



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

ISTITUTO TECNICO AGRARIO
Via Trapani, 218 91025 Marsala
Tel.0923.989031-989051
**SPECIALIZZATO IN VITICOLTURA ED
ENOLOGIA**

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER
L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE**
C.da Cuore di Gesù 91025 Marsala
CON SEZIONE ALBERGHIERO

e.mail tpis01200q@istruzione.itwww.istitutodamiani.edu.it



PROT. N. 7949

MARSALA 15/05/2023

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

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO CONSIGLIO DI CLASSE

5[^] Sez. "G"

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

Percorso : Enogastronomia

Opzione : Prodotti Dolciari Artigianali ed Industriali

Anno Scolastico 2022/2023



(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, D.lgs n.62 del 2017 e a seguito dell'O.M. n.45 del 09/03/2023

**DIRIGENTE SCOLASTICO
DOTT. DOMENICO POCOROBBA**

Indice

Storia dell'istituto	4-5
Profilo professionale	6
Presentazione della classe	7-8
Composizione della classe nel triennio	8-9
Variazioni del C.d.C. nel triennio	8-9
Credito scolastico	9-10
Credito formativo	10
Obiettivi comuni da conseguire	11-12
Educazione civica con relativa griglia di valutazione	14-15-16
UDA interdisciplinari	16
Attività integrative complementari	17
Criteri di valutazione con griglia	17
Griglia di valutazione PTOF	18-19
Griglia di valutazione condotta	20
Componenti della commissione Esami di Stato	21
Percorsi interdisciplinari	22
Verifiche e valutazioni effettuate in previsione degli Esami di Stato	22
Griglie di valutazione 1° prova scritta	23-24-25
Griglie di valutazione 2° prova scritta	26
Griglie di valutazione 1° prova scritta per DSA	27-28-29
Griglie di valutazione 2° prova scritta per DSA	30
Griglia di valutazione colloquio per alunni DSA	31
Griglia di valutazione colloquio	32
Conclusioni	33
Allegato A: Simulazioni di prima e di seconda prova	
Allegato B: Programmi e relazioni delle discipline	
Allegato C: Relazione finale del tutor didattico e certificazioni delle competenze dei percorsi trasversali e per l'orientamento PCTO (ex Asl)	
Allegato D: Relazione del consiglio di classe sull'alunno DSA	

Storia dell'Istituto

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dal 1° settembre 2000, per gli effetti della razionalizzazione della rete scolastica del territorio, all'Istituto "A. Damiani" è stato annesso l'Istituto Professionale per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale.

Dall'anno scolastico 2008/2009 l'I.P.A.A. di Strasatti si è arricchito di un nuovo corso per "Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia con i settori di qualifica: Cucina e Sala-Bar, Pasticceria e l'ospitalità alberghiera".

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

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

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

**Profilo Professionale del Tecnico dei Servizi per L'Enogastronomia percorso:
Enogastronomia, opzione "Prodotti Dolciari Artigianali ed Industriali"**

Il **Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia** è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

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

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

**OBIETTIVI SPECIFICI DEL TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI"**

Competenze professionali

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

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

Relazione Finale

La classe 5[^] Sez. G, Indirizzo tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, articolazione enogastronomia, opzione prodotti dolciari artigianali ed industriali, è composta da 10 studenti, 6 studenti e 4 studentesse, all'interno della classe è inserito uno studente DSA certificato.

La partecipazione didattica, l'impegno personale e lo studio domestico sono stati sempre costanti da parte di tutta la classe che ha mostrato attenzione ed interesse sempre costante verso tutte le attività proposte. Gli studenti hanno conseguito il diploma di qualifica professionale al terzo anno come da ordinamento. La classe durante il corso dell'anno scolastico ha preso sempre di più consapevolezza dell'evento finale per cui si è registrata una progressiva, maggiore attenzione e partecipazione alle attività didattiche proposte dai docenti, migliorando l'impegno e l'applicazione allo studio. 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 buono.

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

- Primo livello: vi appartengono gli studenti che hanno saputo organizzare discretamente il proprio apprendimento rispettando le consegne e che sono in possesso di un metodo di lavoro autonomo. Essi possiedono buone conoscenze di base, capacità linguistico - espressive ed interpretative e una buona padronanza delle competenze professionali e mostrano volontà di ampliare i propri orizzonti culturali.
- Secondo livello: rientrano studenti per i quali l'acquisizione delle conoscenze è rimasta di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale. Tali studenti, se opportunamente guidati, riescono a svolgere le attività loro assegnate raggiungendo gli obiettivi prefissati delle varie discipline.
- Terzo livello: rientrano studenti che a tutt'oggi non hanno pienamente acquisito livelli sufficienti di conoscenze e competenze in tutti gli insegnamenti

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

Come deliberato in seno al Collegio dei docenti, al fine di recuperare le lacune pregresse, sono stati effettuati interventi di recupero attraverso pause didattiche con attività individualizzate durante le ore curricolari. Le due UDA sviluppate riguardano il MADE IN ITALY nel settore agro-alimentare e i prodotti di qualità stagionali e che rispettano la filiera alimentare "DALL'ORTO ALLA TAVOLA"

È opportuno sottolineare che gli studenti nelle attività pratiche, inerenti alla formazione professionale, sono in grado di esprimere in modo discreto le loro personali capacità, le abilità e le competenze acquisite nel corso del quinquennio, un valido contributo formativo ha fornito loro il percorso di P.C.T.O. (ex alternanza scuola-lavoro) svolto durante il triennio.

Composizione della classe: Alunne/i

1.	OMISSIS
2.	OMISSIS
3.	OMISSIS
4.	OMISSIS
5.	OMISSIS
6.	OMISSIS
7.	OMISSIS
8.	OMISSIS
9.	OMISSIS
10.	OMISSIS

Tutti gli alunni sono provenienti dalla classe 4[^]G

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

Discipline curriculari	A.S. 2020/21	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/23
Matematica	Giacalone Giusy Anna	Giacalone Giusy Anna	Giacalone Giusy Anna
Inglese	AbrignaniMarcella	AbrignaniMarcella	AbrignaniMarcella
Italiano	Messina Carla	Messina Carla	Ruggieri Paola
Storia	Ruggieri Federica	Ruggieri Federica	Ruggieri Paola
Scienza e cultura dell'alimentazione	Morgana Carmelina	Morgana Carmelina	Morgana Carmelina
Religione	Angileri Loredana	Angileri Loredana	Angileri Loredana
Lab. Serv. Pasticceria	Truglio Giuseppe	Truglio Giuseppe	Truglio Giuseppe
Ed. Fisica	Sala Geraldina	Galifi Gaspare	Li Cavoli Angela
Francese	Schirò Vincenza	Schirò Vincenza	Schirò Vincenza
T.O.G.P.P.	/	Cracchiolo	Messina Claudio
Diritto e Tecn. Amm. della Strutt. Ric	Piccione Ugo	Piccione Ugo	Piccione Ugo

Classe	2020/21	2021/22	2022/23
studenti della classe	10	10	10
studenti inseriti	0	0	0
sospensione del giudizio finale	0	0	
promossi scrutinio finale	10	10	
non promossi	0	0	
provenienti da altro istituto	0	0	0
ritirati/trasferiti	0	0	

Criteria di attribuzione del credito scolastico

Si tratta di un patrimonio di punti (massimo 40 in tre anni) che il Consiglio di Classe assegna al termine di ogni anno del triennio conclusivo del corso di studi (quindi a partire dal terzo anno), secondo una tabella che ha come primo punto di riferimento la media dei voti di tutte le materie ad esclusione della Religione.

Per tale attribuzione si terrà conto dei seguenti descrittori:

- Assiduità della frequenza scolastica;
- Decimale della media dei voti maggiore di 0,50;
- Interesse e impegno dimostrati nella partecipazione a progetti d'istituto e/o attività inerenti il percorso di studi scelto;
- Partecipazione al dialogo educativo, tenendo in considerazione anche le attività di IRC o eventuale attività alternativa (Art. 8, commi 14 e 15 dell'O.M. n. 257 del 04-05-2017);
- Possesso di eventuali crediti formativi.

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

Tabella di attribuzione del credito scolastico

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

Media dei voti	Credito scolastico		Punti
	I anno	II anno	III anno
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M < \underline{7}$	8-9	9-10	10-11
$7 < M < \underline{8}$	9-10	10-11	11-12
$8 < M < \underline{9}$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Criteri di attribuzione del credito formativo

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

Obiettivi comuni da conseguire

Obiettivi educativi trasversali

1. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
2. Agire in modo autonomo e responsabile.
3. Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità e assumendo ruoli attivi.
4. Organizzare il proprio apprendimento in funzione dei tempi disponibili e del proprio metodo di studio e di lavoro.

Obiettivi cognitivi trasversali

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

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

Competenze professionali

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

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

Al termine del percorso quinquennale l'alunno/a, secondo il regolamento per il riordino degli istituti professionali emanato dal Presidente della Repubblica il 15 marzo 2010, il Diplomato nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" deve avere specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia.

Conseguirà i seguenti risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

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

In particolare nel percorso "ENOGASTRONOMIA opzione PASTICCERIA" il diplomato sarà in grado di:

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

Compiti istituzionali della componente docenti

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

Impegni della componente genitori

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

Metodologie didattiche

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

Verifiche e Valutazioni

Per l'accertamento del processo di insegnamento-apprendimento, saranno predisposte verifiche formative mediante interventi, correzione di esercizi, discussioni guidate, questionari, che poi verranno inglobate in quelle sommative per classificare le prestazioni degli alunni. Al termine di ogni percorso di apprendimento, saranno svolte verifiche sommative orali come discussioni, interrogazioni, colloqui a discrezione dell'insegnante e/o secondo le necessità del caso, e verifiche scritte quali temi di ordine generale o di storia, analisi di testi letterari, saggi brevi, test strutturati o semi-strutturati, problemi, esercitazioni pratiche etc.

La valutazione sommativa terrà conto dei seguenti elementi:

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

Per i criteri di valutazione cognitivi e no, si farà riferimento a quelli contenuti nel **PTOF**. La valutazione quadrimestrale e finale terrà conto oltre che del profitto, anche dell'interesse, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo anche attraverso DID e della progressione rispetto al livello di partenza. In sede di scrutinio finale, la valutazione degli studenti è effettuata

dal consiglio di classe. Ai sensi dell'art. 37, comma 3 del Testo Unico, in caso di parità nell'esito di una votazione, prevale il voto del presidente. L'esito della valutazione è reso pubblico, riportando all'albo dell'Istituto sede d'esame il voto di ciascuna disciplina e del comportamento, il punteggio relativo al credito scolastico dell'ultimo anno e il credito scolastico complessivo, seguiti dalla dicitura "ammesso". Per tutti gli studenti esaminati in sede di scrutinio finale, i voti attribuiti in ciascuna disciplina e sul comportamento, nonché i punteggi del credito sono riportati nelle pagelle e nel registro dei voti.

Interventi didattici ed educativi integrativi

Per lievi carenze, il C.di C. stabilisce di effettuare interventi di recupero in itinere. Qualora per lacune gravi si rendessero necessari, il Consiglio valuterà le modalità e i tempi di tali interventi e ne informerà tempestivamente la classe e le famiglie per iscritto.

Educazione Civica: tematiche e griglie di valutazione

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

Il tema dell'educazione civica e la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta "fondante" del sistema educativo, contribuendo a "formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri" al fine di sviluppare e potenziare le competenze in materia di cittadinanza attiva di ogni studente. Resta fermo dunque il coinvolgimento di tutti i docenti per il raggiungimento dei diversi obiettivi prefissati nella programmazione disciplinare.

