



INDIRIZZO I.P.S.E.O.A - RIESI

Esami di Stato a.s.: 2023/24

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ART. 5 D.P.R. 323/98)

CLASSE 5[^] SEZ. B

SETTORE ENOGASTRONOMIA

Protocollo N°

Riesi,

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Adriana Quattrocchi

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Breve descrizione del contesto
Presentazione Istituto

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Profilo in uscita dell'indirizzo (dal
PTOF) Quadro orario settimanale

DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

Composizione consiglio di classe
Elenco della classe
Continuità docenti
Composizione e storia classe
Didattica a distanza

**INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER
L'INCLUSIONE****INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**

Metodologie, Strategie didattiche, Strumenti, Mezzi, Spazi e Tempi del percorso
Formativo CLIL : attività e modalità insegnamento
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività nel triennio
-RELAZIONE FINALE SULL'ATTIVITÀ PCTO (EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)

ATTIVITÀ E PROGETTI

Attività di recupero e potenziamento
Educazione civica
Simulazioni della prova d'Esami di Stato
Prove INVALSI
Attività integrative, parascolastiche, culturali e di orientamento

INDICAZIONI SU DISCIPLINE

Schede informative su singole discipline (competenze – contenuti – obiettivi raggiunti)

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Criteri di valutazione
Criteri attribuzione crediti e del voto di condotta

Indicazioni per la predisposizione della prima prova scritta

Griglie di valutazione della prima prova scritta

Indicazioni per la predisposizione della seconda prova scritta

Griglie di valutazione della seconda prova scritta

Modalità di conduzione del colloquio

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

Esame dei candidati con DSA e con altri bisogni educativi speciali

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Breve descrizione del contesto

La nostra Istituzione Scolastica, è in grado di interagire proficuamente con l'utenza scolastica non solo di Mazzarino, ma anche della zona sud della provincia di Caltanissetta ed è in grado di offrire una variegata offerta formativa. La sua attuale popolazione scolastica, infatti, conta più di mille alunni e l'istituto è frequentato da giovani che provengono da Butera, Barrafranca, Riesi e Mazzarino.

Questi comuni sono limitrofi, ubicati nel centro-sud del territorio della provincia nissena e sono adeguatamente collegati. **Il bacino di utenza dell'Istituto attinge da una popolazione complessiva di 25.000 abitanti.**

L'attività economica prevalente dei quattro comuni è quella agricola e della forestazione, anche se negli ultimi anni si sono intraviste prospettive occupazionali nell'ambito della piccola e media imprenditoria, oltre che nel settore manifatturiero ed alimentare.

Presentazione Istituto

Nella sua nuova configurazione l'ISS "C.M. Carafa" aggrega ben 8 indirizzi di studio: il Liceo Classico, il Liceo Scientifico, il Liceo Linguistico, il Liceo delle Scienze Umane (ex Liceo Socio-Psico-Pedagogico), l'indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing (ex Commerciale), l'indirizzo Costruzioni, Ambiente e Territorio (ex Geometri), l'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera, l'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera (serale) e l'Istituto Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale.

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

Il percorso di studi si articola in un primo biennio, secondo biennio e quinto anno. Dall'Accordo del 26 gennaio 2007 tra il Presidente della Regione Sicilia, il Dirigente Generale del Dipartimento Reg. P.I., il Dir. Gen. Dip. Form. Professionale, il Dir. Gen. Dip. Agenzia per l'impiego ed il Dir.USR, relativo ai Percorsi sperimentali di istruzione e formazione professionale di durata triennale, gli studenti della Regione Sicilia possono conseguire, a fine terzo anno, il diploma di qualifica nel settore scelto.

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

È in grado di:

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

Quadro orario settimanale (dal PTOF)

Indirizzo "servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - articolazione: "Enogastronomia"

Materie	I	II	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	2	2	2	2
Geo grafia	1	-	-	-	-
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze Integrate (fisica/chimica/biologia)	2	2	-	-	-
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione o Attività alternative	1	1	1	1	1
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Scienza e cultura degli alimenti	-	-	4	3	3
Laboratorio di Servizi enogastronomici – Settore Cucina	2	2	7	5	6
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita	2	2	-	2	1
Laboratorio di Servizi di Accoglienza turistica	3	2	1	1	1
Seconda Lingua Straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Scienze e tecnologie informatiche	1	2	-	-	-
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	3	4	4
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

Composizione consiglio di classe

Nome/cognome	Ruolo/disciplina
Toscano Carmelina	Docente di Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Nicoletti Giuseppe	Docente di Matematica
Balbo Yvan Remo	Docente di Scienze Motorie e Sportive
La Rosa Giuseppe	Docente di Laboratorio Di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e

	Vendita
Sanacore Rosaria	Docente di Lingua e Letteratura Italiana Storia
Buzzi Carmen Lara	Docente di Religione
Frisina Rosario	Docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina (coordinatore della classe)
Giacchi Giovanni	Docente di Francese
Ievolella Stefania Francesca Emilia	Docente di Scienza e Cultura Dell'Alimentazione
Caci Luigina	Docente di Lingua Inglese
Sangiovanni Marianna	Docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore accoglienza turistica
Lupo Giuseppe	Sostegno

Continuità docenti

<i>Disciplina</i>	<i>3^ Classe</i>	<i>4^ Classe</i>	<i>5^ Classe</i>
Docente di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Toscano Carmelina	Balsamo Calogero	Toscano Carmelina
Docente di scienze motorie e sportive	Incardona Lilliana	Balbo Yvan	Balbo Yvan
Docente di laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	Frisina Rosario	Frisina Rosario	Frisina Rosario
Docente di laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita		La Rosa Giuseppe	La Rosa Giuseppe
Docente di religione	Buzzi Carmen Lara	Buzzi Carmen Lara	Buzzi Carmen Lara
Docente di Matematica	Vasapolli Lucia	Vasapolli Lucia	Nicoletti Giuseppe
Docente di francese	Toscano Laura	Toscano Laura	Giacchi Giovanni
Docente scienza e cultura dell'alimentazione	Burgio Carmelina	Mattiolo Alessandra	Ievolella Stefania Francesca Emilia
Docente di lingua e lett. italiana	Sanacore Rosaria	Sanacore Rosaria	Sanacore Rosaria
Docente di lingua inglese	Caci Luigina	Caci Luigina	Caci Luigina
Docente di Storia	Sanacore Rosaria	Malvè Samantha	Sanacore Rosaria
Docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore accoglienza turistica	Sangiovanni Marianna	Sangiovanni Marianna	Sangiovanni Marianna

A causa dell'assenza del docente di francese che non ha consentito la continuità didattica, la Dirigente ha incaricato una docente della stessa disciplina, la Prof.ssa Lucia Giarratana, prevedendo delle ore aggiuntive a sostegno degli studenti per tutti gli adempimenti necessari per potere affrontare gli esami di stato.

Composizione e storia classe

La 5^a B Alb. è formata **complessivamente da 14 alunni, 5 ragazzi e 9 ragazze**. Nel contesto classe è presente un alunno con sostegno e programmazione personalizzata, per il quale è stato redatto un PEI con percorso didattico differenziato che è stato depositato negli uffici di segreteria della scuola.

La classe è composta da alunni diversi tra loro per provenienza socio-culturale e capacità. Mediamente provengono da famiglie di operai, imprenditori, impiegati e artigiani. Il bacino di provenienza è Riesi e Mazzarino.

Gli alunni **hanno cambiato nel corso degli ultimi tre anni alcuni docenti nelle varie discipline**, interrompendo, quindi, il dialogo educativo costruito con ognuno di loro e adattandosi a metodi e stili di insegnamento diversi. Per quanto concerne le relazioni sociali tra i vari alunni, il gruppo classe appare ben coeso e animato da relazioni interpersonali distese e amichevoli.

Fin dal terzo anno, la classe si è presentata eterogenea, sia per quanto riguarda i livelli di apprendimento che per il background socio-culturale che non sempre si è rilevato stimolante; pertanto, le strategie didattiche attivate, gli interventi mirati di recupero e le pause didattiche, hanno consentito di adeguare il percorso ai bisogni dei singoli discenti, rendendo, quanto più efficace il processo di insegnamento/apprendimento nel rispetto dei ritmi di ciascun allievo. Gli alunni hanno mostrato una certa vivacità nel corso degli anni, caratterizzati da momenti di disattenzione nell'ambito della partecipazione al dialogo formativo, pertanto è stato necessario richiamarli, per farsi che fossero più responsabili e diligenti.

Non tutte le famiglie, nel corso dell'ultimo triennio, si sono mostrate interessate al percorso formativo dei propri figli e, in genere, sono state presenti solo negli incontri scuola-famiglia, interagendo positivamente con il corpo docente.

Non tutti gli allievi possiedono un metodo di studio adeguato e alcuni evidenziano un apprendimento di tipo mnemonico e un modesto grado di rielaborazione dei contenuti. Dal punto di vista strettamente didattico, pertanto, la classe può essere divisa in tre gruppi di livello di apprendimento diverso: il primo gruppo è costituito da pochissimi alunni con buone capacità logico-critiche ed espositive che si sono applicati nello studio con impegno utilizzando un metodo di lavoro proficuo ed ottenendo discreti risultati; la gran parte del gruppo classe, anche a causa di un lavoro non sempre costante, ha acquisito conoscenze e abilità solo sufficienti con risultati positivi nelle varie materie; il terzo gruppo, ha incontrato difficoltà nel raggiungere gli obiettivi di alcune discipline a causa di un'applicazione superficiale, discontinua, di lacune pregresse e di una motivazione molto fragile, hanno acquisito conoscenze e abilità essenziali e allo stato attuale, in qualche disciplina, non ha raggiunto le competenze programmate.

Tutti gli alunni sono in possesso dell'attestato di qualifica di: operatore dei servizi enogastronomici.

PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

Le famiglie sono state convocate per il ricevimento sia su piattaforma google meet (causa dell'emergenza sanitaria COVID-19), sia in presenza.

Il coordinatore di classe *ha creato un gruppo Whatsapp con gli alunni* ed è stato in contatto con la rappresentanza dei genitori per monitorare l'andamento didattico degli alunni.

Elenco della classe

Come da indicazione del Garante per la protezione dei dati personali e con riferimento alle indicazioni contenute nella Nota ministeriale n. prot. 10719 del 21 marzo 2017, il consiglio di classe delibera all'unanimità di non inserire l'elenco dei nominativi degli studenti della classe, poiché non necessario alle finalità del documento in questione. L'elenco sarà consultabile dalla Commissione sulla base della documentazione che la scuola metterà a disposizione del Presidente e dei commissari.

