



Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

(Art.17, comma 1 del D.Lgs 62/2017)

Anno scolastico 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe Quinta Sez. D

INDIRIZZO: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

ARTICOLAZIONE: Enogastronomia settore cucina

I.I.S.S. - "G. MARCONI" - VITTORIA (RG)
Prot. 0007046 del 15/05/2024
IV (Entrata)

COORDINATORE:
Prof. Antonio Savone

DIRIGENTE SCOLASTICO:
Dott.ssa Daniela Mercante



Miniporzione "Pavlova" al piatto

Nella foto è raffigurata la preparazione in laboratorio di un dessert tipico, internazionale, dell'Australia e della Nuova Zelanda.

ARTICOLAZIONE DEL DOCUMENTO

Prima pagina - La brigata di cucina (foto scattata in laboratorio)	1
Articolazione del documento	2
PARTE PRIMA	
Informazioni di carattere generale dell'istituto	3
Profilo enogastronomico	3
Profilo del diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di enogastronomia	4
PARTE SECONDA	
Elenco candidati interni	5
Presentazione della classe	5
Elenco docenti del consiglio di classe	6
Programmazione del consiglio di classe	7
Metodologie e strumenti utilizzati durante l'attività didattica	8
Verifiche e valutazione	9
Criteri di valutazione	9
Criteri per l'attribuzione del voto di condotta	10
Schema riassuntivo riguardante la valutazione della frequenza	11
PARTE TERZA	
Griglia di valutazione italiano tipologia A	12
Griglia di valutazione italiano tipologia B	13
Griglia di valutazione italiano tipologia C	13
Nuovi indicatori per la predisposizione della griglia di valutazione della Seconda prova scritta	14
Griglia di valutazione della II prova	15
Griglia di valutazione prove orali	16
Griglia di valutazione della prova orale (allegato a all'OM 55-2024)	17
Attività di recupero per le carenze del I quadrimestre	18
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	18
Credito formativo	19
Crediti maturati dei candidati interni	20
PARTE QUARTA	
Prove di esami a.s. 2023/2024	21
Argomenti svolti in forma multidisciplinare	22
PARTE QUINTA	
Attività extra curricolari	23
Attività di PCTO	23
Educazione civica	24.28
PARTE SESTA	
Relazioni e programmazioni curricolari	29.84
Allegati del documento in forma cartacea	84
Firme per accettazione del "documento del 15 maggio" da parte dei docenti del consiglio di classe	85

PARTE PRIMA

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE DELL'ISTITUTO

L' I.I.S.S. "Guglielmo Marconi" è un istituto che presenta diversi indirizzi scolastici quali: *Manutenzione e Assistenza Tecnica, Industria e Artigianato e Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera*. La sede centrale dell'Istituto Alberghiero è ubicata in Piazza Gramsci 4 mentre la sede distaccata è in via San Martino.

La scuola opera in un ambiente a preponderante vocazione agricola e commerciale, cui fanno da corollario piccole e medie attività artigianali ed industriali, ma che presenta opportunità di crescita determinate dalla vivacità economica e imprenditoriale e dalla crescita del settore agroalimentare e turistico in città.

La scuola per rispondere alle esigenze del territorio è sempre in prima linea nel trasferire agli studenti competenze professionali specifiche, di cittadinanza e di inclusione che attraverso strategie educative e didattiche riescono ad integrare gli alunni extracomunitari presenti nel territorio. La rapida espansione demografica della scuola ha spinto la dirigenza e gli enti locali ad ampliare, presso la sede centrale di Piazza Gramsci i laboratori di cucina, sala bar e accoglienza turistica al fine di renderli più funzionali allo svolgimento delle attività didattiche, con l'obiettivo di essere un punto di riferimento per la formazione di professionisti del settore turistico in grado di saper valorizzare e promuovere il territorio Ibleo con le sue bellezze architettoniche in stile tardo barocco, le risorse naturalistiche e le eccellenze enogastronomiche del territorio.

Oltre alle normali attività didattiche, l'Istituto offre la possibilità di frequentare dei corsi aggiuntivi di offerta formativa di vario genere, attraverso progetti interni e progetti PON. Inoltre l'istituto partecipa ai progetti Erasmus, è inserito nella Rete RENAIA e negli ultimi anni ha stipulato diversi protocolli di intesa con distretti ed enti di certificazione e promozione agroalimentare del territorio, nonché convenzioni per i PCTO con aziende di settore del territorio.

A sostegno dell'acquisizione di competenze culturali, professionali, di cittadinanza la scuola attua nel corso dell'anno scolastico:

- Accoglienza agli studenti della prima classe
- Metodo di studio – recupero – approfondimento
- Progetti di educazione alla salute
- Progetti professionalizzanti
- Stage in azienda/ PCTO (ex Alternanza scuola-lavoro)
- Viaggi e visite di istruzione

PROFILO DI ENOGATRONOMIA

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.

PROFILO DEL DIPLOMATO DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE NELL'INDIRIZZO DI ENOGASTRONOMIA

Il profilo del diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi Enogastronomici si caratterizza per il possesso di competenze professionali che gli consentono di supportare operativamente le aziende del settore intervenendo nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Il Tecnico dei Servizi enogastronomici deve essere inoltre in grado di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Il piano di lavoro delle discipline affrontate nel percorso di studi è volto a far acquisire allo studente le competenze professionali che gli consentono di supportare operativamente le aziende del settore turistico sia nell'utilizzo delle tecniche di lavorazione, sia nella gestione della produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. Inoltre, egli è in grado di integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

Nel corso del quinquennio lo studente acquisisce anche competenze circa le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; competenze operative relative alle strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto; capacità di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; capacità di predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Nel nostro istituto, gli studenti hanno partecipato inoltre alle attività di alternanza scuola-lavoro presso aziende con le quali l'Istituto ha concordato opportune e mirate convenzioni, poiché la specificità dell'indirizzo ha il fine di sviluppare percorsi flessibili sia per rispondere alle esigenze delle filiere di riferimento, sia per favorire l'orientamento dei giovani rispetto alle loro personali vocazioni professionali.

La classe 5D ha avuto accesso ai laboratori di cui è dotato l'Istituto, secondo le esigenze dei programmi, dell'indirizzo e dell'organizzazione. La frequenza ai laboratori è stata parte integrante delle attività didattiche e ha mirato all'acquisizione di manualità e operatività specifiche sia per quanto riguarda le conoscenze tecnico applicative, sia per quanto concerne l'approccio teorico alla materia.

PARTE SECONDA

Scheda informativa generale

ELENCO CANDIDATI INTERNI

	COGNOME E NOME		COGNOME E NOME
■	██████████	■	██████████
■	██████████	■	██████████
■	██████████	■	██████████
■	██████████	■	██████████
■	██████████	■	██████████
■	██████████	■	██████████
■	██████████	■	██████████
■	██████████	■	██████████
■	██████████	■	██████████
■	██████████	■	██████████
■	██████████	■	██████████

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V^A D dell'indirizzo Enogastronomia settore cucina è composta da 20 studenti, 11 femmine e 9 maschi. Nella classe sono presenti tre alunni diversamente abili.

La situazione di partenza, rilevata attraverso test d'ingresso e informali colloqui orali, ha permesso di evidenziare l'eterogeneità del livello di preparazione in quasi tutte le discipline: con alunni aventi un livello di competenze base prossimo alla sufficienza, altri che dimostravano un livello discreto in quasi tutte le discipline.

Fin dall'inizio dell'anno scolastico alcuni alunni della classe hanno presentato delle difficoltà a seguire in modo regolare lo svolgimento del programma, sia per lo scarso impegno, sia per le numerose assenze e sia per la mancanza di prerequisiti necessari allo studio delle discipline, pertanto la preparazione risulta frammentaria. Alcuni di questi, in seguito agli interventi di recupero in itinere, hanno mostrato più partecipazione ed interesse anche se non tutte le carenze sono state superate pienamente. Compito degli insegnanti è stato pertanto quello di rafforzare e consolidare l'interesse allo studio e all'approfondimento culturale, facendo aumentare i livelli di attenzione e di partecipazione, nonché l'impegno personale.

Nel complesso accettabili sono state le risposte agli stimoli offerti; il grado di coinvolgimento degli alunni è andato crescendo, qualificandosi alla fine in maniera decorosa.

All'interno della classe si sono evidenziati diversi livelli di apprendimento: un gruppo si è distinto per interesse, partecipazione e per i risultati apprezzabili raggiunti in tutte le discipline; altri, pur dotati di discrete capacità, non le hanno messe del tutto a frutto, raggiungendo comunque risultati pienamente sufficienti; un piccolo gruppo invece ad oggi presenta qualche carenza in alcune discipline.

Nel corso di questi tre anni il consiglio di classe ha messo in atto tutte le strategie didattiche al fine di

colmare le lacune degli alunni e di valorizzare chi ha mostrato impegno e costanza nello studio e nei processi di apprendimento.

In riferimento alla partecipazione alle attività scolastiche la classe nel complesso ha quasi sempre manifestato rispetto per le regole scolastiche.

ELENCO DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Compongono il consiglio di classe i docenti:

DOCENTE	MATERIA	ORE	DOCENTE T.I./T.D.	CONTINUITÀ	COMMISSARI INTERNI
Lo Piano Giuseppina	Italiano e Storia	6	T.I	3 4 5	
Galesi Lorella	Inglese	2	T.I	5	
Digrande Luisa	Francese	3	T.I.	4 5	
Li Rosi Vincenzo	Matematica	3	T.I	3 4 5	
Pumillo Maria Carmela	Diritto e Tec. Amministrative della struttura ricettiva	5	T.I	3 4 5	
Ravalli Eliana supplente della Prof.ssa Ribbera Angela	Scienze degli Alimenti	3	T.D.	5	***
Savone Antonio	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	6	T.I	5	***
Puzzo Giuseppe	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	1	T.I.	3 4 5	
Prelati Fabio Francesco	Scienze motorie	2	T.I	4 5	
Alescio Maurizio	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore Sala	1	T.I.	4 5	***
Lizzio Giovanna	Religione Cattolica	1	T.I.	5	
Staita Merelinda	Attività Alternativa alla Religione Cattolica	1	T.D.	5	
Spataro Biagia Maria	Docente di sostegno	18	T.I.	4 5	
Giacchi Stefania	Docente di sostegno	18	T.D.	3 5	

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il Consiglio di Classe si è prefissato di perseguire i seguenti obiettivi formativi ed educativi:

Obiettivi Educativi Trasversali:

- Frequentare con costanza le attività scolastiche
- Partecipare in modo attivo e responsabile alla vita di classe intervenendo con modalità opportune rispettando turni e ruoli
- Acquisire consapevolezza dei propri punti forza e dei propri limiti
- Rispettare l'ambiente scolastico e il suo regolamento
- Rispettare gli impegni scolastici e portare a termine i compiti assegnati nei tempi stabiliti
- Interagire sapendo ascoltare e rispettando le diversità, confrontandosi con gli altri per migliorarsi
- Essere ordinato nel lavoro e adeguato nell'abbigliamento
- Accettare suggerimenti e valutazioni motivate dei docenti
- Giustificare puntualmente ritardi e assenze
- Non usare il cellulare durante le attività didattiche

Obiettivi Didattici Trasversali:

- Consolidare un metodo di studio efficace
- Apprendere i contenuti delle singole discipline prendendo appunti, utilizzando con competenza i libri di testo e le risorse multimediali
- Saper elaborare processi di sintesi ed analisi
- Saper utilizzare un linguaggio corretto ed adeguato nei diversi ambiti disciplinari
- Saper produrre testi differenziati: espositivi, argomentativi, analisi testuali a testi legati all'attività professionale
- Saper leggere ed interpretare diagrammi, tabelle, grafici e mappe
- Saper cogliere relazioni tra eventi, fenomeni e problemi a livello interdisciplinare
- Saper esprimere valutazioni critiche su problemi o situazioni proposte

METODOLOGIA E STRUMENTI UTILIZZATI DURANTE L'ATTIVITA' DIDATTICA

Per favorire lo star bene dell'alunno con se stesso e con l'ambiente classe, e quindi per facilitare il conseguimento degli obiettivi, i docenti hanno caratterizzato il loro operato con strategie didattiche che hanno agevolato l'apprendimento attraverso una programmazione personale più adatta alle esigenze degli alunni, programmando e comunicando tempestivamente le verifiche scritte ed orali, tenendo conto delle loro esigenze personali.

Metodologie utilizzate dal C. d. C.:

- lezione frontale
- cooperative learning
- brainstorming
- didattica laboratoriale

Strumenti

- Libro di testo
- Modulistica specifica
- Strumenti informatici
- Riviste specializzate
- Mappe concettuali
- Letture di approfondimento
- LIM
- Ricerche attraverso il WEB
- Gmail
- Google Classroom
- Registro elettronico Portale Argo

Spazi

Laboratorio di cucina, laboratorio di sala ristorante, aula, laboratorio d'informatica, campo sportivo "Dario Nicosia ONLUS", auditorium, aula magna.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Nel corso dell'anno scolastico ogni docente del Consiglio di Classe ha svolto verifiche periodiche tese a monitorare i livelli di apprendimento e a guidare gli alunni per valorizzarne le conoscenze, le competenze e le abilità. Sono state effettuate prove orali mediante interrogazioni individuali, dibattiti, interventi, prove scritte e pratiche, questionari, test, prove strutturate e semi-strutturate, esercitazioni. Le verifiche sono state attuate come di seguito:

- valutazione iniziale: ha messo in evidenza le positività, le risorse, le potenzialità e i bisogni dell'alunno, permettendo di calibrare le linee progettuali in relazione ai bisogni formativi emersi.
- valutazione formativa: è avvenuta in itinere consentendo l'adattamento degli interventi alle singole situazioni didattiche e di attivare le opportune strategie di rinforzo.
- valutazione sommativa: ha definito i livelli di apprendimento raggiunti dagli alunni nelle varie discipline dopo un periodo di lavoro quadrimestrale o annuale. Sia nella fase iniziale, sia nella fase intermedia e finale, è stato valutato l'alunno non solo per le competenze didattico disciplinari e di cittadinanza acquisite ma anche per il livello di maturità professionale e culturale raggiunto.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Allo scopo di misurare l'andamento del processo educativo e per avere costanti informazioni sui ritmi di apprendimento, sulla rispondenza della classe agli obiettivi didattici e sui risultati raggiunti, le verifiche nell'ambito delle diverse discipline sono state frequenti, se pur diverse nella forma e nelle finalità: a quelle di tipo conoscitivo, volte ad accertare l'acquisizione di abilità operative e la validità del metodo di studio seguito, si sono affiancate quelle di tipo valutativo, periodiche e finali, per l'attribuzione del voto di profitto. Esse sono state realizzate attraverso prove scritte come: elaborati d'italiano tipologia A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano), tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo), tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità), prove strutturate e semi-strutturate, traduzioni, relazioni sulle attività di laboratorio, e prove orali. Il momento valutativo è stato considerato, a pieno titolo, parte integrante di un percorso di crescita globale dell'alunno. I criteri di valutazione tengono conto di due obiettivi primari: garantire la massima trasparenza e assicurare parametri omogenei in tutte le discipline. Il Consiglio di classe, pertanto, nell'ambito della programmazione iniziale, ha concordato i seguenti criteri di valutazione:

- livelli di apprendimento raggiunti
- progressi in relazione ai livelli di partenza
- situazione della classe
- situazione personale dell'allievo
- impegno e frequenza
- capacità di lavoro autonomo
- capacità di collegare le conoscenze acquisite
- capacità di riconoscere contenuti noti in situazioni nuove

Per la valutazione finale i singoli docenti hanno tenuto conto dei seguenti criteri sulla base degli indicatori sotto esplicitati:

Conoscenza	Possesso di contenuti disciplinari di maggiore o minore ampiezza e complessità (teorie, principi, concetti, termini, argomenti, regole, procedure)
Competenza	Uso delle conoscenze acquisite per l'esecuzione di un compito, semplice o complesso, oppure per la soluzione di un problema Uso corretto dei vari linguaggi e strumenti disciplinari
Capacità	Capacità di analizzare i singoli elementi di un insieme Capacità di cogliere la visione globale di parti più o meno ampie Uso autonomo e significativo di determinate conoscenze e competenze, anche in funzione di nuove acquisizioni

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

Per l'attribuzione del voto di condotta si fa riferimento ai seguenti criteri:

DESCRITTORI	
VOTO 10	a. Pienamente rispettoso del regolamento d'istituto, maturo per responsabilità e collaborazione, propositivo e trainante nel dialogo educativo didattico; b. Frequenza delle lezioni assidua e continua; c. Assenza di sanzioni disciplinari.
VOTO 9	a. Rispettoso del regolamento d'istituto, comportamento buono per responsabilità e collaborazione, impegno e partecipazione propositiva alle attività didattiche; b. Frequenza delle lezioni costante. c. Assenza di sanzioni disciplinari
VOTO 8	a. Rispettoso del regolamento d'istituto, comportamento buono per responsabilità e collaborazione, impegno e partecipazione attiva alle attività didattiche; b. Frequenza delle lezioni normale; c. Assenza di sanzioni disciplinari.
VOTO 7	a. Non sempre rispettoso del regolamento d'istituto, impegno parziale e partecipazione discontinua alle attività didattiche b. Frequenza poco regolare c. Presenta una o più note disciplinari (fino a tre) riportate sul registro di classe.
VOTO 6	a. Irrispettoso del regolamento d'istituto, comportamento non sempre accettabile per responsabilità e collaborazione Impegno saltuario nelle attività didattiche. b. Frequenza delle lezioni saltuaria; c. Presenta più annotazioni sul registro di classe per comportamenti gravi e/o reiterati (a partire da 4).

