la necessità di migliorare l'istruzione agraria in un territorio quale quello marsalese a forte vocazione vitivinicola l'Istituto nel 1869 fu trasformato in Scuola Agraria. Nel 1888 ad opera di Abele Damiani divenne Regia Scuola Pratica di Agricoltura.

Nel 1895 fu acquistato il Podere "Badia" affinché fosse possibile attuare l'insegnamento pratico.

In seguito nel 1924 venne trasformata in Regia Scuola Agraria Media con indirizzo vitivinicolo e nel 1931 venne convertita in Regio Istituto Tecnico Agrario intitolato ad "Abele Damiani" illustre cittadino marsalese che ricoprì un ruolo importante nell'Unità d'Italia.

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.

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

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

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

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

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

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

Esso è finalizzato a:

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

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

PROFILO PROFESSIONALE DEL TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

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

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

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

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

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

Il Tecnico dei Servizi di Ristorazione è il responsabile delle attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola, in rapporto anche alla specifica tipologia di struttura ristorativa in cui opera. Pertanto, egli dovrà avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), della organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi. 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:

- Il mercato ristorativo e i suoi principali segmenti;
- L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- L'igiene professionale e nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- I moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio;
- Le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- La merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti anche alla luce della moderna dietetica;
- L'antinfortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto;
- I principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda ristorativa;
- Gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.
- L'utilizzo di due lingue straniere e il possesso di capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale, della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.

OBIETTIVI SPECIFICI DEL TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• Possedere una cultura umanistica che consenta di effettuare confronti e valutare criticamente le complessità del mondo contemporaneo.• Conoscere le principali strutture linguistiche e modalità comunicative delle lingue straniere (inglese e francese).• Conoscere le attività e le strutture di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola.• Conoscere le problematiche economiche, tecniche e organizzative dell'intero settore della ristorazione e delle sue diverse problematiche.• Conoscere tutte le normative relative all'attività di ristorazione.
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">• Esprimersi correttamente, sia nella forma orale che scritta, utilizzando i linguaggi specifici delle singole discipline.• Saper programmare e gestire, con le conoscenze acquisite, l'attività ristorativa.• Saper interpretare e saper attuare progettazioni aziendali, anche in relazione agli aspetti economici.• Saper valutare l'idoneità dei locali e delle attrezzature in funzione della conservazione delle derrate alimentari e del rispetto della normativa igienica.• Saper progettare un menù o un evento, prevedendo uno standard di• Qualità, quantità e costo.

CAPACITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Saper apprendere in maniera autonoma interpretando in modo sistemico strutture e dinamiche del contesto in cui opera. • Saper organizzare il lavoro di dipendenti per ottimizzare l'impiego del personale e delle strutture. • Saper comprendere il livello di prestazione e di spesa richiesti dalla clientela. • Saper pianificare gli acquisti, gestire le scorte e il rapporto con i fornitori. • Saper valorizzare il servizio attraverso la cura dell'ambientazione e della presentazione. • Saper comprendere e prevedere i risultati di gestione.
-----------------	--

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE 5 F

La classe 5[^] F (indirizzo Servizi di Sala e Vendita) composta da 17 alunni dei quali 7 maschi e 10 femmine, (la maggior parte provenienti dalla quarta F dell'anno precedente) ai quali si sono aggiunti due alunni ripetenti e un'alunna proveniente da un Istituto di Torino. Dall'inizio dell'anno hanno frequentato 16 studenti poiché una studentessa non è mai stata presente. Nella classe sono presenti tre alunne diversamente abili, supportati da due insegnanti di sostegno per 9 ore ciascuna. Tutte e tre seguono una programmazione per obiettivi minimi.

Gli alunni hanno frequentato, complessivamente, in maniera regolare le lezioni. Il contesto socio-culturale di provenienza, si colloca in una fascia di livello medio basso e solo un numero molto ristretto di alunni ha dimostrato di disporre di adeguati stimoli culturali, personali e/o familiari, necessari per la propria crescita personale e sociale.

Dal punto di vista disciplinare alcuni studenti hanno assunto comportamenti non sempre rispettosi delle regole di convivenza civile; dal punto di vista didattico, la classe complessivamente possiede un livello sufficiente, pochi alunni si sono distinti per interesse e costante studio, altri dopo un inizio di anno incerto con un rendimento discontinuo, sono riusciti ad acquisire le competenze, le conoscenze e le abilità minime e

accettabili nelle varie discipline. La partecipazione didattica, l'impegno personale e lo studio domestico sono stati incostanti per alcuni alunni, solo in pochi hanno mostrato attenzione ed interesse costante verso tutte le attività proposte.

Come deliberato in seno al Collegio dei Docenti, sono stati effettuati interventi di recupero attraverso pause didattiche. Le due UDA sono state sviluppate trattando dei prodotti di qualità che hanno risonanza a livello internazionale e rientrano nella cultura alimentare di tutto il mondo.

La classe nel suo complesso, nella parte finale dell'anno scolastico sta mostrando una maggiore attenzione e partecipazione, appare più consapevole dell'importanza dell'appuntamento finale e si sta applicando maggiormente nello studio domestico. Pertanto a seconda dei prerequisiti iniziali posseduti, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione al percorso formativo e didattico, il profitto medio della classe si attesta su un livello sufficiente e in taluni casi discreto.

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

- Primo livello: gli alunni che hanno saputo organizzare discretamente il proprio apprendimento rispettando le consegne e che sono in possesso di un metodo di lavoro autonomo. Essi possiedono discrete conoscenze di base, capacità linguistico - espressive ed interpretative e una buona padronanza delle competenze professionali.
- Secondo livello rientrano alunni nei quali l'acquisizione delle conoscenze è rimasta di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale. Tali allievi, se opportunamente guidati, riescono a svolgere le attività loro assegnate raggiungendo gli obiettivi prefissati delle varie discipline.
- Terzo livello è costituito da pochi alunni con una carente preparazione di base in più discipline dovuta ad una non sufficiente applicazione nello studio e a lacune pregresse, ma che, dal punto di vista teorico pratico-professionale, hanno acquisito sufficienti competenze.

Nel corso del quinquennio tutti gli alunni hanno partecipato alle materie pratiche, di settore in maniera adeguata e svolto il PCTO (ex alternanza scuola-lavoro).

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE: ALUNNI

No	Alunna/o	Provenienza
1	OMISSIS	STESSO ISTITUTO
2	««««««««	STESSO ISTITUTO
3	«««««««	STESSO ISTITUTO
4	«««««««	STESSO ISTITUTO
5	«««««««	STESSO ISTITUTO
6	«««««««	STESSO ISTITUTO
7	«««««««	STESSO ISTITUTO
8	«««««««	ALTRO ISTITUTO
9	««««««««	STESSO ISTITUTO
10	«««««««	STESSO ISTITUTO
11	«««««««	STESSO ISTITUTO
12	«««««««	STESSO ISTITUTO
13	«««««««	STESSO ISTITUTO
14	«««««««	STESSO ISTITUTO
15	«««««««	STESSO ISTITUTO
16	«««««««	STESSO ISTITUTO
17	«««««««	STESSO ISATITUTO

Tutti gli alunni sono provenienti dalla 4 F di cui due ripetenti della 5F
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO

Classe	2019/ 20	2020/ 21	2021/ 22
--------	----------	----------	----------

CRITERI DELIBERATI PER L'ATTIBUZIONE 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:

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

- 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)

Il Consiglio di classe nello scrutinio di Giugno provvederà ad assegnare il credito scolastico del quinto anno, a sommarlo ai crediti scolastici del terzo e quarto anno e poi a convertire la somma dei crediti dei tre anni secondo la tabella allegata.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO.

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

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

DISCIPLINE CURRICOLARI	A.S. 2020/21	A.S. 2021/22	A.S. 2022/23
ITALIANO	TORRENTE FABIO	MESSINA CARLA	ALAGNA ANNA MARIA
STORIA	RUGGIERI PAOLA	RUGGIERI PAOLA	ALAGNA ANNA MARIA
MATEMATICA	PACE FRANCESCO	URSO MARCELLA	MALTESE SABINA
INGLESE	CORDARO MARIA CARMELA	MARINO ELENA	CALAMUSA VALENTINA
FRANCESE	SCHIRO' VINCENZA	SCHIRO' VINCENZA	SCHIRO' VINCENZA
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	PISCIOTTA ANNA MARIA	PISCIOTTA ANNA MARIA	PISCIOTTA ANNA MARIA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	RALLO MARIA ENZA	RALLO MARIA ENZA	RALLO MARIA ENZA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA	GRISAFI FRANCESCO SAMMARTANO GIUSEPPE	GRISAFI FRANCESCO PALADINO GASPARE	GENNA PATRIZIA
LABORATORIO DI ENOGASTRON. CUCINA	////////	////////	FONANA PIETRO
RELIGIONE	ANGILERI LOREDANA	ANGILERI LOREDANA	ANGILERI LOREDANA
EDUCAZIONE FISICA	LI CAVOLI ANGELA	BAULEO ARMANDO	QUARTANA MARIA
SOSTEGNO	ANGILERI GIUSEPPINA	ANGILERI GIUSEPPINA	ANGILERI GIUSEPPINA
SOSTEGNO	ZERILLI GIULIANA	ZERILLI GIULIANA	ZERILLI GIULIANA
SOSTEGNO	ALAGNA MARIA LETIZIA	////////	////////
SOSTEGNO	PUTAGGIO MAURIZIO	////////	////////
SOSTEGNO	PASSALACQUA DANIELA	////////	////////

Allegata al verbale consiglio di classe del 22/11/22

Estratto:

Competenze di cittadinanza (trasversali):

Imparare ad imparare

Comunicare

Collaborare e partecipare

Agire in modo autonomo e responsabile

Risolvere problemi

Individuare collegamenti e relazioni

Acquisire e interpretare l'informazione

OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI

Utilizzare la lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.

Produrre testi scritti di vario tipo utilizzando linguaggi diversi e supporti diversi.

Leggere, comprendere, sintetizzare, analizzare e sviluppare capacità di giudizio personale.

Individuare collegamenti e relazioni.

Utilizzare le lingue straniere per essenziali scopi comunicativi ed operativi.

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare informazioni qualitative e quantitative.

Riconoscere gli aspetti geografici e territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Acquisire conoscenze, abilità e competenze specifiche. Per esse si rimanda alle programmazioni individuali.

COMPETENZE PROFESSIONALI

Riconoscere nell'evoluzione dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche in riferimento a contesti locali e globali.

Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con quelle di altre figure professionali.

Promuovere, gestire e organizzare i servizi valorizzando le risorse ambientali, storico- artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio e applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria delle aziende ristorative.

Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità di prodotti.

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

COMPITI ISTITUZIONALI DELLA COMPONENTE DOCENTI:

Comunicare la propria programmazione.

Chiarire le scelte e le motivazioni sottese al proprio intervento didattico.

Esplicitare le strategie, gli strumenti di verifica e i criteri di valutazione.

Seguire una comune linea di condotta sia sul piano didattico che sul piano disciplinare al fine di perseguire gli obiettivi individuati nei confronti degli alunni.

DOVERI FONDAMENTALI DEGLI ALUNNI:

Rispettare i docenti, i compagni e tutto il personale della scuola.

Conoscere e rispettare il regolamento d'istituto.

Partecipare attivamente al dialogo educativo eseguendo con attenzione i compiti in classe, quelli per casa, evidenziando ed esponendo le loro difficoltà

IMPEGNI DELLA COMPONENTE GENITORI:

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

Valorizzazione del vissuto; gradualità; lezioni frontali e partecipate; conversazioni guidate; gruppi di lavoro; schematizzazioni e sintesi concettuali con costruzione di mappe; laboratorio di scrittura di tipologie testuali diverse; osservazione, lettura e interpretazione di fonti e carte storico-geografiche; collegamento tematiche proposte con altri contesti culturali e ambiti disciplinari (quando possibile); metodologia della ricerca; metodo induttivo e/o deduttivo; didattica laboratoriale; *problem solving*; alternanza scuola-lavoro. Gli strumenti utilizzati saranno: libri di testo, fotocopie, schede didattiche, audiovisivi, laboratorio di informatica, biblioteca, lavagna luminosa, quotidiani.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Si effettueranno verifiche formative in itinere per accertare sistematicamente il processo di insegnamento-apprendimento e l'efficacia dell'intervento didattico al fine di individuare tempestivi interventi di recupero, ridefinire eventualmente gli obiettivi o modificare le tecniche e strategie. Le verifiche sommative, invece, valuteranno le abilità acquisite ed i contenuti appresi.

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

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

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

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

INCONTRI SCUOLA - FAMIGLIA

Sono previsti due incontri scuola famiglia durante l'anno scolastico

INTERVENTI DIDATTICI ED EDUCATIVI INTEGRATIVI

Per lievi carenze, il C.d.C. stabilisce di effettuare interventi di recupero in itinere

PARTECIPAZIONE A PROGETTI PRESENTI NEL P.T.O.F.

Il C.d.C. stabilisce che gli studenti parteciperanno a tutte le attività scolastiche presenti nel P.T.O.F

UDA INTERDISCIPLINARI

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

DAL CAMPO AL BICCHIERE MADY IN ITALY

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

Attività extra curricolari

Il C.d.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.

Durante l'anno scolastico gli alunni hanno partecipato alle seguenti attività integrative sia in orario scolastico che pomeridiano: Manifestazione "Asso orienta Sicilia" – Manifestazione Cooking Show
Incontro informativo con il polo Universitario di Palermo e Trapani.

ATTIVITA' DI RECUPERO

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

Pertanto per il recupero si individuano due ambiti:

Disciplinare: volto alla compensazione di carenze specifiche nelle singole materie;

Trasversale: volto al recupero di abilità di base, a cui possono concorrere le diverse discipline.

Al termine del primo quadrimestre, è stato effettuato un periodo di pausa didattica, all'interno del quale ciascun insegnante, per dieci giorni, ha svolto un percorso di ripasso; esso ha previsto attività strutturate

individualmente e per gruppi omogenei con modalità didattiche e metodologie diverse, in orario curriculare per permettere agli alunni di recuperare le lacune fino ad allora accumulate.

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

TITOLO DEL PROGETTO "IMPARO LAVORANDO IN AZIENDA"

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

- Attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.