Dall'A.S. 2021/2022 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 per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera le tematiche scelte sono:

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

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

La valutazione di Educazione Civica verrà proposta dal coordinatore della disciplina sulla base delle indicazioni e degli elementi conoscitivi forniti da tutti i docenti del Consiglio di Classe. La valutazione condivisa verrà riportata sulla scheda di valutazione, sia nel primo sia nel secondo quadrimestre, e concorrerà a stabilire la media complessiva di voto di ciascuno studente

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, ECONOMIA INTERNAZIONALE CAPACITÀ DI PARTECIPARE ALLA COSTRUZIONE DI UN SISTEMA DI RELAZIONE UOMO - AMBIENTE	Conoscenza molto scarsa/lacunosa delle istituzioni europee ed internazionali. Incapacità di rispettare l'ambiente, di cogliere la relazione uomo-ambiente.	Conoscenza frammentaria delle istituzioni europee ed internazionali. Riconosce in maniera settoriale e frammentaria i principi legati al rapporto uomo-ambiente.	Conoscenza abbastanza adeguata delle istituzioni europee ed internazionali. Riconosce in maniera adeguata i principi legati al rapporto uomo-ambiente.	Conoscenza ampia delle istituzioni europee ed internazionali. Riconosce con consapevolezza ed autonomia i principi legati al rapporto uomo-ambiente.	Conoscenza ampia ed articolata delle istituzioni europee e del mondo; capacità di istituire confronti. Riconosce con consapevolezza ed autonomia i principi legati al rapporto uomo-ambiente; sensibilizza gli altri verso l'ambiente e il territorio.
CAPACITÀ CRITICA DI GESTIRE LA RETE INTERNET	Conoscenza inadeguata delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione informativa; Incapacità di gestire informazioni ricavate dalla rete.	Conoscenza parziale delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione informativa; Incapacità di gestire informazioni ricavate dalla rete.	Conoscenza adeguata delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione informativa; Incapacità di gestire informazioni ricavate dalla rete.	Conoscenza ampia delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione informativa; Incapacità di gestire in modo sicuro le informazioni ricavate dalla rete.	Conoscenza approfondita delle potenzialità degli ambienti virtuali e di uso corretto della strumentazione informativa; Incapacità di gestire in modo autonomo e responsabile le informazioni ricavate dalla rete
CAPACITÀ DI COLLABORARE E PARTECIPARE	Difficoltà ad ascoltare, interagire, condividere nel rispetto dei principi che regolano la convivenza	Capacità sufficiente di ascolto, interazione e condivisione dei principi che regolano la convivenza	Capacità adeguata di ascolto, interazione e condivisione dei principi che regolano la convivenza	Capacità buona di ascolto, interazione e condivisione dei principi che regolano la convivenza; capacità di elaborare un percorso di lavoro per realizzare prodotti comuni	Capacità buona di ascolto, interazione e condivisione dei principi che regolano la convivenza; capacità di elaborare un percorso di lavoro per realizzare prodotti comuni; capacità di interiorizzare le conoscenze acquisite per instaurare relazioni positive

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

UDA INTERDISCIPLINARI

DENOMINAZIONE	DALL'ORTO ALLA TAVOLA
COMPITO/PRODOTTO	Realizzazione a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue del manuale di tracciabilità di diversi prodotti tipici siciliani Relazione individuale
DENOMINAZIONE	MADE IN ITALY
COMPITO/PRODOTTO	Presentazione in Power Point / cartaceo a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue degli ingredienti utilizzati, che rispettano il Made in Italy, sul loro valore culturale, storico e alimentare, l'utilizzo di tali prodotti in ricette internazionali che sono collegate a ricette nazionali realizzate con prodotti certificati, specificando l'importanza che ricade sull'economia del paese. Relazione individuale

Attività extra curricolari

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

Attività integrative complementari

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

- Partecipazione corso BLS relativo alla tematica del Primo Soccorso
- Manifestazione "Asso orienta Sicilia"
- Incontro informativo con il polo Universitario di Palermo
- Incontro informativo di Educazione alla Sessualità
- Visione del film "Primadonna" per la giornata internazionale della donna
- Incontro informativo con le forze dell'ordine
- Incontro informativo di alta formazione "Alma"

Attività di recupero

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

Criteri di valutazione

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

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

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

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

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

GRIGLIA VALUTAZIONE PTOF

Voto	NON CONOSCENZA DEGLI OBIETTIVI
1	<p>Conoscenze: non possiede alcuna conoscenza o quasi</p>
2	<p>Competenze: non sa applicare le minime conoscenze in compiti semplici</p>
3	<p>Capacità: effettua sintesi scorrette in compiti semplici senza autonomia di giudizio</p> <p>Abilità linguistica: usa un linguaggio scorretto</p> <p>Abilità operative: non sa usare nessuno strumento</p> <p>Competenze digitali: non sa utilizzare autonomamente e in modo responsabile gli strumenti multimediali</p> <p>Competenze di cittadinanza: non collabora e non partecipa in maniera seria e responsabile alle attività in gruppo</p>
4	<p>MANCATO RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI</p>
	<p>Conoscenze: dimostra limitate e frammentarie conoscenze e difficoltà di comprensione dei contenuti</p> <p>Competenze: applica le conoscenze con gravi errori ed esegue analisi parziali ed errate</p> <p>Capacità: effettua sintesi parziali e imprecise e non ha autonomia di giudizio</p> <p>Abilità linguistica: presenta povertà di linguaggio che compromette la comprensione del messaggio</p> <p>Abilità operative: presenta incertezza nell'uso degli strumenti</p> <p>Competenze digitali: non sa utilizzare in maniera adeguata gli strumenti multimediali</p> <p>Competenze di cittadinanza: partecipa alle attività del gruppo in maniera inadeguata e non interagisce con tutti in modo rispettoso</p>
5	<p>RAGGIUNGIMENTO PARZIALE DEGLI OBIETTIVI</p>
	<p>Conoscenze: dimostra non sufficienti conoscenze e livelli di comprensione di contenuti minimi</p> <p>Competenze: applica le conoscenze con qualche errore ed esegue analisi guidate e superficiali</p> <p>Capacità: effettua sintesi imprecise e superficiali e rielabora le conoscenze in modo parziale e contraddittorio</p> <p>Abilità linguistica: possiede un linguaggio limitato con improprietà formali</p> <p>Abilità operative: usa gli strumenti con difficoltà</p> <p>Competenze digitali: utilizza gli strumenti multimediali solo se opportunamente guidato</p> <p>Competenze di cittadinanza: Utilizza le competenze solo se opportunamente guidato</p>
6	<p>RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI ESSENZIALI</p>
	<p>Conoscenze: conosce e comprende almeno i contenuti minimi</p> <p>Competenze: applica le conoscenze in modo parziale ed esegue analisi non autonomamente</p> <p>Capacità: effettua sintesi guidate ed esprime giudizi con qualche contraddizione</p> <p>Abilità linguistica: utilizza un linguaggio corretto anche se non sempre specifico e settoriale</p> <p>Abilità operative: usa correttamente gli strumenti</p> <p>Competenze digitali: utilizza gli strumenti multimediali solo in situazioni semplici</p> <p>Competenze di cittadinanza: partecipa alle attività del gruppo e collabora solo in situazioni semplici</p>
7	<p>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> <p style="text-align: center;">PIENO RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI</p>
10	<p>Conoscenze: possiede una conoscenza ampia, dettagliata e rigorosa e capacità di comprensione completa e profonda</p> <p>Competenze: applica le procedure e le conoscenze in problemi nuovi senza errori ed esegue analisi in piena autonomia</p> <p>Capacità: opera approfondimenti personali in modo autonomo, documentato e rielaborato</p> <p>Abilità linguistica: utilizza linguaggi specifici e registri linguistici appropriati con stile personale e creativo</p> <p>Abilità operative: sa usare correttamente tutti gli strumenti</p> <p style="padding-left: 20px;">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 Comportamento pienamente maturo e responsabile durante le attività didattiche Frequenza assidua alle attività Vivo interesse e partecipazione attiva alle lezioni Regolare, serio e puntuale svolgimento delle consegne scolastiche Rispetto degli altri e delle istituzioni scolastiche Ruolo attivo e propositivo all'interno della classe Ottima socializzazione</p>
9-8	<p>Rispetto delle norme del Regolamento d'Istituto Comportamento responsabile e collaborativo durante le attività didattiche</p>
7	<p>Costante interesse e proficua partecipazione alle lezioni Costante adempimento dei doveri scolastici Puntuale esecuzione delle consegne proposte Equilibrio nei rapporti interpersonali Ruolo attivo all'interno del gruppo classe</p> <p>Rispetto non adeguato delle norme del Regolamento d'Istituto Partecipazione non sempre attenta e responsabile alle lezioni Frequenza saltuaria e discontinua alle attività didattiche</p>
6	<p>Occasionale e sollecitata esecuzione delle consegne scolastiche Discontinuo adempimento dei doveri scolastici Comportamento a volte conflittuale nei rapporti interpersonali</p> <p>Svolgimento non puntuale delle consegne assegnate Frequenza irregolare alle attività didattiche Osservazione irregolare delle norme della vita scolastica Disturbo del regolare svolgimento delle lezioni</p>
5	<p>Attenzione e partecipazione discontinua alle attività didattiche Partecipazione non sempre collaborativa Ripetute assenze non giustificate Ripetuti ingressi posticipati e/o uscite anticipate non documentate Note disciplinari o ammonimenti scritti senza sospensioni dalle lezioni relativi a comportamenti reiterati ma di scarsa gravità Grave inosservanza del Regolamento d'Istituto Completo disinteresse per le attività didattiche Comportamento scorretto nel rapporto con gli insegnanti e/o i compagni</p> <p>Ripetute note disciplinari relative a comportamenti reiterati o gravi Frequente disturbo delle lezioni Ruolo negativo nel gruppo classe Assenze non giustificate</p>
	<p>Note disciplinari con sospensione delle lezioni per più di 15 giorni relative a comportamenti reiterati con episodi gravi Frequenza scarsa alle attività didattiche (numero di assenze superiori a quelle previste dalla normativa vigente)</p>

Componenti della Commissione d'Esame di Stato

Materie	Docenti
Laboratorio dei servizi di pasticceria	Truglio Giuseppe
Sc. Aliment. A.C. Microb.Alimentari	Morgana Carmelina
T.O.G.P.P.	Messina Claudio

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

(ai sensi dell'O.M.n.65 del 14 Marzo del 2022)

Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi	Discipline coinvolte
Dall'orto alla tavola	
Sicurezza e prevenzione	
Cibo e cultura	
Alimentazione e benessere	
Made in Italy	

Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato

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

Prima 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).

Seconda prova scritta:

Il DLsg. 13 aprile del 2017, n. 62, art. 17 stabilisce che nei percorsi dell'Istruzione professionale la seconda prova scritta ha carattere pratico e professionalizzante ed è tesa ad accertare le competenze professionali acquisite dal candidato. I nuovi quadri di riferimento, stabiliti con Decreto del 15 Giugno 2022 del Ministro dell'Istruzione, definiscono i nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze, anziché ai singoli insegnamenti.

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

Tipologia A: Analisi ed interpretazione di un testo letterario

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

Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

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

**Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo
su tematiche di attualità**

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 12)	INDICATORI SPECIFICI (punti 8)	DESCRITTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max2)		Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafraseazione Punti 2	Riguardo alle richieste della traccia, e in particolare alla coerenza della formulazione del titolo e dell'eventuale parafraseazione, l'elaborato: - non rispetta la traccia e il titolo è assente o del tutto inappropriato; anche l'eventuale parafraseazione non è coerente (0,25) - rispetta soltanto in parte la traccia; il titolo è assente o poco appropriato; anche l'eventuale parafraseazione è poco coerente (0,50) - rispetta sufficientemente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafraseazione semplici ma abbastanza coerenti (1) - rispetta adeguatamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafraseazione corretti e coerenti (1,50) - rispetta completamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafraseazione 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 (3) - 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 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 (max5)	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale Punti 3		L'elaborato evidenzia: - numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (0,75) - alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (1) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (2) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (2,50) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (3)	
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione Punti 2	L'elaborato evidenzia: - uno sviluppo del tutto confuso e tortuoso dell'esposizione (0,25) - uno sviluppo disordinato e disorganico dell'esposizione (0,50) - uno sviluppo sufficientemente lineare dell'esposizione, con qualche elemento in disordine (1) - uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare dell'esposizione (1,50) - uno sviluppo pienamente ordinato e lineare dell'esposizione (2)	
LESSICO E STILE (max 3)	Ricchezza e padronanza lessicale Punti 3		L'elaborato evidenzia: - un lessico povero e del tutto inappropriato (0,75) - un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (1) - un lessico semplice ma abbastanza adeguato (2) - un lessico specifico e per lo più appropriato (2,50) - un lessico specifico, vario ed efficace (3)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max 3)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Punti 3		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura (0,75) - alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura (1) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (2) - una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura (2,50) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (3)	
OSSERVAZIONI				TOTAL E/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	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 semantico in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
			TOT.	____/20

PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DSA

TIPOLOGIA A: ANALISI ED INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DSA

TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Competenze testuali	Aderenza alle richieste della traccia: Uso dei documenti	Piena coerenza con tutte le richieste	5
		Coerenza e pertinenza con quasi tutte le richieste	4
	Registro linguistico Titolo – destinatario – paragrafazione	Coerenza parziale con le richieste che risultano comunque soddisfatte nelle linee essenziali	3
		Coerenza parziale, limitata	2,5
		Lacune rispetto alle richieste	1,5
Conoscenze	Correttezza e pertinenza dei contenuti	Conoscenza ampia, ricca, approfondita degli argomenti	5
		Conoscenza adeguata ma non ricca	4
		Conoscenza corretta ma non approfondita	3
	Ampliamento del materiale fornito dai testi	Conoscenza parziale o superficiale	2,5
		Conoscenza lacunosa e/o scorretta	1,5
Capacità elaborative logico-critiche	Sviluppo e pertinenza della rielaborazione personale	Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni coerenti, chiare e motivate	5
		Accettabile capacità di elaborare un punto di vista personale, mediante argomenti sufficientemente strutturati	4
		Sufficiente capacità rielaborativa ma non sempre motivata	3,5
		Rielaborazione appena accennata con argomentazioni deboli e/o superficialità di giudizio	2,5
		Rielaborazione non espressa o non corretta	2
Organicità	Coerenza logica delle varie parti	Lavoro organico e ben articolato	5
		Lavoro sufficientemente sviluppato ma non coeso	4
		Lavoro semplice ma lineare	3
		Lavoro poco organico, con passaggi frammentari	2,5
		Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati	1,5
Prova non svolta			1
Prova svolta ma non attinente alla traccia			2
Prova svolta, non attinente alla traccia ma morfologicamente corretta			3
		TOTALE PUNTI	/20

PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DSA
TIPOLOGIA C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO
ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

Rispetto alla consegna	Aderenza alle richieste della traccia:	Ampia, esauriente, originale	5
		Completa e omogenea	4
		Complessivamente adeguata	3
		Parziale	2,5
		Limitata, scarsa	1,5
Conoscenze	Informazione Documentazione storica	Conoscenza ampia, ricca, approfondita degli argomenti	5
		Conoscenza adeguata ma non ricca	4
		Conoscenza corretta ma non approfondita	3
		Conoscenza parziale o superficiale	2,5
		Conoscenza lacunosa e/o scorretta	1,5
Capacità elaborative logico-critiche	Sviluppo e coerenza delle argomentazioni e approfondimenti personali	Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni coerenti, chiare e motivate	5
		Accettabile capacità di elaborare un punto di vista personale, mediante argomenti sufficientemente strutturati	4
		Sufficiente capacità rielaborativa ma non sempre motivata	3,5
		Rielaborazione appena accennata con argomentazioni deboli e/o superficialità di giudizio	2,5
		Rielaborazione non espressa o non corretta	2
Organicità	Coerenza logica delle varie parti	Lavoro organico e ben articolato	5
		Lavoro sufficientemente sviluppato ma non coeso	4
		Lavoro semplice ma lineare	3
		Lavoro poco organico, con passaggi frammentari	2,5
		Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati	1,5
Prova non svolta			1
Prova svolta ma non attinente alla traccia			2
Prova svolta, non attinente alla traccia ma morfologicamente corretta			3
		TOTALE PUNTI	20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ALUNNI DSA

Indicatore	Livelli	DESCRITTORI	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	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	
	II	È in grado di cogliere in modo corretto il significato del testo introduttivo o il testo professionale o i dati del contesto operativo	2	
	III	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	
	IV	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	3,5-5	
	IV	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	5-6	
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 concettuali e operativi	7,50-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico di settore parzialmente adeguato	1-1,50	
	II	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	III	Si esprime in modo accurato utilizzando un lessico di settore vario e articolato	2,50	
	IV	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantico in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
			TOT.	____/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

PER GLI ALUNNI DSA

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo.	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso, nonostante l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato, nonostante l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico, nonostante l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno, e si assegna lo stesso punteggio pur in assenza di una rielaborazione personale.	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno, e si assegna lo stesso punteggio pur in assenza di una rielaborazione personale.	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali rielaborando con originalità i contenuti acquisiti, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno e si assegna il punteggio massimo pur in assenza di una rielaborazione personale.	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto e stentato, utilizzando un lessico inadeguato, nonostante l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o settore, e anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato e anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o settore, e anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno e si assegna il punteggio massimo pur in assenza di padronanza semantica.	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato, nonostante l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative.	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	2,50	
Punteggio totale della prova				/20

Griglia di valutazione colloquio

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

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 cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze Personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

Conclusioni

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

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

Il Consiglio di Classe 5^a Sez. G

DOCENTI	DISCIPLINE	FIRMA
Abrignani Marcella	INGLESE	
Angileri Loredana	RELIGIONE	
Giacalone Giusy Anna	MATEMATICA	
Li Cavoli	SCIENZE MOTORIE	
Messina Claudio	T.O.G.P.P.	
Morgana Carmelina	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	
Piccione Ugo	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
Ruggieri Paola	ITALIANO E STORIA	
Schirò Vincenza	FRANCESE	
Truglio Giuseppe	LAB. PASTICCERIA	
Il Coordinatore Abrignani Marcella		Il Dirigente Scolastico Dott. Domenico Pocorobba

ALLEGATO A: SIMULAZIONI PRIMA PROVA
TIPOLOGIA A — Analisi e interpretazione di un testo letterario

Giovanni Pascoli, Novembre (da Myricae)

Gemmea l'aria, il sole così chiaro
che tu ricerchi gli albicocchi in
fiore, e del prunalbo l'odorino
amaro senti nel cuore

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

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

Comprensione e analisi

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

Interpretazione complessiva ed approfondimenti

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

PROVA SCRITTA - ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Luigi Pirandello, *Il Mattic 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 attomo; poi gli occhi mi s'affisarono ¹ 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: schiacciamii la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

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

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro. — Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! Scoppiai a ridere d'un maligno riso; i} cagnolino scappò via, spaventato; carrettiere si voltò a guardanni. 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 adunghiandomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

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

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per far⁷nene 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 Stia⁶: 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.

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 ill 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. V01Tebbe 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. Soffernati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno potevâ 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 ricorranno temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo

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 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.

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 sefi-oni 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 [J. 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. t..]

Sono giusto le avanguardie di un contagio di massa: gli zelanti parlatori di chip stanno sbarcando nei televisori, nelle lavatrici, nei condizionatori, pensionando manopole e telecomandi, rotelline da girare e pulsanti da schiacciare. Sono saliti a bordo delle automobili, diventeranno la maniera più sensata per interagire con le vetture del futuro quando il volante verrà pensionato e la macchina ci porterà a destinazione da sola. Basterà, è evidente, dirle dove vogliamo andare. [..] Non è un vezzo, ma un passaggio imprescindibile in uno scenario dove l'intelligenza artificiale sarà ovunque. A casa come in ufficio, sui mezzi di trasporto e in fabbrica. ..]

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

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

Analisi e produzione di un testo argomentativo

Ambito sociale

Evelina Santangelo, Accogliere

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

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

Oggi più che mai sento quanto avesse ragione la Bachmann¹ quando diceva: «Non date ai vostri pensieri un unico fondamento, potrebbe essere pericoloso». Bisogna dare moltissimi fondamenti ai propri pensieri per scardinare pregiudizi, visioni sclerotizzate, superare distanze dettate dall'incomprensione, e accogliere prima di tutto questo mondo in cui viviamo, dove i destini dell'umanità, le lingue e le 5 culture si stanno intrecciando in modo inestricabile, o comunque si ritrovano a vivere una prossimità come mai forse era accaduto prima. [...]

È scomodissimo dare più fondamenti al proprio pensiero. Bisogna mettere in discussione certezze su cui si è edificata la propria vita e quella della collettività in cui siamo cresciuti. Per farlo bisogna compiere un gesto difficile: mettersi in ascolto-
10 È stato ascoltando un film realizzato da Itastra² (Scuola Italiana per Stranieri dell'università di Palermo: «Io, Souleymane Bah») che ho capito come la lingua possa diventare non solo uno strumento di inclusione, come si dice spesso, ma una forza di salvezza per chi vive tutta la vita da analfabeta (come lo erano milioni di italiani nel dopoguerra, spesso costretti a emigrare «migranti economici», li definiremmo oggi). È la storia di Souleymane Bah, un ragazzo di un villaggio della Guinea Conakry^a, 15 arrivato nel nostro paese nel 2016 senza possedere una lingua con cui leggere e scrivere, dopo un'infanzia e un'adolescenza trascorsa a cercare lavoro ovunque spingendosi sino in Libia. E lì, solo lavoro e fatica, «bastone e fucile», come racconta ... finché non è giunto a Itastra e lì ha imparato l'unica lingua che oggi sa leggere e scrivere o come precisa: «una lingua con cui capire meglio il mondo e me stesso». Ecco, per me «accogliere» ha a che fare con questa urgenza di imparare anche noi una nuova lin20 gua con cui provare a comprendere il mondo e noi stessi, per non rischiare di finire a vivere da stranieri in questo nostro tempo.

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

TIPOLOGIA B

Analisi e produzione di un testo argomentativo

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

I: 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.

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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

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

Documento n.1

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

del 28 gennaio 2002

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

CAMPO DI APPLICAZIONE E DEFINIZIONI

Articolo 1

Finalità e campo di applicazione

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

Articolo 2

Definizione di «alimento»

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

Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'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

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

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

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

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

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

Per avere gli insetti a tavola avremo un consumo enorme di energia, una grande quantità di CO₂ riversata nell'ambiente (non si può dire che allevando insetti su larga scala si inquinerà di meno), si acutizzerà il problema dell'antibiotico-resistenza per poter far fronte ai problemi sanitari sopra elencati, verranno soppressi milioni di insetti a fronte di un minor numero di animali, assisteremo al fallimento di migliaia di piccole e medie aziende italiane dedite all'allevamento ed all'agricoltura tradizionali in favore di poche compagnie straniere che non saranno sotto il nostro controllo sanitario. Come si può quindi definire "più sostenibile" questo Novel Food? [...]

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

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

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

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

- spieghi cosa si intende per nuovo alimento;
- parli degli alimenti light e ne descriva le caratteristiche nutrizionali riferendo dei vantaggi e/o svantaggi del loro consumo;
- spieghi cosa sono gli alimenti arricchiti e funzionali;
- Il consumatore, dimostra oggi, maggiore consapevolezza riguardo alla natura dei prodotti, pertanto il candidato riferisca le indicazioni che sono riportate sulle etichette e con le quali “viene garantita la tracciabilità dei cibi e delle bevande che si portano a tavola”.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato proponga un dolce ad una comitiva di turisti in visita nella nostra città: In particolare, il candidato:

- spieghi quale tipo di dolce ha deciso di proporre e per quale ragione;
- riferisca gli ingredienti utilizzati, le caratteristiche nutrizionali;
- proponga delle innovazioni possibili e ne motivi la scelta.

ALLEGATO B:

Relazioni finali e programmi del Consiglio di Classe

RELAZIONE FINALE
Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Docente: RUGGIERI PAOLA
Testi adottati: <u>VIVERE TANTE VITE 3 Pearson</u>

Relazione sulla classe

<p>La classe 5[^] G (indirizzo Servizi di Pasticceria) risulta composta da 10 alunni (6 maschi e 4 femmine); all'interno del gruppo classe è inserito un alunno DSA certificato.</p> <p>La classe si relaziona in modo corretto e presta attenzione alle regole scolastiche partecipando attivamente al dialogo educativo.</p> <p>Durante il corso dell'anno scolastico gli alunni hanno seguito il ritmo delle linee didattiche programmate all'inizio dell'anno scolastico e, quasi nella totalità, gli alunni hanno mostrato di aver raggiunto le competenze disciplinari attese.</p> <p>Osservando i ritmi la classe appare suddivisa in almeno due gruppi di livello diverso:</p> <ul style="list-style-type: none">- un primo gruppo è composto da studenti che partecipano in modo adeguato, propositivo e proficuo alle attività didattiche proposte, si mostrano rispettosi nei confronti dei docenti e mostrano volontà di ampliare i propri orizzonti culturali.-Il secondo gruppo comprende studenti, pur presentando qualche carenza nella formazione di base, pur mostrando interesse e motivazione non sempre costante verso la disciplina, in genere è riuscito a raggiungere le competenze adeguate al percorso disciplinare.