1	Omissis	--
2	Omissis	--
3	Omissis	--
4	Omissis	--
5	Omissis	--
6	Omissis	--
7	Omissis	--
8	Omissis	--
9	Omissis	--
10	Omissis	--
11	Omissis	--
12	Omissis	--
13	Omissis	--
14	Omissis	--

A seguito dell'emergenza sanitaria Covid che già, a partire dal mese di marzo dell'a.s. 2019/2020, ha portato alla sospensione dell'attività didattica su tutto il territorio nazionale, la scuola, con l'intento di continuare a perseguire il dialogo formativo e il percorso di apprendimento, si è attivata fin da subito con la DAD.

Nell'anno scolastico, 2020/2021, gli studenti hanno trascorso circa sei mesi con attività didattica a distanza e anche durante l'intero anno scolastico 2021/2022 a seconda delle situazioni di positività di alunni e docenti ed in ottemperanza alle varie ordinanze sia a livello nazionale che locale si è fatto ricorso alle lezioni in DAD limitatamente agli alunni o docenti coinvolti.

La DAD è stata svolta attraverso la piattaforma Google Meet e attraverso la funzione FAD del registro elettronico Archimede, utilizzata dai docenti per l'invio di materiale didattico, la consegna di compiti e lo svolgimento di verifiche.

Si è trattato di un periodo complesso, retto bene da docenti e studenti, anche grazie all'efficacia organizzazione della scuola, ma sicuramente faticoso soprattutto dal punto di vista psicologico.

Ovviamente I ragazzi hanno risentito di questo cambiamento, che ha stravolto la modalità d'insegnamento - apprendimento, basata sull'interazione diretta tra studenti e docenti, modificando il rapporto di relazioni umane e di interazione del tradizionale processo educativo.

Le modalità di insegnamento e di apprendimento e, infine, quelle di verifica e di valutazione, hanno indotto i docenti ad adottato nuove strategie, hanno cercato di modificare la loro azione e di rendere meno gravoso il rapporto a distanza.

Tranne qualche raro e occasionale problema di tipo tecnico, la piattaforma ha funzionato molto bene e tutti gli studenti hanno avuto a disposizione gli strumenti necessari per seguire l'attività a distanza.

Certamente è stata stravolta la tradizionale modalità d'insegnamento, basata su un'interazione diretta tra docente e discente e su un processo di socializzazione e integrazione che riveste un'importante funzione formativa.

I docenti sono stati in contatto con i genitori, anche per valutare la ricaduta didattica e psicologica e gli eventuali punti di criticità riscontrati. Si sono, inoltre, modificate, tutte le volte che è stato possibile, le tradizionali metodologie didattiche, per rendere gli alunni più partecipi e coinvolgerli attivamente, pur con i limiti del caso, cercando di adattare il lavoro alle nuove modalità e utilizzando anche strumenti più idonei alla situazione, modificando, a volte, quanto programmato all'inizio dell'anno, così come i criteri di verifica e di valutazione.

Di fondamentale importanza è stato per i docenti motivare gli studenti, incoraggiando le richieste di spiegazione e la partecipazione, appurando l'assiduità e la produttività dello studio e della frequenza, per evitare una possibile demotivazione determinata dal lavoro a distanza e dall'assenza di un contatto diretto, che li ha costretti a lavorare a distanza e a trascorrere diverse ore davanti a un monitor.

Tuttavia, a causa dell'emergenza Covid, che ha determinato la chiusura della scuola a partire dal mese di marzo nell'anno scolastico 2019/2020 (e ha fatto trascorrere buona parte dell'anno 2020/2021 in DAD), tutte le attività didattiche, di arricchimento svolte solitamente in orario curriculare ed extracurriculare, sono state sospese per essere riattivate in parte nell'ultimo periodo dell'a.s. 2021/2022 e questo ha determinato una perdita di opportunità formative, non ultima quella degli scambi con i paesi coinvolti nel progetto Erasmus. Nell'anno 2022/2023 la situazione si è normalizzata e non si è fatto ricorso alla DAD.

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Metodologie, Strategie didattiche, Strumenti, Mezzi, Spazi e Tempi del percorso

Formativo

Al fine di costruire un percorso formativo e educativo che tenga conto, oltre che degli aspetti contenutistici, anche della necessità di contribuire all'armonico sviluppo dell'uomo e del cittadino. Tutti i componenti del Consiglio di classe per ogni disciplina, hanno redatto una programmazione modulare, strumento indispensabile dell'attività docente, per consentire la piena efficacia dell'azione formativa rivolta all'alunno, e, al contempo, valorizzando la professionalità dello stesso docente. Nella piena condivisione delle nuove teorie pedagogiche, miranti a formare giovani che sappiano orientarsi nella vita con tutto il bagaglio di competenze che sono stati in grado di acquisire, sono state adoperate dai docenti metodologie didattiche flessibili e intellettualmente

avvincenti, tali da contribuire in maniera efficace alla costruzione del profilo in uscita dell'allievo:

- la lezione frontale, strutturata tenendo presente la naturale “curva dell’attenzione “, in cui si è cercato di graduare l’impegno e le difficoltà di apprendimento, in base ai tempi e agli stili cognitivi degli studenti; prima di ogni unità didattica sono stati esplicitati i percorsi, i contenuti e gli obiettivi da raggiungere.
- la lezione di tipo dialogico, ovvero la lezione fatta di domande e di risposte reciproche; la presentazione degli argomenti è stata fatta in chiave problematica e interdisciplinare per suscitare domande nell'allievo, per stimolare l’interesse e le sue curiosità (BRAIN STORMING).
- è stata utilizzata anche una metodologia basata sulla forza motivazionale derivante dalla scoperta, in modo da abituare l’alunno ad organizzare ed utilizzare le informazioni di cui dispone per poter risolvere problemi (PROBLEM SOLVING).

Il lavoro didattico è stato adeguatamente monitorato in itinere, attraverso verifiche formative ed eventualmente adattato alle reali inclinazioni, potenzialità ed acquisizioni degli alunni.

Sono stati utilizzati come supporti didattici: libri di testo, quaderno degli appunti, fotocopie di materiale integrativo, internet, fonti statistiche, dizionari, attrezzi ginnici disponibili, lavagna, software didattico, calcolatrice tascabile, modulistica, codice civile, manuali tecnici., video proiettore, LIM.

Dopo il 5 Marzo 2020 (durante il periodo dell’emergenza sanitaria Covid), sono stati integrati con tutti gli strumenti tecnologici a disposizione.

In particolare, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD:

- Videolezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l’applicazione di Google Meet
- invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico,
- Ricevere ed inviare correzione degli esercizi attraverso la mail istituzionale, tramite immagini su Whatsapp e Classroom con funzione apposita.
- Spiegazione di argomenti tramite audio su Whatsapp, materiale didattico, mappe concettuali e Power Point con audio scaricate nel materiale didattico sul registro elettronico,
- registrazione di micro-lezioni su Youtube, video tutorial realizzati tramite ScreencastMatic, mappe concettuali e materiale semplificato realizzato tramite vari software e siti specifici.

CLIL: attività e modalità insegnamento

Nell’ultimo anno degli istituti professionali è previsto l’insegnamento di una disciplina non linguistica in lingua straniera CLIL. Tale apprendimento consiste in un “impianto didattico” per mezzo del quale vengono trasmessi contenuti nuovi in una lingua diversa da quella in cui sono insegnate tutte le discipline curriculari. L’apprendimento CLIL potenzia la competenza comunicativa e la competenza linguistica nelle sue diverse accezioni: lessicale, grammaticale, semantica, fonologica, ortografica.

Il Consiglio, pur in assenza di docenti di discipline non linguistiche con i requisiti richiesti, ha individuato come figura di riferimento la Docente di Scienze e Cultura dell’Alimentazione, prof.ssa Ievolella Stefania Francesca Emilia che con il supporto della docente di Inglese, Caci Luigina hanno sviluppato un percorso formativo dal titolo “**INTOLERANCE TO INTOLERANCES**” che ha visto la sinergia della disciplina di scienze degli alimenti con il supporto della lingua Inglese. La tipologia delle connessioni, tempi e contenuti, obiettivi, verifiche e valutazioni sono riferibili alla programmazione disciplinare dei docenti

Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento (ex ASL): attività nel Triennio

L'Istituto valorizza la metodologia **dell'alternanza scuola-lavoro (PCTO)** che mira a far maturare, in una realtà produttiva esterna, alcune competenze previste dai Profili educativi culturali e professionali dei corsi di studio.

Considerato che le diverse attività ed esperienze svolte dai nostri alunni convergono tutte intorno alle dinamiche del mondo del lavoro, il percorso base proposto dall'Istituto intende fornire agli studenti la capacità di: verificare le abilità acquisite nel curriculum, sviluppare l'autonomia operativa e la capacità decisionale durante le attività svolte, **promuovere interventi destinati ad educare alla cultura del lavoro**, consolidare i rapporti tra scuola, Istituzioni ed aziende del territorio, orientare le future scelte in campo lavorativo/formativo.

L'Alternanza nasce dal rapporto costante con i processi produttivi presenti nel territorio, nella consapevolezza che la qualità della formazione degli studenti venga elevata da esperienze formative significative realizzate presso le imprese, pertanto, tutte le classi, a partire dal secondo biennio, effettuano un tirocinio formativo in Aziende del settore.

I nostri alunni, a partire dal secondo biennio, hanno svolto i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex ASL) presso:

- **varie Aziende e Strutture del territorio.**

E attività di formazione presso:

- Miur – INAIL – Sicurezza sul lavoro
- Studio professionale CIAN – HACCP
- Scrittura creativa (Bimed)
- Randstat Italia spa – sicurezza sul lavoro

Bisogna precisare che, a seguito delle misure precauzionali legate alla pandemia del COVID-19, il PCTO per lunghi periodi è stato sospeso compromettendone, in alcuni casi, l'avvio dei progetti e, in altri casi, di terminare le esperienze formative iniziate. Pur tuttavia, il monte ore totale (200) previsto dalla Legge è stato raggiunto.

Rimangono a disposizione della Commissione, depositati presso la segreteria dell'Istituto, gli attestati di partecipazione allo stage con la relativa documentazione. L'attività verrà illustrata dai candidati in sede d' esami.