VOTO 5	<p>a. Inosservanza reiterata del regolamento d'istituto, scarso impegno e partecipazione alle attività didattiche;</p> <p>b. Frequenza delle lezioni del tutto irregolare;</p> <p>c. Presenza di una o più sanzioni disciplinari irrogate allo studente dal Consiglio di classe, che comporti l'allontanamento dalla comunità scolastica con o senza obbligo di frequenza a causa di violazioni gravi dei doveri degli studenti, con comportamenti di particolare ed oggettiva gravità, come codificati dal regolamento di disciplina di istituto.</p>
-----------	--

SCHEMA RIASSUNTIVO RIGUARDANTE LA VALUTAZIONE DELLA FREQUENZA

Valutazione (N.B. ha = valore percentuale ore assenza)	Classi Prime (monte ore 1089)	Altre Classi (monte ore 1056)
	n° Ore di assenza	n° Ore di assenza
VOTO 10: frequenza ASSIDUA cioè: ha ≤ 5%	Max ore = 55	Max ore = 53
VOTO 9: frequenza COSTANTE cioè 5% < ha ≤ 10%	Da 56 a 109	Da 54 a 106
VOTO 8: frequenza NORMALE cioè 10% < ha ≤ 15%	Da 110 a 163	Da 107 a 158
VOTO 7: frequenza POCO REGOLARE cioè 15% < ha ≤ 20%	Da 164 a 218	Da 159 a 212
VOTO 6: frequenza SALTUARIA cioè 20% < ha ≤ 25%	Da 219 a 272	Da 213 a 264
VOTO 5: frequenza DEL TUTTO IRREGOLARE cioè ha > 25%	Superiore a 272	Superiore a 264

PARTE TERZA

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Per la valutazione di competenze, conoscenze ed abilità acquisite dagli alunni sono state utilizzate le seguenti griglie di valutazione (approvate dal Collegio Docenti ed inserite nel PTOF):

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO TIPOLOGIA A
(Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	Parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	Complete	adeguate	Parziali	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (es. indicazioni sulla lunghezza del testo se presenti o indicazioni sulla forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	Assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Completa	adeguata	Parziale	scarsa	Assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Completa	adeguata	Parziale	scarsa	Assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	Presente	nel complesso presente	Parziale	scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO TIPOLOGIA B

(Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con im-precisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	15	12	9	6	3
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO TIPOLOGIA C

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

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	Complete	adeguate	parziali	scarse	Assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella Formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	Assente
	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	Assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	Assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

N.b. per tutte le griglie di italiano il punteggio totale ottenuto in centesimi verrà convertito in ventesimi con opportuna proporzione (divisione per 5 e arrotondamento)

Caratteristiche della seconda prova scritta:

NUOVI INDICATORI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA (come indicato nell'OM 55 2024 la seconda prova scritta verrà valutata su base 20):

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA II PROVA

Ai sensi del D.M 164 del 15 Giugno 2022

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Comprensione completa della traccia proposta	3/3
	II	Comprensione adeguata, ma poco approfondita	2	
	III	Comprensione sufficientemente adeguata	1,5	
	IV	Comprensione parziale e superficiale dei testi	1	
	V	Comprensione frammentaria e molto lacunosa	0,5	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Svolgimento completo, aderente alla traccia, articolato e approfondito	6/6
	II	Svolgimento completo e corretto, abbastanza approfondito	5	
	III	Svolgimento completo e corretto, ma poco approfondito	4,5	
	IV	Svolgimento sufficientemente corretto e coerente con la traccia proposta	4	
	V	Svolgimento parziale, non sempre coerente e senza spunti pluridisciplinari	3	
	VI	Svolgimento lacunoso e poco coerente	2	
	VII	Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante	1	
Padronanza delle Competenze tecnico- professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Padronanza completa delle problematiche, soluzione corretta, articolata e approfondita	8/8
	II	Padronanza completa delle problematiche, soluzione tecnicamente corretta, abbastanza approfondita	7	
	III	Padronanza completa delle problematiche, soluzione tecnicamente corretta, ma poco approfondita	6	
	IV	Padronanza sufficientemente adeguata delle problematiche, soluzione corretta, ma tecnicamente semplice	5	
	V	Padronanza delle competenze professionali incompleta e incerta, soluzione parziale	4	
	VI	Limitata padronanza delle competenze professionali, soluzione parziale e lacunosa	3	
	VII	Fragili competenze professionali, soluzione molto lacunosa	2	
	VIII	Soluzione gravemente scorretta o mancante	1	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Capacità di sintesi e utilizzo pertinente della terminologia tecnico-aziendale	3/3
	II	Utilizzo quasi sempre adeguato della terminologia tecnico-aziendale	2	
	III	Sufficiente capacità di sintesi e di utilizzo della corretta terminologia tecnico-aziendale	1,5	
	IV	Uso non appropriato o assenza di terminologia specifica e difficoltà a collegare le informazioni	1	
Punteggio totale della prova			/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE

Indicatori	Livelli di prestazione	misura	Punteggio
Conoscenze	Ottime	7	
	Discrete	6	
	Sufficienti	5	
	Insufficienti	4	
	Scarse	3	
Padronanza del linguaggio specifico	Ottima	5	
	Discreta	4	
	Sufficiente	3	
	Insufficiente	2	
	Scarsa	1	
Capacità di collegamento	Ottima	5	
	Discreta	4	
	Sufficiente	3	
	Insufficiente	2	
	Scarsa	1	
Capacità di analisi e sintesi	Ottima	3	
	Discreta	2.5	
	Sufficiente	2	
	Insufficiente	1.5	
	Scarsa	1	
Totale punteggio attribuito alla prova orale			/ 20
Valutazione in decimi (divisione per 2 + arrotondamento)			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE (ALLEGATO A ALL'OM 55-2024)

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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

ATTIVITA' DI RECUPERO PER LE CARENZE DEL I QUADRIMESTRE

Per tutte le discipline il recupero è stato svolto in itinere con il supporto del docente anche lavorando su piccoli gruppi. Con pausa didattica nel corso del primo mese del secondo quadrimestre attraverso anche approfondimenti del programma svolto per consentire a tutta la classe più tempo per assimilare gli argomenti e colmare le lacune.

CRITERI PER L'ATTIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

E' un punteggio attribuito ad ogni studente nello scrutinio finale degli ultimi tre anni. Esso contribuisce a determinare il punteggio finale dell'Esame di Stato. I punti sono assegnati dal Consiglio di classe durante gli scrutini finali in base alla media dei voti e all'impegno dimostrato con la partecipazione al PCTO e ad attività extrascolastiche. Come stabilito dall'articolo 15 del d.lgs 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino ad un massimo 40 punti.

1. Premesso che la valutazione del comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.
2. I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento.
3. Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.
4. I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, previsti dal d.lgs. 15 aprile 2005, n. 77, dall'art. 1, commi 33-43, della legge 107/2015 e così ridenominati dall'art. 1, comma 784, della legge 30 dicembre 2018, n. 145, ove svolti, concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono e a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

Tabella A (allegato al d.lgs 62/2017)

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
M<6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6<M≤7	8-9	9-10	10-11
7<M≤8	9-10	10-11	11-12
8<M≤9	10-11	11-12	13-14
9<M≤10	11-12	12-13	14-15

IL CREDITO FORMATIVO

Concorre a formare il credito scolastico e consente di raggiungere il punteggio massimo previsto nelle bande di oscillazione. Esso è costituito dal punteggio attribuito a quelle attività esterne alla scuola, che comunque contribuiscono alla formazione degli allievi, purché coerenti con il corso di studi e solo se adeguatamente documentate:

- ✓ Esperienze di stage lavorativi
- ✓ Attività sportiva a livello agonistico
- ✓ Attività qualificanti per lo sviluppo della persona solo se svolte in modo continuativo e consistente.
- ✓ attività di volontariato all'interno di organismi riconosciuti
- ✓ attività artistico - espressive (suono di uno strumento in un gruppo, attività corale, scuola di recitazione, ballo)
- ✓ Attività culturali come corsi di lingua, corsi di formazione nelle arti figurative, ecc.
- ✓ È competenza del Consiglio di Classe accogliere e valutare ogni richiesta di attribuzione di credito formativo.

PARTE QUARTA

PROVE DI ESAMI A.S. 2023/2024

Valutazione delle prove scritte

Come indicato nell'OM 55/2024 all'art. 21 la commissione dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna prova scritta per un totale di 40 punti.

Prima Prova Scritta

La prima prova scritta ha il fine di accertare la padronanza della lingua italiana e consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico.

Seconda Prova Scritta

La seconda prova scritta per gli istituti professionali di nuovo ordinamento ai sensi dell'art. 20 del O.M. 55/2024, verte sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati.

Pertanto essa è 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.

Facendo riferimento al comma 8 dell'art. 20 dell'O.M. 55/2024, la commissione declina le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'Offerta Formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, costruendo tre tracce delle prove d'esame nei tempi indicati dall'ordinanza.

Il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, avverrà il sorteggio della traccia da svolgere tra le tre proposte.

In fase di stesura delle proposte di traccia della seconda prova, si procede a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

Negli istituti che mettono a disposizione delle commissioni e dei candidati i materiali e le necessarie attrezzature informatiche e laboratoriali (con esclusione di internet), è possibile effettuare la prova progettuale (per esempio, di Progettazione, costruzioni e impianti e di analoghe discipline) avvalendosi del CAD. È opportuno che tutti i candidati della stessa classe eseguano la prova secondo le medesime modalità operative.

ARGOMENTI SVOLTI IN FORMA MULTIDISCIPLINARE

I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento, anche attraverso percorsi pluridisciplinari che coinvolgono trasversalmente le diverse discipline.

I seguenti percorsi sono stati affrontati in modo interdisciplinare:

Titolo	Discipline coinvolte
L'AMBIENTE Natura e sostenibilità	<p>Italiano: Pascoli e la Natura espressa attraverso Myrica</p> <p>Storia: l'Italia giolittiana</p> <p>Alimentazione: Doppia piramide e dieta sostenibile</p> <p>Cucina: Cucina e ristorazione sostenibile</p> <p>Sala: Il menù e le altre carte</p> <p>Matematica: Funzioni simmetriche, pari e dispari.</p> <p>Inglese: Sustainability: The food supply chain</p>
IL LAVORO	<p>Italiano: Verga e Pirandello, figure intellettuali intercambiabili in riferimento a tale tematica</p> <p>Storia: La società di massa e il positivismo o età del Fascismo</p> <p>Alimentazione: HACCP: obblighi del ristoratore per la sicurezza alimentare;</p> <p>Cucina: La sicurezza sul lavoro</p> <p>Sala: Figure professionali e tutela dei lavoratori</p> <p>Matematica: Grafico di una funzione</p> <p>Inglese: The Brigade system</p>
LA CUCINA DEL BEL PAESE Promozione del territorio	<p>Italiano: Verga e il cibo nelle sue opere, simbolo di un'alimentazione semplice ma nello stesso tempo sana ed equilibrata.</p> <p>Storia: La società di massa e il positivismo.</p> <p>Alimentazione: Fuori dalla piramide: Filiera corta, Km0, Marchi di qualità;</p> <p>Cucina: La cucina regionale Italiana</p> <p>Sala: Piatti regionali e abbinamento cibo vino</p> <p>Matematica: Grafico di una funzione</p> <p>Inglese: Slow food presidia</p>
IL TEMPO Le nuove abitudini alimentari	<p>Italiano: I piaceri dolci della tavola di D'Annunzio "Il Ghiotto" dal sandwich inglese al tramezzino italiano.</p> <p>Storia: Dalla prima guerra mondiale al Fascismo.</p> <p>Alimentazione: L'alimentazione nel Novecento</p> <p>Cucina: L'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina</p> <p>Sala: Le bevande miscelate e i distillati</p> <p>Matematica: Grafico di una funzione</p> <p>Inglese: Food cultural diversity</p>
LA CONSERVAZIONE DEI CIBI	<p>Italiano: Giuseppe Ungaretti e le razioni alimentari dei soldati.</p> <p>Storia: la prima guerra mondiale.</p> <p>Alimentazione: la razione K</p> <p>Cucina: La conservazione degli alimenti</p> <p>Sala: L'etichetta e i marchi di qualità – IGP - DOP</p> <p>Matematica: Grafico di una funzione</p> <p>Inglese: HACCP</p>

PARTE QUINTA

ATTIVITA' EXTRA CURRICULARI

Attività di Orientamento in Uscita svolto dai ragazzi nel corso del quarto e quinto anno:

a.s. 2022/23

- Incontro con il referente della Nissolino Corsi, scuola di formazione per la preparazione ai concorsi delle forze dell'ordine e della Pubblica Amministrazione
- Incontro con Medform
- Incontro con l'Università degli Studi di Catania: Di3A (dipartimento di agricoltura, alimentazione e ambiente) per promuovere il corso triennale di scienze e tecnologie per la ristorazione e distribuzione degli alimenti
- Incontro con un referente della Camera del lavoro di Ragusa

a.s. 2023/24

- Partecipazione al salone dell'Università di Catania;
- Incontri con il referente del Di3A (dipartimento di agricoltura, alimentazione e ambiente) dell'università degli studi di Catania per promuovere il nuovo corso aperto a Ragusa in Gestione dei sistemi produttivi agrari mediterranei
- Incontro con il referente del corso di laurea in scienze Motorie che si è aperto a Ragusa
- Incontro con incontro con il direttore della CNA Giorgio Stracquadaino per discutere sul tema: *“Come Avviare un'attività imprenditoriale”*
- Incontro Massimo Giudice referente della Confesercenti
- Incontro con il centro per l'Impiego

ATTIVITA' DI PCTO NEL TRIENNIO

- Bar didattico;
- Pranzo Solidale;
- Openday; - Orientamento;
- Progetto fuori classe presso villaggio Olivara (Tropea);
- Cooking quiz show;
- Visita presso il birrificio Pasì;
- Stage presso aziende del settore ricettivo e ristorativo del territorio;
- Cena di Gala Fiera Emaia;
- Inaugurazione campo Portella delle Ginestre;
- Apericena sotto le stelle;
- Allestimento del buffet in occasione dell'evento “La cultura della prevenzione per l'affermazione della legalità” presso il Teatro Comunale di Vittoria;
- Visita presso l'azienda “Moak” ubicata a Modica e specializzata nella produzione di caffè e presso l'Azienda Agricola Poggio di Bortolone, specializzata nella produzione di vino e olio.

EDUCAZIONE CIVICA

Argomento trasversale

“IL MONDO DEL LAVORO TRA DIRITTI E SICUREZZA”

DESTINATARI	<p>Scuola: Istituto d’Istruzione Superiore “G. Marconi”, Vittoria</p> <p>Classe: 5 D - Indirizzo ALB: studenti n. 20</p> <p>Alunni con disabilità n. 3 e n. 1 alunna con BES</p> <p>Destinatari diretti dell’intervento: Alunni della classe</p>
CONTESTO DELLA CLASSE	<p>La classe V D ALB, composta da 20 alunni con una discreta preparazione, partecipa al dialogo educativo con impegno e responsabilità offrendo contributi attinenti e interessanti spunti di riflessione. Tutti, se adeguatamente stimolati, si mostrano disposti a sperimentare nuove forme di apprendimento, di tipo collaborativo con il supporto delle tecnologie informatiche.</p>
TITOLO UDA	<p><i>IL MONDO DEL LAVORO TRA DIRITTI E SICUREZZA</i></p>
TEMATICA INDIVIDUATA	<p>Il lavoro possiamo definirlo come il contributo personale di ciascuno di noi al benessere economico comune, in cambio di una adeguata partecipazione a questo benessere. Quali sono le problematiche di carattere etico che emergono oggi? L’economia e la politica stanno vivendo un momento di particolare difficoltà. Ce lo testimoniano lo sfruttamento indiscriminato delle risorse del pianeta non interessandoci di quello che lasceremo ai nostri figli, la tendenza a disincentivare il risparmio, lo sfruttamento di interi popoli e la tendenza alla precarizzazione dei rapporti di lavoro che rientra nel tentativo di svalutare il ruolo dei lavoratori. In una situazione di precarietà lavorativa generalizzata, diventa difficile innamorarsi del proprio lavoro se non c’è neanche la possibilità di scelta della professione e se i risultati della legislazione del lavoro penalizzano pesantemente le famiglie, rendendone più difficile e onerosa la formazione delle stesse. Tutto nasce dalla presunta eccessiva incidenza del costo del lavoro, dalla concorrenza sleale, dal peggioramento dei livelli di sicurezza, ecc.</p> <p>Il percorso mira a diffondere tra i discenti il culto del lavoro come dimensione che aiuta la realizzazione dell’uomo e la crescita sociale.</p> <p>Nella Costituzione Italiana, infatti, il termine più ricorrente dopo “legge” è “lavoro” o “lavoratori”. Il significato di lavoro, non riconducibile solo all’occupazione e alla retribuzione, è come una bussola, ed è stato pensato per orientare il cammino di una società.</p>

Esso rimanda sempre al significato della dignità della persona e della sua concreta realizzazione come realizzazione di libertà, di crescita personale e comunitaria, di inclusione e di coesione sociale.