Metodologie adottate

<p>Lezione frontale -Lezione interattiva- Conversazioni guidate</p> <p>Schematizzazioni e sintesi concettuali con costruzione di mappe.</p> <p>Metodo induttivo e/o deduttivo Problem solving.</p> <p>Collegamento tematiche proposte con altri contesti culturali e ambiti disciplinari (quando possibile)</p> <p>Ricerche e lavori di gruppo. Laboratorio di scrittura. Visione di film con relativo dibattito.</p>

Attività di recupero attuate

<p>Per recuperare le conoscenze pregresse si è cercato di migliorare il metodo di lavoro degli alunni, che hanno mostrato difficoltà, introducendo i concetti chiave di ogni disciplina, attraverso l'uso consapevole di strategie cognitive e didattiche mirate, sia durante la pausa didattica alla fine del primo quadrimestre sia nel corso dell'anno scolastico con attività di recupero in itinere.</p>

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:

U.D.1: **LABORATORIO DI SCRITTURA E LA SCRITTURA**

PROFESSIONALE

U.D.1: I testi non letterari

U.D.2: La prova di Italiano secondo le tipologie dell'Esame di Stato

Periodo di svolgimento: Durante l'intero anno scolastico

Competenze

- Padroneggiare gli strumenti espressivi, utilizzando un lessico appropriato e specifico della disciplina
- gestire le fasi del processo di produzione di testi d'uso quali la relazione individuale, il verbale, la lettera formale, la domanda di assunzione, il curriculum vitae e di tutte le tipologie previste all'Esame di Stato

Conoscenze

- La struttura dei testi d'uso: articolo di giornale, testo argomentativo, testo espositivo, verbale, lettera e curriculum.
- Le tipologie dell'esame di Stato
- Scrivere relazioni individuali sulle tematiche trattate nell'UDA e revisione del testo

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Saper argomentare, esprimere e sostenere un'opinione personale in forma orale e scritta
- Saper aggiornare le proprie conoscenze

Modulo 2

Titolo del Modulo:

U.D.1: **L'ETA' DEL REALISMO**

U.D.1: Naturalismo e Verismo

U.D.2: Giovanni Verga

UDA Interdisciplinare: Dall'Orto alla tavola

Periodo di svolgimento: Ottobre/Novembre

Competenze:

- Orientarsi nella storia delle idee, della cultura, della letteratura
- Leggere, comprendere, commentare e analizzare i testi letterari

Conoscenze:

- Definizione e genesi del realismo
- Naturalismo francese e Verismo italiano
- **Da Vita dei campi: Rosso Malpelo**
- **Da Vita dei Campi: La Lupa**
- **Da I Malavoglia: La famiglia Toscano e la partenza di 'Ntoni**
- **Da Mastro Don Gesualdo: Le sconfitte di Gesualdo**

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Contestualizzare un movimento, un autore , un testo, un'opera;
- identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale;

Modulo 3**Titolo del Modulo: LA CRISI DELLA RAZIONALITA' SCIENTIFICA****U.D.1: Il Crepuscolarismo e il Futurismo****U.D.2: G.Pascoli**

Periodo di svolgimento: Dicembre/Gennaio/Febbraio

Competenze:

- Orientarsi nella storia delle idee, della cultura, della letteratura
- leggere, comprendere, commentare e analizzare i testi letterari;
- confrontare epoche, movimenti, autori, opere, testi e cogliere le correlazioni

Conoscenze:

- **MARINETTI:** Il Manifesto del Futurismo
- **IL CREPUSCOLARISMO**
- **GOZZANO:** Poesie (Le Golose)

- **G.PASCOLI:** : vita, opere, poetica e pensiero
- **La Poetica del Fanciullino**
- Da **Myricae:** *X Agosto, Lavandare,*
- *"La Grande Proletaria si è mossa"*

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Contestualizzare un movimento, un autore , un testo, un'opera;
- identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale;
- eseguire la parafrasi, il riassunto, l'analisi e il commento di un testo poetico o in prosa;

Modulo 4**Titolo del Modulo: I POETI TRA LE DUE GUERRE****U.D.1: G.Ungaretti****U.D.2: L'ermetismo****U.D.3: S.Quasimodo**

Periodo di svolgimento: Marzo/Aprile/Maggio

Competenze:

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

Conoscenze:

- **G.UNGARETTI:** vita, opere, poetica e pensiero.
- Da **L'Allegria:** *Veglia- San Martino del Carso Mattina- Soldati*
- La poetica dell'Ermetismo
- **S.OUASIMODO:** vita, opere, poetica .
- Da **Acque e Terre:** *Ed è subito sera*
- Da **Giorno dopo giorno:** *Alle fronde dei salici*

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Contestualizzare un movimento, un autore , un testo, un'opera;
- identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale;
- eseguire la parafrasi, il riassunto, l'analisi e il commento di un testo poetico o in prosa;
- scrivere in modo sufficientemente corretto dal punto di vista ortografico morfosintattico e lessicale
- esprimere e sostenere un'opinione personale

Modulo 5

Titolo del Modulo:LA CRISI DELLA RAZIONALITA' SCIENTIFICA

- ✓ **L.Pirandello:** vita, pensiero e opere
- ✓ **Dalle Novelle per un anno:** *La Giara*
- ✓ **Da Novelle per un anno:** *Il treno ha fischiato*
- ✓ **Da Il fu Mattia Pascal:** Trama e struttura dell'opera
- ✓ **I.SVEVO:** vita, pensiero, opere.
- ✓ **Da Senilità:** *L'incontro tra Emilio e Angiolina*
- ✓ **Da La coscienza di Zeno:** *Il fumo-Zeno e il padre*

Periodo di svolgimento: Aprile/Maggio

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

Modulo 6

Titolo del Modulo:NEOREALISMO E OLTRE

U.D.1:Primo Levi: *Se questo è un uomo*

U.D.2: Tomasi di Lampedusa: *Il Gattopardo(caratteristiche e contenuti dell'opera)*

Svolgimento dell'UDA: Il Made in Italy

Periodo di svolgimento: Dopo il 15 maggio

RELAZIONE FINALE

Disciplina: STORIA CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Docente: RUGGIERI PAOLA

Testi adottati: STORIA APERTA 3 con Openbook Sansoni editore

Relazione sulla classe

La classe 5^a G (indirizzo Servizi di Pasticceria) risulta composta da 10 alunni (7 maschi e 3 femmine); all'interno del gruppo classe è inserito un alunno DSA certificato.

La classe si relaziona in modo corretto e presta attenzione alle regole scolastiche, anche se un piccolo gruppo rimane poco presente al dialogo educativo.

Durante il corso dell'anno scolastico gli alunni hanno seguito il ritmo delle linee didattiche programmate all'inizio dell'anno scolastico e, quasi nella totalità, gli alunni hanno mostrato di aver raggiunto le competenze disciplinari attese.

Osservando i ritmi la classe appare suddivisa in almeno due gruppi di livello diverso:

- un primo gruppo è composto da studenti che partecipano in modo adeguato, propositivo e proficuo alle attività didattiche proposte, si mostrano rispettosi nei confronti dei docenti e mostrano volontà di ampliare i propri orizzonti culturali.

-Il secondo gruppo comprende studenti, pur presentando qualche carenza nella formazione di base, pur mostrando interesse e motivazione non sempre costante verso la disciplina, in genere è riuscito a raggiungere le competenze adeguate al percorso disciplinare.

Metodologie adottate

Il Portale-Argo è stato utilizzato per la rilevazione delle presenze ed eventuali comunicazioni giornaliere con gli alunni e le loro famiglie (indicazione consegne, trasmissione materiali, acquisizione compiti svolti dagli alunni).

Sono state utilizzate le seguenti metodologie:

Lezioni frontali e partecipate, conversazioni guidate, schematizzazioni e sintesi concettuali con costruzione di mappe, osservazione e lettura di documenti storici, di carte storico-geografiche, collegamento tematiche proposte con altri contesti culturali e ambiti disciplinari (quando possibile), metodo induttivo e/o deduttivo, problem solving, ricerche e lavori di gruppo.

Attività di recupero attuate

Per recuperare le conoscenze pregresse si è cercato di migliorare il metodo di lavoro degli alunni, che hanno mostrato difficoltà, introducendo i concetti chiave di ogni disciplina, attraverso l'uso consapevole di strategie cognitive e didattiche mirate, sia durante la pausa didattica alla fine del primo quadrimestre sia nel corso dell'anno scolastico con attività di recupero in itinere.

Strumenti di verifica	
Tipologia	Numero (tot. anno)
1) Verifiche scritte/grafiche	/
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: *CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO*

U.D. 1: I problemi post-unitari fino all'età giolittiana

U.D.2 La Seconda Rivoluzione Industriale

U.D.3 La società di massa del Novecento

Periodo di svolgimento: Ottobre/Novembre/Dicembre

Competenze

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico.
- Riconoscere le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Conoscenze

- I problemi dell'Italia unita: Il triangolo industriale e la povertà del Sud
- L'età giolittiana, il trasformismo
- Lo Statuto Albertino
- La destra e la sinistra storica

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politici del territorio.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio.

Modulo 2**Titolo del Modulo: *CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO*****U.D.1: La Prima guerra mondiale****U.D.2 : L'alimentazione dei soldati in trincea****U.D.3: La Rivoluzione Russa**

Periodo di svolgimento: Gennaio/Febbraio/Marzo

Competenze:

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico.
- Riconoscere le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Conoscenze

- Le cause del conflitto e lo scoppio della prima Guerra Mondiale.
- Il primo anno di guerra: guerra lampo
- Perché l'Italia entrò in guerra
- Lo svolgimento della guerra nei diversi fronti e la vittoria dell'Intesa.
La rivoluzione russa e la nascita dell'Unione Sovietica

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politici del territorio.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio.

Modulo 3

Titolo del Modulo: LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA

U.D.1: Il fascismo

U.D.2: La crisi del '29 e in New Deal

U.D.3: Il regime nazista

U.D.4: La Seconda guerra mondiale.

Periodo di svolgimento: Aprile/Maggio

Competenze:

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico.
- Riconoscere le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Conoscenze:

- Il fascismo: nascita e presa del potere
- La dittatura totalitaria
- La crisi del 1929
- Il New Deal
- La repubblica di Weimar
- Il nazismo e Hitler
- La dittatura nazista
- Verso la seconda guerra mondiale
- La guerra in Europa e in Oriente
- La svolta della guerra
- La guerra di liberazione

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.
- Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politici del territorio.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio.
- Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali e fonti storiche e storiografiche.
- Relazionare e socializzare l'esperienza di ricerca svolta.
- Individuare gli elementi di identità e di differenza legati alle offerte turistiche ed enogastronomiche di un territorio.

Modulo 4**Titolo del Modulo: ED. CIVICA****U.D.1: ONU e OMS****U.D.2: La Costituzione e i Principi fondamentali dello Stato****U.D. 3 Gli articoli della Costituzione: 1-2-3-4-11-32-33-34 (diritto allo studio, al lavoro, alla salute)****U.D.4: Il Parlamento e le sue funzioni****Periodo di svolgimento:****Competenze:**

- Formazione dell'uomo e del cittadino
- Comprendere il progetto dell'unità europea e delle organizzazioni internazionali
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente

Conoscenze:

- U.E
- Dichiarazione universale dei diritti umani.
- La Costituzione
- Gli articoli della Costituzione

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Utilizzare il lessico del linguaggio giuridico
- Analizzare il ruolo dei diversi soggetti pubblici e privati nel promuovere e orientare lo sviluppo economico e sociale
- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi
- Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politici del territorio.

Modulo 5**Titolo del Modulo: LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA****U.D.1: I risvolti economici e politici dopo la guerra****Svolgimento dell'UDA: Il Made in Italy**

Competenze:

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico.
- Riconoscere le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Conoscenze:

- La repubblica di Weimar
- Il nazismo e Hitler
- La dittatura nazista
- La seconda guerra mondiale
- La svolta della guerra
- La guerra di liberazione

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.
- Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politici del territorio.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio.
- Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali e fonti storiche e storiografiche.
- Relazionare e socializzare l'esperienza di ricerca svolta.
- Individuare gli elementi di identità e di differenza legati alle offerte turistiche ed enogastronomiche di un territorio.

RELAZIONE FINALE

Disciplina: LINGUA INGLESE

Docente: ABRIGNANI MARCELLA

Testi adottati: *That's Catering*, di O. Cibelli e D. d'Avino, Edizione Clitt

Relazione sulla classe

La classe V G, indirizzo Pasticceria, a conclusione dell'anno scolastico, risulta composta da 10 alunni di cui un alunno con DSA. Dal punto di vista disciplinare, il gruppo classe è stato sin dall'inizio rispettoso delle regole dell'attività scolastica e ciò ha permesso di lavorare in un ambiente sereno e di reciproca collaborazione.

Nel corso dell'anno la partecipazione alle attività didattiche è stata attiva e costante: un buon numero di alunne ha mostrato interesse e attenzione durante le lezioni, responsabilità, capacità organizzativa e autonomia nello svolgimento di compiti a casa, riuscendo ad acquisire buona padronanza dei contenuti disciplinari e una più che soddisfacente capacità comunicativa.