RELAZIONE FINALE SULL'ATTIVITÀ PCTO (ex ALTERNANZA SCUOLA- LAVORO)

Anno Scolastico	2023/24
Classe	V°
Sezione	B
Corso	ALBERGHIERO IPSEOA
Tutor scolastico	PROF. Rosario Frisina
Progetto [indicare il titolo]	Aggiornamento didattico formativo
Tipologia di Percorso	PCTO
Struttura/e ospitante/i	Sale scuola srl Rimini

[indicare le aziende e/o gli enti con cui sono state stipulate le Convenzioni nel corrente a.s.]	BIMED Salerno	
	Aziende della città di Riesi	
	2023/24	
Attività di formazione [indicare le attività svolte]	Tot ore 62	
	Giorno della memoria Dad - H.A.C.C.P.	
	Giorno del ricordo Dad – Sicurezza sul lavoro	
	"A lezione con Davide Oldani - Sostenibilità umana e approccio etico per una cucina che sorride al futuro" on line	
Attività in Laboratorio [indicare le attività svolte]	Tot ore	
Attività svolte dagli studenti a casa	Tot ore (max. 13)	
Attività in Azienda	Tot ore 208	
[indicare il periodo]	dal <u>01/02/2022</u> al <u>05/07/2023</u>	
[indicare le attività svolte]		
TOTALE ORE EFFETTUATE: <u>270</u>		

LUOGO RIESI

10/05/2024

FIRMA DEL TUTOR (per esteso) PROF. ROSARIO FRISINA

ATTIVITA' E PROGETTI

Attività di recupero e potenziamento

All'inizio dell'anno scolastico, ciascun docente è intervenuto con immediate strategie di recupero per colmare carenze individuate attraverso una verifica frequente e puntuale dei livelli di apprendimento.

L'attività di recupero delle insufficienze, risultate dallo scrutinio del primo trimestre, sono state effettuate in itinere nel corso delle ore antimeridiane. Si è lavorato in classe su piccoli gruppi supportati dall'insegnante. Le tipologie di intervento utilizzate sono state: sostegno metodologico,

recupero autonomo, studio in classe guidato.

Educazione civica

La legge 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'insegnamento dell'Educazione Civica, in tutti gli indirizzi di studio, per un minimo di 33 ore annuali da ricavare all'interno del quadro orario complessivo previsto dal monte ore annuale. La norma richiama il principio di trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili ad una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari. L'Educazione Civica, pertanto, supera i canoni di una tradizionale disciplina assumendo più propriamente, come affermano le Linee guida, una matrice trasversale che va coniugata con le discipline di studio, in modo da sviluppare processi di interconnessioni tra saperi disciplinari ed extra disciplinari. Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Educazione civica

CLASSI QUINTE

COSTITUZIONE, ISTITUZIONI DELLO STATO E UNIONE EUROPEA

L'ordinamento dello Stato L'Unione europea

Organismi internazionali e il diritto alla Pace

COMPETENZE	CONOSCENZE	DISCIPLINE	ORE
Comprendere l'importanza della separazione dei poteri nelle democrazie moderne.	La separazione dei poteri nell'ordinamento italiano.	Storia: il diritto alla pace e i conflitti internazionali.	2 ore
	Titolo I: Il Parlamento.	Lingua e Letteratura Italiana: il Parlamento della Repubblica. Il Presidente della Repubblica.	4 ore
Comprendere le principali funzioni del parlamento italiano e gli elementi principali dell'iter legislativo.	Titolo II: il Presidente della Repubblica.	Diritto e Tecniche Amministrative: la divisione dei poteri; il Governo e la Magistratura.	4 ore
Comprendere la funzione del Governo.	Titolo III: il Governo.		
Conoscere le funzioni del Presidente della Repubblica.	Il processo di integrazione europea.	Francese: la nascita dell'Unione europea. Le istituzioni dell'Unione Europea.	3 ore
Comprendere l'importanza politica, culturale e sociale dell'essere "cittadini europei".	Le istituzioni della Comunità europea.	Religione o Attività alternative: L'Organizzazione delle Nazioni Unite. La Dichiarazione universale dei diritti umani.	2 ore
Comprendere l'importanza dell'ONU e del suo operato per cercare di garantire la pace.	L'organizzazione delle Nazioni unite: finalità e organizzazione.		
Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita politica.			

TOTALE UDA 15ORE

AGENDA 2030 E SVILUPPO SOSTENIBILE

Lavoro e crescita economica Consumo responsabile e sostenibile, vivibilità urbana Educazione alla salute

COMPETENZE	CONOSCENZE	DISCIPLINE	ORE
<p>Dal lavoro dignitoso alla lotta delle disuguaglianze sociali.</p> <p>Comprendere e acquisire il concetto di sviluppo sostenibile</p> <p>Comprendere la differenza tra risorse naturali, risorse rinnovabili e risorse non rinnovabili.</p> <p>Conoscere le conseguenze tra sviluppo energetico e inquinamento dell'aria.</p> <p>Comprendere il cambiamento del rapporto uomo-natura tra passato e presente.</p> <p>Comprendere la relazione tra cambiamenti climatici e migrazioni.</p> <p>Comprendere l'importanza del concetto di vivibilità urbana</p>	<p>La dignità del lavoro e la responsabilità sociale delle imprese.</p> <p>Il consumo energetico tradizionale e l'inquinamento dell'aria. Il buco dell'ozono, l'effetto serra e la loro influenza sui cambiamenti climatici.</p> <p>Conseguenza dei cambiamenti climatici sui processi migratori contemporanei.</p>	<p>Laboratorio Serv. Enogast. Cucina: Lavoro dignitoso e crescita economica. Imprese, innovazioni e infrastrutture.</p> <p>Laboratorio Serv. Acc. Turistica: Le imprese socialmente responsabili. La <i>sharing economy</i>.</p> <p>Scienza degli alimenti: Città e comunità sostenibili. La lotta contro il cambiamento climatico.</p> <p>Laboratorio Sala e vendita: consumo e produzione responsabili.</p> <p>Scienze motorie: Il doping sportivo. La dipendenza da alcol e droga.</p>	<p>5 ore</p> <p>2 ore</p> <p>3 ore</p> <p>2 ore</p> <p>2 ore</p>
TOTALE UDA 14ORE			

LA CITTADINANZA DIGITALE			
L'identità digitale			
COMPETENZE	CONOSCENZE	DISCIPLINE	ORE
Competenze digitali e lavoro agile.	L'identità digitale.	<u>Inglese</u> :lo smartworking	2 ore
Comprendere lo SPID e come funziona l'identità digitale.	La piattaforma digitale della pubblica amministrazione	<u>Matematica</u> :L'identità digitale. La piattaforma digitale della Pubblica amministrazione	3 ore
Sviluppare il pensiero critico e la capacità di valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti e dei dati.			
			TOTALEUDA 5 ORE
			TOTALEOREANNUALI 34

METODOLOGIA E MEZZI

Per il suo carattere di trasversalità, l'insegnamento dell'Educazione Civica non si presta ad una metodologia tradizionale. Occorre, pertanto, privilegiare una metodologia attiva, trasversale alle diverse discipline e che utilizzi i loro diversi linguaggi, che sappia adottare nelle varie fasi di lavoro una pluralità di strumenti espressivi, iconici, verbali, narrativi, descrittivi e che si serva di strategie interattive, atte a motivare il lavoro di produzione ed elaborazione compiuto dagli studenti.

Si utilizzerà, pertanto, la didattica per *problem solving*, in grado di produrre apprendimenti contestualizzati e significativi, che a partire da una costante partecipazione degli studenti, preveda una continua elaborazione ideativa. Fondamentale il ricorso alle diverse fonti per un confronto costante e la promozione di un apprendimento attivo, attraverso approcci quali la didattica per *problem solving*, la didattica esperienziale e l'utilizzo del *brainstorming* come strumento d'interazione utile all'espressione individuale e al confronto di gruppo. È necessario favorire momenti in cui l'apprendimento individuale delle tematiche affrontate si interseca con momenti di discussione collettiva, analisi e confronto di gruppo. Si potranno utilizzare libri di testo, ma in particolare sarà utile fare ricorso alla notevole quantità di materiale didatticamente significativo presente nella rete (articoli di giornale, documentari, film ecc). Se possibile, sarà utile fare interagire gli studenti con esperti e utilizzare anche visite mirate per unire aspetto teorico ed esperienza diretta.

È opportuno che all'interno di ogni consiglio di classe si proceda, preliminarmente, alla ricerca e alla definizione del materiale che ogni singolo docente dovrà inserire nelle UDA che verranno programmate, fissandone tempi e modalità.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Così come previsto dalla normativa, l'insegnamento dell'Educazione Civica deve essere oggetto di valutazioni periodiche e finali. Il docente coordinatore, dopo avere acquisito gli elementi conoscitivi dai docenti coinvolti nell'insegnamento della disciplina, formulerà la proposta di voto. Le verifiche non devono essere necessariamente di tipo tradizionale: la valutazione potrà scaturire da prove strutturate, ma anche dall'interesse dimostrato dagli allievi per le attività proposte, dalla capacità di attenzione dimostrata, dall'autonomia nel promuovere iniziative, dalla maturazione registrata in relazione ad alcuni aspetti quali la dignità della persona, l'alterità e la relazione, il tentativo di partecipare alla vita pubblica, anche con azioni di volontariato.

La valutazione verrà espressa in decimi. Il voto di Educazione Civica concorrerà all'ammissione alla classe successiva, all'ammissione all'Esame di Stato e contribuirà all'assegnazione del credito scolastico.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

INDICATORI	Molto caren te 1- 3	Insufficiente. 4	Mediocre 5	Sufficiente 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo 9	Eccellente 10
Si impegna e dimostra interesse per le attività svolte								
Partecipa in modo attivo e responsabile alla vita scolastica, riconoscendo il valore di diritti e di doveri								
Ha consapevolezza e dimostra di avere interiorizzato i valori che stanno alla base dell'insegnamento o dell'educazione civica.								
Conosce i nuclei tematici affrontati								

E'capace di sviluppare i contenuti appresi con autonomia e senso critico, inserendoli in un contesto pluridisciplinare								
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Simulazioni delle prove degli esami di Stato

COLLOQUIO

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

In particolare l'art. 22, comma 3 e 5 dell'O.M. n. 55 del 22/03/2024 stabilisce:

3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.

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

SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO

Come stabilito nella riunione dal Collegio dei docenti, il Consiglio di classe ha simulato il colloquio in data 8 maggio 2024. Il Consiglio di classe ai sensi dell'art. 22, comma 3 dell'O.M. n. 55 del 22/03/2024 ha scelto delle immagini riguardanti le seguenti tematiche:

1. L'uomo e la natura.
2. Uomo e guerra.
3. Salute e benessere.
4. Progresso e società.

Tali tematiche coerenti con il percorso didattico effettivamente svolto durante il quinto anno favoriscono la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

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

Obiettivi della prova

Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico – culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

Prove INVALSI

Sono state svolte le prove invalsi relativamente a Italiano, Matematica e Inglese.