L'alternanza scuola - lavoro si presenta come un'offerta formativa coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e finalizzata ad:

- Acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nei vari ambiti di attività professionale;
- Apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo.

La presenza in azienda dello studente diventa un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria delle scelte d'indirizzo, già iniziato nel triennio di qualifica. Nello specifico l'alternanza è sviluppata in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative - alberghiere, linguistiche, culturali acquisite in ambito scolastico. L'attività in azienda per i nostri studenti dell'alberghiero mira ad incrementare al massimo le potenzialità professionali degli studenti acquisite a scuola integrandole e arricchendole in strutture turistico/alberghiere del territorio siciliano e nazionale. L'alternanza persegue in modo ottimale il raccordo fra la formazione in aula e l'esperienza pratica attuando precisi processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili; arricchisce la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro; favorisce l'orientamento professionale nel settore ristorativo sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti. Infine con l'alternanza si vuole contribuire a far conoscere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto contribuendo a creare, in prospettiva, una rete di relazioni utili alla successiva collocazione occupazionale al termine del corso di studi.

La legge n. 145/2018 (legge di bilancio 2019) apporta modifiche alla disciplina dei percorsi di alternanza scuola-lavoro. La nota Miur 18 febbraio 2019, prot. n. 3380 illustra tali modifiche, al fine di assicurare l'uniforme applicazione delle nuove disposizioni su tutto il territorio nazionale.

A partire dall'anno scolastico 2018/2019 gli attuali percorsi di alternanza scuola-lavoro sono ridenominati "percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" e sono attuati per una durata complessiva non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali; tutti gli studenti hanno svolto il corso di HACCP della durata di 20 ore e il Corso sulla sicurezza della durata di 12 ore, alcuni alunni hanno effettuato il loro percorso di Alternanza Scuola Lavoro a partire dal terzo anno, presso strutture ristorative e alberghiere della Sardegna e di Marsala; inoltre, hanno svolto delle ore di attività al ristorante didattico e nelle varie manifestazioni esterne alla scuola.

EDUCAZIONE CIVICA: tematiche e griglia di valutazione

In coerenza con gli obiettivi del PTOF e dell'art.3 della Legge 20 Agosto 2019 n.92 e ai sensi dell'O.M n.45 del 09 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. Le linee guida confermano la trasversalità e l'impostazione interdisciplinare dell'Educazione civica, anche in riferimento alla pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili ad una singola disciplina. Resta fermo dunque il coinvolgimento di tutti i docenti per il raggiungimento dei diversi obiettivi prefissati nella programmazione disciplinare e condivisi nel Consiglio di classe.

DALL'A.S. 2022/2023,

Il collegio dei docenti ha approvato il curriculum di educazione civica e in sede dipartimentale sono state definite le tematiche affrontate per classi parallele divise per biennio e triennio.

Per le classi quinte dell'indirizzo "servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "articolazione" enogastronomia sala", le tematiche scelte sono:

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

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

Finalità didattiche (sono gli obiettivi generali dell'insegnamento)

L'insegnante si prefigge di raggiungere i seguenti obiettivi:

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

Finalità disciplinari (sono gli obiettivi della singola disciplina)

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

Metodologie didattiche

- Lezione frontale
- Lezione interattiva
- Esercitazioni
- Problem solving
- Ricerche individuali e/o di gruppo
- Didattica laboratoriale
- Mappe mentali-concettuali
- Schematizzazioni e sintesi

Modalità di verifica e valutazione

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

Criteri di valutazione

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

Griglie di valutazione

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

Il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e per le classi terze, quarte e quinte degli Istituti secondari di secondo grado, all'attribuzione del credito scolastico.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

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.

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

CAPACITÀ DI PARTECIPARE ALLA COSTRUZIONE DI UN SISTEMA DI RELAZIONE UOMO - AMBIENTE	Incapacità di rispettare l'ambiente, di cogliere la relazione uomo-ambiente.	Riconosce in maniera settoriale e frammentaria i principi legati al rapporto uomo-ambiente.	Riconosce in maniera adeguata i principi legati al rapporto uomo-ambiente.	Riconosce con consapevolezza ed autonomia i principi legati al rapporto uomo-ambiente.	Riconosce con consapevolezza ed autonomia i principi legati al rapporto uomo-ambiente; sensibilizza gli altri verso l'ambiente e il territorio.
CAPACITÀ CRITICA DI GESTIRE LA RETE INTERNET	Conoscenza inadeguata delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione informatica; 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	Conoscenza adeguata delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione informatica; capacità adeguata di gestire le informazioni ricavate dalla rete.	Conoscenza ampia delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione informatica; capacità di gestire in modo sicuro le informazioni dalla rete.	Conoscenza approfondita degli ambienti virtuali e uso corretto della strumentazione informatica; capacità di gestire in modo responsabile le informazioni.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il voto esprime la valutazione e, in conformità dell'art.1 D.lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, deve compendiare a) il processo pedagogico formativo e b) il raggiungimento dei risultati di apprendimento. Quello della valutazione è dunque il momento in cui si verificano il conseguimento dei risultati e il processo di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo ma al contempo sull'efficacia dell'azione didattica.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti

nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa”

L'art.1 comma 6 del D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: “L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi”

Il Consiglio di Classe e i singoli docenti fanno sì che ogni studente apprenda i nuclei tematici essenziali di ogni disciplina e sviluppi le abilità di comprensione, applicazione, analisi, sintesi e valutazione.

La Scuola, nel perseguire un apprendimento personalizzato, adotta una metodologia didattica basata su:

Approccio comunicativo – relazionale positivo

Strategie metodologiche di apprendimento collaborativo e operativo;

Approccio per tematiche e problemi;

Ricerca - Azione, problem solving, peer education;

Strategie curriculari flessibili per unità di apprendimento.

La valutazione è funzione regolativa del processo d' apprendimento ed anche momento conclusivo ed intermedio degli itinerari didattici. Essa, come funzione diagnostica e prognostica, attiva il monitoraggio del percorso formativo per implementarlo e/o se necessario modificarlo. Tiene conto della situazione di partenza, dell'impegno profuso, del metodo di lavoro, del raggiungimento degli obiettivi fissati, della maturazione complessiva della personalità dell'allievo.

La valutazione dovrà prevedere:

Esercitazioni scritte e orali;

Osservazione sistematica del comportamento cognitivo dell'alunno;

Prove di verifica formativa in itinere, Prove di verifica sommativa – inter-periodale e finale.

Essa si articola nelle seguenti fasi:

Valutazione Diagnostica: accerta le competenze di base ed individua i settori su cui operare.

Valutazione Formativa: si esegue in itinere con modalità differenti e serve al docente per controllare il processo di apprendimento. Valutazione Sommativa: apprezza la capacità degli alunni di utilizzare le conoscenze acquisite, misura l'apprendimento dell'intera unità di apprendimento.

Valutazione globale: a conclusione del percorso educativo programmato del primo quadrimestre, nonché alla fine dell'anno scolastico, tiene conto del livello di partenza e del livello di preparazione in termini di conoscenze, competenze e capacità raggiunte, oltre che dell'impegno, partecipazione, frequenza, interesse e metodo di studio.

Le tabelle, a seguito riportate, comprendono

Criteri di valutazione in termini di Conoscenze, Competenze, Capacità, Abilità Linguistiche ed operative

Strumenti – Metodi di valutazione

Tipologia degli strumenti e dei metodi utilizzati: Test, prove scritte (strutturate, semi strutturate, non strutturate) e pratiche, colloqui.

Deduttivo, induttivo, lezione frontale, lezione interattiva, proposizione di problemi, lavoro di gruppo.

6	<p style="text-align: center;">RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI ESSENZIALI</p> <p>Conoscenze: conosce e comprende almeno i contenuti minimi 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 style="text-align: center;">RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI</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 style="text-align: center;">RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI</p> <p>Conoscenze: possiede una conoscenza generale approfondita e sicura 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 style="text-align: center;">PIENO RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI</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	PIENO RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI
	<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 e documentato</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
10	<p>Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto</p> <p>Comportamento pienamente maturo e responsabile durante le attività didattiche</p> <p>Frequenza assidua alle attività in presenza</p> <p>Vivo interesse e partecipazione attiva alle lezioni.</p> <p>Regolare, serio e puntuale svolgimento delle consegne scolastiche</p> <p>Rispetto degli altri e delle istituzioni scolastiche</p> <p>Ruolo attivo e propositivo all'interno della classe anche durante le video - lezioni</p> <p>Ottima socializzazione</p>
9-8	<p>Rispetto delle norme del Regolamento d'Istituto</p> <p>Comportamento responsabile e collaborativo durante le attività didattiche in presenza. Costante interesse e proficua partecipazione alle lezioni in presenza</p> <p>Costante adempimento dei doveri scolastici</p> <p>Puntuale esecuzione delle consegne proposte</p> <p>Equilibrio nei rapporti interpersonali</p> <p>Ruolo attivo all'interno del gruppo classe anche durante le video-lezioni</p>
7	<p>Rispetto non adeguato delle norme del Regolamento d'Istituto</p> <p>Partecipazione non sempre attenta e responsabile alle lezioni</p> <p>Frequenza saltuaria e discontinua alle attività didattiche</p> <p>Occasionale e sollecitata esecuzione delle consegne scolastiche</p> <p>Discontinuo adempimento dei doveri scolastici</p> <p>Comportamento a volte conflittuale nei rapporti interpersonali</p>

6	<p>Svolgimento non puntuale delle consegne assegnate Frequenza irregolare alle attività didattiche Osservazione irregolare delle norme della vita scolastica Disturbo del regolare svolgimento delle lezioni Attenzione e partecipazione discontinua alle attività didattiche Partecipazione non sempre collaborativa anche durante le video-lezioni Ripetute assenze non giustificate Ripetuti ingressi posticipati e/o uscite anticipate non documentate. Note disciplinari o ammonimenti scritti senza sospensioni dalle lezioni relativi a comportamenti reiterati ma di scarsa gravità Grave inosservanza del Regolamento d'Istituto Completo disinteresse per le attività didattiche Comportamento scorretto nel rapporto con gli insegnanti e/o i compagni</p>
5	<p>Ripetute note disciplinari relative a comportamenti reiterati o gravi Frequente disturbo delle lezioni Ruolo negativo nel gruppo classe anche durante le video-lezioni Assenze non giustificate Note disciplinari con sospensione delle lezioni per più di 15 giorni relative a comportamenti reiterati con episodi gravi Frequenza scarsa alle attività didattiche (numero di assenze superiori a quelle previste dalla normativa vigente)</p>

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Oltre alle tipologie previste del nuovo Esame di Stato per la prima e seconda prova, sono state adottate altresì al termine di ogni quadrimestre prove strutturate e semi strutturate, 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 DECRETO LEGISLATIVO 13 Aprile 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 Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le griglie allegate al presente documento;

Per la valutazione del colloquio d'esame, il CdC predispose una griglia di valutazione che tenga conto dei criteri stabiliti nell'O.M. n° 45 del 09/03/2023.

PCTO ex ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO NEL TRIENNIO

TITOLO DEL PROGETTO "IMPARO LAVORANDO IN AZIENDA"

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

Attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;

Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro;

Favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.

L'alternanza scuola - lavoro si presenta come un'offerta formativa coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e finalizzata ad:

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

Nello specifico l'alternanza è sviluppata in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative - alberghiere, linguistiche, culturali acquisite in ambito scolastico.

L'attività in azienda per i nostri studenti dell'alberghiero mira ad incrementare al massimo le potenzialità professionali degli studenti acquisite a scuola integrandole e arricchendole in strutture turistico/alberghiere del territorio siciliano e nazionale.

L'alternanza persegue in modo ottimale il raccordo fra la formazione in aula e l'esperienza pratica attuando precisi processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili;

Arricchisce la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro;

Favorisce l'orientamento professionale nel settore ristorativo sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti. Infine con l'alternanza si vuole contribuire a far conoscere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto contribuendo a creare, in prospettiva, una rete di relazioni utili alla successiva collocazione occupazionale al termine del corso di studi.

L'attività di P.C.T.O. si è basata, oltre che su percorsi in azienda, anche attraverso delle esercitazioni speciali realizzate all'interno del progetto "scuola impresa", attraverso lo strumento del "ristorante didattico" per gli studenti dell'alberghiero.

La legge n. 145/2018 (legge di bilancio 2019) apporta modifiche alla disciplina dei percorsi di alternanza scuola-lavoro. La nota Miur 18 febbraio 2019, prot. n. 3380 illustra tali modifiche, al fine di assicurare l'uniforme applicazione delle nuove disposizioni su tutto il territorio nazionale.

A partire dall'anno scolastico 2018/2019 gli attuali percorsi di alternanza scuola-lavoro sono ridenominati "percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" e sono attuati per una durata complessiva:

non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali;

tutti gli studenti hanno svolto il corso di HACCP della durata di 20 ore e il Corso sulla sicurezza della durata di 12 ore. Alcuni studenti hanno effettuato il loro percorso di PCTO a partire dal terzo anno, presso strutture ristorative e alberghiere della Sardegna e di Marsala. Lo scorso anno, hanno effettuato le rimanenti ore in strutture del territorio e hanno svolto esercitazioni speciali realizzate all'interno del progetto "scuola impresa", attraverso lo strumento del "ristorante didattico".