Il mondo del lavoro è l'ambito privilegiato da cui partire per un progetto di promozione dell'uomo e di ogni realtà che lo riguarda, a cominciare dalla famiglia.

Infatti il lavoro è:

- **STRUMENTO E CONDIZIONE DI LIBERTÀ SOCIALE, POLITICA, PERSONALE E CULTURALE**

L'uomo, che è il protagonista della storia, potrà essere il protagonista della propria esistenza fondata sul lavoro come impegno costruttivo del bene comune e come strumento insostituibile per soddisfare le esigenze primarie.

Il lavoro è per l'uomo il mezzo per essere libero, il mezzo, come scrive Adriano Olivetti, per "volgere l'animo verso una meta più alta, non un fine individuale o un profitto personale, ma un contributo alla vita di tutti sul cammino della civiltà".

- **STRUMENTO DI REALIZZAZIONE UMANA**

Il lavoro nelle sue varie forme è da considerare come un valore essenziale per la piena realizzazione della persona umana, ma anche come modalità attraverso cui l'uomo esercita il "dominio" sulla Terra e partecipa alla costruzione del bene comune, nella storia.

- **MEZZO DI PROMOZIONE E DI PROGRESSO SOCIALE**

Il lavoro deve essere orientato al vero progresso sociale, capace di coniugare sviluppo, autorealizzazione, produzione della ricchezza insieme a solidarietà e giustizia. Il lavoro è un bene prezioso, un bene di tutti, un bene per tutti.

È necessario, specie nell'attuale contesto storico-sociale, che al lavoro venga restituita la sua dignità ed il suo compito generativo di bene-essere e di legalità.

Il lavoro in quest'ottica è quella risorsa indispensabile da cui saper trarre sempre il meglio, nella ricerca di benessere per tutti ed avendo come obiettivo il vero progresso umano e sociale.

I diplomati delle scuole secondarie spesso vivono una fase di disoccupazione, ponendosi spesso non solo la domanda sulla ricerca del lavoro, ma anche se scegliere un lavoro autonomo o subordinato.

Il progetto fa riferimento ai contenuti del Diritto al Lavoro, non ridotti a semplice studio delle fonti normative, ma come azione che promuove cambiamenti negli atteggiamenti e nei comportamenti sia a livello individuale che collettivo. Concetti e conoscenze, non sono nozioni fine a se stessi e la scelta dei metodi e degli strumenti vuole promuovere processi intenzionali di cambiamento attraverso l'azione, rendendo i discenti consapevoli delle loro scelte.

La suddetta UdA è una UdA "strategica" poiché nasce

	<p>dall'esigenza di accrescere la consapevolezza negli stessi del percorso formativo intrapreso con la scelta del settore lavorativo alla luce, anche, delle esperienze pregresse vissute.</p> <p>Questo percorso strutturato per tappe può essere visto come un cammino di "iniziazione professionale" dello studente che deve essere messo in grado di raggiungere dei traguardi conoscitivi necessari per entrare nel mondo del lavoro, dal:</p> <ul style="list-style-type: none"> - comprendere i documenti amministrativi necessari all'ingresso nel mondo del lavoro autonomo (es. apertura Partita IVA) e le misure agevolative esistenti per le nuove attività; - leggere comprendere e interpretare annunci di lavoro, candidarsi per le offerte d'impiego su Internet, sui giornali e sulle riviste specializzate, effettuare un bilancio delle competenze da presentare quale aspirante lavoratore subordinato, sulla base di modelli di presentazione di sé (es. curriculum vitae - Europass). <p>Programmiamo quindi di sviluppare un'unità di apprendimento facendo riferimento alla Piattaforma "Parole Ostili" dedicata al mondo della scuola, dove si sottolinea l'importanza dell'argomento trattato nei curricula di Educazione Civica</p>																											
COMPETENZE DA PERSEGUIRE	<ul style="list-style-type: none"> - Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro. - Individuare nella formazione professionale qualificata il fondamento del saper fare impresa. - Sviluppare capacità di autoanalisi per la conoscenza delle proprie capacità organizzative da spendere nel mondo del lavoro. - Introduzione, orientamento alla comprensione e alla produzione del Curriculum Vitae secondo il modello europeo. - Conoscenze essenziali per l'accesso al lavoro e alle professioni. - Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio e dalla rete. - Sapere adottare comportamenti corretti e sicuri nei luoghi di lavoro. 																											
MODALITÀ, TEMPI E DISCIPLINE COINVOLTE	<p>Il percorso si svilupperà nell'arco di n. 33 ore complessive; si concluderà con una prova finale che coinvolgerà tutte le discipline:</p> <table border="1" data-bbox="616 1554 1398 2042"> <thead> <tr> <th>Disciplina</th> <th>Ore 1° Quad</th> <th>Ore 2° Quad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lingua e Lett. Italiana</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Storia</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Matematica</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Lingua Inglese</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Lingua Francese</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Dir. e Tec. Amministr.</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Lab. Sala e Vendita</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Lab. Cucina</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>	Disciplina	Ore 1° Quad	Ore 2° Quad	Lingua e Lett. Italiana	2	2	Storia	1	1	Matematica	2	2	Lingua Inglese	2	2	Lingua Francese	1	1	Dir. e Tec. Amministr.	3	3	Lab. Sala e Vendita	1	1	Lab. Cucina	3	3
Disciplina	Ore 1° Quad	Ore 2° Quad																										
Lingua e Lett. Italiana	2	2																										
Storia	1	1																										
Matematica	2	2																										
Lingua Inglese	2	2																										
Lingua Francese	1	1																										
Dir. e Tec. Amministr.	3	3																										
Lab. Sala e Vendita	1	1																										
Lab. Cucina	3	3																										

	Scienze e cultura degli alimenti	2	2
	IRC/	1	1
	Alternativa alla religione	1	1
	Scienze Motorie	2	2
QUALI ENTI/AZIENDE/ASSOCIAZIONI COINVOLGERE	- Associazione "One day at time"- Vittoria - Ufficio Provinciale del Lavoro - Ragusa - Ordine dei Consulenti del Lavoro – Ragusa - Ordine dei Dottori Commercialisti - Ragusa - CCIAA Sud-Est Sicilia – Ragusa		

PIANO DI PROGETTO	<p>Materie:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lingua e Letteratura Italiana , Storia: <ul style="list-style-type: none"> - Il lavoro visto non solo come un diritto costituzionale fondamentale nella vita dell'uomo ma anche in qualità di espressione nobilitante e dignitosa dell'umano esistere. A tale assunto va associato in maniera imprescindibile il principio della sicurezza nell'espletamento dello stesso. In classe tali tematiche verranno trattate e approfondite attraverso la lettura e il commento di brani antologici e di articoli di giornale, al fine di creare negli alunni una maggiore conoscenza e una conseguente consapevolezza del valore che rappresenta l'argomento sopracitato. ● Lingua Inglese: workplace regulations in UK ● Lingua Francese: Le droit du travail. Comment écrire un CV et une lettre de présentation ● Matematica: <ul style="list-style-type: none"> - Lettura andamento di grafici matematici rispetto agli infortuni nel mondo del lavoro. ● Dir. e Tec. Ammin.: <ul style="list-style-type: none"> - L'impresa sociale: definizione, caratteristiche, tipi di attività; - Il lavoro nella Costituzione; - Il lavoro autonomo: adempimenti e i finanziamenti agevolati; - Il lavoro subordinato: regole per la costruzione del Curriculum Vitae europeo e della lettera di accompagnamento. ● Scienza e Cultura degli Alimenti: <ul style="list-style-type: none"> - <i>Food delivery</i> e ristorazione; ● Lab. di Sala e Vendita: la sicurezza sul lavoro in sala ● Lab. di Cucina:
-------------------	--

	<p>Il Testo unico sulla sicurezza e salute in ambiente di lavoro - decreto legislativo 81/2008. Titolo I: Principi comuni; Titolo II: Luoghi di lavoro; Titolo III: Uso delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione; Titolo V: Segnaletica di salute e sicurezza sul lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Scienze Motorie: Svolgere la pratica sportiva in sicurezza al fine di tutelare l'incolumità fisica di sé e degli altri. ● Religione: Il lavoro come vocazione umana ● Alternativa alla religione: l'importanza del lavoro secondo l'articolo 4 della costituzione.
<p>PRODOTTI O ATTIVITA' INTERMEDIE E CONCLUSIVE DA VALUTARE</p>	<p>La valutazione sarà effettuata tramite osservazione dell'impegno, della costanza, della motivazione e della partecipazione alle attività didattiche proposte. Gli studenti saranno altresì valutati in relazione al prodotto finale realizzato e al completamento dell'UdA proposta. La valutazione finale dell'attività verterà nella realizzazione della lettera di accompagnamento e del C.V.</p>

Altre attività educazione Civica

- Giornata internazionale contro la violenza sulle donne;
- Moda sostenibile;
- Il lavoro nella società di ieri, oggi e domani;
- I diritti dei lavoratori nel mondo della ristorazione;
- Curriculum Vitae;
- Donne e lavoro nella storia;
- Una prospettiva complementare di sostenibilità: quali risorse per le persone che perdono il lavoro?
- Che cos'è l'autismo?
- Lettura ad alta voce del libro: Con gli occhi di Sara;
- Dibattito e riflessioni sulla tematica della disabilità e dell'inclusività;
- Discussione di attualità suscitata dalla lettura del quotidiano: il tunnel delle dipendenze;
- Cittadinanza digitale: Spid, PEC e Firma Digitale;
- simulazione colloquio di lavoro

*Il Referente di Educazione Civica
(Prof. ssa Maria Carmela Pumillo)*

PARTE SESTA

RELAZIONI E PROGRAMMAZIONI CURRICULARI

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Consuntivo delle attività disciplinari svolte

e dei risultati del processo di insegnamento apprendimento

Classe V A Enogastronomia

Relazione finale di disciplina e programma svolto

Anno scolastico 2023/24

Classe V Sezione D

Disciplina Laboratorio di Enogastronomia - Cucina

Prof. Savone Antonio

LIBRO DI TESTO ADOTTATO:

PROFESSIONISTI IN CUCINA

(ROMINA BARATTA, MARCELLO COMBA, DANILO GUERRA, FAUSTO MELI, MAURILIO TALLONE)

Profilo della classe

La classe V Sezione D Cucina, chiude l'anno scolastico con un bilancio positivo, c'è stato quasi sempre un clima di serenità.

Durante l'anno scolastico si è osservato che la classe è stata molto omogenea, c'è stato un buon affiatamento tra i compagni in particolare durante le esercitazioni nei laboratori, ma anche il rapporto docente-alunno è stato sempre di educazione e rispetto. Gran parte degli alunni della classe hanno mostrato di possedere una buona preparazione riguardo le conoscenze propedeutiche necessarie allo studio degli argomenti proposti. La provenienza scolastica nel complesso è sostanzialmente eterogenea, e tale situazione ha favorito la necessità di un breve riepilogo sugli argomenti basilari, ciò ha consentito di affrontare in maniera decisa il programma dell'anno.

Programmazione svolta

MODULO 4 IL MENÙ, LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE

PERIODO: OTTOBRE/MARZO

CONOSCENZE:

- Lo studente conosce la storia del menù, le caratteristiche dei vari tipi di menù e le principali carte che li affiancano, oltre ai servizi di ristorazione nel corso della giornata
- conosce la lista degli allergeni
- conosce la differenza dei sintomi delle intolleranze e delle allergie

ABILITÀ:

- lo studente sa stendere un menù corretto ed equilibrato, adeguato anche a particolari esigenze dietetiche

COMPETENZE:

- lo studente sa predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

METODOLOGIA DIDATTICA

- lezione frontale ed esercitazione pratica in laboratorio, Didattica a distanza, lezioni in power point.
- verifica di fine modulo
- test per verificare le principali nozioni.
- verifica pratica.
- attività di recupero
- in itinere, ripassando quanto svolto in precedenza.

MODULO 13 LA SICUREZZA ALIMENTARE E DEL LAVORATORE

PERIODO: Gennaio/Maggio

CONOSCENZE:

- lo studente conosce le figure di riferimento relative alle normative sulla sicurezza
- conosce i riferimenti legislativi in materia di igiene e sicurezza sul lavoro
- conosce le fasi di realizzazione e applicazione del sistema haccp
- conosce i principali rischi specifici del settore ristorativo

ABILITÀ:

- lo studente sa utilizzare gli strumenti messi a disposizione per garantire un lavoro sicuro per se e per gli altri
- sa individuare i principali rischi specifici del settore
- sa controllare i punti critici di un piano di autocontrollo
- sa individuare le azioni correttive in caso di necessità

COMPETENZE:

- lo studente sa applicare correttamente il sistema haccp, la normativa sulla sicurezza e sulla salute dei luoghi di lavoro

METODOLOGIA DIDATTICA

lezione frontale ed esercitazione pratica in laboratorio per conoscere in modo dettagliato le varie lavorazioni, lezioni in power point.

VERIFICA DI FINE MODULO

test per verificare le principali nozioni.
verifica pratica in laboratorio

ATTIVITÀ DI RECUPERO

in itinere, ripassando quanto svolto in precedenza

MODULO 14 LE FORME DI RISTORAZIONE

PERIODO: gennaio/maggio

CONOSCENZE:

- lo studente conosce le varie tipologie di ristorante e l'organizzazione dei sistemi ristorativi
- conosce i vari tipi di catering
- conosce le varie forme di ristorazione

ABILITÀ:

- lo studente sa distinguere le varie categorie di esercizi e locali di ristorazione
- sa classificare le diverse imprese ristorative

COMPETENZE:

- lo studente sa progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio della tradizione e della tipicità locali, nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del made in italy.

METODOLOGIA DIDATTICA

lezione frontale ed esercitazione pratica in laboratorio per conoscere in modo dettagliato le varie lavorazioni, lezioni in power point.

VERIFICA DI FINE MODULO

test per verificare le principali nozioni.

verifica pratica in laboratorio

ATTIVITÀ DI RECUPERO

in itinere, ripassando quanto svolto in precedenza

MODULO 15 GLI EVENTI

PERIODO: gennaio/maggio

CONOSCENZE:

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

ABILITÀ:

- lo studente è in grado di allestire un buffet
- è in grado di organizzare un menù con l'abbinamento delle bevande
- è in grado di allestire una sala scegliendo le giuste decorazioni

COMPETENZE:

- lo studente sa realizzare banchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientali, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale utilizzando il web
- sa gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di ospitality management rapportandosi con le altre aree aziendali in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale

METODOLOGIA DIDATTICA

lezione frontale ed esercitazione pratica in laboratorio per conoscere in modo dettagliato le varie lavorazioni, lezioni in power point.

VERIFICA DI FINE MODULO

test per verificare le principali nozioni.

verifica pratica in laboratorio

ATTIVITÀ DI RECUPERO

in itinere, ripassando quanto svolto in precedenza

MODULO 16 FOOD AND BEVERAGE MANAGER

PERIODO: gennaio/maggio

CONOSCENZE:

- lo studente conosce le qualità necessarie per diventare un food and beverage manager
- conosce le relazioni tra il food and beverage manager e gli altri membri dello staff
- conosce i passaggi logistici necessari nell'organizzazione di un evento

ABILITÀ:

- lo studente sa gestire al momento una delle competenze richieste ad un food and beverage manager
- sa distinguere la sequenza di passaggi necessari alla realizzazione di un evento

COMPETENZE:

- lo studente sa contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali delle tipicità enogastronomiche delle attrazioni degli eventi e delle manifestazioni, e per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio
- sa supportare le attività di budgeting- reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

METODOLOGIA DIDATTICA

lezione frontale ed esercitazione pratica in laboratorio per conoscere in modo dettagliato le varie lavorazioni, lezioni in power point.

VERIFICA DI FINE MODULO

test per verificare le principali nozioni.

verifica pratica in laboratorio

ATTIVITÀ DI RECUPERO

in itinere, ripassando quanto svolto in precedenza

MODULO 17 IL CONCETTO DI QUALITÀ

PERIODO: gennaio/maggio

CONOSCENZE:

- lo studente conosce i fattori di qualità degli alimenti e delle caratteristiche e delle certificazioni di qualità volontarie internazionali, comunitarie nazionali e locali
- conosce la recente normativa relativa alla etichettatura dei prodotti alimentari.
- conosce i principali prodotti DOP e IGP regionali
- conosce il concetto di qualità alimentare

ABILITÀ:

- lo studente sa riconoscere e classificare gli alimenti di qualità sulla base della normativa e delle certificazioni previste
- sa leggere correttamente le informazioni contenute in un'etichetta
- sa riconoscere l'origine geografica di un prodotto di qualità, sa valorizzare al meglio i prodotti di qualità

COMPETENZE:

- lo studente sa realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriali utilizzando il web

METODOLOGIA DIDATTICA

lezione frontale ed esercitazione pratica in laboratorio per conoscere in modo dettagliato le varie lavorazioni, lezioni in power point.