Attività integrative, parascolastiche, culturali e di orientamento

Gli alunni hanno partecipato alle seguenti attività integrative, parascolastiche, culturali e di orientamento:

- Orientamento in uscita presso l'università degli studi di Palermo (14-11-2023)
- Convegno sulle “Malattie sessualmente trasmissibili”
- Giornata contro la violenza sulle donne (08/03/2024)
- Convegno sul cyberbullismo.
- Concorso “Un messaggio al futuro per l'ambiente”.
- Convegno sulla “Conoscenza delle sostanze stupefacenti e il loro uso, il loro abuso e i rischi penali” tenuto dall'arma dei carabinieri (20/02/2024)
- Orientamento in uscita presso l'Università degli studi di Catania (09/04/2023)
- Orientamento concorsi nell'ambito militare Nissolino corsi Mazzarino,
- Corso di primo soccorso.
- Conferenza sulla violenza di genere.
- Convegno “Il contributo di Riesi alla resistenza Partigiana e all'antifascismo siciliano” (23/04/2024)

Inoltre due alunni della classe ha partecipato al viaggio di istruzione di quinto anno (crociera sul mediterraneo visitando Malta, Barcellona, Marsiglia, Genova, Civitavecchia, Palermo (dal 23/01/2024 al 30/01/2024).

Modulo orientamento formativo

Con il PNRR è stata avviata un'importante riforma dell'orientamento scolastico che ha l'obiettivo di valorizzare i talenti e le inclinazioni di ciascuno, di promuovere il ruolo del merito nel successo formativo, di dare supporto

a studenti e famiglie per consentire loro di fare scelte consapevoli per il futuro, nello studio e nel lavoro. Il D.M.328/2022 ha istituito, nella scuola secondaria di secondo grado due nuove figure: il docente tutor e il docente orientatore. Il docente tutor svolge due attività principali:

- aiutare ogni studente a creare un E-port-folio personale;
- costituirsi consigliere delle famiglie nei momenti di scelta dei percorsi formativi o delle prospettive professionali dello studente, anche alla luce dei dati territoriali e nazionali e delle informazioni contenute nella piattaforma digitale unica per l'orientamento.

I docente tutor della classe sono i professori Liberale Giovanni Luigi e Callari Enrico.

Le Linee guida per l'orientamento, allegate al Decreto Ministeriale n. 328 del 22/12/2022, prevedono a partire dall'anno scolastico 2023/2024, Moduli di orientamento formativo degli studenti. Il Consiglio di classe ha realizzato nel corrente anno scolastico il seguente Modulo:

Titolo: Il mio progetto di vita tra formazione e lavoro

Competenze	Obiettivi	Attività	Soggetti coinvolti	Tempi
LIFE COMP	Imparare ad imparare	Didattica orientativa Corsi di recupero e potenziamento	C.d.C.	2^h
COMPETENZE Scienze degli alimenti, Sala, Cucina, Ricevimento	Imparare dall'esperienza	Potenziamento delle competenze	Cucina,sala,ri cevimento scienze degli alimenti	2^h
DIGI COMP	Creazione di contenuti digitali Comunicazione e collaborazione	Ricerca e comprensione di testi dalla rete e valutazione dell'affidabilità delle fonti	C.d.C.	2^h
ENTRE COMP	Lavorare su se stessi e sulla motivazione	Accesso ai contenuti della piattaforma: https://www.planyourfuture.eu/questionari#intro	C.d.C.	2^h
		-Progetti PTOF a carattere orientativo (educ. alla salute e alla legalità) -giornata contro la violenza sulle donne -shoah giorno della memoria		4^h
Collaborazione e maturità mentale	Lavorare sulle capacità comunicative	-Esercitazioni sul public speaking -Organizzazione di gare di debate	C.d.C.	2^h
SENSO DEL FUTURO	Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulla capacità	orientamento sul territorio	C.d.C.	4^h

	imprenditoriali			
Riconoscere le opportunità	Conoscere la formazione superiore	L'offerta universitaria Le altre agenzie formative Incontri con figure professionali del mondo del lavoro e delle Università	C.d.C.	4^h
Competenza di cittadinanza	Partecipare pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale della comunità	Educazione civica Laboratori didattici finalizzati alla cittadinanza attiva e alla sostenibilità	C.d.C.	4^h
Capacità di progettare	Essere capace di definire progetti per raggiungere obiettivi definiti	Attività tecnico pratico inerenti al percorso PCTO	TUTOR PCTO	4^h

INDICAZIONI SU DISCIPLINE

Per ciascuna disciplina è stata realizzata una scheda nella quale sono esplicitati:

- Percorsi formativi perseguiti nei diversi saperi disciplinari: realizzati sulla base della progettazione collegiale del Consiglio di classe ed elaborati nel rispetto del profilo di indirizzo, degli obiettivi disciplinari e soprattutto delle caratteristiche specifiche dei soggetti in apprendimento.
- Obiettivi raggiunti, sinteticamente declinati in conoscenze, competenze e capacità.
- Metodi, attività e strumenti scelti per facilitare gli apprendimenti.
- Tipologie di verifica praticate, con gli eventuali indicatori e criteri generali di valutazione.

Schede informative su singole discipline

DISCIPLINA	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
DOCENTE	Carmelina Toscano
LIBRO DI TESTO	Gestire le imprese ricettive up 3 – S. Rascioni – F- Ferriello - Tramontana
OBIETTIVI DISCIPLINARI RAGGIUNTI in termini di:	<p>Conoscenze Gli alunni conoscono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale • enti e organismi interni e internazionali • normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore • tecniche di marketing turistico • marketing pubblico, privato e integrato • tecniche e strumenti di <i>web marketing</i> • strategia dell'impresa e scelte strategiche • pianificazione e programmazione aziendale • vantaggio competitivo • controllo di gestione • budget e controllo budgetario • <i>business plan</i> <p>Competenze e abilità</p>

	<p>Gli alunni sanno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identificare le caratteristiche del mercato turistico • analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche • individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato • individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica • utilizzare le tecniche di <i>marketing</i> con particolare attenzione agli strumenti digitali • operare scelte di <i>marketing</i> strategico • utilizzare le leve del <i>marketing mix</i> • realizzare in semplici situazioni operative un piano di <i>marketing</i>
CONTENUTI	<p>Modulo A: IL MERCATO TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il mercato turistico internazionale • Gli organismi e le fonti normative internazionali • Il mercato turistico nazionale • Gli organismi e le fonti normative interne • Le nuove tendenze del turismo <p>Modulo B: IL MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il <i>marketing</i>: aspetti generali • Il <i>marketing</i> strategico • Il <i>marketing</i> operativo • Il <i>web marketing</i> • Il <i>marketing plan</i> <p>Modulo C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pianificazione e la programmazione • Il <i>budget</i> • Il <i>business plan</i>
METODO	<p>Accanto alla tradizionale lezione frontale, è stata largamente utilizzata la lezione interattiva, il <i>problem solving</i>, lo studio di casi aziendali, esercitazioni individuali e in gruppo guidate, mappe concettuali.</p>
MEZZI	<p>Oltre al tradizionale libro di testo sono stati utilizzati: il codice civile, la calcolatrice, la lavagna di ardesia, la LIM, materiale vario fornito dal docente (esercitazioni, approfondimenti, aggiornamenti, mappe concettuali ecc.), computer. FAD registro elettronico.</p>
VERIFICA E VALUTAZIONE	<p>Sono stati utilizzati i seguenti strumenti di verifica: interrogazioni orali individuali; interventi informali per una rilevazione sistemica del processo di apprendimento; esercizi assegnati a casa e corretti con l'insegnante; esercitazioni in classe individuali; prove scritte.</p> <p>La valutazione ha tenuto conto dei risultati delle verifiche scritte e orali, della partecipazione al lavoro scolastico, della capacità di organizzare lo studio, del raggiungimento degli obiettivi cognitive e comportamentali fissati, dei progressi manifestati in termini di conoscenze e competenze. La valutazione delle verifiche scritte e orali è avvenuta sulla base delle griglie di valutazione concordate in sede di dipartimento.</p>

DISCIPLINA	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
DOCENTE	IEVOLELLA STEFANIA FRANCESCA EMILIA
LIBRODITESTO	Scienza e cultura degli alimenti (A. Machado)
OBIETTIVI RAGGIUNTI in termini di:	<ul style="list-style-type: none"> • conoscere il concetto di alimentazione sana ed equilibrata; • conoscere gli alimenti e i loro nutrienti; • conoscere il concetto di malattie causate da un'alterata alimentazione; • conoscere il concetto di sicurezza alimentare • conoscere la normativa dell'HACCP.
CONTENUTI	<p>- IL CIBO E LE RELIGIONI</p> <p>-LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE</p> <p>-LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISILOGICHE</p> <p>-DIETE E STILI ALIMENTARI</p> <p>-L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA</p> <p>-LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</p> <p>-LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI</p> <p>-LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE</p> <p>-LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE</p> <p>-ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI</p> <p>-ALIMENTAZIONE E TUMORI, DISTURBI ALIMENTARI</p> <p>-IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE- HACCP</p> <p>-CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI</p> <p>-CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI</p>
METODO	Lezione frontale, lezione interattiva, esercitazioni in classe e per casa, problem solving, sollecitazione all'uso del metodo induttivo-deduttivo, insegnamento individualizzato, discussione guidata.
MEZZI	Il libro di testo, mappe concettuali, appunti del docente,LIM, computer, FAD Registro Archimede.

VERIFICAE VALUTAZIONE	Verifiche scritte, verifiche orali. Griglia di valutazione rispettivamente per le verifiche scritte e le verifiche orali.
----------------------------------	--

DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DOCENTE	PROF. YVAN REMO BALBO
LIBRO DI TESTO	Educare al movimento: Fiorini-Lovecchio-Coretti-Bocchi

**OBIETTIVI
RAGGIUNTI
IN
TERMINI
DI:**

CONOSCENZE:

Conoscere la terminologia delle scienze motorie, assi e piani del corpo, regioni e zone del corpo, i movimenti fondamentali, gli schemi motori di base.

Conoscere le capacità condizionali: forza, velocità e resistenza; le capacità coordinative (coordinazione dinamica generale di controllo del corpo nello spazio e nel tempo - equilibrio statico e dinamico).

Conoscere le regole ed i fondamentali di gioco dei principali sport di squadra quali: volley, basket, calcio.

Conoscere le regole dell'atletica leggera: il campo, le diverse tipologie di disciplina.