PERCORSI INTERDISCIPLINARI SVILUPPATI DURANTE L'A.S. 2022-2023

(D.M. 37/2019, art. 2, comma 5 e ai sensi dell'art.18 comma 1 lettera c dell'O.M. 45 del 09/03/2023 e in coerenza con gli obiettivi del Piano triennale dell'offerta formativa)

Nodi interdisciplinari

La Sicilia cuore del Mediterraneo: cultura, tradizioni, sapori

Valorizzazione delle eccellenze italiane

Cibo salutare sicuro e sostenibile per l'ambiente

Promozione del Made in Italy

Educazione alla salute, bere consapevole, mangiare sano e sostenibile

La globalizzazione: aspetti sociali, culturali e alimentari

La sicurezza alimentare

COMPONENTI DELLA COMMISSIONE D'ESAME DI STATO

DOCENTI	MATERIA
GENNA MARIA PATRIZIA	SALA E VENDITA
PISCIOTTA ANNA MARIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
FONTANA PIETRO	CUCINA

I
l
d
o
c

umento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 15 Maggio 2023

IL CONSIGLIO DI CLASSE 5ª Sez. F

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Rallo Enza Maria	Diritto e Tecniche Amministrative	
Alagna Anna Maria	Italiano e Storia	
Maltese Sabina	Matematica	
Schirò Vincenza	Francese	
Calamusa Valentina	Inglese	
Angileri Loredana	Religione	
Pisciotta Anna Maria	Scienze degli Alimenti	
Fontana Pietro	Lab. Servizio Cucina	
Quartana Maria	Scienze Motorie	
Genna Patrizia	Lab. Sala - Vendita	
Zerilli Giuliana	Sostegno	
Angileri Giuseppina	Sostegno	
IL COORDINATORE Prof.ssa Zerilli Giuliana		IL DIRIGENTE SCOLASTICO Dott. Domenico Pocorobba

**CO
NC
LUS
IO
NI**
Un
a
cop
ia
del
doc
um
ent
o
ela
bor
ato
dal
Con
sigli
o di
Cla
sse
vie
ne
tras
me
ssa
alla
Co

missione esaminatrice come sintesi degli elementi più significativi del lavoro svolto ma anche come orientamento per la scelta dei contenuti del colloquio. Un'altra copia viene affissa all' Albo-online dell'Istituto.

Allegati:

Allegato A - Griglie di valutazione prove scritte e colloquio

Allegato B - Simulazioni di prima e di seconda prova

Allegato C - Relazioni finali dei singoli docenti

Allegato D - Relazione Finale Tutor Didattico - Certificazione delle competenze dei percorsi trasversali e per l'orientamento (PCTO)

Allegato E – Relazione del consiglio di classe su alunni con disabilità (in ordine alfabetico)

ALLEGATO A

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE E COLLOQUIO TIPOLOGIA A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max 2)		Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) Punti 2	Riguardo ai vincoli della consegna l'elaborato: non ne rispetta alcuno (0,25) ne rispetta in minima parte (0,50) li rispetta sufficientemente (1) li rispetta quasi (1,50) li rispetta completamente (2)	
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO (max 8)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Punti 2		L'elaborato evidenzia: minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (0,25) scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (0,50) sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (1) adeguate conoscenze e alcuni spunti personali (1,50) - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (2)	
		Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) Interpretazione corretta e articolata del testo Punti 6	L'elaborato evidenzia: diffusi errori di comprensione, di analisi e di interpretazione (2) una comprensione parziale e la presenza di alcuni errori di analisi e di interpretazione (2,50) una sufficiente comprensione, pur con la presenza di qualche inesattezza o superficialità di analisi e interpretazione (3) una comprensione adeguata e una analisi e interpretazione abbastanza completa e precisa (4,50) una piena comprensione e una analisi e interpretazione ricca e approfondita (6)	

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

TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max 2)		Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni nel testo proposto Punti 2	Rispetto alle richieste della consegna, e in particolare all'individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni, l'elaborato: non rispetta la consegna e non riconosce né la tesi né le argomentazioni del testo (0,25) rispetta soltanto in parte la consegna e compie errori nell'individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo (0,50) rispetta sufficientemente la consegna e individua abbastanza correttamente la tesi e alcune argomentazioni del testo (1) rispetta adeguatamente la consegna e individua correttamente la tesi e la maggior parte delle argomentazioni del testo (1,50) rispetta completamente la consegna e individua con sicurezza e precisione la tesi e le argomentazioni del testo (2)	
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO (max 7)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Punti 3		L'elaborato evidenzia: minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (0) scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (6) sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (9) adeguate conoscenze e alcuni spunti personali (12) buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (15)	
		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione Punti 4	L'elaborato evidenzia: riferimenti culturali assenti o del tutto fuori luogo (0,75) riferimenti culturali scarsi e/o non corretti (1) un sufficiente controllo dei riferimenti culturali, pur con qualche genericità, inesattezza o incongruenza (2) una buona padronanza dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (3) un dominio ampio e approfondito dei riferimenti culturali, usati con piena correttezza e pertinenza (4)	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO (max 5)	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale Punti 3		L'elaborato evidenzia: numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (0,75) alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (1) una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (2) un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (2,50) una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (3)	
		Capacità di sostenere con coerenza il percorso ragionativo adottando connettivi pertinenti Punti 2	L'elaborato evidenzia: un ragionamento privo di coerenza, con connettivi assenti o errati (0,25) un ragionamento con lacune logiche e un uso inadeguato dei connettivi (0,50) - un ragionamento sufficientemente coerente, costruito con connettivi semplici e abbastanza pertinenti (1) un ragionamento coerente, costruito con connettivi per lo più adeguati e pertinenti (1,50) un ragionamento coerente, costruito con una scelta varia, adeguata e pertinente dei connettivi (2)	
LESSICO E STILE (max 3)	Ricchezza e padronanza lessicale Punti 3		L'elaborato evidenzia: - un lessico povero e del tutto inappropriato (0,75) - un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (1) - un lessico semplice ma abbastanza adeguato (2) - un lessico specifico e per lo più appropriato (2,50) - un lessico specifico, vario ed efficace (3)	

CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max 3)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Punti 3		L'elaborato evidenzia: diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura (0,75) alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura (1) un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (2) – una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura (2,50) una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (3)	
OSSERVAZIONI				TOTALE /20

TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO – ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max2)		Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrase Punti 2	Riguardo alle richieste della traccia, e in particolare alla coerenza della formulazione del titolo e dell'eventuale parafrase, l'elaborato: - non rispetta la traccia e il titolo è assente o del tutto inappropriato; anche l'eventuale parafrase non è coerente (0,25) rispetta soltanto in parte la traccia; il titolo è assente o poco appropriato; anche l'eventuale parafrase è poco coerente(0,50) rispetta sufficientemente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrase semplici ma abbastanza coerenti(1) rispetta adeguatamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrase corretti e coerenti(1,50) rispetta completamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrase molto appropriati ed efficaci (2)	
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO (max7)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Punti 3		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (0,75) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (1) - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (2) - adeguate conoscenze e alcuni spunti personali (2,50) - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (3)	
		Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Punti 4	L'elaborato evidenzia: riferimenti culturali assenti o minimi, oppure del tutto fuori luogo(1) scarsa presenza e superficialità dei riferimenti culturali, con alcuni errori (1,50) sufficiente controllo e articolazione dei riferimenti culturali, pur con qualche imprecisione e/o genericità (2) buona padronanza e discreto approfondimento dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (3) dominio sicuro e approfondito dei riferimenti culturali, usati con ampiezza, correttezza e pertinenza (4)	

ORGANIZZAZIONE DEL TESTO (max 5)	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale Punti 3		L'elaborato evidenzia: numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (0,75) alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (1) una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (2) un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (2,50) una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (3)	
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione Punti 2	L'elaborato evidenzia: uno sviluppo del tutto confuso e tortuoso dell'esposizione (0,25) uno sviluppo disordinato e disorganico dell'esposizione (0,50) uno sviluppo sufficientemente lineare dell'esposizione, con qualche elemento in disordine (1) uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare dell'esposizione (1,50) uno sviluppo pienamente ordinato e lineare dell'esposizione (2)	
LESSICO E STILE (max3)	Ricchezza e padronanza lessicale Punti 3		L'elaborato evidenzia: - un lessico povero e del tutto inappropriato (0,75) - un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (1) - un lessico semplice ma abbastanza adeguato (2) - un lessico specifico e per lo più appropriato (2,50) - un lessico specifico, vario ed efficace (3)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max 3)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Punti 3		L'elaborato evidenzia: diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura (0,75) alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura (1) un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (2) una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura (2,50) una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (3)	
OSSERVAZIONI				TOTALE /20

Griglia di valutazione per la seconda prova scritta

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Livelli	DESCRITTORI	Punti	Punteggio
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 professionale	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 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	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
			Tot./20	

Griglia di valutazione colloquio

a seguito 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, de Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze Personali	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50
Punteggio totale della prova			

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

ALLEGATO B

Prima prova scritta è stata svolta in data 14/04/23

TIPOLOGIA A – Analisi e interpretazione di un testo letterario

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

*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 daversi.
- 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.

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'affissarono¹ 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? Sì, 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, dinanzi². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente³. Una smania mala⁴ mi aveva preso, quasi adunghandomi⁵ 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 ammatire, 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 *Sita*⁶; 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.

¹ *mi s'affissarono*: mi si fissarono.

² *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

³ *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

⁴ *smania mala*: malvagità irrequietezza.

⁵ *adunghandomi*: afferrandomi con le unghie.

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

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

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegane il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *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!*

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

Interpretazione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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 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.

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.

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 giuste 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 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

TRACCE 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'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE. Non sono compresi: i mangimi; gli animali vivi, a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano; i vegetali prima della raccolta; i medicinali ai sensi delle direttive del Consiglio 65/65/CEE (1) e 92/73/CEE (2); i cosmetici ai sensi della direttiva 76/768/CEE del Consiglio (3); il tabacco e i prodotti del tabacco ai sensi della direttiva 89/622/CEE del Consiglio (4); le sostanze stupefacenti o psicotrope ai sensi della convenzione unica delle Nazioni Unite sugli stupefacenti del 1961 e della convenzione delle Nazioni Unite sulle sostanze psicotrope del 1971;

Documento n.2 Insetti nei nostri piatti, la prima guida dettagliata ai pericoli che si corre nel mangiarli

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

L'8 dicembre 2022 l'autorità Europea per la Sicurezza Alimentare ha valutato che il consumo dell'insetto nelle modalità richieste dalla compagnia richiedente l'autorizzazione è sicuro. La Commissione Europea dopo questa valutazione ha autorizzato la commercializzazione dell'*Acheta Domesticus*, ossia il grillo domestico come "nuovo alimento" nei paesi della UE. Sino ad oggi questi insetti erano commercializzati per l'alimentazione di alcune specie animali insettivore o mammiferi che si nutrono anche di insetti a prezzi elevati, giustificati dagli ingenti costi d'allevamento. Questi insetti si riproducono ad alte temperature (25/30 gradi); servono substrati costosissimi in quanto le popolazioni sono numerose all'interno della stessa vasca (si parla di migliaia di esemplari che mangiano e defecano continuamente); parliamo di insetti cannibali che si mangiano tra di loro lasciando sul fondo, oltre ad una polvere impalpabile (le feci), resti dei propri simili; insetti che se non puliti continuamente muoiono in massa.

Difficile quindi pensare che parte di questi scarti non finiscano nei prodotti finali.

Tali scarti potrebbero essere ridotti tenendo gli insetti digiuni per giorni prima di essere resi farina commestibile con una sofferenza atroce: parliamo comunque di esseri viventi. Il metodo più sicuro e semplice per abbattere le contaminazioni batteriche è quello di utilizzare antibiotici, gli stessi contestati negli allevamenti tradizionali, con il rischio di assumerli mangiando verdura pur non assumendo insetti. [...] Il costo della farina di grillo si aggira intorno ai 70 euro il kg. contro i soli 2 euro della farina di cereali, di gran lunga superiore a tanti altri prodotti tradizionali, questo proprio per gli elevati costi di produzione. [...]

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

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

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

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

- quali sono le finalità a cui fa riferimento il Reg. CE 178/2022;
- 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 2022 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”.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare un servizio in sala con un menu a base di pesce tipico del territorio per 20 persone, di cui 5 celiache:

- Predisponga come intende organizzare il servizio, avendo ampia scelta di attrezzature e spazio di sala;
- Riferisca con quali criteri intende organizzare il servizio “vini”;
- Riferisca come intende organizzare il servizio per le persone che soffrono di celiachia;
- Il candidato concluda riferendo in maniera sintetica la qualità delle pietanze e delle bevande proposte.

ALLEGATO C

RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ITALIANO

STORIA

DIRITTO e TECNICA AMMINISTRATIVA

MATEMATICA

FRANCESE

INGLESE

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

CUCINA

SALA – BAR

SCIENZE MOTORIE

RELIGIONE

RELAZIONE FINALE

Disciplina: Lingua e Letteratura italiana - classe 5[^] F

Docente: Anna Maria Alagna

Testi adottati: A. Terrile, P. Biglia, C. Terrile, *Vivere tante vite*, Vol. 3. Dalla seconda metà dell'Ottocento agli anni Duemila. Ed. Paravia

Relazione sulla classe: La classe è composta da 16 alunni. Nella classe sono inserite tre alunne diversamente abili che seguono la programmazione della classe con obiettivi minimi. Gli insegnamenti proposti hanno trovato interesse via via crescente, grazie all'instaurazione del dialogo e della collaborazione in modo tale che i problemi, i dubbi, le difficoltà di ciascuno potessero essere affrontati con serenità e consapevolezza. Sono stati affrontati gli autori e le correnti letterarie più significativi della seconda metà dell'Ottocento e della prima metà del Novecento. Un modulo è stato dedicato alle tipologie degli Esami di Stato: gli alunni si sono esercitati nelle tre tipologie, migliorando le abilità di analisi, interpretazione di un testo letterario e acquisendo una sufficiente capacità di argomentare le problematiche dell'attualità. Relativamente alle mete educative raggiunte si può dire che parte della classe è riuscita, nel corso dell'anno, ad interessarsi e a partecipare in maniera attiva al dialogo educativo, potenziando le capacità espressive, di riflessione e di analisi. Per alcuni, invece, il processo di apprendimento, è stato più lento e difficoltoso sia per le carenze pregresse che per una scarsa motivazione allo studio. Il profitto medio della classe è nel complesso pienamente sufficiente. Un gruppo di allievi ha superato le difficoltà iniziali e ha migliorato il rendimento soprattutto nel secondo quadrimestre. Rispetto a questa media, alcuni allievi hanno evidenziate discrete capacità e buona partecipazione al dialogo educativo, raggiungendo un discreto profitto nella preparazione finale. La verifica del grado di apprendimento è avvenuta mediante interventi dal posto, verifiche orali e scritte, effettuate sia in itinere che a conclusione dei moduli. Per gli alunni con carenze, sono state attivate durante l'anno scolastico strategie di recupero, come pausa didattica e recupero in itinere, che hanno consentito ad alcuni di colmare in parte le carenze.