VERIFICA DI FINE MODULO

test per verificare le principali nozioni.
verifica pratica in laboratorio

ATTIVITÀ DI RECUPERO

in itinere, ripassando quanto svolto in precedenza

MODULO 18 LA CREAZIONE DEL PIATTO

PERIODO: gennaio/maggio

CONOSCENZE:

- lo studente conosce le modalità di abbinamento degli ingredienti nella creazione di un piatto
- conosce le principali preparazioni e cotture di tendenza
- conosce le principali regole per la decorazione dei piatti

ABILITÀ:

- lo studente sa accostare correttamente gli ingredienti
- sa comporre i piatti abbinando i diversi gusti
- sa utilizzare correttamente gli elementi decorativi

COMPETENZE:

- lo studente sa realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale utilizzando il web
- sa predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati

METODOLOGIA DIDATTICA

lezione frontale ed esercitazione pratica in laboratorio per conoscere in modo dettagliato le varie lavorazioni, lezioni in power point.

VERIFICA DI FINE MODULO

test per verificare le principali nozioni.
verifica pratica in laboratorio

ATTIVITÀ DI RECUPERO

in itinere, ripassando quanto svolto in precedenza

Nel mese di maggio l'insegnante di cucina ha proposto alla classe lo studio del calcolo del food cost e dei 5

percorsi decisi negli ultimi consigli di classe ed in particolar modo le seguenti tematiche:

- La sicurezza sul lavoro
- La cucina regionale Italiana
- L'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina
- Cucina e ristorazione sostenibile
- La conservazione degli alimenti

Gli insegnanti

Prof. Puzzo Giuseppe

Prof . Savone Antonio

RELAZIONE FINALE

Prof.ssa	Eliana Ravalli
-----------------	----------------

Insegnante di	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	nella classe	5 D
----------------------	---	---------------------	-----

ANNO SCOLASTICO	2023/2024
------------------------	------------------

1. **CONOSCENZE, CAPACITA'/ABILITA' E COMPETENZE ACQUISITE**

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

- **Conoscenza:**

Innovazioni del settore alimentare, principi di dietologia e dietoterapia, sostenibilità, sicurezza e qualità del settore agroalimentare, abitudini alimentari;

Cibo e salute.

- **Capacità:**

Saper interpretare il significato della filiera alimentare; Saper distinguere e riconoscere le differenze degli alimenti;

Saper comprendere la funzionalità degli alimenti in base alle esigenze nutrizionali; Saper distinguere il rischio dal pericolo;

Saper indicare i possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni; Saper rispettare le norme di buona prassi igienica;

Saper interpretare grafici e tabelle;

Saper riconoscere il fabbisogno energetico e nutrizionale nelle diverse fasce d'età; Saper correlare il ruolo dell'alimentazione con determinate patologie;

Saper Orientarsi nella geografia del patrimonio culturale e delle tradizioni enogastronomiche italiane, cogliendone e riconoscendone i caratteri di varietà e molteplicità.

- **Competenze:**

Agire nel sistema di qualità secondo la filiera di interesse;

Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo merceologico e nutrizionale; Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale;

Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;

Promuovere e gestire i servizi di valorizzazione delle enogastronomiche del territorio.

2. **METODOLOGIE UTILIZZATE**

Lezioni frontali, discussioni collettive, lezione partecipata e/o dialogata, brainstorming.

3. **MATERIALI E STRUMENTI DIDATTICI**

Gli strumenti utilizzati sono libro di testo (Alimentazione Oggi – Rodato - classi 5), appunti elaborati dal docente, mappe concettuali e dispense.

Documentari tematici (TED Talk) e piattaforma classroom.

4. **METODI DI VERIFICA**

- **Scritto:** Trattazione sintetica degli argomenti (quesiti scelti dalla banca dati ministeriale Esami di Stato), prova di simulazione Esame di Stato.
- **Orale:** Esposizione degli argomenti svolti ai fini dei collegamenti inter/intra disciplinari e del potenziamento del lessico tecnico-specialistico.

Criteri di valutazione:

La valutazione di ogni singolo corsista si basa sul grado di apprendimento raggiunto tenendo conto della conoscenza e comprensione degli argomenti, delle proprietà linguistiche, delle competenze applicative ed operative, della partecipazione ed impegno in relazione a capacità ed attitudini personali.

- Per la prova scritta sono stati utilizzati i seguenti indicatori:
 - Conoscenza dei contenuti;
 - Rielaborazione/Esposizione/Sintesi;
 - Uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale; Correttezza linguistica;

Per la prova di simulazione dell'Esame di Stato sono stati usati gli indicatori individuati dalle indicazioni ministeriali.

- Per la prova orale sono stati utilizzati i seguenti indicatori:

Contenuto;

Esposizione; Organizzazione

del discorso;

Utilizzo del linguaggio specialistico.

Per la valutazione ho fatto riferimento alla scala decimale usando i voti da 1 a 10.

L'INSEGNANTE

Prof.ssa Eliana Ravalli

Prof.ssa	Eliana Ravalli
-----------------	----------------

Insegnante di	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	nella classe	5 D
----------------------	---	---------------------	-----

ANNO SCOLASTICO	2023/2024
------------------------	-----------

CONTENUTI

MODULO TEMATICO – TENDENZE DI FILIERA

I NUOVI ALIMENTI:

- Definizione di Novel food;
- Alimenti fortificati, funzionali e light;
- Alimenti in vitro.

MODULO TEMATICO – PRINCIPI DI DIETOLOGIA

INTRODUZIONE ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA:

- Alimentazione e nutrizione;
- Linee guida sana alimentazione;
- Fabbisogno energetico totale e LARN.

NUTRIZIONE NELLE FASI DELLA VITA:

- Dieta in gravidanza;
- Alimentazione del lattante e complementare;
- Errori nell'alimentazione dell'adolescente;
- Dieta dell'adulto;
- Dieta nella terza età.

DIETA MEDITERRANEA:

- Origine ed evoluzione del regime alimentare nel bacino mediterraneo;
- La piramide della dieta mediterranea;
- I paradigmi della mediterraneità a tavola.

MODULO TEMATICO –DIETOTERAPIA

ALIMENTAZIONE, MALATTIE CONNESSE E DIETOTERAPIA:

- Definizione e classificazione delle malattie croniche degenerative;
- L'obesità: classificazione e dietoterapia;
- Ipertensione arteriosa e dietoterapia;
- Aterosclerosi e dietoterapia;
- Diabete di tipo 1 e 2 e dietoterapia;
- Reazioni avverse agli alimenti e dietoterapia.

MODULO TEMATICO – SICUREZZA E QUALITÀ

SALUBRITÀ DEGLI ALIMENTI:

- Obblighi dell'OSA, rintracciabilità di filiera;
- Il sistema HACCP e principi di applicazione;
- La corretta prassi igienica nel settore ristorativo.

MODULO TEMATICO – LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ

I MARCHI DI QUALITÀ:

- La qualità nel settore agroalimentare;
- I marchi di qualità a tutela europea (DOP, IGP, STG);
- I marchi di qualità a tutela nazionale (PAT);
- Marchio Slow Food come tutela delle tipicità.

MODULO TEMATICO – SOSTENIBILITÀ

ALIMENTAZIONE E AMBIENTE:

- Impatto ambientale della produzione agroalimentare e indicatori;
- Doppia piramide (alimentare/ambientale) e dieta sostenibile.

MODULO TEMATICO – CIBO E SOCIETA’

ALIMENTAZIONE NELLA PRIMA METÀ DEL XX SECOLO:

- Alimentazione a ridosso della Prima guerra mondiale;
- Ricettari di guerra e cucine regionali;
- Razionamenti e Seconda guerra mondiale;
- Tendenze americane: il self-service, il supermercato e la cucina all’americana.

EDUCAZIONE CIVICA

Food delivery e ristorazione.

L’INSEGNANTE

Prof.ssa Eliana Ravalli

**Relazione finale Anno
scolastico 2023/24**

Classe V D Indirizzo Enogastronomico Disciplina:

INGLESE

Prof.ssa Lorella Galesi

Profilo della classe

La classe risulta composta da 20 alunni, tra i quali tre alunni seguiti da due insegnanti di sostegno . La classe si presenta eterogenea per livelli di apprendimento, stili cognitivi e comportamentali. In relazione ai livelli di conoscenze, competenze e capacità acquisite e obiettivi didattici fissati, la classe appare divisa in due gruppi. Un gruppo di alunni si è distinto grazie ad atteggiamenti positivi e propositivi, mostrando buone capacità di orientamento, intuizione, riflessione critico-analitica sui contenuti, curiosità e senso del rigore; un secondo gruppo si è caratterizzato per un impegno “lineare”, tendenzialmente costante, in grado di realizzarsi in una preparazione complessiva di livello sufficiente e più che sufficiente. Dal punto di vista comportamentale la classe si presenta rispettosa delle regole e nei confronti dei docenti.

Conoscenze raggiunte

Gli alunni, pur nella diversità delle capacità e dei livelli di preparazione, conoscono:

- le funzioni comunicative e le strutture morfosintattiche della lingua,
- le caratteristiche inerenti all’indirizzo professionale. Competenze raggiunte

Gli alunni, pur nella diversità delle capacità e dei livelli di preparazione, sanno:

- riconoscere argomenti di carattere generale e relativi al loro indirizzo di studio,
- sostenere una conversazione semplice su argomenti di carattere generale e professionale,
- comprendere le idee principali ed i particolari significativi di testi orali e scritti di argomenti specifici,
- produrre in modo accettabile testi scritti diversificati per temi e finalità.

Capacità acquisite

Gli alunni, pur nella diversità delle capacità e dei livelli di preparazione, sono in grado di: - interpretare, analizzare e sintetizzare testi specifici

- operare collegamenti disciplinari ed interdisciplinari,
- rielaborare in modo personale Metodo

d'insegnamento

Il metodo di lavoro ha privilegiato la problematizzazione e la discussione degli argomenti di carattere generale o specifici riguardanti l'indirizzo di studio. Si è utilizzato principalmente il libro di testo, ma il materiale di studio è stato integrato ed arricchito con materiale fornito dall'insegnante nonché dall'uso di alcuni supporti multimediali.

Strumenti di lavoro

Uso del libro di testo e fotocopie integrative Mappe concettuali

Supporti multimediali Verifiche e valutazione

Verifiche scritte e orali. Per l'orale si sono utilizzate le interrogazioni, le conversazioni e le osservazioni o i colloqui basati sulla conoscenza dei temi affrontati valutando la conoscenza degli argomenti, la correttezza espositiva, la capacità di argomentare e gli approfondimenti autonomi. Per le verifiche scritte si sono usate varie modalità di esecuzione, quali comprensione del testo con domande strutturate, trattazione sintetica e quesiti a risposta aperta.

In ogni prova scritta e orale sono stati considerati i seguenti criteri di valutazione:

- Correttezza, coerenza, proprietà lessicale
- Conoscenza dei contenuti e dei temi correlati
- Originalità e creatività nella rielaborazione personale

Programma svolto

Il programma non ha subito modifiche rispetto alla programmazione iniziale.

Lorella Galesi

PROGRAMMA SVOLTO

Classe: V D	Indirizzo Enogastronomico
Materia: INGLESE	Docente: Lorella Galesi
LIBRO DI TESTO: Cook Book Club Compact di olga Cibelli e Daniela Davino	

I PERIODO/I QUADRIMESTRE	
CONTENUTI SVOLTI	
<p>Modulo 1</p> <p>Getting into Catering: Special menus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compiling menus - School lunches - Hospital tray service - Airline tray service - Rail service - Cruise ship service - Home delivery - Online restaurant delivery <p>Modulo 2</p> <p>Food safety precautions</p> <ul style="list-style-type: none"> - HACCP : the principles for the implementation of HACCP <p>Organic food and GMOs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organic food: definition, advantages and disadvantages. - Organic farming definition - GMOs: definition, restriction of GMOs in Italy and The EU. 	<p>Revisione degli argomenti di grammatica e sintassi affrontati negli anni precedenti.</p>

II PERIODO/II QUADRIMESTRE**CONTENUTI SVOLTI****Modulo 3**

Slow Food

- The Slow Food Movement: aims and organization
- Slow Food events

Lecture di approfondimento:

Farmer's markets and Earth markets

Terra Madre

Modulo 4

Nutrition

- Superfoods: use of the term, benefits, good news and sweet, more superfoods
- Energy drinks: ingredients, physiological and psychological effects and health danger, real benefits.

Modulo 5

The Wine

- The origins
- Grape varieties
- Wine laws and labels
- European classification
- Criteria for drinking wine with food
- Cerasuolo di Vittoria

Sicily: food, culture and traditions

- Sicilian specialities: starters, main course, desserts.

Revisione degli argomenti di grammatica e sintassi affrontati negli anni precedenti.

ALTRE ATTIVITÀ	NOTE
Alternanza scuola lavoro	
Recupero e/o approfondimento	
Progetti	
Altro	

Vittoria, 04/05/2024

Proff.ssa Lorella Galesi

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Consuntivo delle attività disciplinari svolte e dei risultati del processo di insegnamento apprendimento

Anno scolastico 2023/24 indirizzo alberghiero classe V D

Disciplina : Laboratorio di sala e vendita

Docente : Prof. Alescio Maurizio

1_Analisi della classe

La classe è composta da 20 alunni, di cui 3 alunni seguono la programmazione differenziata, e 1 alunna ha il pdp.

Dal punto di vista della socializzazione, della partecipazione e dell'impegno nello studio: un ristretto gruppo di alunni mostra apprezzabile consapevolezza del proprio dovere e senso di responsabilità; altri dimostrano una motivazione allo studio e una partecipazione limitata e infine un micro gruppo è quasi del tutto disinteressato alla vita scolastica.

Per ciò che concerne l'andamento didattico-disciplinare, in generale si evidenziano comportamenti sufficientemente idonei dal punto di vista disciplinare; un atteggiamento attivo nei confronti della proposta didattica; una discreta capacità di autocontrollo nella relazione docente-studente; una responsabilità continua nei confronti del lavoro scolastico.

Conoscenze raggiunte

Conoscenza delle basi della produzione del vino, conoscere e classificare gli alimenti e le bevande secondo criteri di qualità, conoscenza della storia della distillazione e caratteristiche organolettiche dei principali distillati.

Competenze raggiunte

Lo studente deve saper utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari enogastronomiche

Capacità acquisite

Lo studente è in grado di organizzare un menù con l'abbinamento delle bevande.

Metodo d'insegnamento

Lezione frontale, risoluzione dei problemi, studio di caso, didattica laboratoriale, tutoraggio e dibattito

Strumenti di lavoro

Libro di testo

Verifiche e valutazione

Verifiche scritte e orali

Programma svolto

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE (I e II quadrimestre)

PERIODO (dal .. al ...)	MODULI
Settembre / Novembre	1 ripasso argomenti anno quarto
Novembre / Dicembre	2 abbinamento cibo-vino
Dicembre/Gennaio	3 la distillazione

Febbraio/ Marzo	4 i distillati e le bevande miscelate
Aprile/Maggio	5 piatti tipici regionali e marchi di qualità

Firma docente
Alescio Maurizio

RELAZIONE DIDATTICA FINALE
Consuntivo delle attività disciplinari svolte
e dei risultati del processo di insegnamento apprendimento

Anno corso 2023/24

Indirizzo: ALBERGHIERO

Classe: V D

Disciplina: LINGUA FRANCESE

LUISA

Docente: Prof.ssa: DIGRANDE

1. Analisi della classe

La classe è formata da 20 alunni, 9 maschi e 11 femmine, 3 di essi seguono una programmazione differenziata e sono seguiti dall'insegnante di sostegno. Una parte degli alunni ha sempre manifestato interesse nel corso delle lezioni e si è impegnata con costanza, raggiungendo buoni risultati. Un'altra parte, invece, ha mantenuto, nel corso dell'anno, un atteggiamento meno costante, sia nella partecipazione in classe che nello studio individuale, manifestando una certa difficoltà a mantenere l'attenzione per l'intera durata delle lezioni. In linea generale, la classe, pur non essendo del tutto omogenea, ha raggiunto gli obiettivi prefissati.

Occorre sottolineare che la classe, nell'insieme, ha instaurato un buon rapporto con l'insegnante e si è sempre mostrata disponibile al dialogo educativo, al fine di affrontare le problematiche emerse e di creare un clima di lavoro più sereno.

2. Obiettivi di apprendimento raggiunti: Alla fine dell'anno scolastico gli alunni hanno acquisito, seppur secondo livelli diversi di padronanza, le seguenti conoscenze, abilità e competenze.