Conoscere gli effetti positivi delle attività motorie sulla salute: ed il rapporto tra sport e principali malattie metaboliche: Sport e Diabete; Sport ed obesità; Sport e malattie cardiovascolari; Sport e benessere psicofisico.

Conoscere i sistemi energetici e come intervengono nelle attività sportive;

Conoscere le fondamentali norme di igiene personale per la cura della persona nello svolgimento dell'attività fisica e sportiva.

Conoscere i principi fondamentali dell'alimentazione dello sportivo; Sport all'aria aperta: corsa campestre, mountain bike, arrampicata, trekking, equitazione, sport velici ed acquatici in genere. Sport estremi.

Conoscere gli effetti benefici dello sport su soggetti con disabilità sia motoria che psicomotoria.

Conoscere il contributo che lo sport può dare in termini di eco sostenibilità;

Conoscere l'organizzazione sportiva nazionale ed internazionale; I grandi eventi dello sport e la loro importanza

in termini socio politico ed economico. Le Olimpiade moderne;

Competenze

Gli alunni devono:

Saper gestire le esperienze motorie e sportive e possedere le abilità dei principali giochi e sport, dimostrando competenze tecnico – tattiche, di rispettare le regole e il ruolo arbitrale.

Praticare i valori del fair play, attivare le azioni positive rispettando le diversità e le caratteristiche personali nelle scelte strategiche per la realizzazione di un obiettivo comune.

Condurre uno stile di vita attivo praticando attività motorie funzionali al proprio benessere.

Applicare I principi fondamentali delle norme igieniche e di prevenzione per la sicurezza e la salute.

DISCIPLINA	Matematica
DOCENTE	Nicoletti Giuseppe
LIBRO DI TESTO	Colori della matematica Edizione bianca Vol. A Leonardo Sasso-Ilaria Fragni Petrini
OBIETTIVI RAGGIUNTI in termini di:	<ul style="list-style-type: none"> • conoscere il concetto di funzione, di limite e di continuità; • conoscere gli asintoti di una funzione; • conoscere il concetto di derivata e le derivate delle funzioni; • calcolare funzioni crescenti e decrescenti; • ricercare massimi, minimi e flessi; • studiare funzioni intere e razionali e saperle rappresentare graficamente.
CONTENUTI	<ol style="list-style-type: none"> 1. La funzione reale ad una variabile reale, il grado della funzione, i vari tipi di funzione, il dominio, il codominio, la simmetria, funzione pari e funzione dispari, intersezione con gli assi cartesiani, funzione inversa e funzione composta, lo studio del segno. 2. Concetto di limite e sua definizione, limite destro e limite sinistro, il limite finito e il limite infinito, il teorema dell'unicità del limite, il teorema del confronto, algebra dei limiti, le forme indeterminate dei limiti. La continuità di una funzione in un punto e in un intervallo, la discontinuità di prima, seconda e terza specie. Il teorema degli zeri, il teorema di Weierstrass. gli asintoti: verticale, orizzontale e obliqui, grafico probabile di una funzione. 3. L'equazione della retta tangente ad una curva in un suo punto, il rapporto incrementale, la derivata in un punto, continuità e derivabilità, la derivata delle funzioni elementari, la derivata del prodotto tra due funzioni, la derivata del rapporto tra due funzioni, le derivate delle funzioni composte, le derivate di ordine superiore al primo. 4. La crescita e la decrescita di una funzione, i punti di massimo e di minimo, lo studio della concavità e della convessità e dei punti di flesso, la rappresentazione grafica della funzione. Il teorema di Rolle e il teorema di Lagrange con applicazioni, il teorema di De L'Hospital con applicazioni al calcolo dei limiti. Lo studio complete della funzione razionali intere e delle funzioni razionali fratte.

METODO	Lezione frontale, lezione interattiva, esercitazioni in classe e per casa, problem solving, sollecitazione all'uso del metodo induttivo-deduttivo, insegnamento individualizzato, discussione guidata.
MEZZI	Il libro di testo, mappe concettuali, appunti del docente, LIM, computer, FAD Registro Archimede.

VERIFICA E VALUTAZIONE	<p>Verifiche scritte, verifiche orali.</p> <p>Griglia di valutazione rispettivamente per le verifiche scritte e le verifiche orali.</p>
-------------------------------	---

DISCIPLINA	SALA E VENDITA
DOCENTE	LA ROSA GIUSEPPE SALVATORE
LIBRO DI TESTO	SALA E VENDITA PER CUCINA “PLAN EDIZIONI”
OBIETTIVI DISCIPLINARI PROGRAMMATI IN TERMINI DI	<p>Conoscenze: Gli alunni hanno dimostrato buone conoscenze per gli argomenti trattati. Tuttavia Essi hanno potuto acquisire abilità e competenze sul punto di vista pratico.</p> <p>Competenze: Gli alunni sanno stilare un contratto per un evento speciale; Sanno usare la cucina di sala; Sanno usare gli attrezzi del Barman; Sanno usare gli attrezzi del Sommelier e inoltre, sanno effettuare la decantazione, degustazione e abbinamento dei vari tipi vini alle diverse pietanze; Sanno effettuare il calcolo del Food Cost e del Drink Cost; Sanno effettuare il taglio dei vari tipi di formaggi e abbinarli ai vari tipi di frutta, ortaggi, miele e vini; Sanno spillare correttamente la Birra.</p>
CONTENUTI	<p>Modulo 1. Il ristorante e i suoi reparti. Classificazione con le stelle. La brigata di Sala-Ristorante. I Metodi di Servizi.</p> <p>Modulo 2. Qualità e ristorazione.</p> <p>Modulo 3. Il menù.</p> <p>Modulo 4. La preparazione e la vendita di un evento speciale. La pianificazione del lavoro.</p> <p>Modulo 5. L'evoluzione storica della cucina di sala.</p> <p>Modulo 6. Il vino novello: U.D 1. La produzione del vino novello con macerazione carbonica; U.D 2. La cantina. Come si classificano i vini. Disciplinare di produzione.</p> <p>Modulo 7. I vini speciali: U.D 1. I vini speciali; U.D 2. Le fasi di produzione dello Champagne e Spumante con metodo Champenois o Classico, il servizio; U.D 3. Le fasi di produzione dello Spumante con metodo Charmat o Martinotti. Il servizio.</p>
CONTENUTI	<p>Modulo 8. Il Bar: U.D 1. Il Bar. Le sue aree di lavoro e la brigata; U.D 2. I Cocktails: Definizione, Composizione e Classificazione;</p>

	<p>U.D 3. Il Calcolo del Drink Cost.</p> <p>Modulo 9. La produzione del formaggio. Classificazione e abbinamento con miele, frutta e vino.</p> <p>Modulo 10. La birra. La storia. Classificazione.</p>
METODO	Lezione frontale e commento sui vari argomenti trattati in classe. Attività di recupero e approfondimento.
MEZZI	Libro di testo in adozione. Dispense fornite dal docente. Lezioni in CDR e DVD con PC in classe e su You tube
VERIFICHE E VALUTAZIONI	<p>Le verifiche svolte in classe sono state in modalità orale e scritte per l'intero anno scolastico.</p> <p>Le valutazioni degli alunni sono state fatte sulla base delle verifiche orali e scritte.</p>

DISCIPLINA	LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA
DOCENTE	Sangiovanni Marianna
LIBRI DI TESTO	Nuovo professione accoglienza Tecnica e pratica di accoglienza turistica
OBIETTIVI DISCIPLINARI PROGRAMMATI in termini di :	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le tecniche di gestione del turista sostenibile - Conoscere le caratteristiche del turismo responsabile - Conoscere le caratteristiche del turismo accessibile le normative nazionali e comunitarie del settore relative alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente - La guest experience - L'hospitality Manager - L'ospitalità oggi - Le aspettative dell'ospite - La personalizzazione dei servizi - Gli elementi della guest experience
CONTENUTI	Agenda 2030, turismo sostenibile, il turista sostenibile, le strutture ricettive sostenibili, turismo sostenibile e turismo accessibile. L'ospitalità oggi, la personalizzazione dei servizi, gli elementi della guest experience
METODO	Lezione frontale, lezione interattiva, esercitazioni in classe e per casa, problem solving.
MEZZI	Il libro di testo, lavagna, computer, modulistica
VERIFICA E VALUTAZIONE	Verifiche orali, esercitazione di prove mediante tipologia strutturata e semi-strutturata

: DISCIPLINA	INGLESE
DOCENTE	CACI LUIGINA MARIA
LIBRI DI TESTO	COOKING SHOW! Skills, Duties, and Culture in the Kitchen, ed. HOEPLI, di Alison Bennet, Eliana Caminada, Miriamjane Hogg, Antonietta Meo, Paola Peretto/ Fotocopie. Ready for PLANET ENGLISH , ed. ELI, di Claire Moore with Sarah Jane Lewis
OBIETTIVI DISCIPLINARI RAGGIUNTI in termini di :	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il problema dei rischi alimentari e conoscere le procedure di igiene e sicurezza(HACCP) • Tecniche di base di conservazione degli alimenti • Elementi di dietetica e nutrizione • Metodi di cottura <p>Competenze e capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper affrontare discussioni in L2 su argomenti specifici del settore cucina. • Saper riconoscere ed analizzare un testo in L 2 dal punto di vista linguistico, formale semantico. • Saper cogliere il significato generale e l'idea principale di un testo. • Saper confrontare culture ed abitudini culinarie diverse individuandone somiglianze e differenze. • Saper esprimere le proprie opinioni oralmente e per iscritto in modo chiaro e corretto. • Saper comprendere e produrre un breve testo scritto. • Saper utilizzare la lingua straniera nello studio di argomenti provenienti da discipline non linguistiche.
CONTENUTI	<p>UDA 1 Food Safety: What's food hazard, HACCP, The seven principles of HACCP,</p> <p>Food preservation.</p> <p>UDA 2 Healthy Eating Habits: What makes a balanced diet?</p> <p>The Mediterranean diet, The food pyramid</p> <p>UDA 3 Vegetables preparations: Serving vegetables, Vegetarianism, Vegetarianism and religion, Cooking methods</p> <p>Grammar: Zero Conditional, First conditional, Second</p>