Metodologie adottate: presentazione dell'argomento da parte dell'insegnante, conversazione, lettura espressiva e analisi guidata dei testi, schematizzazione e attualizzazione dei temi. Sono state utilizzate le seguenti strategie: ricerca guidata, mappe concettuali, alternanza di momenti informativi a quelli di dibattito aperto.

Attività di recupero attuate: Le strategie adottate sono state la pausa didattica, dopo la fine del primo quadrimestre e il recupero in itinere

Strumenti di verifica

Tipologia	Numero (tot. anno)
-----------	--------------------

1) Verifiche scritte/grafiche	4
2) Verifiche orali	4
3) Verifiche pratiche	0

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

Modulo 1

Titolo del Modulo: Il secondo Ottocento

U.D.1: Naturalismo e Verismo.

U.D.2: Ritratto d' autore: G. Verga

Periodo di svolgimento: Ottobre - Novembre

Competenze

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

Conoscenze

- Conoscere il contesto socio-economico e politico dell'Italia post-unitaria e le ideologie culturali: Positivismo, Naturalismo e Verismo.
- Il Verismo italiano. G. Verga: biografia e pensiero.
- Le opere:
Da I Malavoglia: La famiglia Malavoglia (cap. 1°); Il vecchio e il giovane (cap.9°)
Da Vita dei campi: Rosso Malpelo (visione del film)
Mastro Don Gesualdo: trama, personaggio, spazio e stile.

Abilità

- Contestualizzare un movimento, un autore, un testo, un'opera;
- Eseguire la parafrasi, il riassunto, l'analisi e il commento di un testo poetico o in prosa;
- Scrivere in forma sufficientemente corretta dal punto di vista ortografico, morfosintattico e lessicale;
- Esporre in forma linguisticamente coerente e chiara i concetti appresi;
- Esprimere e sostenere un'opinione personale;
- Fare collegamenti tra autori, opere e correnti letterarie.

Modulo 2

Titolo del Modulo: Il Decadentismo e il primo Novecento

U.D.1: Il Decadentismo

U.D.2: G. D'Annunzio

U.D.3: G. Pascoli

U.D.4: L. Pirandello

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

Competenze:

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

Conoscenze:

Definizione e genesi del **Decadentismo**;

La perdita di importanza del poeta: **Baudelaire**, l'albatro

G. D'Annunzio: vita, opere, poetica e pensiero;

Da Alcyone: La pioggia nel pineto e I Pastori;

G. Pascoli: vita, opere, poetica e pensiero.

Da Myricae: Lavandare e X Agosto

Dai Canti di Castelvecchio: la cavalla storna V.V.46/64

L. Pirandello: vita, pensiero e opere.

Da Novelle per un anno: Il treno ha fischiato.

Da Il fu Mattia Pascal: Adriano Meis e il cagnolino (cap. 8°)

Uno, nessuno, centomila: la trama, la ricerca di sé e il monologo interiore

Dal Saggio sull'Umorismo: l'esempio della vecchia signora "imbellettata"; la vita come continuo fluire; l'arte umoristica.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Leggere, comprendere commentare e analizzare i testi letterari;
- Orientarsi nella storia delle idee, della cultura e della Letteratura;
- Confrontare epoche, movimenti, autori, opere, testi e cogliere le correlazioni;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

Padroneggiare gli strumenti espressivi della lingua italiana, secondo le esigenze comunicative nei vari contesti

Modulo 3**Titolo del Modulo: Poeti tra le due guerre**

U.D.1: G. Ungaretti

U.D.2: L'Ermetismo

U.D.3: S. Quasimodo

Periodo di svolgimento: Aprile - Maggio

Competenze:

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

Conoscenze:

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

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

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

MODULO N. 4**Unità 1****Titolo del Modulo: Pratiche di scrittura****U.D.1: Gestire le fasi del processo di produzione di testi scritti
rispondenti alle varie tipologie degli Esami di Stato**

Prerequisiti: Esposizione corretta di contenuti e opinioni personali nel processo di produzione scritta
Competenze <input type="checkbox"/> Produrre testi scritti rispondenti alle varie tipologie degli esami di Stato
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere strumenti e codici della comunicazione e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali • Conoscere le modalità della produzione di testi scritti: sintassi, connettivi, interpunzione, varietà lessicali • Conoscere le caratteristiche delle tre tipologie degli Esami di Stato
Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Saper scrivere in modo sufficientemente corretto dal punto di vista ortografico, morfosintattico e lessicale • Saper argomentare su tematiche oggetto di studio e sapere esprimere un'opinione personale • Saper fare collegamenti
Standard minimi di apprendimento: <ul style="list-style-type: none"> • Produrre un testo informativo e semplici testi scritti rispondenti alle varie tipologie degli Esami di Stato con la guida degli insegnanti
Metodologia Lezioni frontali e partecipate, schemi e sintesi concettuali con costruzioni di mappe, metodo deduttivo e induttivo, problem-solving, lavori di gruppo
Mezzi e strumenti: Libro di testo, fotocopie, schede didattiche, dizionario, laboratorio d'informatica e audiovisivi
Verifiche ✓ scritte
Periodo di effettuazione: In tutto l'arco dell'anno scolastico

Modulo 5 Titolo del Modulo: UDA interdisciplinare Tematica 1: dal campo al bicchiere Tematica 2: il Mady in Italy Periodo di svolgimento: 1° e 2° quadrimestre

Competenze:

- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio politico (e di quello economico) per orientarsi nel tessuto culturale ed associativo (e in quello produttivo) del proprio territorio
- Comprendere che l'ambiente è un patrimonio inestimabile da tutelare anche con i propri comportamenti quotidiani.

Conoscenze: Tematica 1: G. Verga, l'ambiente agricolo siciliano, l'alimentazione di pescatori e contadini, Vita dei campi e la novella Rosso Malpelo. G. Pascoli e la natura nelle poesie di Myrica. G. D'Annunzio e il cibo

Tematica 2: le caratteristiche tipiche degli autori italiani attraverso le loro opere e testi letterari

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Esprimere e sostenere un'opinione personale;
Leggere, comprendere, commentare e analizzare un testo letterario e non
Orientarsi nella storia delle idee, della cultura e della Letteratura

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

Modulo 3

Titolo del Modulo: Poeti tra le due guerre

U.D.4 S. Quasimodo

Periodo di svolgimento: dopo il 15 maggio

L'INSEGNANTE

PROF.SSA ANNA MARIA ALAGNA

Conoscenze: conoscere la trasformazione del sistema industriale e la nuova fase di sviluppo; conoscere le cause del colonialismo italiano; la nascita e la diffusione dei partiti di massa; conoscere la politica interna delle principali nazioni europee; le riforme del governo

RELAZIONE FINALE

Disciplina: Storia, Costituzione e Cittadinanza - classe 5[^] F

Docente: Anna Maria Alagna

Testo adottato: Alba Rosa Leone- Giovanni Casalegno. *Storia Aperta Vol. 3- Il Novecento e il mondo attuale- Sansoni per la scuola*

Relazione sulla classe: Lo svolgimento del programma **di Storia** ha seguito un corso regolare. Si è fatto uso del libro di testo, ampliato con materiale tratto da altri testi e da internet. Relativamente alle mete educative raggiunte si può dire che una parte della classe è riuscita, nel corso dell'anno, ad interessarsi e a partecipare al dialogo educativo in maniera attiva e propositiva, potenziando le capacità espressive, di riflessione e di analisi. Per alcuni alunni, invece, il processo di apprendimento è stato più lento e difficoltoso sia per le carenze pregresse che per una scarsa motivazione allo studio. Per quest'ultimi sono state attivate, durante l'anno scolastico, strategie di recupero (pausa didattica, recupero in itinere) che hanno consentito ad alcuni di colmare in parte le carenze. Il profitto medio della classe è pienamente sufficiente. Un gruppo di allievi ha superato le difficoltà iniziali e ha migliorato il rendimento soprattutto nel secondo quadrimestre. Rispetto a questa media, alcuni allievi hanno evidenziato discrete capacità e attiva partecipazione al dialogo educativo, raggiungendo un profitto più che discreto.

Metodologie adottate:

lezione frontale, lezione interattiva, ricerca guidata, metodo deduttivo

Attività di recupero attuate: Le strategie adottate sono state la pausa didattica, dopo la fine del primo quadrimestre e il recupero in itinere

Strumenti di verifica

Tipologia	Numero (tot. anno)
1) Verifiche scritte/grafiche	2
2) Verifiche orali	4
3) Verifiche pratiche	0

Abilità: Leggere carte geografiche e comprendere testi; conoscere e usare il linguaggio specifico storico; distinguere vari tipi di fonti, documenti e saperli consultare; saper descrivere e confrontare forme istituzionali diverse; individuare e descrivere gli elementi che caratterizzano un contesto storico (ambiente, economia, società, istituzioni); collocare i fenomeni nel tempo; cogliere nessi e relazioni.

Comprendere l'importanza delle regole del rispetto dei diritti degli altri e dell'ambiente

Modulo 2

Titolo del Modulo: La Grande Guerra

U.D.1: Le premesse e le cause del conflitto

U.D.2: 1914/1916, la guerra di trincea

U.D.3: 1917/1918, la crisi e la vittoria degli Alleati

U.D.4: L'Europa e il mondo dopo la guerra

Periodo di svolgimento: Dicembre-Gennaio-Febbraio-Marzo

Competenze: Saper 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;

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 le premesse e le cause del conflitto; conoscere le fasi della guerra, i trattati di pace e la nuova carta politica dell'Europa; conoscere le principali problematiche dell'Europa del dopoguerra.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

Leggere carte geografiche e comprendere testi; conoscere e usare il linguaggio specifico storico; distinguere vari tipi di fonti, documenti e saperli consultare; Saper descrivere e confrontare forme istituzionali diverse; individuare e descrivere gli elementi che caratterizzano un contesto storico (ambiente, economia, società, istituzioni); collocare i fenomeni nel tempo; cogliere nessi e relazioni. Comprendere l'importanza delle regole del rispetto dei diritti degli altri e dell'ambiente

Modulo 3

Titolo del Modulo: Il dopoguerra e la nascita del fascismo

U.D.1: L'Italia del dopoguerra: la "vittoria mutilata" e il "Biennio rosso"

U.D.2: il fascismo, dalla nascita allo Stato totalitario

U.D.3: Economia, società e politica durante il fascismo

Periodo di svolgimento: Aprile- Maggio

Competenze: Saper 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;

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 sociale, economica e politica dell'Italia del dopoguerra: la vittoria mutilata e il "Biennio rosso"; conoscere le ragioni che hanno favorito la nascita del fascismo e gli avvenimenti che hanno portato il fascismo al potere; conoscere la società, l'economia e la politica del fascismo.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

Leggere carte geografiche e comprendere testi; conoscere e usare il linguaggio specifico storico; distinguere vari tipi di fonti, documenti e saperli consultare; Saper descrivere e confrontare forme istituzionali diverse; individuare e descrivere gli elementi che caratterizzano un contesto storico (ambiente, economia, società, istituzioni); collocare i fenomeni nel tempo; cogliere nessi e relazioni. Comprendere l'importanza delle regole del rispetto dei diritti degli altri e dell'ambiente

Modulo 4

Titolo del Modulo: La Germania nazista

U.D.1: la repubblica di Weimar e l'ascesa di Hitler

U.D. 2: Nazismo e antisemitismo.

U.D.3: lo Stato totalitario nazista.

Periodo di svolgimento: Maggio

Competenze:

Saper 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;
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 sociale, economica e politica della Germania dopo il trattato di Versailles. Conoscere le cause che hanno portato alla nascita del nazismo, il regime nazista e i suoi provvedimenti.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

Leggere carte geografiche e comprendere testi; conoscere e usare il linguaggio specifico storico; distinguere vari tipi di fonti, documenti e saperli consultare; Saper descrivere e confrontare forme istituzionali diverse; individuare e descrivere gli elementi che caratterizzano un contesto storico (ambiente, economia, società, istituzioni); collocare i fenomeni nel tempo; cogliere nessi e relazioni. Comprendere l'importanza delle regole del rispetto dei diritti degli altri e dell'ambiente

Modulo 4**Titolo del Modulo: Modulo interdisciplinare di Educazione Civica**

Tematica1: Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro

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

Periodo di svolgimento: 1° e 2° quadrimestre

Competenze: Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e dei doveri correlato alle Cittadinanze.

- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio politico (e di quello economico) per orientarsi nel tessuto culturale ed associativo (e in quello produttivo) del proprio territorio
- Comprendere che l'ambiente è un patrimonio inestimabile da tutelare anche con i propri comportamenti quotidiani.

Conoscenze: Tematica 1: Tutela del lavoro minorile**Tematica 2: le abitudini alimentari del primo Novecento****Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)**

- Esprimere e sostenere un'opinione personale;
- Leggere, comprendere commentare e analizzare un testo
- Individuare il collegamento tra Costituzione e fonti normative
- Comprendere il ruolo dei Principi fondamentali della Costituzione all'interno della vita sociale.

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO**Modulo 5****Titolo del Modulo: la seconda guerra mondiale**

U.D.1: lo scoppio della guerra e le sue fasi

U.D. 2: la "guerra parallela" dell'Italia

U.D. 3: L'Olocausto

U.D. 3: il quadro internazionale del dopoguerra

Periodo di svolgimento: Maggio -Giugno

Competenze:

Saper 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;
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 le premesse e le fasi della seconda guerra mondiale; il movimento della Resistenza; il dopoguerra. Conoscere l'ideologia nazista e l'olocausto; conoscere la nascita della repubblica italiana e il varo della Costituzione; le forze politiche e i governi nel dopoguerra italiano.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

Leggere carte geografiche e comprendere testi; conoscere e usare il linguaggio specifico storico; distinguere vari tipi di fonti, documenti e saperli consultare; Saper descrivere e confrontare forme istituzionali diverse; individuare e descrivere gli elementi che caratterizzano un contesto storico (ambiente, economia, società, istituzioni); collocare i fenomeni nel tempo; cogliere nessi e relazioni. Comprendere l'importanza delle regole del rispetto dei diritti degli altri e dell'ambiente

L'INSEGNANTE

PROF.SSA ANNA MARIA ALAGNA

RELAZIONE FINALE

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA – EDUCAZIONE CIVICA

Docente: RALLO ENZA MARIA

Testo adottato: Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa
ricettiva e turistica

Autori: Caterina De Luca – Maria Teresa Fantozzi

Editore: Liviana

Relazione sulla classe

La classe 5 F, ha conseguito nel complesso un grado di preparazione sufficiente. Soltanto pochissimi alunni si sono distinti per apprezzabili capacità, partecipazione attiva alle attività didattiche, sufficiente il livello di conoscenze e buona volontà.