Il resto della classe, sebbene in possesso di buone potenzialità, ha manifestato interesse continuo e una modesta applicazione nella rielaborazione individuale evidenziando, tuttavia, un discreto livello di competenza nelle abilità di produzione orale e scritta relativa ad argomenti personali e di indirizzo. Complessivamente il rendimento è stato positivo e gli obiettivi prefissati sono stati per la maggior parte raggiunti.

Metodologie adottate

Per il raggiungimento degli obiettivi si è privilegiato l'approccio comunicativo. Lezioni frontali, lezioni dialogate e partecipate in presenza per la presentazione graduale dei contenuti nuovi e per il consolidamento dei contenuti appresi; svolgimento di questionari ed esercizi di graduale difficoltà, frequenti verifiche orali ed eventuali recuperi in itinere. Attività di riepilogo. Conversazioni guidate. Schematizzazioni e sintesi concettuali con costruzione di mappe.

Per quanto riguarda gli strumenti didattici, si sono utilizzati:

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

Attività di recupero attuate

Ampio spazio è stato dato ad attività di recupero, di revisione e di ripasso che sono state effettuate regolarmente nel corso dell'anno. La pausa didattica, realizzata al termine del primo quadrimestre, ha permesso di acquisire i contenuti oggetto di studio e ha consentito il recupero delle carenze riscontrate. Sono stati ripresi alcuni argomenti, già trattati, attraverso dei riassunti orali e dei questionari a risposte aperte stimolando tutti gli alunni alla produzione scritta e orale.

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

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI
<p>Modulo 1 Titolo del Modulo: Food Safety Watch</p> <p style="padding-left: 40px;">U.D.1: Food borne Diseases U.D.2: Bacteria ad Food Poisoning U.D.3: Food Contamination</p> <p>Periodo di svolgimento: Settembre -Ottobre</p>
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi • Comprendere nelle linee essenziali brevi testi orali-espositivi inerenti agli argomenti trattati. • Esprimere in modo comprensibile, pur se con imperfezioni sintattico-grammaticali e fonetiche, argomenti di carattere quotidiano e professionale. • Produrre semplici testi scritti di carattere personale e professionale. • Usare la microlingua del settore in maniera accettabile.
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la contaminazione del cibo • Conoscere i batteri e le malattie di origine alimentare
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cogliere in un messaggio scritto e orale i nuclei essenziali • Esprimersi oralmente e per iscritto in modo sufficientemente corretto su argomenti di carattere tecnico • Stabilire rapporti interpersonali efficaci sostenendo una conversazione in lingua • Orientarsi nella comprensione di semplici testi relativi al settore d'indirizzo • Redigere brevi testi su traccia anche se con imperfezioni
<p>Modulo 2 Titolo del Modulo: Uda interdisciplinare- Dall'orto alla tavola</p> <p style="padding-left: 40px;">U.D.1: HACCP U.D.2: Zero km Foods</p> <p>Periodo di svolgimento: Novembre-Dicembre-Gennaio</p>

<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi • Comprendere nelle linee essenziali brevi testi orali-espositivi inerenti agli argomenti trattati. • Esprimere in modo comprensibile, pur se con imperfezioni sintattico-grammaticali e fonetiche, argomenti di carattere quotidiano e professionale. • Produrre semplici testi scritti di carattere personale e professionale. • Usare la microlingua del settore in maniera accettabile.
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le norme igieniche sul cibo e sulla sicurezza • Conoscere le varie fasi del sistema HACCP • Conoscere i sistemi di conservazione refrigerati • Conoscere i metodi antichi e moderni di conservazione del cibo
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cogliere in un messaggio scritto e orale i nuclei essenziali • Esprimersi oralmente e per iscritto in modo sufficientemente corretto su argomenti di carattere tecnico • Stabilire rapporti interpersonali efficaci sostenendo una conversazione in lingua • Orientarsi nella comprensione di semplici testi relativi al settore d'indirizzo • Redigere brevi testi su traccia anche se con imperfezioni
<p>Modulo 3 Titolo del Modulo: More than Nutrition</p> <p>U.D.1: Nutrition and Food Science U.D.2: Nutrients in Food U.D.3: Food groups</p> <p>Periodo di svolgimento: Febbraio</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi • Comprendere nelle linee essenziali brevi testi orali-espositivi inerenti agli argomenti trattati. • Esprimere in modo comprensibile, pur se con imperfezioni sintattico-grammaticali e fonetiche, argomenti di carattere quotidiano e professionale. • Produrre semplici testi scritti di carattere personale e professionale. • Usare la microlingua del settore in maniera accettabile.
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i concetti di nutrizione e salute • Conoscere le sostanze nutritive e la dieta del benessere • Conoscere le intolleranze e le allergie alimentari

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Cogliere in un messaggio scritto e orale i nuclei essenziali
- Esprimersi oralmente e per iscritto in modo sufficientemente corretto su argomenti di carattere tecnico
- Stabilire rapporti interpersonali efficaci sostenendo una conversazione in lingua
- Orientarsi nella comprensione di semplici testi relativi al settore d'indirizzo
- Redigere brevi testi su traccia anche se con imperfezioni

Modulo 4**Titolo del Modulo: Uda interdisciplinare- Made in Italy**

U.D. 1: The Mediterranean Diet
U.D.2: The Healthy Eating Pyramid
U.D.3: Special Diets
U.D.4. Food and religion
U.D.5. Made in Italy

Periodo di svolgimento: Marzo-Aprile

Competenze:

- Leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Comprendere nelle linee essenziali brevi testi orali-espositivi inerenti agli argomenti trattati.
- Esprimere in modo comprensibile, pur se con imperfezioni sintattico-grammaticali e fonetiche, argomenti di carattere quotidiano e professionale.
- Produrre semplici testi scritti di carattere personale e professionale.
- Usare la microlingua del settore in maniera accettabile.

Conoscenze:

- Conoscere la dieta mediterranea
- Conoscere la Piramide alimentare
- Conoscere i diversi regimi di alimentazione e diete alternative
- Conoscere il rapporto tra cibo e religione
- Conoscere due dolci tipici della tradizione siciliana

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Cogliere in un messaggio scritto e orale i nuclei essenziali
- Esprimersi oralmente e per iscritto in modo sufficientemente corretto su argomenti di carattere tecnico
- Stabilire rapporti interpersonali efficaci sostenendo una conversazione in lingua
- Orientarsi nella comprensione di semplici testi relativi al settore d'indirizzo
- Redigere brevi testi su traccia anche se con imperfezioni

Modulo 5

Titolo del Modulo: The Healing Power of Food

U.D.1: Fast/Slow Food

U.D.2: Lifelong Nutrition

U.D.3: Organic Foods vs Gm Foods

U.D.4: Fresh & Local vs. Processed Food

Periodo di svolgimento: prima metà di Maggio

Competenze:

- Leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Comprendere nelle linee essenziali brevi testi orali-espositivi inerenti agli argomenti trattati.
- Esprimere in modo comprensibile, pur se con imperfezioni sintattico-grammaticali e fonetiche, argomenti di carattere quotidiano e professionale.
- Produrre semplici testi scritti di carattere personale e professionale.
- Usare la microlingua del settore in maniera accettabile.

Conoscenze:

- Conoscere i disturbi del comportamento alimentare
- Conoscere il ciclo della vita e la nutrizione specifica
- Conoscere i cibi biologici e cibi geneticamente modificati
- Conoscere la differenza tra cibi freschi e cibi trattati

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Cogliere in un messaggio scritto e orale i nuclei essenziali
- Esprimersi oralmente e per iscritto in modo sufficientemente corretto su argomenti di carattere tecnico
- Stabilire rapporti interpersonali efficaci sostenendo una conversazione in lingua
- Orientarsi nella comprensione di semplici testi relativi al settore d'indirizzo
- Redigere brevi testi su traccia anche se con imperfezioni

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

Modulo 6

Titolo del Modulo: Educazione Civica

Tematica 2: Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale

U.D 1: Slow-Food Movement

U.D.2: Slow Food vs. Fast Food

Periodo di svolgimento: Dopo il 15 maggio

Competenze:

- Leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Comprendere nelle linee essenziali brevi testi orali-espositivi inerenti agli argomenti trattati.
- Esprimere in modo comprensibile, pur se con imperfezioni sintattico-grammaticali e fonetiche, argomenti di carattere quotidiano e professionale.
- Produrre semplici testi scritti di carattere personale e professionale.
- Usare la microlingua del settore in maniera accettabile.

Conoscenze:

- Conoscere il movimento Slow-Food
- Slow-food e Fast-food: due filosofie a confronto

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Cogliere in un messaggio scritto e orale i nuclei essenziali
- Esprimersi oralmente e per iscritto in modo sufficientemente corretto su argomenti di carattere tecnico
- Stabilire rapporti interpersonali efficaci sostenendo una conversazione in lingua
- Orientarsi nella comprensione di semplici testi relativi al settore d'indirizzo
- Redigere brevi testi su traccia anche se con imperfezioni

RELAZIONE FINALE

Disciplina: DTA e Ed. Civica

Docente: Piccione Ugo

Testi adottati: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA

AUTORE: CATERINA DE LUCA TERESA FANTOZZI

EDITORE: DEA SCUOLA

Relazione sulla classe:

La classe V^A "G", ha avuto durante l'anno scolastico un comportamento sempre adeguato all'ambiente scolastico; la partecipazione, la frequenza e l'attenzione al processo educativo è stato sempre attivo e costruttivo. Il rendimento raggiunto da tutta la classe è da considerarsi discreta con una alunna che ha raggiunto livelli di preparazione buona.

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

Attività di recupero avviate

Gli alunni, dopo lo scrutinio del primo quadrimestre sono stati impegnati in attività di recupero *in itinere* o con pausa didattica, ciò ha consentito di colmare, in qualche caso, lacune pregresse. Si è proceduto inoltre a un corso di recupero di 8 ore finalizzato ad un ulteriore recupero per gli alunni che presentavano ancora incertezze e lievi lacune.

L'attività didattica è stata improntata ad una semplificazione dei contenuti culturali presi in esame e all'enucleazione dei saperi essenziali, affinché tutti gli alunni potessero raggiungere gli obiettivi minimi programmati.

Strumenti di verifica

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

Marsala, 03 maggio 2023

Prof. Ugo

Piccione

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

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

Modulo 1

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

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

Periodo di svolgimento: settembre- gennaio

Competenze:

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

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

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

Modulo 2

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

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

Periodo di svolgimento: 2° quadrimestre

Competenze:

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

Conoscenze:

- Il concetto di Marchio
- La filiera breve

Abilità :

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

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

Modulo 3

Titolo del Modulo: IL MARKETING

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

Periodo di svolgimento: settembre – gennaio

Competenze:

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

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

•

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

Modulo 4

Titolo del Modulo: CENNI SUI CONTRATTI DI SETTORE

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

Periodo di svolgimento: febbraio -aprile

Competenze:

- Individuare gli elementi del contratto
- Individuare gli elementi del contratto di ristorazione

Conoscere le responsabilità del ristoratore

Conoscenze:

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

Abilità :	
<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di analizzare gli elementi del contratto 	
Essere in grado di conoscere le responsabilità del ristoratore	
Modulo 5	
Titolo del Modulo: IL CONCETTO DI BUDGET	
Unità formativa	Titolo
Uno	La programmazione aziendale e il controllo di gestione
Due	I Budget, i costi standard
Tre	Gli scostamenti
Periodo di svolgimento: maggio	
Competenze:	
<ul style="list-style-type: none"> • Effettuare una programmazione aziendale di vendita • Analizzare le cause di eventuali scostamenti 	
Conoscenze:	
<ul style="list-style-type: none"> • Concetto di programmazione aziendale • Concetto budget e differenza con il concetto di Business Plan • Concetto di scostamento 	
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)	
<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di redigere un Budget economico • Essere in grado di redigere un'analisi degli scostamenti 	

RELAZIONE FINALE

Disciplina: Sc. Alimentazione Analisi Controlli Microb. Alimentari per l'Alberghiero

Docente: MORGANA CARMELINA

Testi adottati:

Alimentazione oggi -Silvano Rodato

Relazione sulla classe

La classe 5[^] G (indirizzo Servizi di Pasticceria) risulta composta da 10 studenti (6 maschi e 4 femmine); all'interno del gruppo classe è inserito uno studenti DSA certificato.

Dal punto di vista disciplinare la classe si è presentata compatta per senso di

responsabilità, hanno mostrano un comportamento rispettoso delle regole della

convivenza civile e il rapporto alunni-docente è stato corretto e responsabile.