	<p>conditional, Past perfect, Would have, Third conditional</p> <p>La docente si propone di trattare, entro la fine dell'anno scolastico, i seguenti contenuti disciplinary.</p>
	<p>Ed.Civica: Smart working</p>
METODO	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale: introduzione di un argomento; informazioni di background. - Lezione interattiva: discussione/debate; attività di 'brainstorming'; 'oral comprehension'; domande/risposte. - Lavoro guidato di gruppo per consentire di concretizzare le migliori condizioni per la partecipazione attiva; <p>Processo di insegnamento/apprendimento con materiale presentato in modo graduale, tenendo conto delle esperienze degli alunni e con un frequente "recycling"</p> <p>Cooperative learning</p>
MEZZI	<p>Libro di testo in adozione. Fotocopie e materiale didattico fornito dall'insegnante. Dizionario bilingue. Lavagna interattiva. Computer, tablet, materiali forniti dall'insegnante, Whatsapp, FAD registro Archimede.</p>
VERIFICA E VALUTAZIONE	<p>Interrogazioni individuali – Discussioni guidate</p> <p>Prove periodiche scritte, strutturate e semistrutturate, comprensione di un testo con quesiti a risposta aperta.</p> <p>La valutazione, di tipo formativa in itinere, è stata effettuata tenendo conto: dei livelli di partenza di ciascun alunno, dei progressi conseguiti in termini di conoscenze e competenze, della sistematicità e continuità di interesse, nella puntualità delle consegne.</p>

DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
DOCENTE	SANACORE ROSARIA
LIBRI DI TESTO	B. Panebianco, M. Gineprini, S. Seminara: VIVERE LA LETTERATURA DAL SECONDO OTTOCENTO A OGGI, Zanichelli VOL.3°
OBIETTIVI DISCIPLINARI PROGRAMMATI in termini di	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • I quadri storico-culturali di riferimento dei testi e degli autori trattati • Gli autori più significativi dell'Ottocento e dell'inizio del Novecento • Le linee generali di evoluzione del sistema letterario • Le tematiche e le problematiche letterarie dei secoli XIX e di parte del XX, attraverso la lettura e l'analisi testuale delle opere lette <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper condurre una lettura diretta del testo letterario, come prima forma di interpretazione del suo significato • Saper collocare il testo letterario in un quadro di confronti e relazioni riguardanti il contesto, la tradizione dei codici formali, altre opere dello stesso autore o di autori coevi • Riconoscere gli elementi che, nelle diverse realtà storiche, entrano in relazione a determinare il fenomeno letterario • Saper cogliere, attraverso gli autori più rappresentativi, le linee fondamentali della prospettiva storica nelle tradizioni letterarie italiane • Saper eseguire un discorso orale in forma grammaticalmente corretta e priva di stereotipi • Produrre testi di diverso tipo sapendo padroneggiare i linguaggi specifici
CONTENUTI	<p>1) <u>Positivismo, Naturalismo, Verismo</u>: caratteri generali G. Verga: <i>vita, pensiero</i> Da Vita dei Campi: "<i>Rosso Malpelo</i>" <i>da Novelle rusticane:</i> "<i>La roba</i>" <i>La lupa</i> Il ciclo dei Vinti:</p>

- *I Malavoglia*: Trama
- 2) L'Età del Decadentismo**
- *Il Decadentismo*
- **Giovanni Pascoli**: vita, poetica.

Il Fanciullino: caratteri generali.

Myricae: caratteri generali:

da *Myricae*: "Temporale", "X Agosto".

Da *Canti di Castelvecchio*: *Il gelsomino notturno*

- **Gabriele D'Annunzio**: vita, poetica.

Il Piacere, struttura complessiva del romanzo

Le Laudi: struttura e composizione dell'opera.

da *Alcyone*: "La pioggia nel pineto".

3) Il romanzo del primo '900: Luigi Pirandello

- **Luigi Pirandello**: vita
- *La poetica dell'umorismo*

da *L'umorismo*: "Avvertimento e sentimento del contrario"
(*La vecchia imbellettata*)

da *le Novelle per un anno*:

- "Il treno ha fischiato";
- *La patente*
- *Il Fu Mattia Pascal*, struttura complessiva del romanzo

4) La poesia italiana tra le due guerre

- **Ermetismo**: caratteri generali
- **Giuseppe Ungaretti**: la vita, la poetica.

da *L'allegria*:

"Veglia",

"Soldati",

"Mattina"

Dal *Dolore*: *Non gridate più*

- **Salvatore Quasimodo**: Vita

Da *Giorno dopo giorno*

"Alle fronde dei salici"

5) La poesia del secondo dopoguerra in Italia

- **Primo Levi**: Vita
- Da *Se questo è un uomo.*: *Arbeit macht frei* (Cap. II)

Cittadinanza e Costituzione:

- Il Parlamento della Repubblica
- Il Presidente della Repubblica

METODO	Lezione frontale e lezione partecipata
MEZZI	Libro di testo, dispense e appunti prodotti dall'insegnante. Link per video lezioni reperibili in rete
VERIFICA E VALUTAZIONE	<p>Colloqui individuali sia in classe che in videoconferenza. Discussione con la partecipazione di tutta la classe. Prove strutturate. Analisi e commenti letterari di testi. Analisi del testo. Tema tradizionale. Tipologie Esami di Stato.</p> <p>Per la valutazione formativa si è tenuto conto, non solo dei risultati delle verifiche, ma anche della restituzione dei lavorinei tempi richiesti; degli interventi personali, della loro qualità e originalità, oltre che dei progressi rispetto alla situazione di partenza; della partecipazione al lavoro scolastico, della capacità di organizzare lo studio, degli obiettivi cognitivi e comportamentali fissati, dei progressi manifesti in termini di conoscenze e abilità.</p>

DISCIPLINA	STORIA
DOCENTE	SANACORE ROSARIA
LIBRO DI TESTO	PAOLO DI SACCO MEMORIA E FUTURO – Dal Novecento al mondo attuale vol. 3 SEI
OBIETTIVI DISCIPLINARI PROGRAMMATI in termini di	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere eventi storici dell'età contemporanea Competenze <ul style="list-style-type: none"> • Collocare gli eventi studiati secondo corrette coordinate spazio-temporali • Orientarsi e saper operare confronti tra i diversi fenomeni storici

	<ul style="list-style-type: none"> • Usare in maniera appropriata il lessico e le categorie proprie della disciplina • Rielaborare i temi trattati in modo articolato e attento alle loro relazioni, sviluppando un'adeguata autonomia di pensiero
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> - Il tempo della bella Epoque - Taylorismo e Fordismo rivoluzionano la produzione industriale - L'Italia di Giolitti - Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914 - La Prima guerra mondiale - Un bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente - La rivoluzione russa - Il difficile dopoguerra in Europa - La Germania di Weimar - L'URSS di Stalin - Il fascismo - La crisi del 1929 e il New Deal - La Germania di Hitler - La seconda guerra mondiale - Due tragedie: la shoah e l'olocausto nucleare <p>Cittadinanza e Costituzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il diritto alla pace ➤ I conflitti internazionali (russo-ucraino, israelo-palestina)
METODO	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale e domande di comprensione. - Metodo induttivo-deduttivo, ricerca, discussione, dibattito, problem-solving
MEZZI	Libro di testo, dispense e appunti prodotti dall'insegnante. Link per video lezioni reperibili in rete
VERIFICA E VALUTAZIONE	Verifica orale sugli argomenti man mano trattati. Discussioni guidate, valorizzazione della partecipazione e del dialogo interattivo

DISCIPLINA	Lingua e civiltà francese
DOCENTE	
LIBRO DI TESTO	Olivieri, Beaupart “Prêt a manager” Rizzoli
OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:	<p>Conoscenze/Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le monde du travail -Le stage à l'étranger -La recherche d'un emploi -Travailler votre CV -La lettre de motivation -Le CV -Le recrutement dans la profession -Stage et emplois -Les mots clés du monde du travail -Mots clés dans le recrutement -L'entretien d'embauche -Réussir un entretien d'embauche Skype -Les différents types de recrutement -L'HACCP <p>Competenze Gli alunni devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> Avere un'interfaccia con il mondo del lavoro Comprendere l'importanza dell'esperienza della formazione all'estero Selezionare, le offerte di impiego Saper redigere un CV in francese Redigere la lettera di motivazione a ricoprire il posto di lavoro Riconoscere l'importanza delle informazioni contenute in un CV Comprendere l'importanza della fase del reclutamento nella vita professionale e personale Comprendere l'importanza di uno stage come formazione pratica in Italia e all'estero Arricchire e utilizzare i termini chiave del settore lavorativo in lingua francese Conoscere il lessico sul reclutamento. Riconoscere l'importanza di un colloquio di ingaggio lavorativo

	<p>Superare un colloquio di lavoro su Skype</p> <p>Conoscere le diverse tipologie di colloquio di lavoro</p> <p>Saper applicare il sistema dell'HACCP</p>
METODO	<ul style="list-style-type: none"> - Brainstorming - Interazione - Lezione in classe - Discussione su casi reali -Problem solving
MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo -Vidéo su Internet -Materiale digitale -LIM
VERIFICA E VALUTAZIONE	<p>Le prove di verifica sottoposte sono di tipo scritto ed orale, sia soggettive che oggettive. Le verifiche, costanti, consentono una valutazione sia formativa, in itinere, sia sommativa, mediante la misurazione del profitto in relazione alla personalità dello studente, alle sue condizioni emotive, sotto diversi profili (psichico, ambientale, socio-economico) e all'impegno profuso. Le verifiche sono somministrate alla fine dei diversi segmenti didattici.</p>

A causa dell'assenza del docente di francese che non ha consentito la continuità didattica, la Dirigente ha incaricato una docente della stessa disciplina, la Prof.ssa Lucia Giarratana, prevedendo delle ore aggiuntive a sostegno degli studenti per tutti gli adempimenti necessari per potere affrontare gli esami di stato.