Un altro gruppo di alunni, continuamente sollecitato dal docente, ha fatto del proprio meglio, in prossimità degli esami di Stato, per migliorare gradualmente i risultati scolastici e per personalizzare i contenuti acquisiti, pervenendo ad accettabili livelli di autonomia e a una conoscenza di base dei contenuti proposti.

L'impegno della classe, non è stato sempre adeguato sia nel corso del primo che secondo quadrimestre.

Metodologie adottate

L'attività didattica è stata articolata in moduli e quindi, in unità didattiche; si è cercato di sviluppare un ragionamento continuo, trattando gli argomenti in ordine crescente di difficoltà, collegando ogni argomento a quello successivo considerando la tematica come corpo unico di studio. Visto il diversificato livello di apprendimento della disciplina, si è attuata una metodologia atta a omogeneizzare l'intera classe.

Metodologia adottata in presenza:

- Lezioni frontali e dialogate attraverso l'approccio funzionale – comunicativo
- Costituzione gruppi di lavoro.

Attività di recupero avviate

A fine primo quadrimestre è stata effettuata una pausa didattica finalizzata al recupero delle lacune evidenziate dagli alunni e dopo si è proceduto a consolidare gli argomenti svolti.

Strumenti di verifica	
------------------------------	--

Tipologia	Numero (tot. anno)
1) Verifiche scritte/grafiche	n. 2 nel primo quadrimestre n. 2 nel secondo quadrimestre
2) Verifiche orali	n. 2 nel primo quadrimestre n. 2 nel secondo quadrimestre
3) Verifiche pratiche	

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

Modulo 1**Titolo del Modulo: Le fonti del diritto**

U.D.1: Il fenomeno turistico

U.D.2: La bilancia dei pagamenti

U.D.3: Le fonti del diritto comunitario e internazionale

Periodo di svolgimento: Ottobre - Novembre

Competenze

- Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano
- Comprendere la realtà operativa, elaborando e interpretando dati, e individuare le variabili che determinano i processi produttivi

Conoscenze

- Cos'è il turismo e qual è stata la sua evoluzione
- Cosa s'intende per "turismo sostenibile e responsabile"
- Le Istituzioni dell'UE
- Le fonti del diritto nazionale, comunitario e internazionale

<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici • Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un Paese • Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo • Distinguere le diverse fonti del diritto
<p>Modulo 2 Titolo del Modulo: La legislazione turistica U.D.1: Le norme obbligatorie per l'impresa U.D.2: Le norme sulla sicurezza alimentare U.D.3: La disciplina dei contratti di settore Periodo di svolgimento: Dicembre</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e tracciabilità dei prodotti, alle responsabilità degli operatori produttivi
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I requisiti e gli obblighi dell'imprenditore • La capacità all'esercizio dell'impresa e le procedure concorsuali • Le norme sulla privacy, sulla sicurezza sul lavoro e antincendio e le norme nella sicurezza alimentare • Quali sono le caratteristiche e le norme del contratto ristorativo e le responsabilità del ristoratore • Cos'è il sistema qualità e cosa sono i marchi.
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali • Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy e l'importanza delle norme di sicurezza • Comprendere l'importanza delle norme nella sicurezza alimentare • Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore • Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità
<p>Modulo 3 UDA Titolo del Modulo: Qualità dei prodotti alimentari U.D.1: Il sistema qualità Periodo di svolgimento: Gennaio</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e tracciabilità dei prodotti, alla responsabilità degli operatori produttivi

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cos'è il sistema di qualità e quali sono i marchi di settore
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità e cosa sono i marchi di settore
<p>Modulo 4 UDA Titolo del Modulo: L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo U.D.1: Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Periodo di svolgimento: Febbraio</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e tracciabilità dei prodotti, alla responsabilità degli operatori produttivi
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le norme nella sicurezza alimentare • I controlli integrati nella filiera • La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti nella filiera
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'importanza delle norme nella sicurezza alimentare
<p>Modulo 5 Titolo del Modulo: Le politiche di vendita nella ristorazione U.D.1: Marketing e le tecniche del marketing U.D.2: La programmazione aziendale: budget e Business Plan Periodo di svolgimento: Marzo - Aprile</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio • Individuare le nuove tendenze di filiera, valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali • Adeguare produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'evoluzione del concetto di marketing • Cos'è il Marketing territoriale • La differenza tra Marketing strategico e Marketing operativo • Le fasi di un piano di marketing • Cos'è il budget e qual è il suo scopo • Qual è lo scopo del business plan

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di Marketing
- Distinguere Micromarketing e Macromarketing
- Descrivere le fasi di un Piano di Marketing
- Riconoscere gli obiettivi di Marketing
- Individuare il Marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici
- Avere un quadro d'insieme del Budget e del Business plan

RELAZIONE FINALE**Disciplina:** EDUCAZIONE CIVICA

A partire dall'anno scolastico 2020/21 e di conseguenza anche nell'anno scolastico 2021/22 e 2022/23 è stata introdotta la disciplina di Educazione Civica, la cui funzione è di potenziare le conoscenze giuridiche che permettano una sempre maggiore acquisizione di cosa vuol dire essere cittadino.

L'Educazione Civica è stata collegata ai seguenti argomenti:

- Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro, la sicurezza sul lavoro
- Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari

Le discipline coinvolte per lo sviluppo delle suddette tematiche sono state: Storia, Diritto e Tecniche Amministrative, LSE – cucina, LSE – Sala, Francese, Inglese e Scienza e cultura dell'Alimentazione.

Sono state dedicate delle ore alla disciplina di Educazione Civica come da programmazione di dipartimento.

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI**Modulo 1****Titolo del Modulo: L'Europa**

U.D.1: L'Europa e le Istituzioni dell'Unione Europea

U.D.2: Le fonti del diritto comunitario e internazionale; Organizzazioni internazionali

Periodo di svolgimento: Ottobre - Novembre

Competenze

- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e dei doveri correlato alle Cittadinanze
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio politico (e di quello economico) per orientarsi nel tessuto culturale ed associativo (e quello produttivo) del proprio territorio
- Comprendere il linguaggio e la logica interna della disciplina, riconoscendone l'importanza perché in grado di influire profondamente sullo sviluppo e sulla qualità della propria esistenza a livello individuale e sociale, applicandola in modo efficace con autonomia e responsabilità a scuola come nella vita
- Sviluppare la cittadinanza attiva.

Conoscenze

- Conoscere lo sviluppo storico dell'Unione Europea
- Conoscere le Istituzioni Europee e le proprie funzioni
- Conoscere le fonti del diritto comunitario.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Distinguere le differenti fonti del diritto comunitario e la loro gerarchia
- Comprendere il ruolo dei principi fondamentali della Unione Europea e delle organizzazioni Internazionali e Sovrannazionali .

Modulo 2

Titolo del Modulo: Educazione Finanziaria

U.D.1: Il denaro e le transazioni

U.D.2: Pianificazione e la gestione delle finanze

U.D.3: Rischio e il rendimento di un eventuale investimento

Periodo di svolgimento: Aprile

Competenze

- Compiere le scelte negli investimenti
- Sviluppare il senso per rendere i cittadini più consapevoli nelle loro scelte

Conoscenze

- Le transazioni da effettuare
- La pianificazione e la gestione delle finanze

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di
diritti e doveri
- Evitare i rischi pianificando la gestione finanziaria.

Modulo 3**Titolo del Modulo: Qualità dei prodotti alimentari**

U.D.1: I Marchi

Periodo di svolgimento: fine Aprile**Competenze**

- Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e alla tracciabilità dei prodotti, alla responsabilità degli operatori produttivi.

Conoscenze

- Cos'è il sistema qualità e quali sono i marchi di settore

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità e cosa sono i marchi di settore.

Marsala, 22/05/2023

Prof.ssa

Enza Maria Rallo

Disciplina: MATEMATICA

Docente: MALTESE SABINA

Testi adottati:

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

RELAZIONE FINALE

Relazione sulla classe

La classe è composta da 17 alunni, 10 femmine e 7 maschi, dei quali un'alunna non ha mai frequentato. Sono presenti 3 alunne con il sostegno. Dagli esiti del test d'ingresso somministrato, dai compiti in classe svolti ed in seguito a osservazioni sistematiche in merito al possesso di conoscenze e competenze, la classe appare costituita da tre fasce di livello: discreto, sufficiente e insufficiente.

Alla prima fascia appartiene un gruppo molto ristretto di allievi che possiede accettabili competenze di base, strumentalità linguistica, capacità logico-critiche ed espressive e mostra un certo interesse per le attività scolastiche.

Nella seconda fascia si colloca la maggior parte degli alunni, che possiede modesti prerequisiti, mostra un parziale interesse per le attività proposte, rivela un metodo di lavoro non pienamente consolidato e ritmi di apprendimento piuttosto lenti.

Un gruppo di alunni, infine, posti nella terza fascia, evidenzia una preparazione di base connotata da conoscenze e competenze insufficienti, alquanto lacunose, incontra notevoli difficoltà nella comprensione orale e scritta e nella comunicazione. A causa delle lacune riscontrate negli alunni durante lo svolgimento del modulo di ripasso, durante la pausa didattica (Febbraio 2023), sulle equazioni, disequazioni e circa i concetti di funzioni, il docente, preso atto del ritmo di apprendimento degli stessi, ha iniziato a svolgere continue forme di ripasso, ripetute esercitazioni in classe e pause didattiche.

Relativamente allo studio di funzioni, l'insegnante ha dedicato gran parte dell'attività all'analisi delle funzioni algebriche razionali intere e fratte.

Metodologie adottate

- X Lezione frontale
- X Esercitazioni di gruppo

Attività di recupero adottate	
Recupero dei contenuti svolto in itinere attraverso ripetizione dei contenuti; esercitazioni in classe guidate; pausa didattica.	
Strumenti di verifica	
Tipologia	Numero (tot. anno)
1) Verifiche scritte/grafiche	3/4
2) Verifiche orali	3/4

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

<p>Modulo 1</p> <p>Titolo del Modulo: Disequazioni di 1° e 2° grado intere e fratte</p> <p>U.D.1: Disequazioni di 1° grado intere e fratte</p> <p>U.D.2: Disequazioni di 2° grado intere e fratte.</p> <p>Periodo di svolgimento: Settembre - Ottobre- Novembre</p>
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Discutere le caratteristiche di una disequazione • Discutere la soluzione di una disequazione mediante diverse rappresentazioni
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Risoluzione di una disequazione di 1° grado • Risoluzione di una disequazione di 2° grado
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare le soluzioni di una disequazione • Saper rappresentare le soluzioni di una disequazione nelle diverse forme

Modulo 2

Titolo del Modulo: Le relazioni e le funzioni

U.D.1: Il concetto di relazione e proprietà

U.D.2: Dalla relazione alla funzione;

U.D.3: Proprietà di una funzione

Periodo di svolgimento: Dicembre - Gennaio

Competenze

- Discutere la caratteristiche di una relazione e di una funzione;
- Individuare relazioni che costituiscono funzioni;

Conoscenze

- Proprietà di una relazione
- Proprietà di una funzione (Funzioni iniettive, suriettive e biiettive)

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Saper individuare quando una relazione costituisce una funzione
- Saper determinare il dominio di una funzione
- Saper evidenziare le proprietà di una funzione

Modulo 3

UDA interdisciplinare: DAL CAMPO AL BICCHIERE

U.D.1: Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche.

Periodo di svolgimento: Gennaio-Febbraio

Conoscenze:

Utilizzo dei grafici

Competenze:

Analizzare dati e interpretarli con l'ausilio di rappresentazioni grafiche

Abilità:

Saper elaborare un report con l'utilizzo di strumenti grafici utili a descrivere le caratteristiche di determinati dati relativi all'argomento dell'UDA.

Modulo 4

Titolo del Modulo:

Primo approccio allo studio di funzione (algebraica razionale intera e fratta)

U.D.1: Il concetto di una funzione

U.D.2: Classificazione di una funzione

U.D.3: Il Dominio di una funzione

U.D.4: Positività e negatività di una funzione

U.D.5: Intersezione con gli assi cartesiani

Periodo di svolgimento:Febbraio-Marzo

Competenze:

- Acquisire il concetto di funzione;
- Classificare le funzioni
- Stabilire il dominio e la positività/negatività di una funzione
- Individuare le intersezioni con gli assi cartesiani

Conoscenze:

- Generalità sulle funzioni.
- Funzioni algebriche razionali intere e fratte
- Calcolo del campo di esistenza di una funzione.
- Studio degli intervalli di positività e negatività di una funzione.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Saper esprimere il concetto di funzione e saperne studiare le principali proprietà.
- Essere in grado di calcolare il dominio e la positività dei vari tipi di funzione.
- Saper riportare graficamente le informazioni parzialmente conseguite.

Modulo 5

UDA interdisciplinare: MADE IN ITALY

U.D.1: Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche.

Periodo di svolgimento:Marzo-Aprile

Conoscenze:

Utilizzo dei grafici

Competenze:

Analizzare dati e interpretarli con l'ausilio di rappresentazioni grafiche

Abilità:

Saper elaborare un report con l'utilizzo di strumenti grafici utili a descrivere le caratteristiche di determinati dati relativi all'argomento dell'UDA.

Modulo 6**Titolo del Modulo: Limiti di una funzione (algebraica razionale intera e fratta)**

U.D.1: Applicazione del limite di una funzione (approccio intuitivo di limite)

U.D.2: Asintoti verticali, orizzontali.

Periodo di svolgimento: Aprile – prima metà di Maggio

Competenze:

- Acquisire il concetto di limite;
- Individuare le principali forme di indecisione $\frac{0}{0}, \frac{\infty}{\infty}, +\infty - \infty$
- Distinguere tra asintoto verticale, orizzontale.