La frequenza alle lezioni è stata regolare per la maggior parte degli alunni che da subito è apparsa interessata allo studio della materia e ognuno di loro in base alle proprie capacità si è dimostrato partecipe al dialogo. Le discussioni guidate, le verifiche orali, effettuate nell'arco dell'anno scolastico, hanno denotato un livello generale più che

sufficiente di preparazione; un ristretto numero di alunni ha registrato un notevole numero di assenze, che hanno compromesso solo in parte il livello di preparazione

Metodologie adottate

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

Attività di recupero adottate

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

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

Marsala, lì 03/05/2023

Firma

Prof.ssa *Carmelina Morgana*

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

Modulo 1

Titolo del Modulo: Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentare

U.D.1: Nuovi prodotti alimentari

Competenze

- ✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Conoscenze

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

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

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

Modulo 2: Titolo del Modulo: il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

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

U.D.2: contaminazione biologica degli alimenti

U.D.3: additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

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

Competenze

- ✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Conoscenze:

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

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

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

Modulo 3 Titolo del Modulo: alimentazione equilibrata e LARN**U.D.1: alimentazione equilibrata e LARN****Competenze**

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

Conoscenze:

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

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

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

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

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

Conoscenze:

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

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

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

Modulo 5 Titolo del Modulo: dieta in particolari condizioni patologiche

U.D.1: dieta in particolari condizioni patologiche

Competenze:

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

Conoscenze:

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

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

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

MODULO N. 6 DALL'ORTO ALLA TAVOLA

Competenze:

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

Conoscenze:

- Qualità degli alimenti e certificazione di qualità.
- Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: tracciabilità e rintracciabilità .

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- Analizzare il mercato di riferimento e interpretarne le dinamiche
- Analizzare i fattori economici e culturali che incidono sulla produzione, sulle abitudini ed i consumi
- Individuare norme e procedure, anche internazionali, per la sicurezza, la trasparenza dei servizi offerti e la tracciabilità dei prodotti.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

MODULO N. 7 MADE IN ITALY

Competenze:

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

Conoscenze:

- Promozione e tutela del Made in Italy

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

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

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

Il Docente

Prof.ssa *Carmelina Morgana*

RELAZIONE FINALE – CLASSE 5G -

Disciplina: MATEMATICA

Docente: PROF.SSA GIACALONE GIUSY ANNA

Testi adottati: Matematica in sala, cucina, albergo .ZANICHELLI

Relazione sulla classe

La classe possiede un livello nel complesso più che sufficiente, con un numero di alunni che si sono distinti per interesse, spirito critico e costante studio, con altri che si sono limitati alla consegna degli argomenti proposti e, infine, con un numero ristretto di alunni che, a tutt'oggi, non è riuscito ad acquisire le competenze, le conoscenze e le abilità minime proprie della disciplina. A causa delle difficoltà riscontrate negli alunni durante lo svolgimento del suddetto programma e preso atto del ritmo di apprendimento degli stessi, il docente, ha svolto continue forme di ripasso, ripetute esercitazioni in classe e pause didattiche.

Si è dedicato gran parte dell'attività all'analisi delle funzioni algebriche razionali fratte del

tipo $y = \frac{ax + b}{cx + d}$, e un poco meno (a causa delle difficoltà riscontrate) a quelle di questa

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

Al fine di comprendere meglio gli argomenti trattati si sono effettuate diverse esercitazioni

partendo dalla lettura del grafico e risalendo all' identificazione del C.E., degli asintoti e dei diversi limiti. Questo studio è risultato proficuo soprattutto per l'allievo con PDP.

Metodologie adottate

- X Lezione frontale
- X Esercitazioni di gruppo

Attività di recupero attuate

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

Strumenti di verifica

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

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

MODULO N. 1
<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 U.D.2: Disequazioni di 2° grado intere e fratte.</p> <p>Periodo di svolgimento: settembre - ottobre</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 N. 2
<p>Titolo del Modulo: Primo approccio allo studio di funzione</p> <p>U.D.1: Il concetto di una funzione U.D.2: Classificazione di una funzione U.D.3: Proprietà della funzione: crescente e decrescente U.D.4: Il Dominio di una funzione U.D.5: Positività e negatività di una funzione</p> <p>Periodo di svolgimento: novembre -dicembre-gennaio</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire il concetto di funzione; • Classificare le funzioni • Stabilire il dominio e la positività/negatività di una funzione • Individuare le intersezioni con gli assi cartesiani
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Generalità sulle funzioni. - Funzioni algebriche razionali intere e fratte - Calcolo del campo di esistenza di una funzione. - Studio degli intervalli di positività e negatività di una funzione.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)	
<ul style="list-style-type: none"> • Saper esprimere il concetto di funzione e saperne studiare le principali proprietà. • Essere in grado di calcolare il dominio e la positività dei vari tipi di funzione. • Saper riportare graficamente le informazioni conseguite. 	
Modulo N. 3	
Titolo del Modulo: Limiti di una funzione	
U.D.1: Intersezione con gli assi cartesiani	
U.D.2: Applicazione del limite di una funzione	
U.D.3: Asintoti verticali, orizzontali	
Periodo di svolgimento: Febbraio-Marzo-Aprile	
Competenze:	
<ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare le intersezioni con gli assi • Acquisire il concetto di limite; • Individuare le principali forme di indecisione • Distinguere tra asintoto verticale, orizzontale 	
Conoscenze:	
<ul style="list-style-type: none"> • Concetto di limite. Limiti sinistro e destro. • Limiti finiti ed infiniti per x che tende a valori finiti ed infiniti. • Asintoti orizzontali, verticali e obliqui. • Le forme di indecisione $\frac{0}{0}$, $0 \cdot \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$, $+\infty - \infty$. 	
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)	
<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di determinare, per ogni singola funzione, i limiti che vanno calcolati. • Saper determinare gli asintoti nei vari casi studiati • Saper commentare una funzione partendo dal grafico. 	
Modulo N. 4	
Titolo del Modulo: Continuità e discontinuità	
U.D.1: La continuità di una funzione algebrica razionale	
U.D.2: La discontinuità di una funzione algebrica razionale (2 ^a specie)	
Periodo di svolgimento: prima metà di maggio	
Competenze:	
<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire i concetti di continuità e discontinuità. • Riconoscere quando la discontinuità di una funzione è di 2^a specie 	
Conoscenze:	
<ul style="list-style-type: none"> • Funzioni continue in un punto e in un intervallo. • Punti di discontinuità di una funzione. 	
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)	
<ul style="list-style-type: none"> • Saper stabilire la continuità di una funzione 	

Modulo N. 5	
UDA: Dall’Orto alla Tavola – Made in Italy	
U.D.1: Utilizzo dei grafici per analizzare vari contesti	
Periodo di svolgimento: seconda metà di maggio	
Competenze :	
<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare dati e interpretarli con l’ausilio di rappresentazioni grafiche 	
Conoscenze:	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo di grafici 	
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)	
<ul style="list-style-type: none"> • Saper descrivere da un grafico le caratteristiche di un dato 	
Prof.ssa Giacalone Giusy Anna	

RELAZIONE FINALE
Disciplina: Laboratorio di servizi enogastronomici settore Pasticceria; Arte bianca
Docente: Truglio Giuseppe
Testi adottati: TESTO: TECNICHE DI PASTICCERIA AUTORE: ALMA

<p>Relazione sulla classe</p> <p>La classe 5°G inizialmente era composta da 10 alunni, di cui 1DSA. La frequenza è stata regolare, dal punto di vista disciplinare non si segnalano problemi. Una buona parte degli allievi sono partiti già con delle buone basi e hanno raggiunto tranquillamente gli obiettivi prefissati mostrando molto interesse e impegno verso la materia.</p> <p>Nel susseguirsi dell'anno le lezioni sono state articolate con attività pratiche di laboratorio, lì c'è stata una crescita da parte di molti allievi sia dal punto di vista comportamentale che professionale.</p> <p>Complessivamente si è cercato di commisurare la trattazione di alcuni argomenti in relazione alle capacità e alle esigenze specifiche degli allievi, per tutto ciò è stato necessario sfruttare al massimo il lavoro di gruppo, favorendo la dove possibile il riepilogo.</p> <p>La valutazione è stata per lo più pratica, dove domande, discussioni su ricette, tecniche di preparazione, cottura, avvenivano durante le esercitazioni, questo per dare il giusto approccio qualificativo sul lavoro svolto.</p> <p>Nella valutazione complessiva dello studente si terrà conto anche degli obiettivi non cognitivi e di quelli trasversali: l'impegno, la partecipazione, la puntualità e il rispetto dei compiti assegnati, valori portanti per chi andrà a svolgere questo mestiere e lavorerà nel settore enogastronomico, oltre all'acquisizione delle conoscenze e l'applicazione pratica.</p> <p>Il sottoscritto seguendo la classe da tre anni, complessivamente si ritiene soddisfatto degli obiettivi raggiunti da parte di tutti gli allievi, soprattutto dal punto di vista pratico, dove la crescita è stata graduale negli anni e la maggior parte ha arricchito le competenze professionali, con l'augurio che ognuno possa affrontare la realtà della vita quotidiana con una certa sicurezza e inserirsi facilmente nel mondo del lavoro.</p>
<p>Metodologie adottate</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche) ▪ Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema interrogazioni collettive) ▪ Lezione multimediale (Video-Lezioni, utilizzo di PPT, di audio/video) ▪ Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo) ▪ Problem solving (definizione collettiva) ▪ Esercitazioni pratiche
<p>Attività di recupero avviate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pausa didattica

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

PROGRAMMA DI PASTICCERIA	a.s. 2022-2023
Monte ore annuo ore 132	Docente: Giuseppe Truglio
Classe: 5^A G	disciplina: PASTICCERIA
MODULO N. 1	Unità 1-2 -3-4-5-6.

Titolo del Modulo: LAVORARE IN AUTONOMIA CON LE PREPARAZIONI DI BASE

U.D.1: Gli impasti fondamentali

U.D.2: Le creme e i semifreddi le bagne i decori

U.D. 3: la pasticceria secca, territoriale, nazionale e internazionale.

U.D. 4: lavorare col cioccolato e il marzapane

U.D.5: i dolci al cucchiaino

U.D. 6: l'arte di fare il gelato.

U.D. 7: descrizione di un dolce

Prerequisiti:

- Conoscere gli impasti fondamentali.
- saper operare in laboratorio seguendo le principali regole di comportamento
- Saper lavorare in gruppo seguendo il proprio compito.
- Saper realizzare correttamente parti di ricette secondo le indicazioni dell'insegnante.
- Saper utilizzare vari strumenti di pasticceria per le preparazioni di base.
- Distinguere gli impasti fondamentali della pasticceria e conoscerne il proprio uso, i dolci secchi, i semifreddi e i dolci al cucchiaino.
- Conoscere le regole generali per un corretto bilanciamento degli impasti e delle miscele.
- Conoscere gran parte dei dolci locali, nazionali, internazionali.

Competenze (da svolgere quasi in autonomia)

- conoscere le principali regole di comportamento
- conoscere la mise en place di pasticceria e le varie fasi di preparazione
- conoscere le proprie mansioni all'interno del gruppo di lavoro.
- Conoscere le varie tecniche d'impasto degli impasti fondamentali.
- Conoscere temperature e tempi di cotture dei prodotti dolciari.
- Conoscere modi e temperature di congelamento dei semifreddi e dei gelati.
- Avere acquisito le tecniche fondamentali per realizzare dolci di base e pasticceria secca.
- Conoscere le procedure della pasta brioches, del pane e della lievitazione in generale.
- Conoscere il temperaggio del cioccolato.
- Conoscere le forme corrette per redigere una scheda ricetta.
- Conoscere le tecniche di bilanciamento di un impasto e di una miscela.
- Conoscere origini evoluzioni e tecniche di preparazione della pasticceria in generale.