2.1 Conoscenze:

- Conoscenza della microlingua di settore inerente al mondo della cucina e degli alimenti, nello specifico i contenuti disciplinari (sotto enunciati)
- Conoscenza delle nozioni di base sul rapporto tra alimentazione e salute.

2.2 Abilità:

- Uso della lingua per esporre argomenti del settore professionale, anche a carattere personale e critico.
- Individuazione degli elementi essenziali in un testo e con esposizione in maniera coerente.

2.3 Competenze:

- Saper affrontare in L2 l'argomento specifico del settore professionale in modo sufficientemente corretto.
- Saper cogliere il senso generale di un testo scritto.

3. Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione

-MODULE 1: ALIMENTATION DIÉTÉTIQUE

Les produits BIO

Les OGM en alimentation

Les nouveaux régimes diététiques

La pyramide alimentaire

Les matières grasses

-MODULE 2: UN BON VERRE DE VIN

Petite histoire du vin

Les régions viticoles françaises

La classification des vins

Le Champagne

-MODULE 3: LA CUISINE FAIT LE TOUR DU MONDE

Découvrez un pays par sa cuisine: Les USA, Le Mexique, L'Asie, La Chine, L'Afrique, L'Europe.

-MODULE 4: OBJECTIF JOB

Réglementation et emploi en œnogastronomie : la méthode HACCP, traçabilité alimentaire

La conservation des aliments : la congélation, chaîne du froid, sous vide, les additifs.

Le droit du travail : convention collective nationale de la restauration, stage en entreprise, lettre de demande d'emploi, Curriculum Vitae, entretien d'embauche.

Durante l'anno sono stati scelti argomenti di civiltà francese su base interdisciplinare, letture di Approfondimento e di interesse specifico per lo studio dell'enogastronomia: Le Vin Cerasuolo; Dom Pérignon, Les Troubles Du Comportement Alimentaire: Anorexie, Boulimie Et Obésité.

GRAMMATICA: riepilogo delle principali strutture grammaticali e sintattiche.

3.1 **Attività di recupero**: le attività di recupero sono state svolte in itinere

3.2 **Percorsi di educazione civica** : Le droit du travail

3.3 **Percorsi del curricolo digitale affrontato**: Realizzazione di PowerPoint sulla storia della cucina francese e sui piatti della cucina mondiale.

4. **Metodologie didattiche utilizzate**: L'attività didattica è stata organizzata in unità di lavoro di lunghezza

congrua alle esigenze didattiche e alle risposte della classe. È stato scelto un approccio comunicativo, incentrato sulle competenze e sull'utilizzo della lingua per scopi interattivi. Le metodologie adottate sono state prevalentemente lezioni frontali, accompagnate da discussioni guidate, lavoro individuale, attività di ripasso ed approfondimento.

5. Materiali didattici e strumenti di lavoro utilizzati:

Oltre al libro di testo sono stati forniti appunti, dispense vari per approfondire alcuni argomenti. Pc e Tv sono stati utilizzati per la visione e l'ascolto di video.

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: "A TABLE" (A. De Carlo Edizione Hoepli).

6. Verifiche e valutazione

Le verifiche scritte sono state composte da: prove di comprensione del testo, produzione scritta con quesiti aperti, esercizi di completamento.

Le prove orali hanno riguardato le interrogazioni, la lettura e comprensione, ma anche la valutazione degli interventi spontanei, delle discussioni e nella comprensione della lingua orale. Nella valutazione delle prove sono stati presi in considerazione: - allo scritto: correttezza ortografica e rispetto delle regole grammaticali, proprietà lessicale, pertinenza, adeguatezza alla tipologia di messaggio prodotto ed al contesto situazionale, capacità di analisi e sintesi, conoscenze acquisite. - all'orale: pronuncia ed intonazione, efficacia della comunicazione, adeguatezza alla situazione comunicativa, comprensione del messaggio orale, conoscenza dei contenuti. Si segnala che, nella valutazione finale, si è tenuto conto anche dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione evidenziati e dei progressi ottenuti rispetto alla situazione di partenza, oltre alla valutazione generale del complessivo rendimento dell'allievo. La valutazione è stata espressa in decimi.

Prof.ssa: DIGRANDE LUISA

Italiano

Relazione didattica finale

Consuntivo delle attività disciplinari svolte e dei risultati del processo di insegnamento apprendimento Anno Corso 2023/24 Indirizzo: Alberghiero - enogastronomia

Classe: V A Disciplina: Italiano

Libro di testo adottato: (P. di sacco, La scoperta della letteratura, vol.3, Pearson editore) Prof.ssa Giuseppina Lo Piano

Analisi della classe

La classe è composta da 20 alunni di cui 3 con certificazione PEI e un BES. Il gruppo-classe, si caratterizza per la sua attiva partecipazione al processo didattico-formativo, per la sua disponibilità alle interrogazioni orali e alle prove scritte, finalizzate alla verifica dell'acquisizione dei contenuti

disciplinari trattati durante le lezioni in classe e infine per i suoi maturi rapporti interpersonali destinati alla complicità, alla considerazione e al rispetto per l'altro. Inoltre la quasi totalità degli alunni è stata abbastanza ricettiva a ogni sollecitazione didattica e ha consentito distese e ragionate dissertazioni riguardanti gli specifici ambiti della disciplina.

La situazione finale di tale classe presenta tre gruppi di livello:

un primo gruppo è formato da alunni che hanno intrapreso il percorso didattico-formativo con molto interesse, in modo costante e responsabile. Gli stessi dispongono di un'adeguata proprietà di linguaggio, una capacità molto apprezzabile nella rielaborazione dei contenuti, nonché ottime competenze nel porre in relazione gli argomenti trattati con tematiche inerenti alle altre discipline. Un secondo gruppo di livello è costituito da allievi che hanno conseguito buoni risultati riguardo alle capacità espressive e ai contenuti delle argomentazioni trattate in classe.

Infine discretamente sufficiente è il rendimento del resto degli allievi che hanno necessitato di essere guidati di volta in volta dall'insegnante nel personalizzare il loro metodo di studio per affrontare le tematiche letterarie della disciplina, al fine di raggiungere un discreto livello cognitivo.

Obiettivi di apprendimento raggiunti

- Al termine del percorso di studi, nel complesso, ogni alunno ha raggiunto i seguenti obiettivi di apprendimento:
 - Rispettare le consegne e gli impegni presi
 - Ascoltare rispettando i turni comunicativi
 - Elaborare un testo orale
 - Leggere e comprendere un testo scritto letterario e non
 - Esporre ed argomentare in modo semplice i concetti relativi alle problematiche affrontate
 - Cercare informazioni nel web.
 - Usare i social network e new media come fenomeno comunicativo.

Gli alunni hanno intrapreso l'iter letterario partendo dal contesto storico e culturale europeo dalla seconda metà dell'Ottocento. Hanno, quindi, affrontato lo studio del Verismo e di Giovanni Verga, per poi attraversare la fase del Decadentismo con Gabriele D'Annunzio, Giovanni Pascoli e Italo Svevo e del primo Novecento con l'Avanguardia storica del Futurismo, Luigi Pirandello, l'Ermetismo con Ungaretti e Quasimodo per poi approfondire lo studio del narratore contemporaneo neorealista Primo Levi. Per tutti gli autori trattati sia in poesia che in prosa sono stati letti e analizzati testi antologici scelti dal manuale in adozione.

2.2 Abilità:

- Saper “leggere” e “interpretare” criticamente testi, dati informazioni, immagini, schemi • Saper documentare e comunicare, sia in forma scritta che orale, in maniera adeguata al contesto, all’interlocutore, alla situazione.
- Essere capaci di creare collegamenti tra i diversi aspetti disciplinari di un problema
- Essere capaci di comprendere e selezionare informazioni

2.3 Competenze:

- Scrivere in maniera ortograficamente corretta
- Scrivere varie tipologie di testi usando semplici registri stilistici
- Scrivere una e-mail di lavoro
- Analizzare un testo letterario sia in versi che in prosa.

3. Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione

CONTENUTI DEL PRIMO QUADRIMESTRE:

Il Naturalismo francese: caratteristiche principali.

Il Verismo: contesto storico e poetica

Giovanni Verga: vita, ritratto letterario, opere maggiori e stile

Da Vita dei campi:

“ Rosso Malpelo”

- Da Novelle rusticane:

“La roba”

- Il ciclo dei vinti

- Da “I Malavoglia” :

“L’addio alla casa di Gesualdo”

- Da Mastro-don Gesualdo

“La morte di Gesualdo”

Il Decadentismo: caratteri principali del contesto storico-letterario.

Gabriele D'Annunzio: vita, poetica e opere maggiori

- Da Il piacere:

“ Il conte Andrea Sperelli”

- Da Alcyone:

“ La pioggia nel pineto”

CONTENUTI DEL SECONDO QUADRIMESTRE:

Giovanni Pascoli: vita, poetica opere maggiori e stile

- Da Myricae:

“ X agosto”

Da “Il fanciullino”:

“Il fanciullo che è in noi”

Le Avanguardie storiche di primo Novecento:

il Futurismo: caratteri generali

Italo Svevo: vita, poetica opere maggiori e stile

Da “Una vita”:

“L'inetto e il lottatore”

Da “La coscienza di Zeno”:

“L'ultima sigaretta”

Luigi Pirandello: vita, poetica opere maggiori e stile

L'umorismo: sintesi del saggio

- Da Novelle per un anno

“ Il treno ha fischiato”

“ Ciàula scopre la luna (disponibile in formato digitale)”

- Da Il fu Mattia Pascal: “Io mi chiamo Mattia Pascal”

“Un altro io: Adriano Meis” (disponibile in formato digitale)

- Pirandello e il teatro

Giuseppe Ungaretti: vita, poetica opera maggiore e stile

- Da “ L’allegria”
- San Martino del Carso

Poesie di guerra: Veglia, Fratelli, Sono una creatura e Soldati.

Salvatore Quasimodo: vita, poetica, opera maggiore e stile.

Da Erato e Apollion:

“Ed è subito sera”

Da “Giorno dopo giorno”

“Uomo del mio tempo”. (disponibile in versione digitale)

La letteratura Neorealista

Primo Levi: vita, ritratto letterario opere maggiori e stile

Da “Se questo è un uomo”

“Eccomi dunque sul fondo”

3.1 Attività di recupero

Per le attività di recupero svolte, previste dal consiglio di classe, si è optato per la pausa didattica effettuata all’inizio del II Quadrimestre.

3.2 Percorsi di educazione civica

Le attività svolte, inerenti ai percorsi effettuati nell’ambito del curricolo di educazione civica, sono state incentrate sul tema del LAVORO e con riferimento agli articoli 3,4 36 e 37 della Costituzione italiana

4. Metodologie didattiche utilizzate

La metodologia principale è stata la lezione partecipativa-dialogata, ma sono state utilizzate anche altre metodologie didattiche quali brainstorming, flipped classroom e role play.

5. Materiali didattici e strumenti di lavoro utilizzati

È stato prevalentemente utilizzato il manuale in adozione (P. Di Sacco, “La scoperta della letteratura”, vol.3, Pearson editore). Sono stati adoperati apparati informatici e multimediali

(audiovisivi, presentazioni in PowerPoint, articoli ecc.), ma anche schede e mappe concettuali e griglie di valutazione per ambiti grammaticali e per le diverse tipologie testuali scritte.

6. Verifiche e valutazione

L'accertamento delle competenze acquisite è stato svolto attraverso verifiche iniziali, in itinere o formative e sommative, sia orali che scritte precedute spesso da simulazioni assistite.

Inoltre, verifiche e valutazioni sono state effettuate tenendo conto quanto più possibile dei livelli di prerequisiti e delle difficoltà individuali degli alunni.

L'intera programmazione stessa è stata proposta alla classe in un contesto d'inclusività educativo-didattica.

Storia cittadinanza e Costituzione

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Consuntivo delle attività disciplinari svolte e dei risultati del processo di insegnamento apprendimento Anno Corso 2023/24 Indirizzo: Alberghiero - enogastronomia

Classe: V A Disciplina: Storia, Cittadinanza e Costituzione

Libro di testo: De vecchi-Giovanetti, La Nostra Avventura, vol. 2-3, Pearson Editore) Prof.ssa Giuseppina Lo Piano

Analisi della classe

La classe è composta da 20 alunni di cui 3 con certificazione PEI e un BES. Il gruppo-classe, si caratterizza per la sua attiva partecipazione al processo didattico-formativo, per la sua disponibilità alle interrogazioni orali finalizzate alla verifica dell'acquisizione dei contenuti disciplinari trattati durante le lezioni in classe e infine per i suoi maturi rapporti interpersonali destinati alla complicità, alla considerazione e al rispetto per l'altro. Inoltre la quasi totalità degli alunni è stata abbastanza ricettiva a ogni sollecitazione didattica ed ha consentito distese e ragionate dissertazioni riguardanti gli specifici ambiti della disciplina.

La situazione finale di tale classe presenta tre gruppi di livello:

un primo gruppo è formato da alunni che hanno intrapreso il percorso didattico-formativo con molto interesse, in modo costante e responsabile. Gli stessi dispongono di un'adeguata proprietà di linguaggio, una capacità molto apprezzabile nella rielaborazione dei contenuti, nonché ottime competenze nel porre in relazione gli argomenti trattati con tematiche inerenti alle altre discipline. Un secondo gruppo di livello è costituito da allievi che stanno conseguendo buoni risultati riguardo alle capacità espressive e ai contenuti delle argomentazioni trattate in classe.

Infine discretamente sufficiente è il rendimento del resto degli allievi che necessitano di essere guidati di volta in volta dall'insegnante nel personalizzare il loro metodo di studio.

Obiettivi di apprendimento raggiunti

Al termine del percorso di studi, nel complesso, ogni alunno ha raggiunto i seguenti obiettivi di

apprendimento:

- Imparare ad imparare
- Rispettare le consegne e gli impegni presi
- Ascoltare rispettando i turni comunicativi
- Esporre ed argomentare in modo semplice i concetti relativi alle problematiche affrontate
- Cercare informazioni nel web secondo un uso corretto delle fonti
- Sapersi orientare nello sviluppo storico nelle linee essenziali

2.1 Conoscenze:

Lo studio condotto durante il corrente anno scolastico è stato volto all'accertamento delle conoscenze dei fatti storici intercorsi tra la fine dell'Ottocento e il Novecento fino al secondo dopoguerra.

2.2 Abilità:

- Saper cogliere la relazione tra fattori economici, tecnologici e politici
- Saper confrontare modelli culturali in modo semplice
- Saper analizzare la nascita delle istituzioni democratiche
- Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili in ambito sociale e professionale;
- Saper cogliere i rapporti di causa ed effetto.

2.3 Competenze:

- Essere capaci di individuare differenze e analogie tra i fatti studiati
- Cogliere nei processi di trasformazione i principali elementi di persistenza e di discontinuità
- Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici collegandoli ai contesti internazionali ad un livello semplice;
- Cogliere l'interdipendenza tra l'evoluzione storica generale e le evoluzioni scientifiche e

tecnologiche;

- Cogliere la significatività per il presente dei fondamentali processi storici studiati attraverso l'attualizzazione.

3. Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione

CONTENUTI DEL PRIMO QUADRIMESTRE

- La seconda rivoluzione industriale e la società di massa
- Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento
 - La Prima guerra mondiale

cause pregresse e causa scatenante; la guerra lampo e la guerra di posizione; l'Italia in guerra; la fine della guerra e i trattati di pace.

Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin

CONTENUTI DEL SECONDO QUADRIMESTRE

- Il regime fascista
- La crisi del 29 e il New Deal
- Il regime nazista
- La Seconda guerra mondiale
 - La guerra fredda
- Il secondo dopoguerra in Italia

2 Giugno 1946: la nascita della Repubblica italiana;

l'Italia nel blocco occidentale

Il miracolo italiano

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- Analisi e commento sulla tematica del "Lavoro nella Costituzione": artt. 3-4-35-36.
- La violenza contro le donne e le associazioni che proteggono i loro diritti in occasione della "Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne"
- La Giornata della memoria: percorso multimediale sull'olocausto.

3 Attività di recupero

Per le attività di recupero svolte, previste dal consiglio di classe, si è optato per la pausa didattica effettuata all'inizio del II Quadrimestre.

4. Metodologie didattiche utilizzate

La metodologia principale è stata la lezione partecipata e multimediale, ma sono state utilizzate anche altre metodologie didattiche quali brainstorming, flipped classroom e role play.

5. Materiali didattici e strumenti di lavoro utilizzati

È stato prevalentemente utilizzato il manuale in adozione (DE VECCHI-GIOVANNETTI, La NOSTRA AVVENTURA, vol. 2-3, Pearson editore). Sono stati adoperati apparati informatici e multimediali (audiovisivi, presentazioni in PowerPoint, ecc.), ma anche schede e mappe concettuali per favorire il processo d'insegnamento/apprendimento.

6. Verifiche e valutazione

L'accertamento delle competenze acquisite è stato fatto attraverso verifiche iniziali, in itinere o formative e sommative, orali.