Conoscenze:

- Concetto di limite. Limiti sinistro e destro.
- Limiti finiti ed infiniti per x che tende a valori finiti ed infiniti.
- Le principali forme di indecisione
- Asintoti orizzontali, verticali.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Essere in grado di determinare, per ogni singola funzione, i limiti che vanno calcolati.
- Saper determinare gli asintoti nei vari casi studiati

Dal 15 Maggio in poi non verranno introdotti nuovi argomenti, ma si cercherà di dare agli alunni la possibilità di svolgere le ultime verifiche orali ed in vista degli esami si darà modo loro di ripassare gli argomenti trattati durante l'anno scolastico e colmare eventuali lacune.

RELAZIONE FINALE- Classe 5^F – A. S. 2022-2023

Disciplina: FRANCESE

Docente: VINCENZA SCHIRO'

Testi adottati:

"PASSION SALLE ET BAR" ED. SAN MARCO"
--

Relazione sulla classe

La classe 5^a F (indirizzo Servizi di Sala e Vendita), è formata da 17 alunni, che hanno frequentato regolarmente, tranne un'alunna che ha avuto una frequenza saltuaria. Quasi tutti gli studenti hanno alle spalle un ambiente familiare che fornisce loro scarsi stimoli culturali. Sono stati molto vivaci e quasi sempre rispettosi delle regole della comunità scolastica ma, nella maggior parte dei casi, hanno assunto comportamenti responsabili creando un clima di collaborazione durante le attività scolastiche.

Sin dalle prime lezioni si è cercato di stabilire con gli alunni i rapporti di cordialità e di fiducia in modo da incoraggiare anche i più timidi a partecipare e ad intervenire alle lezioni e suscitare contemporaneamente interesse e desiderio di apprendere. La classe, che si presenta eterogenea, con una preparazione di base e ritmi di apprendimento vari, ha partecipato con discreto interesse allo studio della lingua francese anche se, per qualcuno, talvolta è mancata una costante applicazione nello studio e nell'esecuzione dei compiti assegnati.

Per quanto riguarda il profitto, la classe si attesta su un livello sufficiente/mediocre. Un gruppo di allievi con sufficienti competenze di base, capacità logico-critiche, una mediocre conoscenza della lingua francese ha mostrato un interesse accettabile per le attività proposte.

Un altro gruppo di allievi, in possesso di una preparazione di base lacunosa, ha mostrato un interesse scarso e saltuario nei riguardi del dialogo educativo, alcuni di loro hanno avuto bisogno di essere guidati e stimolati per essere puntuali alle consegne.

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

Metodologie adottate

Secondo un approccio comunicativo si è adottato il concetto di modularità concepita prevalentemente da un punto di vista metodologico contenutistico. All'interno della struttura modulare sono stati individuati alcuni principi metodologici di base, quali:

1. la presentazione ed esercitazione in L2 in contesti comunicativi e culturali significativi con attività mirate allo sviluppo delle abilità sia audio-orali sia scritte relativamente ai segmenti di lingua attinenti il profilo professionale in uscita;
2. la revisione costante e il continuo riutilizzo della lingua appresa in nuovi contesti sulla base di un approccio a spirale;
3. la presentazione di strategie di apprendimento rivolte a sviluppare autonomie operative trasversali;
4. la varietà di attività proposte, in funzione degli stili di apprendimento.

La lingua è stata acquisita in modo operativo mediante lo svolgimento di attività su compiti specifici, in cui essa è stata percepita dagli alunni come strumento e non come fine immediato di apprendimento. Il testo è stato considerato come unità minima significativa per sviluppare nell'allievo una competenza comunicativa tale da formulare messaggi che assolvano a precisi obiettivi di comunicazione.

Si è facilitata l'acquisizione della lingua settoriale, inizialmente a livello non consapevole, ricorrendo a situazioni motivanti per lo studente, in modo da condurlo a gestire più autonomamente il proprio apprendimento.

Attività di recupero attuate

All'inizio dell'anno si sono attivati gruppi di lavoro per l'allineamento degli alunni attraverso il ripasso degli argomenti svolti l'anno precedente onde consentire il consolidamento dei prerequisiti indispensabili.

E' stata effettuata una pausa didattica alla fine del primo quadrimestre per il recupero degli argomenti svolti.

Durante le ore di lezione si è effettuato il recupero in itinere tutte le volte che si è ritenuto opportuno.

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

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

Modulo 1 (Module 7)

Titolo del Modulo: On se retrouve au bar

U.D.1 : Une matinée au café

U.D. 2 : Les boissons non alcoolisées

U.D. 3 : Les boissons chaudes

U.D 4 : Apéritifs et digestifs

U.D.5 : Les cocktails

U.D.6 : La bière

Periodo di svolgimento: settembre/ottobre

Competenze

- Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi ed operativi
- Produrre semplici testi in relazione agli scopi comunicativi
- Acquisire interpretare e dare un'informazione
- Presentare la carta e il menu di un bar/ristorante
- Saper vendere le bevande
- Saper prendere la comanda delle bevande e della prima colazione

Conoscenze

Funzioni comunicative: descrivere le bevande calde e quelle alcoliche, abitudini alimentari del proprio paese e confrontarle con quelle dei francesi

- Strutture grammaticali: futuro e pronomi relativi

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Comprensione dello scritto: comprendere testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti
- Comprensione dell'orale: comprendere testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti
- Produzione scritta: produrre testi scritti coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi all'indirizzo
- Produzione orale: produrre testi orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi all'indirizzo

Modulo 2 UDA: "Dal campo al bicchiere" (Module 5)

Titolo del Modulo: Un bon verre de vin

U.D.1: dialogue : Et avec ça, que désirez-vous boire ?

U.D.2: le vin et le champagne

U.D.3: le sommelier et l'art de servir le vin

U.D.4: déguster et marier le vin

Periodo di svolgimento: novembre/dicembre/gennaio

Competenze:

- competenze linguistico-comunicative previste per il livello A 2 del QCER 2001
- padronanza minima della micro-lingua francese
- confrontare e parlare dei vini e della loro produzione
- degustare e abbinare il vino al piatto

Conoscenze:

- funzione comunicativa: conoscere il vino e lo champagne
- lessico: del vino e dello spumante
- grammatica: i pronomi personali complemento, il passato prossimo

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- presentare e consigliare un vino
- vendere un vino
- distinguere i vini tipici e tradizionali del territorio in cui si opera

Modulo 3 UDA: "Made in Italy"**Titolo del Modulo: Bien-être à table**

U.D.1: Les légumes, c'est ma passion !

U.D.2 : Manger et être en forme

U.D. 3 : Le modèle de la pyramide alimentaire

U.D. 4 : Les produits d'excellence en France et en Italie (Ed. Civica)

Periodo di svolgimento: febbraio-marzo

Competenze:

- competenze linguistico-comunicative previste per il livello A 2/ B1 del QCER 2001
- padronanza della micro-lingua francese
- rispettare le esigenze e le scelte della clientela
- operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale
- operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale
- elaborare e vendere presentare e confrontare abitudini alimentari e tradizioni, prodotti alimentari e menu speciali
- bevande secondo gli standard di qualità definiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Conoscenze:

- aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori
- strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguati ai contesti comunicativi, in particolare a quelli professionali
- lessico e fraseologia idiomatica relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
- strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti al proprio settore di indirizzo
- aspetti socio-culturali della lingua straniera e del Paese corrispondente
- il condizionale e il futuro

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

1. interagire in brevi conversazioni su argomenti attinenti al proprio indirizzo e sulle esperienze di stage con strategie compensative
2. terminologia tecnica professionale; conoscenza delle materie prime in Sala; elaborazione ricetta in lingua; comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti al proprio settore di indirizzo
3. simulazione di un'attività di promozione di prodotti tipici attraverso la creazione di un evento di banqueting con servizio di bevande e prodotti tipici studiati
4. descrivere e parlare delle abitudini alimentari e delle tradizioni di gruppi etnici diversi
5. descrivere e presentare prodotti tipici certificati
6. proporre menu speciali
7. presentare alcune specialità eno-gastronomiche dell'Italia, della Francia e di altri paesi europei ed extraeuropei

Modulo 4**Titolo del Modulo: Travailler dans le monde de la restauration**

U.D.1 : Je veux être serveur

U.D.2 : Rédiger un curriculum vitae (Ed, Civica)

Periodo di svolgimento: aprile-maggio

Competenze:

- competenze linguistico-comunicative previste per il livello A 2/ B1 del QCER 2001
- padronanza della micro-lingua francese
- saper cogliere le opportunità per inserirsi nel mondo della ristorazione
- saper redigere un CV
- saper scrivere una lettera di candidatura per un posto di lavoro
- saper sostenere un colloquio di lavoro

Conoscenze:

- aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori
- strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguati ai contesti comunicativi, in particolare a quelli professionali
- lessico e fraseologia idiomatica relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
- strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti al proprio settore di indirizzo
- aspetti socio-culturali della lingua straniera e del Paese corrispondente

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- 1.interagire in brevi conversazioni su argomenti attinenti al proprio indirizzo e sulle esperienze di stage con strategie compensative
- 2.terminologia tecnica professionale; conoscenza delle materie prime in Sala; elaborazione ricetta in lingua
- 3.comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti al proprio settore di indirizzo
- 4.scrivere una lettera formale di motivazione
- 5.saper parlare di sé in modo professionale

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

Non sono previsti contenuti da svolgere dopo il 15 maggio

Marsala 30/04/2023

La docente

Vincenza Schirò

RELAZIONE FINALE

Disciplina: LINGUA INGLESE

Docente: VALENTINA CALAMUSA

Testi adottati:

O. Cibelli, D. D'Avino "THAT'S CATERING!" Clitt , Zanichelli editore

Relazione sulla classe

La classe nel corso dell'anno scolastico ha partecipato alle attività di lingua inglese con interesse non sempre costante mostrando talvolta difficoltà a livello di interazione orale e di comprensione scritta. I risultati conseguiti non sono omogenei e gli obiettivi previsti all'inizio dell'anno sono stati raggiunti in modo abbastanza sufficiente solo da alcuni alunni. Dagli interventi degli alunni e dalle esercitazioni svolte in classe si sono evidenziati tre livelli di apprendimento: uno composto da un esiguo numero di studenti che ha raggiunto buoni risultati e competenze della microlingua., frutto di un assiduo impegno; l'altro, più cospicuo, ha acquisito sufficienti competenze non sempre supportate da conoscenze teoriche; qualche alunno invece ancora presenta difficoltà tecnico-operative, dovute soprattutto al poco impegno e ad uno studio mnemonico, spesso non accompagnato da una rielaborazione personale. L'apprendimento è stato condizionato in parte dalla situazione di partenza di ciascuno di loro e dall'impegno saltuario. La classe ha dunque 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 e non ultima attuazione di strategie per accrescere la motivazione allo studio e per raggiungere gli obiettivi finali.

Metodologie adottate

Riguardo le metodologie adottate per il raggiungimento degli obiettivi, si è privilegiato l'approccio comunicativo, la lezione frontale, lo sviluppo integrato delle abilità di base, il lavoro individuale, a coppie, a gruppi, la ripetizione singola e corale, nonché schematizzazioni e sintesi concettuali, lettura e traduzione di testi. L'attività di brainstorming si è rivelata particolarmente motivante e, svolta regolarmente, ha incoraggiato e stimolato alla produzione orale e scritta anche gli allievi più insicuri, consentendo un arricchimento del lessico e un consolidamento delle strutture apprese precedentemente. Gli strumenti utilizzati sono stati: libri di testo, fotocopie, schede didattiche, audiovisivi e lavagna luminosa.

Attività di recupero attuate

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

Strumenti di verifica

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

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

Modulo 1

Titolo del Modulo: FOOD SAFETY WATCH

U.D.1: Food borne Diseases

U.D.2: Bacteria ad Food Poisoning

U.D.3: Food contamination

Periodo di svolgimento: ottobre/novembre

Competenze

- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio

Conoscenze

- ✓ Conoscere la contaminazione del cibo e l'avvelenamento da cibo

Abilità

- ✓ Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto

MODULO N. 2 UDA interdisciplinare

Titolo dell'UDA: Qualità dei prodotti agroalimentari

U.D.1: HACCP

U.D.2: Preservation Methods and refrigerated storage systems

Periodo di svolgimento: dicembre /gennaio

Competenze

- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio

Conoscenze:

- ✓ Conoscere vari metodi di conservazione del cibo e sistemi di refrigerazione
- ✓ Conoscere le varie fasi del sistema HACCP

Abilità

- Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto

Modulo 3**Titolo del Modulo: MORE THAN NUTRITION****U.D.1: Nutrition & Food Science****U.D.2: Nutrients in Food****U.D.3: Food groups**

Periodo di svolgimento: febbraio/marzo

Competenze

- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio

Conoscenze:

- Conoscere la nutrizione in relazione al cibo e alla salute

Abilità

- Produrre una Piramide alimentare

MODULO N. 4 UDA interdisciplinare**Titolo dell'UDA: Made In Italy****U.D.1: The Made in Italy certification system****U.D.2: Food Counterfeiting****U.D.3: The Pyramid of quality**

Periodo di svolgimento: maggio/giugno

Competenze

- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio

Conoscenze:

- ✓ Conoscere il Made in Italy

<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera • Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare i sistemi di tutela e certificazioni
<p>Modulo 5 Titolo del Modulo: THE HEALING POWER OF FOOD U.D.1: Organic vs. GMO U.D.4: Fresh & Local vs. Processed Food</p> <p>Periodo di svolgimento: aprile/maggio</p>
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo <input type="checkbox"/> Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi <input type="checkbox"/> Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche <input type="checkbox"/> Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere la nutrizione in relazione al cibo e alla salute ✓ Conoscere la differenza tra cibo locale e globale
<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare i sistemi di tutela e certificazioni
<p>Modulo 6 Titolo del Modulo:</p>
<p>MODULO N.6 EDUCAZIONE CIVICA</p>
<p>U.D 1: Slow-food Movement</p> <p>Periodo di svolgimento: aprile</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo <input type="checkbox"/> Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi <input type="checkbox"/> Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche <input type="checkbox"/> Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere il movimento Slow Food
<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera • Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare i sistemi di tutela e certificazioni

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

Titolo del Modulo: Made In Italy**U.D.1: The Made in Italy certification system****U.D.2: Food Counterfeiting****U.D.3: The Pyramid of quality**

Periodo di svolgimento: dopo il 15 maggio

Competenze:

- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio

Conoscenze:

- ✓ Conoscere il Made in Italy

Abilità:

- ✓ Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera
- ✓ Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare i sistemi di tutela e certificazioni

La Docente

Valentina Calamusa

RELAZIONE FINALE**Disciplina:** Scienza e cultura dell'alimentazione**Docente:** Pisciotta Anna Maria**Testi adottati:** Alimentazione oggi

Autore: Silvano Rodato - Ed. Clitt

Relazione sulla classe

La classe 5 F è composta da 17 alunni dei quali 7 maschi e 10 femmine, provenienti dalla quarta F dell'anno precedente ai quali si sono aggiunti due alunni ripetenti e un'alunna che proviene da un'altra regione. Nella classe sono presenti tre alunne diversamente abili, seguite da due diverse insegnanti di sostegno. La partecipazione alle attività didattiche in classe non è stata sempre costante, il livello di attenzione è stato discontinuo, stessa cosa per lo studio a casa. Le verifiche orali sono andate a rilento e ad oggi molti alunni non sono stati sentiti, nonostante ciò la maggior parte di loro ha raggiunto risultati accettabili.