Conoscenze:

- ✓ Le altre forme di pasta frolla, i metodi di impasto e il suo bilanciamento.
- ✓ Il pan di Spagna i processi per una corretta esecuzione e cottura.
- ✓ La pasta choux le proporzioni degli ingredienti e la preparazione.
- ✓ I prodotti lievitati il pane le colombe.
- ✓ La crema pasticcera, la crema di latte, la crema al burro, la crema inglese, la meringa all'italiana.
- ✓ Le mousse, le bavaresi, il semifreddo, le salse e le paste aromatizzanti.
- ✓ Le bagne, i decori col cioccolato, con la pasta decoro, con la frutta essicata e le gelatine.
- ✓ La pasticceria da forno: i dolci delle feste, i dolci tradizionali territoriali, i dolci da forno internazionali. I cake e il cuore caldo.
- ✓ Lavorazione del cioccolato, per pralineria e per stampi.
- ✓ Il marzapane.
- ✓ Il cream caramel, crema brûlée, crema catalana, panna cotta e altri dolci al cucchiaio.
- ✓ Il gelato.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti da saper fare in autonomia)

- saper operare in laboratorio seguendo le principali regole di comportamento
- saper lavorare seguendo le varie fasi di preparazione partendo dalla mise en place.
- Saper lavorare in gruppo seguendo il proprio compito.
- Saper realizzare i principali impasti della pasticceria.
- Saper fare i vari impasti con le mani e con le macchine seguendo le giuste fasi di lavorazione.
- saper utilizzare la bilancia e saper fare facili calcoli matematici per bilanciare gli impasti e le miscele.
- Saper lavorare col sac a poches e il cornetto per piccole decorazioni
- Saper utilizzare il termometro da cucina.
- Saper temperare il cioccolato.
- Saper fare la pasticceria secca e saperla confezionare per la vendita.
- Saper utilizzare il forno e le altre macchine di pasticceria come la planetaria, l'impastatrice, l'abbattitore, la sfogliatrice, il mantecatore ecc.
- Saper leggere una ricetta e realizzarla
- Saper realizzare una preparazione e scriverne la ricetta.
- Presentare un dolce descrivendo: storia, evoluzione, tecniche di preparazione, igiene e innovazione.

Standard minimi di apprendimento:

- saper operare in laboratorio seguendo le principali regole di comportamento
- Saper lavorare in gruppo seguendo il proprio compito.
- Saper realizzare correttamente parti di ricette secondo le indicazioni dell'insegnante.
- Saper utilizzare vari strumenti di pasticceria per le preparazioni di base.
- Distinguere gli impasti fondamentali della pasticceria e conoscerne il proprio uso, i dolci secchi, i semifreddi e i dolci al cucchiaio.

Metodologia

Lezione frontale - Libro di testo – Libri e riviste di settore - Esercitazione in laboratorio.

Mezzi e strumenti:

- schede ricette;
- produzione di materiale multimediale;
- ricerche in Internet;
- inserimento dell'allievo in difficoltà in un piccolo gruppo di studio in cui sia presente un elemento trainante;
- il libro di testo.
- Esercitazione in laboratorio

Verifiche (*Specificare il tipo di valutazione che si prevede di effettuare per l'argomento sviluppato*)

scritte **orali** **pratiche** **grafiche**

Periodo di effettuazione: tutto l'anno

UDA :

Dall'Orto alla tavola – Made in Italy

CONOSCENZE

Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera

ABILITA'

Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale

IL DOCENTE
Prof. Giuseppe Truglio

RELAZIONE FINALE

Disciplina: Francese

Docente: Vincenza Schirò

Testi adottati:

“ PASSION RESTAURATION” ED. SAN MARCO

Relazione sulla classe

La classe 5[^] sez. G Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera percorso Pasticceria è composta da 10 alunni. Durante il corso dell'anno, la partecipazione alle attività didattiche è stata assidua per la maggior parte degli alunni che hanno frequentato regolarmente le lezioni. Un piccolo gruppo di allievi, pur dotati di buone capacità, non ha frequentato assiduamente e ha mostrato tempi di attenzione piuttosto brevi senza sfruttare a pieno le proprie potenzialità.

La docente ha dedicato la prima parte dell'anno al recupero delle diffuse carenze pregresse riscontrate unitamente alla ripetizione dei contenuti disciplinari per esercitare le abilità di base riguardo la riflessione sulla lingua, l'utilizzo delle strutture linguistico-comunicative, l'uso del linguaggio specifico relativo al settore di indirizzo attraverso esercizi di rinforzo, potenziamento e consolidamento per consentire a tutti gli alunni il raggiungimento degli obiettivi previsti.

L'impegno della classe, che non sempre è stato adeguato nel corso del 1° quadrimestre, è cresciuto nella seconda parte dell'anno per cui il livello si attesta globalmente sulla sufficienza, solo un'alunna ha raggiunto un ottimo profitto.

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- UDA: Dall'Orto alla tavola****Titolo del Modulo: Bien-être et qualité**

U.D.1: Dialogue : Je suis végétarienne

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

U.D.3: La pyramide alimentaire

U.D.4: Le régime crétois

U.D.5: Les certifications de qualité en France et en Italie

U.D 6: Les restaurants bio et l'écogastronomie

Periodo di svolgimento: ottobre-novembre-dicembre

Competenze

- competenze linguistico-comunicative previste per il livello A 2/ B1 del QCER 2001
- padronanza della micro-lingua francese
- presentare e confrontare abitudini alimentari e tradizioni, prodotti alimentari e menu speciali
- 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 ricette dolciarie e preparare prodotti di cioccolateria 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
- i pronomi relativi e interrogativi

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- interagire in brevi conversazioni su argomenti attinenti al proprio indirizzo e sulle esperienze di stage con strategie compensative
- terminologia tecnica professionale; conoscenza delle materie prime in Pasticceria; - elaborazione ricetta in lingua comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti al proprio settore di indirizzo
- simulazione di un'attività di promozione di prodotti tipici attraverso la creazione di un evento e di un piccolo ricettario incentrato sul prodotto tipico studiato
- descrivere e parlare delle abitudini alimentari e delle tradizioni di gruppi etnici diversi
- descrivere e presentare prodotti tipici certificati
proporre menu speciali
- presentare alcune specialità gastronomiche dell'Italia, della Francia e di altri paesi europei ed extraeuropei

Modulo 2- UDA: Made in Italy

Titolo del Modulo: Santé et sécurité alimentaire

U.D.1: Dialogue: Stage en gîte rural

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

U.D.3: Attention, intoxication!

U.D.4: HACCP

U.D.5: Manger prudemment: les allergies

U.D.6: Manger différemment: les intolérances

o

Periodo di svolgimento: gennaio-febbraio-marzo

Competenze:

- competenze linguistico-comunicative previste per il livello A 2/ B1 del QCER 2001
 - padronanza della micro-lingua francese
 - operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale
 - operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale
 - elaborare ricette dolciarie e preparare prodotti di cioccolateria secondo gli standard di qualità definiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- rispettare le esigenze e le scelte della clientela

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)

- interagire in brevi conversazioni su argomenti attinenti al proprio indirizzo e sulle esperienze di stage con strategie compensative
- terminologia tecnica professionale; conoscenza delle materie prime in Pasticceria; elaborazione ricetta in lingua
- comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti al proprio settore di indirizzo
- simulazione di un'attività di promozione di prodotti tipici attraverso la creazione di un piccolo ricettario incentrato sul prodotto tipico studiato
- descrivere e presentare prodotti tipici certificati
- descrivere e parlare dei metodi di conservazione degli alimenti
- descrivere e presentare i principi dell'HACCP
- proporre menu speciali
- presentare alcune specialità gastronomiche dell'Italia, della Francia e di altri paesi europei ed extraeuropei

Modulo 3**Titolo del Modulo: Chercher un emploi dans le monde de la restauration****U.D.1: Dialogue : Je veux être chef pâtissier****U.D.2: La candidature****U.D.3: Le curriculum vitae****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 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
- gli aggettivi e i pronomi interrogativi

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

- interagire in brevi conversazioni su argomenti attinenti al proprio indirizzo e sulle esperienze di stage con strategie compensative
- terminologia tecnica professionale; conoscenza delle materie prime in Pasticceria; elaborazione ricetta in lingua
- simulazione di un'attività di promozione di prodotti tipici attraverso la creazione di un evento e di un piccolo ricettario incentrato sul prodotto tipico studiato
- comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti al proprio settore di indirizzo
- scrivere una lettera formale di motivazione
- 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

La docente

Vincenza Schirò

RELAZIONE FINALE

Disciplina: Scienze Motorie e Sportive

Docente: Li Cavoli

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

Relazione sulla classe

La classe 5[^]G è composta da 10 alunni. Nel corso dell'anno scolastico la quasi totalità degli alunni ha partecipato in modo costante e con entusiasmo alle varie attività proposte, mostrandosi interessati ad apprendere. Nelle esercitazioni pratiche hanno dato il massimo, accettando consigli, operando con lealtà, rispettando i compagni e le regole dei giochi, acquisendo comportamenti corretti e autocontrollo. Un piccolo gruppo invece, ha continuato a mostrarsi poco collaborativo e poco motivato sia alle attività pratiche sia a quelle teoriche. La rielaborazione personale dei contenuti teorici appresi in classe è stata adeguata per alcuni, mentre carente per altri. La valutazione si è basata sui progressi realizzati da ciascun alunno in riferimento ai livelli di partenza, alle attitudini psico-fisiche, all'interesse, all'impegno, alla partecipazione ed all'acquisizione delle conoscenze e delle competenze.

Metodologie adottate (IN PRESENZA E IN DDI)

- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Esercitazioni pratiche
- ALTRO: Lezione a distanza multimediale

Attività di recupero attuate

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

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

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

Modulo 1

Titolo del Modulo: COME MI MUOVO

U.D.1: Sviluppare attività motoria complessa.

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

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

Periodo di svolgimento: Durante l'anno scolastico

Competenze

- padronanza del proprio corpo e percezione sensoriale
- coordinazione, schemi motori, equilibrio e orientamento
- essere in grado di gestire il movimento, utilizzando in modo ottimale le proprie capacità nei diversi ambienti anche naturali

Conoscenze

- le potenzialità del movimento del corpo, le funzioni fisiologiche
- le capacità coordinative
- il controllo della postura e della salute
- i rischi della sedentarietà
- il movimento come prevenzione

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

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

•

Modulo 2

Titolo del Modulo: : Capire lo sport

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

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

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

Periodo di svolgimento: Durante l'anno scolastico

Competenze:

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

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le regole degli sport praticati (Pallacanestro, frisbee, dodgeball, pallavolo, tennis tavolo) • Le capacità tecniche e tattiche sottese agli sport praticati • Il regolamento tecnico degli sport praticati • Il significato di attivazione e prevenzione dagli infortuni • Codice gestuale dell'arbitraggio
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assumere ruoli all'interno di un gruppo • Assumere individualmente ruoli specifici in squadra in relazione alle proprie potenzialità • Rielaborare e riprodurre gesti motori complessi • Applicare e rispettare le regole • Accettare le decisioni arbitrali, anche se ritenute sbagliate • Fornire aiuto e assistenza responsabile durante l'attività dei compagni • Rispettare l'avversario e il suo livello di gioco • Svolgere compiti di giuria e arbitraggio
<p>Modulo 3 Titolo del Modulo: Mi mantengo in salute U.D.1: Corretti stili di vita e giusto valore all'attività fisico sportiva</p>
<p>Periodo di svolgimento: Durante l'anno scolastico.</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di applicare operativamente le conoscenze inerenti le funzioni del nostro corpo per il mantenimento della salute, della prevenzione degli infortuni e della sicurezza
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Codice comportamentale del primo soccorso • La tecnica di RCP anche con uso del defibrillatore.
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper Intervenire in caso di emergenza e per piccoli traumi

CONTENUTI CHE SARANNO SVILUPPATI DOPO IL 15 MAGGIO

<p>Modulo 6 Titolo del Modulo: Io e l'ambiente U.D.1: Attività in ambiente naturale U.D.2: Gli sport con la tavola in acqua: Kitesurf, Sup, windsurf, surf</p>
<p>Periodo di svolgimento: Dopo il 15 maggio</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper rapportarsi con la natura • Riconoscere il piacere di vivere esperienze diversificate, sia individualmente che in gruppo, nelle varie attività all'aria aperta

Conoscenze:

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

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)

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

RELAZIONE FINALE

Disciplina: Tecniche e organizzazione e gestione dei processi produttivi

Docente: Prof. Messina Claudio

Testi adottati: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi. Vol. 2
Autori: Bifaro Cataldo Vincenzo, Labile Rosalba, Labile Raffaella
Editore Hoepli

Relazione sulla classe

La classe è composta da 10 alunni, di cui 1 DSA. L'interesse per la materia e per la scuola in generale, l'impegno profuso e la partecipazione alle attività didattiche proposte in classe, e assegnate da svolgere a casa, è stato piuttosto variegato.

L'impegno della maggior parte degli alunni è stato costante e proficuo, gli alunni hanno vissuto la scuola con entusiasmo, impegnandosi attivamente e costantemente nel lavoro scolastico e in quello domestico quotidiano; alcune invece hanno dimostrato impegno discontinuo, pur riuscendo a colmare sufficientemente le lacune evidenziate.