DISCIPLINA	Laboratorio Di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina
DOCENTE	PROF. Rosario Frisina
LIBRO DI TESTO	“SMART CHEF” ULRICO HOEPLI EDITORE

<p>OBIETTIVI DISCIPLINARI RAGGIUNTI in termini di:</p>	<p>Acquisire i contenuti minimi della disciplina, le esperienze e conoscenze trasmesse nel quinquennio.</p> <p>Conoscere l'organizzazione dell'azienda nei suoi principali aspetti e orientarsi tra i vari settori che la caratterizzano, consapevole del ruolo e dei rapporti con il mercato della ristorazione.</p> <p>Saper effettuare collegamenti tra tutte le micro lezioni.</p> <p>Conoscere l'igiene professionale nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari.</p> <p>Operare nel rispetto del piano di HACCP.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>
	<p><u>La sicurezza nel processo produttivo</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Metodi di cottura • Metodi di conservazione • Intolleranze alimentari

<p>CONTENUTI</p>	<p><u>Ristorazione commerciale, collettiva e catering</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le tecniche di Catering • La ristorazione viaggiante • Un catering all inclusive • Il banqueting • Il menù • Il buffet e il self-service
-------------------------	--

METODO	<p>Lezione frontale Problem solving Didattica laboratoriale Esercitazioni individuali Esercitazioni di gruppo Somministrazione di test</p>
MEZZI	<p>Aula / computer Laboratorio di cucina.</p>
VERIFICA E VALUTAZIONE	<p>Strumenti di verifica: colloqui; prove strutturate e semi strutturate; relazioni su visite, esperienze lavorative, ecc.; risoluzione di casi specifici. La valutazione terrà conto degli obiettivi trasversali, quali la puntualità, l'impegno, la partecipazione e l'applicazione teorica/pratica.</p>

DISCIPLINA	RELIGIONE
DOCENTE	BUZZI CARMEN LARA
LIBRO DI TESTO	INCONTRO ALL'ALTRO PLUS SERGIO BOCCHINI ISBN:8810614372
OBIETTIVI	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Portare gli allievi alla scoperta di Dio nella realtà in cui si vive, come rapporto intersoggettivo e personale tra gli uomini e Dio stesso, in modo da non intendere Dio come un'entità astratta. <p>Competenze e capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il valore dell' "AMORE" nella nostra esistenza, intesa come forza indispensabile e fondamentale per un vivere civile e cristiano. • Prendere coscienza del limite e della fragilità dell'uomo nel mondo di oggi, dove risulta sempre più difficile il discernimento tra il bene e il male. • Acquisire consapevolezza di sé, della propria originalità e bellezza, delle proprie potenzialità • Accettare se stessi (riconoscimento dei punti di forza e punti di debolezza) • Crescere nell'autostima • Accogliere l'altro (empatia)
CONTENUTI	<p>Unità didattiche svolte</p> <p>Dio si rivela all'uomo.</p> <p>L'avere e l'essere.</p> <p>Attraverso la decisione l'uomo esercita la libertà.</p> <p>Il destino – la provvidenza</p> <p>Cristo si Chiesa no.</p> <p>Amore, un cammino affascinante.</p> <p>I valori della vita.</p> <p>Il rapporto dei giovani con Dio</p> <p>ED. CIVICA: L'Organizzazione delle Nazioni Unite.</p> <p>La Dichiarazione universale dei diritti umani.</p> <p>Attività di orientamento:</p> <p>“Il mio progetto di vita tra formazione e lavoro”</p>

	<p>Accesso, registrazione e compilazione della piattaforma della piattaforma UNICA</p> <p>Accesso ai contenuti della piattaforma: https://www.planyourfuture.eu/questionari#intro</p>
METODO	<p>Sono stati esposti volta per volta gli argomenti delle varie unità invitando i discenti a contribuire ad arricchire il contenuto in questione con le loro personali esperienze.</p> <p>Le letture proposte hanno avuto lo scopo di aiutare didatticamente l'allievo alla comprensione del testo e ad un'interpretazione critica del medesimo, oltre che a dare una ulteriore informazione sull'argomento in oggetto.</p> <p>-Lezioni frontali e da remoto in videoconferenza in sincrono o asincrono con l'uso di dinamiche interpersonali;</p> <p>- Lavoro personale su se stessi, per iscritto, orale, attraverso tecniche di animazione, in presenza e in videoconferenza</p> <p>- Utilizzo di materiale audio – video</p> <p>- Dialogo aperto con la classe su problematiche emergenti, in presenza e in video conferenza anche con piccoli gruppi.</p>
MEZZI	<p>Libro di testo, materiale audiovisivo</p> <p>Uso della LIM, PowerPoint,</p> <p>Personal computer/smartphone/tablet</p> <p>Collegamento a internet</p> <p>Link a videolezioni reperibili in rete</p> <p>Piattaforma <i>google meet</i></p> <p>FAD del Registro Archimede</p> <p>WhatsApp</p>
VERIFICA E VALUTAZIONE	<p>Discussioni orali individuali e di gruppo sia in classe che in videoconferenza</p>

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Criteria di valutazione

Le verifiche hanno inteso accertare le conoscenze e le competenze raggiunte dagli alunni e valutare l'efficacia dei metodi usati rispetto alla situazione della classe. Le verifiche, costanti e diversificate, sono state effettuate con:

- interrogazioni formali,
- domande informali durante la lezione,
- prove di laboratorio,
- prove scritte (prove strutturate e non, questionari, analisi del testo, componimenti, prove

- pratiche),
- Prove di comprensione e rielaborazione in lingua straniera;
 - Esercitazione prima prova;
 - Esercitazione seconda prova scritta.

Tutte le prove sono state valutate secondo griglie prodotte dai dipartimenti con scala da 1 a 10. Nella valutazione finale i docenti hanno tenuto conto dei seguenti elementi:

- conoscenza dei contenuti
- competenze acquisite
- livello di approfondimento
- interesse e partecipazione
- impegno e buona volontà dimostrati.
- progressi compiuti rispetto al livello di partenza

Questi indicatori sono stati integrati dai seguenti criteri (causa covid):

- frequenza delle attività DAD
- interazione durante le attività di DAD
- puntualità delle consegne/ verifiche scritte e orali
- valutazione dei contenuti delle suddette consegne/ verifiche

Criteri attribuzione crediti e del voto di condotta

Nell’Ordinanza Ministeriale concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l’anno scolastico 2023/2024, all’ articolo 11(Credito scolastico) si trova quanto appresso:

I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all’allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.

Allegato dell’Ordinanza di cui sopra:

allegato A al d. lgs. 62/2017

Media dei voti M	Fasce di credito relative al 5° anno
$M < 6$	7-8
$M = 6$	9-10
$6 < M \leq 7$	10-11
$7 < M \leq 8$	11-12
$8 < M \leq 9$	13-14
$9 < M \leq 10$	14-15

I criteri di assegnazione del credito in sede di scrutinio finale, saranno i seguenti: il parametro iniziale per l'attribuzione del credito scolastico è dato dalla media dei voti (M) ottenuti dallo studente nello scrutinio finale, che determina la banda di oscillazione tra un valore minimo e uno massimo, comunque non travalicabili stabiliti dalla tabella di cui sopra.

- Se la media M dei voti è $< X,50$ si attribuisce il valore minimo della fascia;
- se la media M dei voti è $\geq X,50$ si attribuisce il valore massimo della fascia;
- se la media M dei voti è $> 9,00$ si attribuisce il valore massimo della fascia.
- se la media M è $< X,50$ il punteggio della fascia potrà essere integrato dal Consiglio di classe valutando positivamente i parametri 1,2 sotto indicati.

Per valutazione positiva dei parametri 1,2 si intende:

1. giudizio di distinto o ottimo in religione cattolica
2. attestati di partecipazione ad attività complementari e/o crediti formativi esterni .

Le attività valutabili ai fini dell'integrazione del credito sono le seguenti:

- partecipazione ad attività pomeridiane organizzate dalla scuola (durante l'anno scolastico in corso), certificate da una valutazione finale e che evidenzino un impegno significativo da parte dello studente; - esperienze significative acquisite al di fuori della scuola (nel periodo estivo antecedente l'anno scolastico in corso e/o durante il suddetto anno scolastico) dalle quali derivino competenze coerenti con il corso di studi e/o di significativo valore culturale e formativo, che verranno opportunamente valutate da ogni singolo consiglio di classe.

Il voto in condotta verrà assegnato (Decreto_Legge 1 Settembre 2008 N 137) tenendo conto della griglia di valutazione approvata dal Collegio dei Docenti.

GRIGLIA VALUTAZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

10	Frequenza	Assidua e puntuale
	Comportamento	Esemplare per responsabilità, correttezza, impegno e adempimento dei propri doveri e per rispetto dei docenti, dei compagni e del personale della scuola, nonché cura degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui si usufruisce.
	Partecipazione	Attiva e costruttiva alle lezioni e alle attività scolastiche
	Impegno	Notevole per cura, assiduità, completezza e autonomia nei lavori assegnati
	Sanzioni	Nessuna sanzione disciplinare
9	Frequenza	Puntuale e regolare
	Comportamento	Corretto, responsabile e disciplinato, nel rispetto di docenti, compagni e personale della scuola nonché degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui si usufruisce.
	Partecipazione	Attenta e costante alle lezioni e alle attività scolastiche
	Impegno	Soddisfacente e diligente per cura e completezza nei lavori assegnati e rispetto delle

		consegne.
	Sanzioni	Nessuna sanzione disciplinare
8	Frequenza	Nel complesso regolare, con sporadiche assenze, rari ritardi e/o uscite anticipate
	Comportamento	Nel complesso corretto e rispettoso delle regole, dei docenti, dei compagni e di tutto il personale della scuola, nonché degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui si usufruisce.
	Partecipazione	Regolare alle lezioni e alle attività scolastiche
	Impegno	Nel complesso diligente, quasi sempre puntuale nei tempi di consegna dei lavori assegnati
	Sanzioni	Eventuale presenza di richiami scritti da parte dei docenti per mancanze non gravi
7	Frequenza	Ripetuti ritardi e/o assenze; irregolarità e mancanza di puntualità nelle giustificazioni.
	Comportamento	Non sempre rispettoso delle regole, dei docenti, dei compagni e di tutto il personale della scuola, nonché degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui si usufruisce; a volte inadeguato autocontrollo in classe.
	Partecipazione	Discontinua e/o superficiale alle lezioni e alle attività scolastiche
	Impegno	Discontinuo e superficiale, con differimento e/o inadempienza nella consegna dei lavori assegnati
	Sanzioni	Presenza di una nota disciplinare scritta con ammonizione del Dirigente Scolastico o di diversi richiami scritti da parte dei docenti per mancanze ripetute.
6	Frequenza	Numerose assenze, ritardi e/o uscite anticipate anche all'insaputa dei familiari.
	Comportamento	Non sempre corretto, mancanza di autocontrollo in classe con frequente disturbo delle lezioni; scarso rispetto nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola nonché degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi scolastici.
	Partecipazione	Distratta, selettiva, dispersiva, saltuaria e/o di disturbo
	Impegno	Scarso interesse e impegno per le attività scolastiche
	Sanzioni	Presenza di sanzioni legate a gravi infrazioni disciplinari; sospensione dalle lezioni fino a 5 giorni.

Indicazioni per la predisposizione della prima prova scritta

Articolo 19 O.M. n.45 del 2023 (Prima prova scritta)

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

La prima prova scritta è:

- nazionale
- elaborata nel rispetto del quadro di riferimento allegato al d.m. 21 novembre 2019, 1095 (tre diverse tipologie, sette tracce con una traccia di tipologia B obbligatoriamente di ambito storico).