Metodologie adottate

Lezioni frontali, lezioni interattive, problem solving, esercitazione di laboratorio, interventi di esperti, attività multimediali, gruppi di lavoro.

La programmazione è stata articolata in moduli articolati in unità didattiche; gli argomenti sono stati trattati in ordine crescente di difficoltà. Si è cercato di applicare una metodologia atta ad omogeneizzare l'intera classe. Le attività di recupero sono state pianificate in itinere.

Attività di recupero avviate

L'intervento di recupero è stato fatto durante tutto l'arco dell'anno.

Strumenti di verifica

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

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

Modulo 1

Titolo del Modulo: Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari

U.D.1: Problematiche ambientali e nuovi prodotti agroalimentari

U.D.2: Sistemi produttivi in agricoltura

U.D.3: Filiera agro alimentare e impronta ecologica

U.D.4: Nuovi prodotti alimentari

U.D.5: Qualità degli alimenti

Periodo di svolgimento: settembre-ottobre-novembre

Competenze

- Interpretare il significato di filiera alimentare e le innovazioni
- Saper distinguere e riconoscere il ruolo dei nuovi alimenti e del novel food
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Utilizzare alimenti salutarì e che siano sostenibili per l'ambiente

Conoscenze:

- Funzionalità e ruolo dei prodotti: dietetici, integratori e alimenti alleggeriti, fortificati, funzionali, OGM e novel food nuovi prodotti alimentari
- alimenti alleggeriti o light
- alimenti fortificati, arricchiti, supplementari
- alimenti funzionali
- alimenti OGM
- alimenti integrali
- alimenti biologici
- prodotti dietetico e integratori alimentari
- alimenti sostenibili per l'ambiente e la società

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Scegliere prodotti alimentari che rispettino le esigenze di sostenibilità e di salubrità
- Distinguere il ruolo della nutrigenomica e della nutrigenetica
- 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
- Saper riconoscere e classificare gli alimenti di gamma, integrali, biologici
- Conoscere le funzionalità dei prodotti dietetici e degli integratori alimentari

Modulo 2

Titolo del Modulo: Igiene e sicurezza nella ristorazione alimentare

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

U.D.2: contaminazione biologica degli alimenti

U.D.3: additivi alimentari

Modulo 3

Titolo del Modulo: Alimentazione equilibrata

U.D.1: la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

U.D.2: diete e stili alimentari

U.D.3: Tipologie dietetiche

Periodo di svolgimento: marzo-aprile

Competenze

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

Conoscenze:

- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche
- Alimentazione in gravidanza
- Alimentazione della nutrice
- Alimentazione nella prima infanzia
- Alimentazione nella seconda infanzia
- Alimentazione nell'adolescenza
- Alimentazione nell'età adulta
- Alimentazione nella terza età
- Fast food e slow food
- Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.
Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione.

UDA INTERDISCIPLINARI :

MODULO N. 5

DAL CAMPO AL BICCHIERE

Unità 1

Titolo del Modulo: Dal campo al bicchiere

Prerequisiti:

Conoscenze e abilità acquisite in continuità con il curriculum previsto per il secondo biennio.

Competenze

Caratteristiche dinamiche del mercato locale ed internazionale.

Territorio: caratteristiche ambientali, economiche e culturali, abitudini alimentari, prodotti a km 0.

Norme internazionali e comunitarie di settore.

Principali strumenti informatici, reti e piattaforme utili al raggiungimento degli obiettivi di indirizzo

Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera

Conoscenze:

Qualità degli alimenti e certificazione di qualità.

Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare.

Riconoscere il cambiamento e la trasformazione di un prodotto dalla nascita fino al suo consumo

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Riconoscere l'importanza della qualità alimentare (organolettica, chimica, nutrizionale, legislativa e igienica) legata ai prodotti del territorio.
- Analizzare il mercato di riferimento e interpretarne le dinamiche
- Analizzare i fattori economici e culturali che incidono sulla produzione, sulle abitudini ed i consumi
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Individuare norme e procedure, anche internazionali, per la sicurezza, la trasparenza dei servizi offerti e la tracciabilità dei prodotti
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

MODULO N. 6 MADE IN ITALY

Unità 1

Titolo del Modulo: MADE IN ITALY

Prerequisiti:

Conoscenze degli alimenti e delle regole di base per la lavorazione dei prodotti

Conoscenza storica ed economica generale

<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Conoscenze:</p> <p>-Filiera agroalimentare</p> <p>- Promozione del Made in Italy</p>
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <p>- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</p> <p>- 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.</p>
<p>MODULO N. 7 EDUCAZIONE CIVICA</p>
<p>Tematica: Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro</p> <p>U. D.1 Sicurezza alimentare</p>
<p>Prerequisiti: Conoscere le basi della microbiologia.</p>
<p>Competenze: Progettare, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.</p>
<p>Conoscenze: prevenzione e protezione sul luogo di lavoro</p>
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

MODULO N.4**Titolo del Modulo: la dieta nelle principali patologie**

U.D.1: la dieta nelle malattie cardiovascolari

U.D.2: la dieta nelle malattie metaboliche

U.D.3: la dieta nelle malattie dell'apparato digerente

U.D.4: allergie e intolleranze alimentari

U.D.5: alimentazione e tumori

Periodo di svolgimento: aprile-maggio

Competenze

- **Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche**
- **Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento**

Conoscenze:

- **Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie**
- **Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.**

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- **Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.**

Marsala 3/05/2023

Il docente

Anna Maria Pisciotta

RELAZIONE FINALE 5 F

Disciplina: laboratorio di enogastronomia settore cucina

Docente: Pietro Fontana

Testi adottati: libro di testo, riviste del settore.

Relazione sulla classe:

La classe è composta da 16 alunni di cui 7 maschi e 9 femmine dal punto di vista disciplinare la classe ha un comportamento abbastanza regolare nel rispetto delle regole scolastiche.

Dal punto di vista didattico la maggior parte della classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati ad inizio anno scolastico con successo e ottenendo buoni risultati. Invece un gruppo di allievi ha raggiunto gli obiettivi prefissati con più fatica.

Metodologie adottate (IN PRESENZA E IN DDI)

Lezioni frontali in classe con utilizzo del libro di testo, utilizzo del computer.

Attività di recupero attuate

E' stato effettuato il recupero in itinere durante la pausa didattica sia per gli alunni con insufficienze che per il resto della classe.

Strumenti di verifica

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

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

Modulo 1

Titolo del Modulo:

U.D.1: *Ripasso dei principali argomenti propedeutici al corretto svolgimento della programmazione.*

Periodo di svolgimento: settembre/ottobre

Competenze

Comprendere e classificare le figure che operano nel settore ristorativo, le loro mansioni, il loro inquadramento contrattuale.

Comprendere i cambiamenti culturali e sociali, il mutamento dei consumi alimentari odierni, correlando la conoscenza generale agli sviluppi della gastronomia.

Comprendere le dinamiche del lavoro del reparto cucina;

Applicare i sistemi di cottura e conservazione agli alimenti in modo corretto.

Conoscenze

- Conoscere il settore della ristorazione e l'ambiente cucina;
- Conoscere il mutamento delle tendenze dei consumi alimentari odierni e il rapporto tra mass media e gastronomia
- Conoscere le caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Riconoscere e distinguere una struttura ristorativa;
- Saper organizzare il lavoro;
- Raccontare un piatto dalle materie prime all'esecuzione tecnica;

Modulo 2

Titolo del Modulo: uso dei menù

U.D.1: La Storia del menu;

- I vari momenti del servizio;
- Tipi di menu;
- Creare un menu;
- Vecchie e nuove carte.

Periodo di svolgimento: novembre/ dicembre

Competenze:

- Conoscere le tipologie di menu e le principali regole per redigerlo.

Conoscenze:

- Riconoscere i diversi servizi della giornata e i diversi menu presenti nel panorama ristorativo;
- Redigere correttamente un menu seguendo le principali regole previste.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Conoscere i principali tipi di menu e le differenze che li caratterizzano;
- Conoscere i servizi che caratterizzano i vari momenti della giornata;
- Conoscere le regole per la corretta redazione del menu.

Modulo 3**Titolo del Modulo: il menu per la salute**

U.D.1:

- Allergie e intolleranze alimentari;
- Menu particolari
- Problemi alimentari

Periodo di svolgimento: gennaio

Competenze:

- Conoscere, controllare e utilizzare gli alimenti.
- Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità facendo attenzione ad allergie e intolleranze;
- Comprendere i cambiamenti e adeguare menu particolari.

Conoscenze:

- Conoscere la differenza tra allergia e intolleranza, e i principali problemi legati all'alimentazione.
- Conoscere le caratteristiche degli alimenti per fare i giusti abbinamenti e creare menu particolari.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Sapere individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e utilizzarli per evitare allergie, intolleranze e problemi alimentari;
- Creare menu particolari in base alle esigenze della clientela.

Modulo 4

Titolo del Modulo: le varie tipologie di ristorazione

U.D.1: le ristorazione collettiva, commerciale, la neo ristorazione

Periodo di svolgimento: febbraio/marzo

Competenze:

- Distinguere le varie tipologie di ristorazione

Conoscenze:

- Conoscere tutte le categorie di ristoranti.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Sapere individuare le varie categorie di ristorazione .

Modulo 5

Titolo del Modulo: sicurezza sul lavoro

U.D.1:

- *Il decreto legislativo 81/2008*
- *I rischi specifici del settore ristorativo*

Periodo di svolgimento aprile/maggio

Competenze:

- Comprendere i rischi specifici del settore ristorativo, applicando tutte le norme relative alla sicurezza.

Conoscenze:

- Conoscere la normativa sulla sicurezza e i rischi specifici del settore ristorativo.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Applicare le norme di sicurezza all'interno di un'azienda ristorativa

Modulo 6

Titolo del Modulo: il sistema HACCP

U.D.1: il sistema HACCP

Competenze:

- Comprendere i rischi delle contaminazioni alimentari

Conoscenze:

- Conoscere i sette principi del sistema HACCP

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Applicare il sistema HACCP all'interno di una struttura ristorativa.

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO**Modulo 6****Titolo del Modulo: ripasso argomenti svolti durante l'anno scolastico**

U.D.1

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

-

Conoscenze:

-

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

-

Marsala 02 maggio, 2023

firma

Prof. Pietro Fontana

RELAZIONE FINALE**Disciplina:** lab. di servizi enogastronomici settore sala e vendita**Docente:** Maria Patrizia Genna**Testi adottati:** Protagonisti in sala (Giunti editori)

Relazione sulla classe:

La classe ha raggiunto un livello di socializzazione sufficiente e una sufficiente acquisizione dei principali concetti della disciplina, dimostrando interesse ed impegno nello studio delle nozioni teoriche e partecipazione durante l'esercitazione pratica per la maggior parte dei discenti. Gli obiettivi previsti nella programmazione iniziale sono stati raggiunti in modo sufficiente. Tutti hanno partecipato alle attività di alternanza scuola-lavoro durante il secondo biennio, attività che diventa nella scuola del nuovo ordinamento, parte integrante del percorso educativo e didattico. Per quanto riguarda lo svolgimento del programma si è seguita la traccia del piano di lavoro presentata all'inizio dell'anno scolastico, ma non è stato affrontato in tutte le sue parti, a causa di partecipazioni ad attività didattiche o d'istituto.

Metodologie adottate

Lezioni frontali effettuate con l'ausilio del libro di testo, esercitazioni pratiche in laboratorio di sala e bar, mappe concettuali, ricerche e video dal web.

Attività di recupero attuate

In itinere con approfondimenti e colloqui orali per la valutazione.

Strumenti di verifica

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

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

U.D.1: I vini nel mondo

Francia, Spagna

Periodo di svolgimento: dicembre- febbraio

Competenze

- L'alunno è in grado di presentare un vino e spiegare le sue caratteristiche in base al territorio di provenienza e ai vitigni utilizzati.

Conoscenze

- Lo studente conosce i diversi vitigni impiegati e le zone di produzione di vino dei vari paesi del mondo.
- Conosce i sistemi di certificazione di qualità dei vini vigenti nei principali paesi produttori nel mondo.
- Conosce i criteri per la stesura di una carta dei vini.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Lo studente sa collocare il vino nel paese di origine e sa consigliare i vini delle principali aree vinicole del mondo.
- Conosce l'importanza della carta dei vini come veicolo di vendita e di immagine del locale.
- Sa selezionare i vini e abbinare a un menu.

Modulo 2**Titolo del Modulo:**

U.D.1: La gastronomia italiana
Sicilia

Periodo di svolgimento: marzo

Competenze:

- Lo studente è in grado di presentare le preparazioni al cliente con una conoscenza approfondita dei prodotti DOP e IGP.
- Sa individuare le caratteristiche e le peculiarità gastronomiche e culinarie della Sicilia.

Conoscenze:

- Lo studente conosce le varietà enogastronomiche siciliane.
- Conosce i prodotti DOP e IGP siciliani

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Lo studente sa spiegare le caratteristiche dei piatti esaltandone la regionalità
- Sa presentare il piatto sia sotto l'aspetto della preparazione e della tecnica di cottura sia spiegandone la tradizionalità.

Modulo 3

Titolo del Modulo:

U.D.1: la degustazione e il servizio del vino

Periodo di svolgimento: novembre- marzo.