Alcuni alunni hanno faticato molto nell'apprendimento della materia a causa delle limitate conoscenze di base, specifiche per la materia in oggetto. Ciò li ha costretti a vivere l'esperienza scolastica con molta fiacchezza e preoccupazione.

Metodologie adottate

Sono state utilizzate le seguenti metodologie di insegnamento/apprendimento:

- ✓ Metodo di apprendimento per trasmissione
- ✓ Metodo di apprendimento per imitazione
- ✓ Metodo di apprendimento attraverso la ricerca
- ✓ Metodo trasmissivo-espositivo fondato sulla lezione frontale e unidirezionale;
- ✓ Metodo attivo-operativo fondato sulla partecipazione attiva degli alunni all'acquisizione della conoscenza
- ✓ Metodo euristico o della ricerca basato sull'indagine conoscitiva (analisi del problema, formulazione di ipotesi e verifica finale).

Attività di recupero attuate

Recupero in itinere.

Strumenti di verifica

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

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI
<p>Modulo 1 Titolo del Modulo: <i>La Direttiva Macchine</i></p> <p style="text-align: center;">U.D.1: <i>Definizioni, Fascicolo Tecnico, Marcatura CE e Dichiarazione di Conformità di una Macchina</i></p> <p>Periodo di svolgimento: ottobre – novembre</p>
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. Individuare e descrivere i principali componenti di macchine del settore alimentare.
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • La direttiva macchine, le definizioni di macchina quasi macchina e i documenti tecnici delle macchine
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le macchine e distinguere le caratteristiche di sicurezza e di funzionamento
<p>Modulo 2 Titolo del Modulo: <i>Il Marchio ed i Brevetti</i></p> <p style="text-align: center;">U.D.1: <i>Marchi d'impresa e di prodotto – Brevetti industriali</i></p> <p>Periodo di svolgimento: novembre</p>
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Illustrare e realizzare un marchio per caratterizzare un prodotto alimentare o per un esercizio d'impresa.
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'ufficio Brevetti e marchi Italiano, La classificazione di Nizza e successive modifiche, Modalità di registrazione dei marchi e caratteristiche fondamentali dei marchi.
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di realizzare, disegnare e distinguere un marchio d'impresa o di prodotto. Abilità nel predisporre e compilare correttamente il modulo per la presentazione del marchio d'impresa presso l'Ufficio UIBM.
<p>Modulo 3 Titolo del Modulo: <i>Sistemi di trasporto e stoccaggio dei solidi</i></p> <p style="text-align: center;">U.D.1: <i>Granulometria e trasporto e stoccaggio dei solidi granulari</i></p> <p>Periodo di svolgimento: dicembre - gennaio</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenze nel settore dei prodotti solidi granulari, dalle caratteristiche fisiche e meccaniche al trasporto e stoccaggio

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche fisiche e meccaniche dei solidi granulari, Attrito e scorrevolezza; Reattività delle polveri Stoccaggio all'aperto dei solidi granulari; esercizio sul calcolo del volume di un cumulo Stoccaggio dei solidi granulari. La movimentazione dei solidi granulari. Sistemi di trasporto a gravità e portanti Sistemi di trasporto dei materiali solidi granulari: coclea, trasportatori a nastro, elevatori a tazze Caratteristiche dei silos Nastro trasportatore, calcolo della portata volumetrica e calcolo portata in massa Sistemi di trasporto dei materiali granulari: elevatori a tazze, trasportatori a coclea, trasportatori vibranti
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e gestire la movimentazione e lo stoccaggio dei solidi granulari nelle aziende alimentari
<p>Modulo 4 Titolo del Modulo: Il magazzino e la gestione del magazzino U.D.1: <i>La gestione tecnica e amministrativa del magazzino</i> Periodo di svolgimento: febbraio – marzo</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La gestione tecnica e organizzativa del magazzino di un laboratorio di pasticceria, alimentare e non alimentare. La gestione dei documenti amministrativi dei prodotti in ingresso ed in uscita dal magazzino.
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche organizzative e funzionali del magazzino.
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere e gestire il magazzino dei laboratori di pasticceria fresca e secca, gelaterie e attività alimentari in genere.
<p>Modulo 5 Titolo del Modulo: Requisiti igienico - edilizi dei laboratori di pasticceria U.D.1: <i>I requisiti igienico, edilizi e funzionali dei laboratori di pasticceria</i> Periodo di svolgimento: aprile – maggio</p>
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di riconoscere le caratteristiche e i requisiti previsti dalle normative sui parametri igienici, funzionali ed edilizi dei laboratori di pasticceria, del locale dispensa e del locale deposito. Procedure per l'avvio di un laboratorio di pasticceria. Enti e organi di controllo sulle attività alimentari.
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le norme che regolano i requisiti igienici, edilizi e funzionali dei laboratori di pasticceria. Normativa e gestione dei rifiuti.
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e distinguere gli enti statali per il controllo e l'avvio di attività alimentari, tra cui il laboratorio di pasticceria. • Capacità di rilevare la corretta realizzazione dei laboratori di pasticceria dal punto di vista funzionale, edilizio e igienico, nel rispetto delle norme di settore

Il docente
Messina Claudio

RELAZIONE FINALE**Disciplina:** Religione Cattolica**Docente:** Angileri Loredana**Testi adottati:** Nuovi Orizzonti-Bibbia**Relazione sulla classe**

La classe 5G, formata da 10 alunni, non ha presentato nel corso del presente anno scolastico problemi dal punto di vista disciplinare. Gli alunni hanno mostrato un buon grado di socializzazione ed un adeguato comportamento sia tra loro, sia nei confronti del docente. Gli obiettivi formativi con cui si è cercato di orientare l'intera attività didattica, hanno cercato di far maturare una capacità di accoglienza, conoscenza e stima reciproca, attraverso il dialogo, il confronto e l'ascolto. Nel complesso, un gruppo di alunni ha mostrato di essere in possesso di conoscenze e abilità di base mentre un altro gruppo ha presentato mediocri conoscenze e difficoltà nell'espressione orale. Nel suo complesso, il gruppo classe, ha partecipato attivamente al dialogo educativo dimostrando una buona attitudine per la disciplina. L'interesse e l'impegno sono stati costanti. La valutazione ha tenuto conto dell'impegno e della partecipazione degli allievi.

Il programma è stato svolto tenendo conto delle Indicazioni Nazionali 2012 IRC con riferimenti ai contenuti multidisciplinari di Educazione Civica.

Metodologie adottate

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

Attività di recupero adottate

Nessuna

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
<p>Modulo 1 Titolo del Modulo: Io e L'altro U.D.1: Insieme si può</p>
<p>Periodo di svolgimento: Settembre-Ottobre</p>
<p>Competenze Assumere comportamenti corretti verso se stessi e gli altri</p>
<p>Conoscenze Imparare a conoscere e rispettare l'altro nella sua diversità</p>
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconosce il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività • Formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali
<p>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</p>
<p>Competenze: Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana nello sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con le altre tradizioni culturali e religiose.</p>
<p>Conoscenze: Conoscere le feste più importanti delle religioni monoteiste Conoscere alcune figure come San Francesco D'Assisi, Gandhi come testimoni di umanità e pace</p>
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Modulo 3 Titolo del Modulo: Il Natale: tradizione e storia U.D.1: La persona e il messaggio di Gesù Periodo di svolgimento: Dicembre</p>
<p>Competenze: Riconoscere il senso e il significato del linguaggio religioso cristiano.</p>
<p>Conoscenze: Saper riconoscere i segni e i simboli delle feste in modo particolare del Natale</p>
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare un linguaggio religioso appropriato per spiegare contenuti e simboli • Approfondire la conoscenza della persona e del messaggio di Gesù.

<p>Modulo 4 Titolo del Modulo: La vita umana U.D.1: Dono da vivere e rispettare: La vita Periodo di svolgimento: Gennaio-Febbraio</p>
<p>Competenze: Costruire un'identità libera e responsabile</p>
<p>Conoscenze: Riconoscere il valore etico della vita umana come dignità della persona, la libertà di coscienza, la responsabilità verso se stessi, gli altri e il mondo</p>
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli orientamenti della chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alla Bioetica • Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana
<p>Modulo 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</p>
<p>Competenze: Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita</p>
<p>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.</p>
<p>Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero. • Riconoscere sul piano etico, potenzialità e rischi dello sviluppo scientifico e tecnologico.

ALLEGATO C:



RELAZIONE FINALE P.C.T.O.

Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento”

TUTOR: prof. Piccione Ugo

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

Il Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento ha consentito agli alunni di svolgere in azienda un percorso personalizzato con l'obiettivo di combinare le conoscenze acquisite nel percorso di studi curriculare con esperienze lavorative finalizzate all'acquisizione di competenze professionali e conoscenze in ambiente lavorativo non comprese nel curriculum scolastico degli studenti. Questa esperienza ha permesso agli allievi di trasformare in competenze reali le conoscenze che hanno acquisito nello studio teorico. La collaborazione dell'Istituto con le risorse presenti nel territorio nazionale avviene attraverso apposite convenzioni che vengono effettuate prima del periodo di lavoro. Il PCTO risulta un modello di apprendimento legato alle singole discipline in un diverso schema in cui l'azione didattica formale si coniuga con azioni di apprendimento non formale in luoghi diversi in cui lo studente acquisisce competenze riconoscibili e certificabili. Tutto ciò traduce le capacità dello studente in successo formativo. In un percorso di PCTO risultano funzionali tecniche di valutazione non misurative, come il voto, ma qualitative che misurano non ciò che lo studente sa ma come sa usare ciò che ha imparato. Il percorso PCTO si effettua presso aziende in cui gli alunni sono seguiti da un tutor scolastico e da un tutor aziendale che compilano una scheda di valutazione. Gli stages sono stati svolti, prevalentemente in periodi in cui l'attività didattica era sospesa (vacanze estive), durante il periodo scolastico sono state utilizzate le festività di Natale e Pasqua e le esercitazioni effettuate all'interno del progetto "Ristorante didattico" o all'interno delle cosiddette esercitazioni speciali effettuate, per la preparazione di eventi particolari. L'attività di PCTO è stata seguita e verificata da un responsabile aziendale indicato dal soggetto aziendale e dal tutor didattico rappresentato dal prof. Piccione Ugo per il 3° e 4° e 5° anno. IL percorso PCTO ha avuto lo scopo fondamentale di far sperimentare direttamente ai partecipanti il processo produttivo all'interno di un'unità operativa con affiancamento da parte di un lavoratore esperto o meglio di un tutor aziendale. Gli studenti hanno avuto la possibilità concreta di crescere dal punto di vista professionale e umano, conoscere realtà professionali locali, inserirsi nel mondo del lavoro, conoscere l'organizzazione delle aziende ristorative e, infine, conoscere e applicare le normative igienico- sanitarie. Il PCTO attraverso la modalità di "Stage" ha risposto pienamente alla necessità di porre gli studenti in situazione di apprendimento in ambiente di lavoro pertinente al loro percorso scolastico. L'attività ha rappresentato un prezioso sussidio per aiutare i giovani a essere protagonisti delle proprie scelte, attraverso esperienze concrete nelle quali sperimentare le proprie attitudini e dare risposta alle proprie aspirazioni. Il monitoraggio delle attività svolte dagli alunni, da parte del tutor, è stato costante, 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. Generalmente, i risultati conseguiti, come si può evincere dagli attestati rilasciati dalle aziende ospitanti, sono stati positivi. Il livello di preparazione dei nostri ragazzi è stato apprezzato dagli addetti al lavoro, così come la loro disponibilità a svolgere mansioni spesso anche non conformi alla loro qualifica professionale. Per tutta la durata dello stage, hanno dato prova di maturità e senso di responsabilità, rispettando le consegne con puntualità, diligenza e professionalità. Le regole di comportamento, che il tutor aveva loro indicato, sono sempre state condivise e rispettate. La valutazione riportata dagli allievi è stata, nella maggioranza degli allievi, buona. Solamente un alunno, che ha svolto il percorso di PCTO in maniera discontinua, ha raggiunto risultati sufficienti. In conclusione, si può affermare che l'esperienza di PCTO è stata positiva, ha aiutato gli alunni a conseguire una maggiore consapevolezza di sé, dei propri limiti, ma anche delle proprie capacità; hanno acquisito nuove competenze, approfondito quelle acquisite in precedenza, migliorato e in qualche caso elevato le proprie qualifiche professionali, accrescendo le possibilità di ingresso nel mondo del lavoro. In ogni caso per tutti c'è stata una ricaduta positiva a livello di immagine di sé, di crescita personale e professionale.