Inoltre, verifiche e valutazioni sono state effettuate tenendo conto quanto più possibile dei livelli di prerequisiti e delle difficoltà individuali degli alunni.

L'intera programmazione stessa è stata proposta alla classe in contesto di inclusività educativo didattica. La Docente Giuseppina Lo Piano

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Consuntivo delle attività disciplinari svolte
e dei risultati del processo di insegnamento apprendimento

Anno Corso /2023-2024 Indirizzo : Enogastronomia Classe V D

Disciplina: Matematica Docente: Prof.re Vincenzo Li Rosi

* * * * *

1. Analisi della classe

La classe è composta da 20 alunni di cui 9 maschi e 11 femmine. Si evidenziano già dall'inizio dell'anno comportamenti che risultano essere collaborativi nei confronti del docente, cercando sempre di aiutarsi fra di loro

anche nei momenti più difficili da affrontare durante la lezione, data l'importanza degli argomenti proposti nella programmazione della disciplina, ciò ha favorito una maggiore integrazione con i compagni in difficoltà di apprendimento. Le difficoltà non hanno scoraggiato l'apprendimento collocando quasi tutti gli alunni su un livello discreto. Le criticità sono dovute a dei fenomeni che portano all'abbandono scolastico. L'impegno costante, anche di studio autonomo, hanno portato a colmare le lacune per affrontare gli argomenti proposti.

2. Obiettivi di apprendimento raggiunti

2.1 Conoscenze:

Prerequisiti:

- Tecniche di risoluzione di disequazioni intere e fratte e sistemi.
- Piano cartesiano e rappresentazioni di punti e rette.

Relazioni e funzioni.

- Concetto di dominio, codominio, positività e zeri di una funzione.
- Intervalli: concetto di massimo, di minimo, estremo superiore ed inferiore, numeri maggioranti e minoranti.
- Concetto di continuità e discontinuità di una funzione.
- Asintoti orizzontali e verticali.

2.2 Abilità:

Prerequisiti.

- Risolvere disequazioni intere fratte e sistemi
- Rappresentare punti e rette nel piano cartesiano.

Relazioni e funzioni.

- Studiare dominio, codominio, positività e zeri di una funzione.
- Riconoscere massimo, minimo, estremo superiore ed inferiore, numeri maggioranti e minoranti, dato un intervallo.
- Studio dell'andamento al limite, dato il grafico di una funzione, riconoscendone eventuali comportamenti asintotici.

2.3 Competenze:

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

3. Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione

Modulo 1: Intervalli. (Settembre - Ottobre)

Modulo 2: Dominio, codominio, e classificazione dei vari tipi di funzioni. (Novembre – Dicembre).

Modulo 3: Intersezione con gli assi (Gennaio)

Modulo 4: Segno o positività di una funzione (Febbraio – Marzo)

Modulo 5: limiti di una funzione. (Aprile)

Modulo 6: Asintoti. (Aprile)

Modulo 7: continuità e discontinuità di una funzione. (Aprile)

Modulo 8: Il grafico di una funzione reale di variabile reale.(Aprile- Maggio)

3.1 Attività di recupero

L'attività di recupero è stata svolta in itinere durante il regolare svolgimento delle lezioni.

3.2 Percorsi di educazione civica

Lettura e andamento di grafici matematici rispetto agli infortuni nel mondo del lavoro.

3.3 Percorsi del curricolo digitale affrontati.

/

3.4 Attività CLIL

/

4. Metodologie didattiche utilizzate

Strategie:

- Creare un'atmosfera serena e collaborativa
- Rendere espliciti i contenuti della programmazione ed i propri criteri di valutazione
- Rendere partecipi gli alunni dei risultati delle prove di verifica scritte ed orali
- Proporre attività di gruppo con simulazioni e dibattiti guidati.
- Favorire la partecipazione attiva e consapevole alle attività didattiche e alla vita scolastica.
- Incoraggiare e stimolare agli interventi gli alunni timidi e riservati
- Alternare lezioni frontali a quelle interattive.
- Seguire costantemente il processo di apprendimento dell'allievo e informarlo dei risultati conseguiti anche attraverso la discussione degli elaborati.

Metodologie:

- L'utilizzo di lezioni frontali e dialogate.
- L'implementazione, nella didattica, di attività laboratoriali e tecniche di problem solving.
- Comunicare l'obiettivo
- Adattare e calibrare i contenuti alle possibilità di apprendimento degli allievi.
- Verificare e frequentemente e fornire feed-back.
- Far vivere l'errore come momento di riflessione per costruire e migliorarsi.
- Correzione esercizi per casa.

5. Materiali didattici e strumenti di lavoro utilizzati

Libro: Colori della matematica, edizione bianca, per il secondo biennio. Leonardo Sasso, Ilaria Fragni. DEA – Petrini.

Class-room. Geo-gebra.

6. Verifiche e valutazione

Quelli previsti dal PTOF della scuola.

Il Docente
Prof.re Vincenzo Li Rosi.

RELAZIONE FINALE

CLASSE V D alberghiero

Docente: Prelati Fabio – Scienze Motorie e Sportive

La classe alla fine dell'anno scolastico risulta composta da 20 alunni frequentanti.

Gli alunni hanno partecipato alle attività didattiche con un adeguato interesse partecipando alle attività preatiche di educazione fisica con regolarità.

La frequenza è stata complessivamente regolare per la maggior parte degli alunni, ma si registrano elevati giorni di assenza per l'alunno Giacchi Emanuele.

Gli alunni nel corso dell'anno si sono dimostrati nel complesso partecipi ed interessati. La quasi totalità ha seguito con buona volontà, serietà ed interesse e questo ha fatto raggiungere loro dei risultati apprezzabili.

Altri hanno seguito in modo discontinuo, riuscendo in parte a colmare le lacune di partenza. In generale, il grado di preparazione cui si è pervenuti singolarmente è correlato alle capacità individuali, per cui non risulta completamente omogeneo. La maggior parte degli alunni ha partecipato costantemente alle lezioni in maniera attiva e ha eseguito i compiti loro assegnati quasi sempre entro i termini stabiliti.

La classe ha sempre sostenuto un tipo di comportamento sostanzialmente corretto e rispettoso. I rapporti insegnanti- genitori sono stati caratterizzati da un clima di collaborazione e rispetto. In conclusione, dopo gli accertamenti iniziali e le attività svolte durante l'anno, si può desumere che la classe si attesta mediamente su livelli più che sufficienti .

Competenze raggiunte:

- Essere consapevoli dell'importanza che riveste il movimento per il benessere psico-fisico
- Adottare stili comportamentali improntati al Fair Play
- Collaborare nell'organizzazione di eventi sportivi in ambito scolastico
- Rielaborare schemi motori
- Produrre sequenze motorie individuali e collettive anche in maniera guidata
- Corregge comportamenti che compromettono il gesto motorio
- Sfruttare le proprie capacità condizionali e coordinative nei vari ambiti motori
- Praticare, in maniera anche guidata, tecniche espressive comunicative in lavori individuali e di gruppo
- Assumere un comportamento responsabile nei confronti dell'ambiente

- I concetti essenziali relativi all'attività motorio-sportiva (conoscere le parti del corpo e i movimenti di base)
- Saper eseguire in modo corretto e consapevole le attività pratiche proposte.
- Saper eseguire, seppur in modo approssimativo, almeno uno sport di squadra ed uno individuale.
- Gli sport di squadra e individuali praticati a scuola (nozioni di base)
- Le regole dei giochi sportivi praticati a scuola
- I principi fondamentali della sicurezza
- Le nozioni di base di anatomia e la prevenzione degli infortuni
- Le nozioni di base dell'educazione alimentare

Mezzi, strumenti, spazi

Sono stati utilizzati grandi e piccoli attrezzi, codificati e non codificati. Per quanto riguarda le lezioni teoriche ci si è avvalsi dell'uso del libro di testo e di strumenti tecnologici. Le attività si sono svolte in palestra e nel campo esterno "Dario Nicosia".

Metodologia d'insegnamento

La metodologia utilizzata si è basata su lezioni frontali, lavori di gruppo, attività individualizzate, attività di ricerca. Negli sport individuali e di squadra il carattere di competitività si è realizzato in armonia con l'istanza educativa, in modo aver promosso, anche nei meno dotati, l'abitudine alla pratica sportiva. Sono stati utilizzati i metodi analitico e globale in alternanza, seguendo il principio della gradualità e della progressione dei carichi; quando possibile l'insegnamento è stato individualizzato e calibrato in considerazione delle abilità e capacità motorie possedute.

Ancora, gli studenti sono stati invitati a correggersi reciprocamente secondo un approccio didattico orientato al Peer to peer e al tutoring. Il collegamento tra le spiegazioni tecnico-teoriche e la pratica è stato costante; si è lavorato utilizzando circuiti motori, a stazioni e percorsi per sfruttare al meglio tempo, spazio e attrezzature disponibili. Nel corso dell'anno scolastico è stato effettuato costantemente il monitoraggio delle capacità e il recupero in itinere. Gli alunni che, di tanto in tanto, per motivi di salute non hanno partecipato alla parte pratica, sono stati coinvolti in attività di arbitraggio e prove teoriche.

Programma svolto

Il riscaldamento: lo stretching e la mobilizzazione articolare

Esercizi a corpo libero

Esercizi e circuiti con piccoli attrezzi.

Progettazione di sequenze di esercizi e di circuiti di lavoro.

Esercizi a coppie.

Andature coordinative, equilibrio dinamico e di volo.

Fondamentali dei giochi di squadra

La resistenza: interval training, fartlek, corsa, circuiti di resistenza e staffette.

Esercizi di perfezionamento delle tecniche delle specialità di atletica leggera

Fondamentali, tecniche e tattiche dei giochi sportivi di squadra

Adattare la tecnica dei fondamentali nelle diverse situazioni di pratica sportiva.

Arbitraggio ed organizzazione squadre.

Norme di igiene personale e di prevenzione.

Il riscaldamento: lo stretching e la mobilizzazione articolare.

Norme di primo soccorso, l'alimentazione dello sportivo.

Giochi sportivi all'aperto

Criteri di Valutazione

La verifica è consistita nella continua osservazione, anche comportamentale, degli allievi durante le esercitazioni pratiche. Essa è stata tesa a valutare il sostanziale miglioramento conseguito da ogni allievo nelle varie attività ginnico-sportive, e le conoscenze acquisite sui vari argomenti svolti. Le verifiche sono state effettuate periodicamente; due verifiche nel primo periodo e tre verifiche nel secondo periodo. Le verifiche formative e sommative sono avvenute tramite esercitazioni pratiche e brevi questionari.

La valutazione finale è espressa con un voto unico scaturito dalla media delle verifiche disciplinari teorico-pratiche riguardanti le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite. Per la valutazione si terrà conto anche dell'impegno, del comportamento, della partecipazione e dell'interesse mostrate dagli allievi durante le lezioni.

L'insegnante

Fabio Francesco Prelati

Progetto di Materia Alternativa alla

Religione Cattolica Classe 5DAL

Prof.ssa Staita Merelinda

Profilo degli studenti e piano di lavoro:

Sono solo quattro gli studenti che hanno seguito un percorso di studio alternativo alla religione cattolica. Il gruppo si è dimostrato interessato e rispettoso. Il clima di rispetto ha favorito lo svolgimento delle lezioni, improntate sul dialogo, il confronto, la conversazione. Una metodologia più che mai necessaria e in linea con gli argomenti trattati all'interno del progetto legato al manifesto delle PAROLE OSTILI. Un progetto approvato in Collegio dei Docenti e condiviso da tutti con grande entusiasmo. Un percorso di rispetto di sé e dell'altro, attraverso l'utilizzo di una comunicazione non ostile online e offline. Gli studenti si sono interrogati sulla comunicazione per capire se la stessa corrisponde alla loro vera essenza. Inoltre, si sono chiesti cosa traspare dalle parole che usano quotidianamente per esprimere i loro pensieri.

Spesso invociamo per noi libertà di espressione non concedendola in egual modo alle opinioni dell'altro, soprattutto se contrastano con le nostre. Talora la comunicazione può avvatarsi su sé stessa, perdendo la sua funzione principale di veicolare un qualsivoglia messaggio, degenerando in un crescendo di ostilità reciproca.

Per accrescere la consapevolezza su tali temi è nato il “Manifesto della comunicazione non ostile”, redatto a cura dell'Associazione no profit Parole O_Stili. Il Manifesto è una carta scritta, votata da una community di oltre 300 comunicatori, blogger e influencer, che raccoglie 10 principi di stile per ridurre, arginare e combattere i linguaggi negativi che si diffondono facilmente in Rete, ma anche negli ambienti che frequentiamo nella vita di tutti i giorni. Presentato a Trieste nel febbraio 2017, il “Manifesto della comunicazione non ostile” in poco tempo ha avuto successo non solo in Italia, dove è stato già adottato e diffuso dal MIM nelle scuole italiane, ma anche in tutta Europa.

I principi rappresentano dei punti fermi da tenere a mente per stabilire un contatto diretto, sincero e rispettoso dell'altro.

Il progetto, coerentemente con le esperienze di molte scuole nazionali, ha offerto agli alunni che non si avvalgono dell'insegnamento della religione cattolica un percorso formativo che ha affrontato il tema della libertà, con particolare attenzione all'articolo 21 della Costituzione e alla libertà di espressione, della solidarietà e dei valori espressi dalla Comunità Europea.

Conoscenze raggiunte:

Hanno conosciuto il proprio vissuto emozionale e sociale, rapportando il primo alla propria sfera personale e intima, intrisa di sentimenti e valori, e rapportando, invece, il loro vissuto sociale alle problematiche contemporanee che ogni individuo attraversa nel corso del proprio tempo storico e alle quali è chiamato a prenderne coscienza e anche posizione.

Competenze raggiunte:

- Hanno acquisito una buona riflessione sui temi della solidarietà, della diversità attraverso una personale presa di coscienza e in rapporto ai propri vissuti;
- Hanno interiorizzato nuovi atteggiamenti che consentano di prendersi cura di sé stessi e degli altri;
- Hanno avviato un percorso che potrà favorire forme di cooperazione e di solidarietà attraverso un'adesione consapevole a valori condivisi e atteggiamenti collaborativi e sviluppando, al contempo, atteggiamenti finalizzati alla convivenza civile.

Capacità acquisite:

- Hanno migliorato gli strumenti indispensabili per una convivenza civile;
- Hanno acquisito accoglienza dell'altro nelle varie situazioni;
- Hanno migliorato la capacità di discutere, affrontare problemi, indicare soluzioni comprendendo come la pluralità dei soggetti, delle idee e dei luoghi possa essere una ricchezza per tutti.

Metodo d'insegnamento:

- Sviluppo di strategie di apprendimento volte a creare nello studente autonomia di lavoro;
- Cooperative learning;
- Brainstorming;
- Role Playing
- Debate

Attività laboratoriale:

Gli alunni hanno lavorato al PC all'interno del laboratorio informatico.

Materiali didattici e strumenti di lavoro

Materiale prelevato dalla rete, lettura di brani e articoli di giornale.

Verifiche e valutazione

Considerato il valore altamente formativo della disciplina, non si è fatto ricorso alla verifica né come test né come interrogazione, piuttosto si è valutato sempre il grado di partecipazione apportato al confronto e al dialogo.

La valutazione è stata sempre formativa e personalizzata per valorizzare il progresso, l'impegno, la partecipazione e la disponibilità dello studente alle attività proposte, osservando con continuità il suo processo di apprendimento e di costruzione del sapere.

Programma svolto entro il 15 maggio 2024

MODULO 1 “*Fratelli d'Europa*”

ARGOMENTO

Collaborazione

Costituzione

COMPETENZE CHIAVE

Competenze sociali e civiche

Consapevolezza ed espressione culturale

Comunicazione nella madrelingua Imparare

a imparare

PRINCIPI DEL MANIFESTO

02. Si è ciò che si comunica

03. Le parole danno forma al pensiero

04. Prima di parlare bisogna ascoltare

07. Condividere è una responsabilità

08. Le idee si possono discutere. Le persone si devono rispettare.

09. Gli insulti non sono argomenti

DOMANDE SU CUI GLI ALUNNI HANNO RIFLETTUTO

- Quali sono i valori su cui è fondata l'Unione Europea?
- Quando e perché è nata?
- Qual è la sua forza?

SVOLGIMENTO

L'insegnante ha presentato dunque il Manifesto della comunicazione non ostile come esempio di stile con cui relazionarsi agli altri, nella vita quotidiana di un/una giovane tanto quanto nei rapporti tra gli Stati.

MODULO 2 “Una libertà preziosa. Libertà di pensiero ieri e oggi”

ARGOMENTO

Consapevolezza e responsabilità

Collaborazione

Costituzione

COMPETENZE CHIAVE

Comunicazione nella madrelingua

Competenze sociali e civiche

Consapevolezza ed espressione culturale

PRINCIPI DEL MANIFESTO

03. Le parole danno forma al pensiero

05. Le parole sono un ponte

06. Le parole hanno conseguenze

08. Le idee si possono discutere. Le persone si devono rispettare.

09. Gli insulti non sono argomenti

DOMANDE SU CUI GLI ALUNNI HANNO RIFLETTUTO

- Che cosa significa libertà di pensiero?
- Quando sono libero/a di esprimere ciò che penso?
- Come reagisco se ciò mi viene impedito?