Competenze:

- L'alunno è in grado di utilizzare correttamente gli strumenti per eseguire una corretta degustazione.
- L'alunno sa evidenziare i pregi e gli eventuali difetti di un vino.
- Lo studente conosce la terminologia corretta per descrivere un vino.

Conoscenze:

- Lo studente conosce la terminologia per descrivere le caratteristiche principali di un vino.
- Conosce le tecniche di degustazione e sa descrivere un prodotto sotto l'aspetto visivo, olfattivo e degustativo.
- Conosce i criteri per la stesura di una carta dei vini.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Lo studente è in grado di effettuare analisi visive, olfattive e gustative del vino in degustazione.
- Conosce l'importanza della carta dei vini come veicolo di vendita e immagine del locale.

Modulo 4

Titolo del Modulo:

U.D.1: L'evoluzione della sala: eventi e servizi

Periodo di svolgimento: ottobre

Competenze:

- Lo studente sa utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Sa progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Conoscenze:

- Lo studente conosce le origini e le tipologie di banchetto.
- Conosce le fasi principali dell'organizzazione, le attrezzature e le disposizioni dei tavoli per un banchetto
- Conosce le differenze tra catering e banqueting.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Lo studente è in grado di allestire un buffet.
- È in grado di organizzare un menu con l'abbinamento delle bevande.
- È in grado di allestire una sala scegliendo le giuste decorazioni.

Modulo 5**Titolo del Modulo:**

U.D.1: Il bere miscelato

Periodo di svolgimento: settembre-ottobre

Competenze:

- Lo studente è in grado di predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

Conoscenze:

- Lo studente conosce l'origine dei cocktail e la classificazione internazionale del bere miscelato.
- Conosce le grammature, le guarnizioni e i cocktail mondiali codificati IBA.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Lo studente sa creare un cocktail in base alla clientela e ai prodotti disponibili, ed è in grado di proporre tutti i cocktail codificati dall'IBA.

Modulo 6**Titolo del Modulo:**

U.D.1: L'evoluzione del servizio al bar

Periodo di svolgimento: ottobre- novembre

Competenze:

- L' alunno è in grado di utilizzare le attrezzature di un flairbar
- L'alunno è in grado di preparare i principali premix
- È in grado di effettuare preparazioni di base con i free pouring

Conoscenze:

- Lo studente conosce l'origine del flair
- Conosce le principali varietà di attrezzature del flair bar
- Conosce le tecniche di lavoro del flair bartending
- Conosce il free pouring
- Conosce le tecniche di versaggio

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Lo studente sa strutturare un banco bar per flair
- Sa usare le attrezzature di flair bartending
- Usa le tecniche di versaggio moderne
- Usa il free pouring

Modulo 7**Titolo del Modulo:**

U.D.1: Gli abbinamenti enogastronomici

Periodo di svolgimento: marzo-aprile

Competenze:

- Lo studente è in grado di curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, nel rispetto delle diverse culture.
- Sa predisporre prodotti servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

Conoscenze:

- Lo studente conosce le caratteristiche organolettiche del vino e del cibo.
- Conosce le regole fondamentali dell'abbinamento enogastronomico e l'importanza del giusto equilibrio nella scelta del vino da abbinare al cibo.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Lo studente sa scegliere il giusto vino da abbinare al cibo per consigliarlo al cliente.
- Sa spiegare le caratteristiche del vino che esaltano il cibo e viceversa.

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

Modulo 8

Titolo del Modulo:

U.D.1: La carta del bar

Periodo di svolgimento: Dopo il 15 maggio

Competenze:

- L'alunno è in grado di stilare un elenco nazionale, scorrevole e ben leggibile, coerentemente con il contesto e le esigenze della clientela.
- L'alunno è in grado di valutare la tipologia di un locale, la sua offerta nonché la tipologia e le esigenze della clientela.

Conoscenze:

- Lo studente conosce le categorie di bevande e di alimenti offerti da un bar
- Conosce le principali varietà di caffè.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Lo studente può creare la carta del bar di un locale del quale conosce l'offerta enogastronomica, in grado di soddisfare le esigenze di una specifica clientela.
- Sa classificare per categorie i prodotti di caffetteria, quelli enogastronomici, alcolici e i cocktail

RELAZIONE FINALE V F

Disciplina: Educazione Fisica

Docente: Maria Quartana

Testi adottati: Attivi! Di L. Montalbetti e D. Taini. DeA scuola / marietti scuola
Appunti e schede da internet.

Relazione sulla classe

La classe V F è composta 16 alunni, di cui 9 femmine e 7 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 buono; fa eccezione un piccolo gruppo con livello leggermente inferiore rispetto al resto della classe.

Metodologie adottate

Lezioni frontali, gruppi di lavoro, processi individualizzati, attività di recupero- sostegno e integrazione, ecc.

Ricerca, da parte dell'alunno della corretta azione motoria secondo la metodologia del problem-solving.

La scelta metodologica è di tipo non strutturato, semi strutturato, strutturato.

Lavoro individuale, collettivo e a coppie

Attività di recupero attuate

Motricità espressiva: giochi di contatto e di fiducia, di espressione corporea.

Esercitazioni e giochi per lo sviluppo delle capacità condizionali e coordinative.

Esercizi di consapevolezza ed educazione posturale.

Test codificati per indagare le capacità condizionali e coordinative.

Esercitazioni e giochi per l'orientamento e l'organizzazione spazio temporale (occupazione, delimitazione, raggruppamenti, evoluzioni).

Giochi per la prontezza dei riflessi.

Percorsi di destrezza.

Esercizi per lo sviluppo dell'equilibrio statico e dinamico.

Figure ed esercizi a corpo libero.

Andature, trasporti, staffette.

Esercizi, giochi con attrezzi in forma codificata e non codificata.

Attività in ambiente naturale.

Giochi di strategia.

Atletica leggera.

Tornei e gare

Strumenti di verifica

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

3) Verifiche pratiche	1
-----------------------	---

La Docente

Maria Quartana

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

<p>Relazione sulla classe</p> <p>La classe 5F, formata da 16 alunni, non ha presentato nel corso del presente anno scolastico problemi dal punto di vista disciplinare. 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. Il gruppo classe ha partecipato al dialogo educativo dimostrando una buona attitudine per la disciplina anche se l'interesse e l'impegno non sono stati costanti. La valutazione ha tenuto conto dell'impegno e della partecipazione degli allievi.</p> <p>Il programma è stato svolto tenendo conto delle Indicazioni Nazionali 2012 IRC e l'UDA multidisciplinari di Educazione Civica</p>

Metodologie adottate

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

Attività di recupero adottate

Nessuna

Strumenti di verifica

Tipologia	Numero (tot. anno)
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

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Utilizzare un linguaggio religioso appropriato per spiegare contenuti e simboli
- Approfondire la conoscenza della persona e del messaggio di Gesù.

Modulo 4**Titolo del Modulo: La vita umana**

U.D.1: Dono da vivere e rispettare: La vita

Periodo di svolgimento: Gennaio-Febbraio

Competenze:

Costruire un'identità libera e responsabile

Conoscenze:

Riconoscere il valore etico della vita umana come dignità della persona, la libertà di coscienza, la responsabilità verso se stessi, gli altri e il mondo

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Conoscere gli orientamenti della chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alla Bioetica
- Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana

Modulo 5-6**Titolo del Modulo: Elementi di Bioetica**

U.D.1: Clonazione, Aborto, Eutanasia, Accanimento Terapeutico alla luce della Religione Cristiana.

Periodo di svolgimento: Marzo-Aprile

Competenze: Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita

Conoscenze: 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.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero.
- Riconoscere sul piano etico, potenzialità e rischi dello sviluppo scientifico e tecnologico.

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO**Modulo 6**

Titolo del Modulo: Ripasso tematiche affrontate durante l'anno scolastico

U.D.1

Periodo di svolgimento: Dopo il 15 maggio

Competenze:

Conoscenze:

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

La Docente

Angileri Loredana



RELAZIONE FINALE

P.C.T.O.

Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento

CLASSE: 5° F

TUTOR: prof. Genna Maria Patrizia

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

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.

Il percorso è stato seguito e verificato dal tutor scolastico rappresentato dal professore Francesco Grisafi per gli anni scolastici 20/21, 21/22, per alcuni alunni ripetenti provenienti da altre sezioni dal professore Antonio Somellini e nell'anno scolastico 22/23 dalla professoressa Genna Maria Patrizia.

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.

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. 2020/2021	a.s. 2021/2022	a.s. 2022/2023
ABATE DENNIS	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 + EDONE' S.A.S.	RISTORANTE DIDATTICO DAMIANI + EDONE' S.A.S.	RISTORANTE DIDATTICO DAMIANI

CAFISO SONIA	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 + PON SARDEGNA VILLAGGIO MARMORATA	RISTORANTE DIDATTICO DAMIANI + MIKA (RISTORANTE)	RISTORANTE DIDATTICO DAMIANI
CHIRCO GASPARE FRANCESCO	a.s.19/20 Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 + a.s 20/21 L'OASI	RISTORANTE DIDATTICO DAMIANI + HOTEL PRESIDENT	RISTORANTE DIDATTICO DAMIANI
CRETU GEORGIANA FLORENTINA	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 + PON SARDEGNA VILLAGGIO MARMORATA	RISTORANTE DIDATTICO DAMIANI	RISTORANTE DIDATTICO DAMIANI
DI GIROLAMO GIUSI ADELE			Formazione H.A.C.C.P. D.lgs. 81/08 + JOBS TARGET + RISTORATE DIDATTICO DAMIANI
DONATO MARTINA	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 + PON SARDEGNA VILLAGGIO MARMORATA	SAMMARTANO HOTELS	RISTORANTE DIDATTICO DAMIANI
FODERA' ALESSANDRO	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 + EDIL EUROPA S.R.L.	RISTORANTE DIDATTICO DAMIANI	RISTORANTE DIDATTICO DAMIANI
LA ROSA GIULIA	a.s.18/19 Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 a.s. 20/21 CORSI SCOLASTICI (PROGETTO SPIRITS CON ESPERTO, FLAIR BARTENDER)	BLUSERENA S.P.A- VALENTINO VILLAGE + SLOOW FOOD PROMOZIONE S.R.L. SOCIETA' BENEFIT + COMANDO PER LA FORMAZIONE E SCUOLA DI APPLICAZIONE DELL'ESERCITO	RISTORANTE DIDATTICO DAMIANI
LICARI ANTONINO	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 + D'AMICO & C. S.N.C. BAR VITO CANOTTIERI	RISTORANTE DIDATTICO DAMIANI + FAVIGNANA DA VIVERE S.R.L.S.	RISTORANTE DIDATTICO DAMIANI
LOMBARDINO ERIKA	Formazione H.A.C.C.P. e		RISTORANTE DIDATTICO

	D.lgs. 81/08	STELLA GELATI S.R.L.S.	DAMIANI + LA CHICARA
LOMBARDINO MARTINA	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 + ESMERALDOS	RISTORANTE DIDATTICO DAMIANI + STELLA GELATI S.R.L.S	RISTORANTE DIDATTICO DAMIANI + LA CHICARA
PANTALEO SALVATORE	a.s.18/19 Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 + a.s. 20/21 BAGLIO DONNA FRANCA	RISTORANTE DIDATTICO	RISTORANTE DIDATTICO
PARISI MARIKA	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs. 81/08 + D'AMICO & C. S.N.C. BAR VITO AI CANOTTIERI	RISTORANTE DIDATTICO DAMIANI	RISTORANTE DIDATTICO DAMIANI
PAVIA ROCCO	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs 81/08	PON "L'ARTE CULINARIA" + SAIS S.R.L.	RISTORANTE DIDATTICO DAMIANI
RALLO MARCO	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs 81/08 + PON SARDEGNA VILLAGGIO MARMORATA	RISTORANTE DIDATTICO DAMIANI + MORSI E SORSI GESONE	
ZICHITTELLA MARTINA	Formazione H.A.C.C.P. e D.lgs 81/08 + FAVIGNANA DA VIVERE S.R.L.S.	RISTORANTE DIDATTICO	RISTORANTE DIDATTICO

IL TUTOR SCOLASTICO

Prof.ssa Maria Patrizia Genna

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

ISTITUTO TECNICO AGRARIO

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

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

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



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

PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

PROGETTO/CORSO/ATTIVITA

XXXXXXXXXXXXXXXX

<i>Si attesta che lo studente</i>		XXXXXXXXXXXXXXXX			
XXXXXXXXXXXX	<i>il</i>	<i>il</i>	<i>xx/xx/xxxx</i>	<i>frequentante la classe</i>	<i>XXXX</i>
<i>del corso</i>	Alberghiero/Agrario	<i>ha partecipato al PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)</i>			
<i>nell'a.s.</i>	2022/23	<i>per un monte complessivo di</i>	XXX	<i>ore</i>	

Certificazione di competenza

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

Percorso progettuale, autonomia, creatività.	Autonomia nell'impostazione e conduzione del lavoro; organizzazione del lavoro.	0	0	0	0	0
	Tempi di realizzazione delle consegne.	0	0	0	0	0
	Precisione e destrezza nell'uso degli strumenti e delle tecnologie.	0	0	0	0	0
	Ricerca e gestione delle informazioni.	0	0	0	0	0
	Riferimenti culturali.	0	0	0	0	0
	Uso del linguaggio specifico.	0	0	0	0	0
	Capacità di riflettere sul proprio percorso e di descriverlo.	0	0	0	0	0

Giudizio complessivo: L'alunno _____ ha svolto il percorso di alternanza scuola lavoro con frequenza regolare/irregolare, conseguendo un scarso/sufficiente/discreto/buono/eccellente livello di apprendimento e migliorando/approfondendo le proprie competenze culturali e professionali .

Si certifica il raggiungimento delle seguenti competenze, descritte secondo il Quadro Europeo di riferimento (EQF).

Marsala_____

Il Dirigente Scolastico

***Livelli di competenza della certificazione, con riferimento al Quadro Europeo delle Qualifiche (EQF)**

(nel contesto del Quadro europeo delle qualifiche, le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia)

Livello 1	Livello 2	Livello 3	Livello 4	Livello 5
difficoltà a lavorare o studiare anche se sotto la diretta supervisione e in un contesto strutturato.	lavoro o studio, sotto la diretta supervisione e in un contesto strutturato.	Lavoro o studio sotto la supervisione con un certo grado di autonomia.	Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio; adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi.	Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti; sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio.