Tipologie di prova:

A Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano.

B Analisi e produzione di un testo argomentativo.

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

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA A			
INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA A		PUNTI
Rispetto dei vincoli posti nella consegna: lunghezza, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione	Consegne e vincoli scarsamente rispettati	1-2	
	Consegne e vincoli adeguatamente rispettati	3-4	
	Consegne e vincoli pienamente rispettati	5-6	
Capacità di comprendere il testo	Comprensione quasi del tutto errata o parziale	1-2	
	Comprensione parziale con qualche imprecisione	3-6	
	Comprensione globale corretta ma non approfondita	7-8	
	Comprensione approfondita e completa	9-12	
Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica	Analisi errata o incompleta degli aspetti contenutistici e formali, molte imprecisioni	1-4	
	Analisi sufficientemente corretta e adeguata con alcune imprecisioni	5-6	
	Analisi completa, coerente e precisa	7-10	
Interpretazione del testo	Interpretazione quasi del tutto errata	1-3	
	Interpretazione e contestualizzazione complessivamente parziali e imprecise	4-5	
	Interpretazione e contestualizzazione sostanzialmente corrette	6-7	
	Interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti	8-12	

		culturali																	
INDICATORI		DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA																PUNTI	
Capacità di ideare e organizzare un testo		Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti																1-5 6-9 10-11 12-16	
Coesione e coerenza testuale		Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi																1-5 6-9 10-11 12-16	
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale		Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura.																1-3 4-6 7-8 9-12	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici		Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni; giudizi critici non presenti Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici																1-5 6-9 10-11 12-16	
Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
Punteggio in 2° esimi	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Punteggio in 15 esimi	1,5	2	3	4	4,5	5	6	7	7,5	8	9	10	10,5	11	12	13	13,5	14	15
Punteggio in decimi	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5	9	9,5	10

		GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA B																	
INDICATORI		DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA B																PUNTI	
Capacità di individuare tesi e argomentazioni		Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni Individuazione parziale di tesi e argomentazioni Adeguata individuazione degli elementi fondamentali del testo argomentativo Individuazione di tesi e argomentazioni completa, corretta e approfondita																1-4 5-9 10-11 12-16	
Organizzazione del ragionamento e uso dei connettivi		Articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi Articolazione del ragionamento non sempre efficace, alcuni connettivi inadeguati Ragionamento articolato con utilizzo adeguato dei connettivi Argomentazione efficace con organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo di connettivi diversificati e appropriati																1-2 3-6 7-8 9-12	
Utilizzo di riferimenti culturali congruenti a sostegno della tesi		Riferimenti culturali errati e non congruenti per sostenere la tesi Riferimenti culturali a sostegno della tesi parzialmente congruenti Riferimenti culturali adeguati e congruenti a sostegno della tesi Ricchezza di riferimenti culturali a sostegno della tesi																1-3 4-5 6-7 8-12	
INDICATORI		DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA																PUNTI	

Capacità di ideare e organizzare un testo	Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti																	1-5 6-9 10-11 12-16	
Coesione e coerenza testuale	Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi																	1-5 6-9 10-11 12-16	
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale	Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura.																	1-3 4-6 7-8 9-12	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici	Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni; giudizi critici non presenti Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici																	1-5 6-9 10-11 12-16	
Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
Punteggio in 20 esimi	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Punteggio in 15 esimi	1,5	2	3	4	4,5	5	6	7	7,5	8	9	10	10,5	11	12	13	13,5	14	15
Punteggio in decimi	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5	9	9,5	10

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA C			
INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA C		PUNTI
Pertinenza rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese Elaborato parzialmente pertinente alla traccia, titolo inadeguato Elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente Efficace sviluppo della traccia, con eventuale titolo e paragrafazione coerenti	1-4 5-9 10-11 12-16	
Capacità espositive	Esposizione confusa, inadeguatezza dei nessi logici Esposizione non sempre chiara, nessi logici talvolta inadeguati Esposizione complessivamente chiara e lineare Esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici	1-2 3-6 7-8 9-12	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali prevalentemente errati e non pertinenti Conoscenze e riferimenti culturali parzialmente corretti Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti Ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali frutto di conoscenze personali o di riflessioni con collegamenti interdisciplinari	1-3 4-5 6-7 8-12	
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA		PUNTI

Capacità di ideare e organizzare un testo	Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti																	1-5 6-9 10-11 12-16	
Coesione e coerenza testuale	Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi																	1-5 6-9 10-11 12-16	
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale	Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura.																	1-3 4-6 7-8 9-12	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici	Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni; giudizi critici non presenti Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici																	1-5 6-9 10-11 12-16	
Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
Punteggio in 20 esimi	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Punteggio in 15 esimi	1,5	2	3	4	4,5	5	6	7	7,5	8	9	10	10,5	11	12	13	13,5	14	15
Punteggio in decimi	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5	9	9,5	10

Indicazioni per la predisposizione della seconda prova scritta

Articolo 20 O.M. n.45 del 2023 (Seconda prova scritta)

Comma 3. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164)
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Comma 5. La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto: A. Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe. B. Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

Caratteristiche della prova d'esame (2023-24)

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi. La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie: **TIPOLOGIA A** Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati. **TIPOLOGIA B** Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

La seconda parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore. Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Nuclei tematici fondamentali

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione
 - I nutrienti.
 - Le materie prime e i prodotti alimentari.
 - I nuovi prodotti alimentari.
 - La “qualità totale” dell'alimento.
2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie
 - La predisposizione di menù.
 - Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.
 - La promozione di uno stile di vita equilibrato.
3. Tutela e sicurezza del cliente
 - I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
 - La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.
 - Le certificazioni di qualità.
4. Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio
 - La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
 - La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.
 - La tutela dei prodotti “Made in Italy” attraverso la difesa dalle frodi.

Obiettivi della prova

- Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico – culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.
- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il “Made in Italy” proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Nuclei tematici fondamentali

1. Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici

- Conoscenza e utilizzazione della strumentazione, anche innovativa, del Laboratorio di Cucina.
- Le tecniche di gestione e organizzazione del servizio di catering e di banqueting.
- La simulazione di eventi enogastronomici.

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

- La normativa igienico – sanitaria del settore. Elaborazione e applicazione di un piano HACCP.
- La “Qualità totale”: controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico. • I prodotti a marchio e i modelli di certificazione.

3. Il cliente e le sue esigenze: ottimizzare la qualità del servizio

- La predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con allergie e/o intolleranze alimentari. • Le specificità della ristorazione collettiva e commerciale, con attenzione alle nuove tendenze dei settori.
- I processi innovativi nella filiera d’interesse e le indicazioni dell’eco-sostenibilità.

4. La valorizzazione del territorio e la promozione del “Made in Italy” • La conoscenza e la

- La valorizzazione dei prodotti tipici regionali e nazionali, anche attraverso la realizzazione di piatti.
- I processi innovativi della tradizione gastronomica attraverso nuove materie prime e/o nuove tecnologie di cottura e conservazione. • L’elaborazione di percorsi enogastronomico – turistici, in collaborazione con le figure professionali dei settori e i soggetti pubblici e privati presenti sul territorio.

Obiettivi della prova

- Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.
- Possedere ed utilizzare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting.
- Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi.
- Possedere ed utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico – pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.

Griglie di valutazione della seconda prova scritta

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

(D.M. 769 del 26 novembre 2018 “Quadri di riferimento professionali per la redazione e lo svolgimento

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi	
Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
• COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3
• PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6
• PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8
• CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

della seconda prova scritta

Modalità di conduzione del colloquio

Articolo 22 O.M. n.45 del 2023 (Colloquio)

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

Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;

b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;

c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.

4. La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il

coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

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

6. Per quanto concerne le conoscenze e le competenze della disciplina non linguistica (DNL) veicolata in lingua straniera attraverso la metodologia CLIL, il colloquio può accertarle qualora il docente della disciplina coinvolta faccia parte della commissione/classe di esame.

Griglia di valutazione della prova orale (allegato A)

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare	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	5	

riferimento a quelle d'indirizzo	metodi.		
----------------------------------	---------	--	--

Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	

Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	

cittadinanza attiva a partire dalla riflessione e sulle esperienze personali	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,5	
Punteggio totale della prova				

Esame dei candidati con DSA e con altri bisogni educativi speciali (BES)

L'Articolo 25 dell'O.M prevede, per le situazioni di studenti con altri bisogni educativi speciali, formalmente individuate dal consiglio di classe, il consiglio di classe trasmette alla commissione/classe l'eventuale piano didattico personalizzato. Per tali studenti non è prevista alcuna misura dispensativa in sede di esame, mentre è assicurato l'utilizzo degli strumenti compensativi già previsti per le verifiche in corso d'anno o che comunque siano ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame senza che venga pregiudicata la validità delle prove scritte. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

Riesi, 14 Maggio 2024

Il consiglio di classe		
La Rosa Giuseppe Salvatore	Docente di Laboratorio Di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	<i>Giuseppe Salvatore La Rosa</i>
Ivoella Stefania Francesca Emilia	Docente di Scienza e Cultura Dell'Alimentazione	<i>Ivoella Stefania</i>
Buzzi Carmen Lara	Docente di Religione	<i>Carmen Buzzi</i>
Caci Luigina Maria	Docente di Lingua Inglese	<i>L. Caci</i>
Frisina Rosario	Docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	<i>Rosario Frisina</i>
Sanacore Rosaria	-Docente di Lingua e Letteratura Italiana -Storia	<i>Rosario Sanacore</i>
Toscano Carmelina	Docente di Diritto e tecniche amministrative Della struttura ricettiva	<i>Carmelina Toscano</i>
Balbo Yvan Remo	Docente di Scienze Motorie e Sportive	<i>Yvan Balbo</i>
Giacchi Giovanni	Docente di Francese	<i>Giacchi Giovanni</i>
Nicoletti Giuseppe	Docente di Matematica	<i>Giuseppe Nicoletti</i>
Sangiovanni Marianna	Docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore accoglienza turistica	<i>Marianna Sangiovanni</i>
Lupo Giuseppe	Sostegno	<i>Giuseppe Lupo</i>
Rappresentanti degli alunni		
Alistar Diana		<i>Alistar Diana</i>
Fili Martina		<i>Fili Martina</i>
Rappresentanti dei Genitori		
Alistar Geta		<i>Alistar Geta</i>
Ferrero Melina		<i>Melina Ferrero</i>

Riesi 14 maggio 2024

Il Docente Coordinatore
Prof. Rosario Frisina

Rosario Frisina



La Dirigente scolastica
Dott.ssa Adriana Quattrocchi

Adriana Quattrocchi