SVOLGIMENTO

L'insegnante ha introdotto l'attività attraverso la lettura dell'Articolo 21 della Costituzione della Repubblica Italiana, a cui è seguito un brainstorming sulle domande fondamentali. Gli alunni sono confrontati sulla libertà di pensiero, guidati dall'insegnante.

MODULO 3 “Libertà di parola e parole in libertà”

ARGOMENTO

Influencer

Social

Hate speech

Costituzione

Consapevolezza e responsabilità

COMPETENZE CHIAVE

Comunicazione nella madrelingua

Competenza digitale

Imparare a imparare

Spirito di iniziativa

PRINCIPI DEL MANIFESTO

03. Le parole danno forma al pensiero

04. Prima di parlare bisogna ascoltare

07. Condividere è una responsabilità

08. Le idee si possono discutere. Le persone si devono rispettare.

09. Gli insulti non sono argomenti

02. Si è ciò che si comunica

DOMANDE SU CUI GLI ALUNNI HANNO RIFLETTUTO

- La libertà di espressione è incondizionata?

- Come si coniuga con le nuove tecnologie?
- Si è più liberi/e sui social? Posso dire quello che voglio? Ci sono delle regole da seguire?
- Si riesce ad esprimere il proprio pensiero? Si viene facilmente fraintesi?
- Le parole possono scatenare conflitti? Quali normative garantiscono la libertà di parola?
- Qual è il limite? Come vengono rispettate la libertà, la dignità e la diversità dell'individuo nei media?

SVOLGIMENTO

L'insegnante ha introdotto il concetto di libertà di opinione e rispetto della dignità umana, attraverso un breve excursus storico normativo sull'importanza di queste conquiste democratiche dell'uomo. Gli studenti hanno approfondito il contenuto degli articoli della Costituzione Italiana, in particolare l'Articolo 2, l'Articolo 3 e l'Articolo 21.

Da questi Articoli gli studenti si sono posti le seguenti domande:

- Come cambiano libertà di opinione e rispetto della dignità umana alla luce dei nuovi mezzi di comunicazione, soprattutto con la forte diffusione dei social media?
- Come il web amplifica il reato di diffamazione?

La discussione è proseguita con approfondimenti sulla necessità del rispetto della verità, nonché sull'importanza di una comunicazione che usi correttamente le parole per non ledere la dignità morale e professionale degli altri individui.

ULTERIORI APPROFONDIMENTI

Per favorire la discussione e/o approfondire questi argomenti, è stato necessario leggere le norme che, nella storia, hanno introdotto la libertà di opinione e il rispetto della dignità umana, con un focus specifico sulle norme costituzionali, dall'Articolo 11 della Dichiarazione dei diritti dell'uomo del 1789, all'Articolo 19 della Dichiarazione universale dei diritti umani dell'assemblea generale dell'ONU 1948. Inoltre, gli studenti hanno cercato articoli relativi al tema dell'odio online.

MODULO 4 “Libertà di e libertà da”

ARGOMENTO

Hate speech

Costituzione

Consapevolezza e responsabilità

COMPETENZE CHIAVE

Imparare a imparare Competenze

sociali e civiche

Consapevolezza ed espressione culturale

PRINCIPI DEL MANIFESTO

02. Si è ciò che si comunica

03. Le parole danno forma al pensiero

04. Prima di parlare bisogna ascoltare

07. Condividere è una responsabilità

08. Le idee si possono discutere. Le persone si devono rispettare.

09. Gli insulti non sono argomenti

SVOLGIMENTO

L'insegnante ha introdotto il tema dell'Art. 21 della Costituzione Italiana, della libertà d'espressione e la questione libertà di pensiero, parola, riunione, manifestazione (tutti diritti che il Fascismo ha negato). Quindi, ha chiesto agli alunni se esistono e quali sono i limiti alla libertà d'espressione e come è possibile bilanciare diritti apparentemente in contrasto. Infine, ha invitato ciascuna/o a chiedersi cosa può fare per non essere complice di tanto odio.

MODULO 5 “ART. 21...Liberi di esprimerci”

ARGOMENTO

Social

Costituzione

COMPETENZE CHIAVE

Consapevolezza ed espressione culturale

Comunicazione nella madrelingua

Competenze sociali e civiche

PRINCIPI DEL MANIFESTO

02. Si è ciò che si comunica
03. Le parole danno forma al pensiero
04. Prima di parlare bisogna ascoltare
07. Condividere è una responsabilità
08. Le idee si possono discutere. Le persone si devono rispettare.
09. Gli insulti non sono argomenti

DOMANDE SU CUI GLI ALUNNI HANNO RIFLETTUTO

- La libertà d'espressione, sancita dall'art. 21 della Costituzione, è una pietra angolare dell'ordine democratico, perché riconosce pari dignità a tutti i cittadini e contribuisce a realizzare "il pieno sviluppo della persona umana e l'effettiva partecipazione di tutti i lavoratori all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese" (Art. 3). In un contesto segnato dalla rivoluzione introdotta da Internet e dall'avvento delle nuove tecnologie (che hanno profondamente mutato i processi di formazione dell'opinione pubblica) come continuare a garantire l'art. 3 senza mettere in discussione l'art. 21?
- La manifestazione pubblica di un pensiero, un tempo riservata a pochi/poche, oggi è potenzialmente appannaggio di tutti/e: il fatto che io abbia la possibilità di farlo mi autorizza automaticamente a dire/scrivere tutto ciò che voglio?
- Qual è la bussola che dovrebbe orientarmi ogni volta che scelgo di condividere dei contenuti?
- In cosa può essere utile un Manifesto come quello della comunicazione non ostile?

SVOLGIMENTO

Attraverso la metodologia del brainstorming gli alunni hanno riflettuto su com'è cambiata la libertà d'espressione e conseguentemente l'informazione con l'avvento di Internet.

Al termine della lezione l'insegnante ha invitato la classe ad approfondire l'argomento a casa per riflettere se è necessario formulare modifiche all'Articolo 21 o se la Costituzione tiene conto dei cambiamenti in atto.

ULTERIORI APPROFONDIMENTI

È stato possibile approfondire il tema attraverso la lettura personale di alcune fonti fondamentali. Sono stati raccolti alcuni episodi verificatisi in Rete (in particolare sui social).

Le parole danno forma al pensiero, trasmettono conoscenza, aiutano a collaborare, possono dare vita ad un processo di guarigione interiore. Ma le parole possono anche ferire, offendere, calunniare, ingannare, distruggere. Ecco perché il “Manifesto della comunicazione non ostile”, ed in particolare questo progetto, ha rappresentato un’occasione per tornare a riflettere sul proprio modo di comunicare, di concepire i diritti e soprattutto il desiderio di tornare a rispettare l’altro.

MODULO 6 “*La parità di genere*”

ARGOMENTO

Consapevolezza e responsabilità

Collaborazione

Inclusione

COMPETENZE CHIAVE

Competenze sociali e civiche

Consapevolezza ed espressione culturale

Comunicazione nella madrelingua Imparare

a imparare

PRINCIPIO DEL MANIFESTO

02. Si è ciò che si comunica

03. Le parole danno forma al pensiero

04. Prima di parlare bisogna ascoltare

07. Condividere è una responsabilità

08. Le idee si possono discutere. Le persone si devono rispettare.

09. Gli insulti non sono argomenti

DOMANDE SU CUI GLI ALUNNI HANNO RIFLETTUTO

- Secondo l’Articolo 3 della Costituzione, uomini e donne sono rappresentati nello stesso modo dalle parole?

- Cambia qualcosa se definisco una donna architetto o architetta, avvocato o avvocatata?
- Il linguaggio usato nei media, nella modulistica delle Pubbliche Amministrazioni, sui giornali, sui manuali, è capace di rappresentare sia gli uomini che le donne?
- Se le parole mi rappresentano, occorre usare sia il genere maschile che quello femminile?

SVOLGIMENTO

L'insegnante ha letto l'Articolo 3 della Costituzione Italiana e lo ha commentato insieme agli alunni. Che cosa significa dare pari dignità sociale alle donne? Significa anche usare le parole che le rappresentano e le rendono visibili! Gli alunni hanno esposto le loro idee sulla condizione della donna in Italia e nel mondo.

MODULO 7 “Comunic-AZIONE”

ARGOMENTO

Abitare (e comunicare) consapevolmente nel mondo digitale

COMPETENZE CHIAVE

Competenza alfabetica funzionale

Competenza digitale

Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

Competenza in materia di cittadinanza

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

PRINCIPI DEL MANIFESTO

Virtuale è reale

DOMANDE SU CUI GLI ALUNNI HANNO RIFLETTUTO

- Quanto tempo dedico alla “cura” di quanto posto, scrivo, pubblico sui social network che abito?
- Vivo le discussioni in rete come qualcosa di estraneo al face to face? Perché?

La nostra Comunic-Azione quotidiana è spesso alternata da momenti online o offline: si cercato di valorizzare l'importanza della cura che il Piccolo Principe dona alla sua rosa.

La nostra comunicazione è come quella rosa, ha bisogno di molte attenzioni per non farla "appassire". Oggi, molto spesso, capita che il mondo virtuale (digitale) sia considerato extra e, dunque, meno importante nella relazione umana: questo comporta un danno considerevole per il nostro "fiore"!

SVOLGIMENTO

L'insegnante ha letto i passi del Il Piccolo Principe, di Antoine De Saint-Exupéry, in particolare il testo sulla cura della rosa. Lettura del brano scelto: *"Voi siete belle, ma siete vuote"*, disse ancora. *"Non si può morire per voi. Certamente, un qualsiasi passante crederebbe che la mia rosa vi rassomigli, ma lei, lei sola, è più importante di tutte voi, perché è lei che ho innaffiato. Perché ho messo lei sotto la campana di vetro"*.

Gli studenti hanno espresso il loro commento personale.

MODULO 8 "Non è ammessa la pena di morte"

ARGOMENTO

Consapevolezza e responsabilità

Conflitto

Costituzione

COMPETENZE CHIAVE

Imparare a imparare Competenze

sociali e civiche

Consapevolezza ed espressione culturale

PRINCIPI DEL MANIFESTO

01. Virtuale è reale

05. Le parole sono un ponte

06. Le parole hanno conseguenze

10. Anche il silenzio comunica

DOMANDE SU CUI GLI ALUNNI HANNO RIFLETTUTO

- Cosa pensi della pena di morte?
- Su cosa si basa la tua opinione?
- Sulla base di quali conoscenze e criteri formuli un giudizio a favore o contro?
- Che cosa sai della pena di morte in Italia e nel mondo?
- Come fare per esprimere un'opinione consapevole?

SVOLGIMENTO

L'insegnante ha avviato una discussione partendo da questi materiali: "Dei delitti e delle pene" di C. Beccaria; Articolo 27 della Costituzione Italiana; Campagna contro la pena di morte di Amnesty International; Approfondimento sulla pena di morte in Europa e nel mondo.

Obiettivo raggiunto: stimolare l'interesse per l'argomento e il dialogo costruttivo.

Gli alunni, guidati dall'insegnante, hanno espresso le loro opinioni e hanno acquisito nuove conoscenze.

L'attività si è svolta in due fasi:

Prima fase

Lettura dei documenti e di alcuni articoli di giornale.

Seconda fase

È stato avviato il confronto sulle fonti consultate. L'insegnante ha dato agli alunni ulteriori chiarimenti e sono state raccolte ulteriori curiosità per avviare una ricerca.

RAGIONARE SULLE PROPRIE OPINIONI

Opinioni sulla base di criteri

Gli alunni hanno riflettuto sulle loro posizioni iniziali e su quanto emerso durante le ricerche. È stata condotta una riflessione sul sé e in che misura le opinioni sono cambiate dopo essersi documentati.

DIBATTITO SULL'ARGOMENTO

Il lavoro ha aperto a un successivo approfondimento sulla tecnica del debate e la partecipazione ad un debate in cui gli alunni sono stati invitati a sostenere le tesi pro o contro la pena di morte (indipendentemente dalle loro opinioni a riguardo).

Il dibattito è stato molto utile per educare all'ascolto, al dialogo rispettoso, all'argomentazione e sensibilizzare al tema.

Programma che verrà svolto entro il termine delle lezioni

MODULO 9 “*Le parole della Grande Guerra*”

ARGOMENTO

Occorre riflettere e fare memoria della tragedia di quell'immane conflitto, comprendendo le sue ragioni profonde. Uno dei motivi per cui il primo conflitto mondiale può definirsi “grande” è perché tuttora non è finito. Le sue conseguenze albergano infatti nel nostro presente. Anche le categorie del pensiero umano, nonché le modalità di espressione dello stesso sono state influenzate e risentono ancor oggi dell'incidenza della radicalità di quel conflitto, il primo in cui l'uomo perse la sua centralità a favore della massa.

Lingua e guerra. Il tema è sconfinato e si presta a innumerevoli riflessioni. Se ne possono scegliere due, che riguardano rispettivamente il tema di come la Grande Guerra abbia modificato la lingua italiana (ma anche tutte quelle dei Paesi coinvolti: medesimo fenomeno si ritrova in Francia, Inghilterra, Germania, per esempio), grazie all'introduzione di espressioni nate in trincea, le quali hanno, a ben guardare, quasi sempre connotati ostili o guerreschi: “scemo di guerra”, “imboscato”, “cecchino”, “disfattista”, “crucco”, solo per menzionarne alcune tra le innumerevoli. A complicare il quadro e a dimostrazione della compresenza di ostilità e umanità in tutta l'esperienza della Grande Guerra (complicità rivale *hostis-hospes*, per dirla con il filosofo Eligio Resta), la parola di guerra è però sempre anfibia. Si pensi a “crucco”, consueto dispregiativo utilizzato per i tedeschi.

La parola, di etimo incerto, proviene probabilmente dal croato “*kruh*” pane (i croati erano sudditi austroungarici) e nasce dalla comprensione del dramma degli Imperi centrali ridotti alla fame, soprattutto dopo aver sfondato a Caporetto.

Ci sono sempre nelle parole “tracce nascoste” di ostilità o di accoglienza della diversità, come d'altronde dimostrano già *hostis* e *hospes*, che condividono la medesima radice indoeuropea. Un secondo aspetto della relazione lingua-guerra è che la comunicazione di massa trovò nel conflitto un banco di prova essenziale per elaborare strategie di persuasione, che vennero poi adottate nei decenni successivi fino alla contemporaneità. Il fenomeno coinvolse in primo luogo la letteratura. Alcuni autori capirono il carattere essenziale del coinvolgimento delle masse. Ne sono prova i tanti discorsi e pamphlet fino alle c.d. “radiose giornate di maggio” e durante i tre anni e mezzo di guerra. Già quest'ultima espressione - radiose giornate - trasmette l'idea del futuro, dell'aurora purificatrice della primavera inoltrata, del futuro di luce e di gloria.

È noto che questa prospettiva s'inabissò nella neve gelida dell'arco alpino o sulle pietraie del Carso.

Ci vollero allora altre parole, per lenire il dolore: guerra bianca, per esempio, che trasmette l'idea non solo della montagna ma dell'inesistenza del conflitto, quando invece lo stesso era aspro. Parole per creare miti, quindi, tra cui il più pericoloso è certamente quello del “nemico”. Il tedesco è il “*germHun*”, nella propaganda bellica inglese.

Si pronuncia uguale a *german*, ma è una crasi tra *german* e *hun*, unno, la bestia feroce. Il nemico non è un uomo, è chi stupra le donne, uccide i bambini. Non solo è opportuno combatterlo, è necessario. Si nota così, grazie a questi pochi accenni sparsi, la potenza evocatrice della parola, la sua capacità di creare miti, staccare a volte l'individuo dalla realtà, creare comunità effimere (la c.d. comunità d'agosto), polarizzare la sua ostilità verso nemici, molte volte artificiali.

Molte altre sono le espressioni che hanno determinato tali conseguenze: si pensi a Caporetto, come sinonimo di sconfitta, soprattutto, ma anche “vittoria mutilata”, ossimoro dannunziano portentoso, perché di potenza straordinaria, visti gli episodi del dopoguerra a partire da Fiume. Pertanto, il tema indicato potrà essere analizzato in due prospettive: concentrarsi su quali parole della Grande Guerra contengono tracce nascoste di ostilità o accoglienza della diversità, e riflettere su quali furono le parole determinanti per la creazione di un nemico comune, elemento essenziale per spingere alla guerra.

COMPETENZE CHIAVE

Competenza alfabetica funzionale

Competenza in materia di cittadinanza

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

PRINCIPI DEL MANIFESTO

5. Le parole sono un ponte

6. Le parole hanno conseguenze

DOMANDE SU CUI GLI ALUNNI DOVRANNO RIFLETTERE

- Quali sono le parole che ebbero più incidenza nel portare progressivamente i popoli alla guerra?
- Quali parole o espressioni ostili dell'epoca della Grande Guerra utilizziamo ancora?
- Come la Grande Guerra ha modificato in generale il linguaggio con espressioni guerresche utilizzate in senso figurato (es. marcare visita, essere in linea, rompere le scatole)?

SVOLGIMENTO

L'insegnante leggerà il Discorso di Gabriele D'Annunzio allo scoglio di Quarto dei mille e il Discorso di Gabriele D'Annunzio alla ringhiera del Campidoglio. Gli studenti saranno chiamati ad interrogarsi sulla parola come strumento di verità. Inoltre, dovranno riflettere sulle conseguenze emotive e comportamentali delle parole. Discussione collettiva sulla capacità delle parole di rispecchiare la verità, di creare un mito, di orientare le azioni.

MODULO 10 “La patente”

ARGOMENTO

Differenza come valore aggiunto: un confronto di punti di vista

COMPETENZE CHIAVE

Competenza alfabetica funzionale

Competenza personale sociale e capacità di imparare a imparare

PRINCIPI DEL MANIFESTO

6. Le parole hanno conseguenze

7. Condividere è una responsabilità

10. Anche il silenzio comunica

DOMANDE SU CUI GLI ALUNNI DOVRANNO RIFLETTERE

- Quanto un pre-giudizio può essere una barriera comunicativa?
- Quanto possono ferire le parole?
- Quanto è importante saper mettere a confronto i differenti punti di vista?

SVOLGIMENTO

L'insegnante leggerà il brano Luigi Pirandello, *La patente*, da *Novelle per un anno* (1922). Discussione e confronto con la realtà attuale.

ULTERIORI APPROFONDIMENTI

Tema del pre-giudizio in letteratura (confronto con tra le novelle di Verga e le novelle di Pirandello). Riflessione sull'utilizzo consapevole e critico dello strumento digitale e dei social con riferimento alle conseguenze socio-culturali ed emotive determinate dalla diffusione di pre-giudizi.

MODULO 11 “Le parole di Hitler”

ARGOMENTO L'uso delle parole nella costruzione della realtà nel Nazismo.

COMPETENZE CHIAVE

Competenza alfabetica funzionale

Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

Competenza in materia di cittadinanza

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

PRINCIPI DEL MANIFESTO

2. Si è ciò che si comunica

3. Le parole danno forma al pensiero

DOMANDE SU CUI GLI ALUNNI DOVRANNO RIFLETTERE

- Qual è la reazione emotiva che una parola può suscitare?
- Cosa vuol dire appartenere a un gruppo?
- In che modo le parole che utilizziamo per definire noi stessi e gli altri sono in grado di dividere o di unire?

SVILUPPO

L'insegnante leggerà alcuni passi scelti dei discorsi di Hitler, sottolineando alcune parole chiave. Inoltre, condurrà un dialogo volto ad evidenziare come attraverso l'utilizzo di un preciso repertorio di parole chiave si tenda a marcare una differenza tra "noi" e "loro".

ULTERIORI APPROFONDIMENTI

Gli studenti potranno riflettere su come e dove, nel mondo odierno, si possono ritrovare certe dinamiche messe in atto dal Nazismo. Gli studenti dovranno anche ipotizzare un modo di utilizzare la parola che possa fare da argine a questo tipo di dinamica.

MODULO 12 *“Parole dal diario di Anna”*

ARGOMENTO *consapevolezza e responsabilità Costituzione*

COMPETENZE CHIAVE

Comunicazione nella madrelingua

Imparare a imparare

Competenze sociali e civiche

Consapevolezza ed espressione culturale

PRINCIPI DEL MANIFESTO

07. Condividere è una responsabilità

08. Le idee si possono discutere. Le persone si devono rispettare.

09. Gli insulti non sono argomenti

02. Si è ciò che si comunica

03. Le parole danno forma al pensiero

04. Prima di parlare bisogna ascoltare

DOMANDE SU CUI GLI ALUNNI DOVRANNO RIFLETTERE

- Quanto è importante non mistificare le parole?
- Quali sono le conseguenze della mistificazione delle parole?
- Come e perché i regimi totalitari hanno mistificato il significato di molte parole (per esempio uomo/sottouomo, cittadino di serie A/cittadino di serie B)?
- Perché e con quali meccanismi si ricerca un colpevole, un “untore”?
- Quanto è importante combattere affinché le parole non vengano distorte?
- Conosci altri esempi di mistificazione delle parole e delle conseguenze che questo ha comportato?

SVOLGIMENTO

L'insegnante riprenderà i contenuti storici di riferimento, ovvero il Nazismo e le Leggi di Norimberga. Si proseguirà con la lettura della pagina del Diario di Anna Frank relativa al 20 giugno 1942. Si affronterà poi un confronto con la realtà attuale.

In relazione a quanto letto, allievi e allieve saranno invitati/e a ripercorrere le vicende storiche trattate e a spiegare in forma scritta come la mistificazione delle parole da parte del Nazismo abbia influito sulla vita di Anna Frank e della sua famiglia. In conclusione dell'elaborato, saranno invitati/e a raccontare situazioni o episodi simili (se ne conoscono) in cui la mistificazione delle parole ha avuto conseguenze.

Prof.ssa Staita Merelinda

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Consuntivo delle attività disciplinari svolte

e dei risultati del processo di insegnamento apprendimento

A.S. 2023/2024 - SEZ. ENOGASTRONOMICA / Classe VD

Disciplina: Diritto e tecniche amministrative Docente: Prof.ssa Maria Carmela Pumillo

1. Analisi della classe

La classe, nell'arco dell'anno scolastico, sotto il profilo umano, ha visto maturare sempre più il comportamento, si è amalgamata al suo interno e ha sviluppato rapporti interpersonali amichevoli e solidali. La frequenza, nonostante alcune discontinuità di qualche alunno in particolare, è stata generalmente regolare. In relazione al profitto, sia le conoscenze che le competenze sono state acquisite dagli studenti in misura differenziata. Alcuni alunni possiedono conoscenze articolate e buone capacità di applicazione, altri hanno acquisito una conoscenza essenziale dei contenuti e sufficienti capacità di applicazione, infine un numero esiguo di studenti ha acquisito conoscenze basilari dei contenuti che, tuttavia, non sempre riesce ad applicare correttamente. Durante le numerose esercitazioni scritte gli alunni hanno dimostrato una certa serietà ed un buon impegno.

2. Obiettivi di apprendimento raggiunti

2.1 Conoscenze: sufficienti, in media, le conoscenze raggiunte in campo tecnico economico;

2.2 Abilità: buone le abilità raggiunte nello svolgimento di problematiche legate agli oggetti di studio (busta paga, calcolo del prezzo di vendita, elementi di marketing, budget, ecc.)

2.3 Competenze: sufficienti, tranne che, per qualche caso buone o ottime, le competenze autonome nella risoluzione di problematiche.

3. Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione

I contenuti disciplinari sono stati sostanzialmente svolti per come programmato, nonostante i rallentamenti, determinati anche dalle svariate attività integrative svolte dagli alunni.

3.1 Attività di recupero

Non è stato necessario procedere ad attività di recupero istituzionalizzate.

3.2 Percorsi di educazione civica

In linea con quanto previsto dall'U.d.A. di educazione civica predisposta dal consiglio di classe sono stati svolti gli argomenti e sviluppate le esperienze in essa prevista in merito al lavoro ed ai diritti da esso discendenti. Non vi sono state le condizioni per realizzare eventi particolari previsti nell'UDA.

4. Metodologie didattiche utilizzate

I metodi di lavoro utilizzati sono stati la lezione frontale, le esercitazioni in classe, i test, le verifiche scritte ed

orali, le lezioni partecipate, si è privilegiato momenti di scoperta, da parte dei ragazzi, con successiva generalizzazione a partire da casi semplici e stimolanti; far realizzare piccoli progetti di difficoltà crescente per abituarli alla formazione di ipotesi e al procedere per approssimazioni successive, così da avere costantemente presente il significato del proprio agire.

5. Materiali didattici e strumenti di lavoro utilizzati

Testi didattici, Scheda predisposta dal docente, Uscite sul territorio, Presentazione in Power point, Mappe concettuali

Testo adottato: Gestire le imprese ricettive 3 – Rascioni e Ferriello - Tramontana

Uso della calcolatrice scientifica, tecnologia informatica.

6. Verifiche e valutazione

Lezione frontale - Esercitazioni individuali - Esercitazioni di gruppo.

Le attività realizzate nell'anno in corso sono state numerose e sono servite, essenzialmente, a valutare la costanza, l'impegno e l'atteggiamento nella partecipazione e le competenze digitali. Le verifiche formative hanno privilegiato i colloqui, i test, le verifiche scritte, le ricerche ed elaborati assegnati per casa, accertamenti informali di natura formativa come gli interventi in classe, esercizi e controllo del lavoro domestico.

Programma svolto

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Contenuti disciplinari	Tempi di attuazione: ore
IL MERCATO TURISTICO Il mercato turistico internazionale Gli organismi e le fonti normative internazionale Il mercato turistico nazionale Gli organismi e le fonti normative interne Le nuove tendenze del turismo	Settembre/Ottobre
IL MARKETING Il marketing : aspetti generali Il marketing strategico Il marketing operativo Ilmarketingplan	Novembre/Dicembre
PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE La Pianificazione e programmazione aziendale. Il budget	Gennaio/Febbraio/Marzo
LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali I Contratti delle imprese ristorative	Marzo/Aprile
LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO Le Abitudini alimentari- I marchi di qualità alimentare	Aprile/Maggio

La programmazione didattica è stata completamente svolta.

RELAZIONE DIDATTICA FINALE
Consuntivo delle attività disciplinari svolte
e dei risultati del processo di insegnamento apprendimento

Anno scolastico: **2023/2024**

Indirizzo: **Alberghiero**

Classe: **5°D**

Disciplina: **Religione Cattolica** Docente: **Prof.ssa Giovanna Lizzio**

* * * * *

1. Analisi della classe

Gli studenti avvalentisi della classe V D Alberghiero, di nuova adozione per la docente, hanno mostrato, nel corso dell'anno scolastico, una discreta partecipazione al dialogo educativo. Alcuni di loro hanno contribuito alla creazione di un clima quasi sempre costruttivo, che ha consentito un sufficiente sviluppo delle competenze e un'adeguata padronanza dei contenuti; al contrario, alcuni degli studenti si sono mostrati apatici e poco collaborativi.

Relativamente all'utilizzo delle conoscenze acquisite nell'effettuazione di compiti affidati e nell'applicazione concreta di quanto appreso, non tutti gli studenti hanno dimostrato un buon livello di assimilazione. Attraverso una più attenta e serena lettura della loro situazione personale nei confronti della religione cattolica, gli studenti sono stati invitati in classe ad un possibile scenario di ricerca sul significato più autentico della religione per l'uomo, ma non sempre hanno accolto l'invito. Nel complesso, la preparazione della classe è buona.

2. Obiettivi di apprendimento raggiunti

2.1 Conoscenze:

- Senso della vita e scelte etiche;
- La fedeltà alla coscienza;
- Etica della vita in società;
- Bioetica tra fede e ragione;
- Pluralismo, dialogo interreligioso e laicità.

2.2 Abilità:

- Riflettere sulla propria identità per riconoscere e confrontarsi con la necessità di vivere responsabilmente, ricercando un senso per la propria vita;

- Saper individuare i termini della discussione sulla responsabilità dell'uomo nei confronti di se stesso, degli altri e del mondo;
- Considerare il valore del proprio impegno nella realizzazione della società futura;
- Comprendere le varie problematiche che sottendono al concetto e all'esperienza della vita;
- Riconoscere i caratteri del pluralismo culturale.

2.3 Competenze:

Gli studenti, al termine del corso di studi, hanno maturato le seguenti competenze:

- Sviluppare un maturo senso critico ed un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica;
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico – tecnologica.

3. Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione:

I contenuti delle cinque Unità di Apprendimento svolte sono stati:

- “Quindici passi verso la felicità” nel pensiero di Papa Francesco;
- Rabbia e diritto all'inquietudine, da “Prendetevi la luna” di Paolo Crepet;
- La gioventù dorata ed inquieta di Agostino d'Ipbona e Francesco d'Assisi;
- I tre giovani eroi, nel Libro di Daniele 3 e nella riflessione di Mons. Gianfranco Ravasi;
- La percezione del tempo in gioventù: dal Kronos al Kairos;
- Il tempo ne “Il Profeta” di Kalil Gibran;
- Le sette malattie dell'esistenza nel Libro di Qoelet;
- Consapevolezza, coscienza e pensiero;
- Verità, libertà e solidarietà;
- Il principio di sussidiarietà nello Stato sociale;
- I principi animatori dello Stato sociale: il principio di solidarietà e il principio di responsabilità;
- Educare alle virtù sociali;
- La giustizia sociale e le sue varie forme;
- L'ingiustizia dei manicomi e la legge Basaglia;
- Giudicati sull'amore nelle opere di misericordia corporali e spirituali;

- Ecologia e responsabilità dei Cristiani di fronte al Creato, nell'enciclica "Laudato Sii" di Papa Francesco;
- L'etica della vita e i principi della bioetica cattolica;
- Le manipolazioni genetiche e i rischi concreti per l'uomo;
- L'intelligenza artificiale e l'era del transumano;
- L'impegno della Chiesa contro i totalitarismi;
- Laicità e laicismo dello Stato;
- Il relativismo: la nuova religione dell'uomo moderno.

La programmazione è stata svolta nel rispetto dei tempi stabiliti ed indicati nel Piano annuale di inizio anno. Tuttavia, nel corso dell'anno alcune ore di insegnamento sono state occupate da iniziative promosse dall'Istituto.

3.1 Percorsi di educazione civica:

Nell'ambito delle attività di Educazione Civica, gli studenti hanno affrontato il tema della dimensione personalistica del lavoro nel Magistero della Chiesa. Nello specifico:

- Il lavoro come vocazione e la sua visione personalistica;
- Il mondo del lavoro e l'intelligenza artificiale.

4. Metodologie didattiche utilizzate:

Nella didattica, si è prestata attenzione ai vari stili di apprendimento, ai contenuti esistenziali e alle sensibilità personali. Si sono elaborati itinerari didattici:

- Momenti di introduzione e lancio di nuove tematiche e provocazioni;
- discussione – confronto – dialogo tra pari e con la docente;
- ricerca, programmazione, applicazione, sintesi ed analisi di tematiche e fenomeni;
- Costruzione di percorsi associativi e lineari.

Nel lavoro didattico si sono rispettati i blocchi che caratterizzano l'IRC: blocco antropologico, biblico – teologico, storico – culturale e dialogico. La metodologia è stata inclusiva e ha favorito le abilità individuali, valorizzando le risorse e le differenze di tutti, ed in particolar modo di uno studente. Le strategie metodologiche adottate sono state:

- Cooperative learning;
- Peer tutoring;
- Problem solving;
- Brainstorming;
- Storytelling;
- Lezione frontale.

5. Materiali didattici e strumenti di lavoro utilizzati:

Libro di testo; Bibbia; documenti del Magistero della Chiesa; quotidiani online; quaderno personale; schemi e mappe concettuali; piattaforma Google Classroom (creazione e condivisione di contenuti educativi; verifiche e lavori di gruppo).

6. Verifiche e valutazione:

Con le abilità specifiche personali, ogni studente è stato inventato ad esprimere il proprio pensiero in tre modi: in noi, attorno a noi e nella storia. Le verifiche, con produzione scritta ed orale, sono stati effettuate in itinere ed a conclusione di ogni unità di apprendimento. La valutazione è stata sempre formativa e personalizzata per valorizzare il progresso, l'impegno, la partecipazione e la disponibilità dello studente alle attività proposte, osservando con continuità il suo processo di apprendimento e di costruzione del sapere. Le valutazioni hanno fatto riferimento alla griglia descritta nella programmazione dipartimentale ad inizio anno.

La Docente
Giovanna Lizzio

ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO :

- P.E.I.
- P.D.P. e relativa relazione del Consiglio di classe
- Relazioni degli insegnanti di sostegno
- Simulazione prova italiano
- Simulazioni II prova di Scienze e cultura dell'Alimentazione e Laboratorio di Cucina

Classe V° sezione D Enogastronomia - settore cucina

Foglio Firme per accettazione del documento del 15 maggio A.S. 2023/2024

Docenti	Materie	Firma del docente
Digrande Luisa	Seconda lingua – Francese	
Li Rosi Vincenzo	Matematica	
Lo Piano Giuseppina	Italiano e Storia	
Pumillo Maria Carmela	Diritto e tecniche amministrative	
Staita Merelinda	Alternativa alla Religione Cattolica	
Alescio Maurizio	Sala e vendite	
Galesi Lorella	Lingua Inglese	
Ravalli Eliana	Scienze a cultura dell'alimentazione	
Lizzìo Giovanna	Religione cattolica	
Savone Antonio	Lab. Enogastronomia - Cucina	
Puzzo Giuseppe	Lab. Enogastronomia - Cucina	
Prof. Prelati Francesco	Scienze motorie	
Spataro Biagia Maria	Sostegno	
Giacchi Stefania	Sostegno	