

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



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

I.I.S.S. - "G. MARCONI" - VITTORIA (RG)
Prot. 0007047 del 15/05/2024
IV (Entrata)

ANNO SCOLASTICO 2023/2024
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
CLASSE V B



INDIRIZZO: Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
ARTICOLAZIONE: Sala e vendita

Coordinatore: Prof. Alescio Maurizio

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI
(Art.17, comma 1 del D.Lgs 62/2017)

ARTICOLAZIONE DEL DOCUMENTO

PARTE PRIMA- INTRODUZIONE

Informazione di carattere generale

Profilo del diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo servizi enogastronomici

PARTE SECONDA- L'ATTIVITA' DIDATTICA

Configurazione della classe

Rapporto scuola-famiglia

Elenco docenti

Elenco Alunni

Finalità e obiettivi educativi

Competenze trasversali raggiunte

Metodologia Strategie e strumenti

Verifiche e Valutazioni

Modalità di recupero, criteri di valutazione e griglie di Valutazione

Criteri per l'attribuzione del voto in condotta (PTOF)

Spazi

PARTE TERZA-VERSO L'ESAME DI STATO

Argomenti svolti in forma interdisciplinare

Cittadinanza e Costituzione

Uda Educazione Civica: ***"Il lavoro come mezzo di crescita sociale...nell'era digitale"***

Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento-PCTO

Piani educativi individualizzati-PEI

Piani Didattici personalizzati-PdP

Modalità di svolgimento delle prove simulate

Componenti del consiglio di classe

PARTE QUARTA - CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Relazione Italiano

Relazione Storia, Cittadinanza e costituzione

Relazione Lingua Inglese

Relazione Lingua Francese

Relazione Matematica

Relazione Diritto e tecnica amministrativa

Relazione Sala e Vendita

Relazione Enogastronomia

Relazione Scienze e cultura dell'alimentazione

Relazione Scienze Motorie

Relazione Religione

Relazione Attività alternativa alla religione

Prova d'esame

Prima prova scritta
Seconda prova scritta
Prova orale
Griglie di valutazione A-B-C
Griglie di valutazione della seconda prova
Criteri di valutazione colloquio orale
Griglia di valutazione orale
Criteri per l'attribuzione del credito scolastici.
Simulazioni prima, seconda prova e prove equipollenti
ALLEGATI IN FORMA CARTACEA:
Relazioni sostegno
PdP
Simulazioni
Prove equipollenti

PARTE PRIMA: INTRODUZIONE INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

L' Istituto Alberghiero fa parte dell'I.I.S. "G. Marconi" di Vittoria ed è di recente istituzione: la sua nascita risale, infatti, all'anno scolastico 2013/14, pertanto, l'a. s. corrente vede per la quarta volta le classi quinte sostenere gli Esami di Stato conclusivi del Corso di studi.

La sede è ubicata in via Piazza Gramsci, in cui si trovano anche i moderni e attrezzati laboratori di Cucina e Sala. Qui sono allocate le classi degli indirizzi Enogastronomia, Servizi di sala e vendita e Accoglienza turistica. L' I.I.S. "G. Marconi" comprende anche gli indirizzi Manutenzione e Assistenza tecnica, Industria e Artigianato, ubicati presso la sede staccata di Via San Martino.

L'Istituto Alberghiero, seppur giovane, raccoglie un ragguardevole bacino d'utenza sia all'interno della città di Vittoria che dai comuni limitrofi di Acate, Comiso e dalla frazione di Scoglitti.

Il territorio vittoriese e, più in generale il distretto di Vittoria (con Scoglitti), Comiso e Acate, oltre ad essere caratterizzato dalla presenza diffusa di piccole imprese del settore terziario collegate in vario modo con il settore trainante, quello agricolo, vive da alcuni anni a questa parte, un incremento della propria vocazione turistica. Si assiste, infatti, ad un aumento quantitativamente e qualitativamente importante delle presenze turistiche italiane e straniere nel nostro territorio, che vanno ad incrementare la richiesta di servizi turistici legati alla ristorazione e alle strutture ricettive (villaggi turistici, alberghi, agriturismi, case- vacanza, bed and breakfast).

In questo contesto la figura del Tecnico dei servizi enogastronomici risulta essere molto richiesta per andare incontro alle esigenze che le aziende del settore presentano.

PROFILO DEL DIPLOMATO DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE NELL'INDIRIZZO SERVIZI ENOGASTRONOMICI

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, lo studente 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 ha acquisito 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 e capacità di predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Gli studenti hanno partecipato inoltre al progetto 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 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 specifica sia per quanto riguarda le conoscenze tecnico applicative, sia per quanto concerne l'approccio teorico alla materia.

PARTE SECONDA: CONFIGURAZIONE DELLA CLASSE

La classe V B, da elenco presente sul registro elettronico, è costituita da 19 alunni. I frequentanti sono 16, infatti: un'alunna a metà anno si è ritirata, un'altra non ha mai frequentato e un alunno dopo un mese non ha più frequentato. La classe è abbastanza eterogenea in termini di competenze e manifesta qualche problema di natura didattico-disciplinare. Ciò è dovuto alla non sempre regolare partecipazione al dialogo educativo, alla non sempre sufficiente motivazione allo studio e ad un atteggiamento non sempre rispettoso del regolamento scolastico. In generale gli alunni provengono da un ambiente socio culturale medio che influisce sulla crescita della personalità degli stessi. Sono presenti 5 alunni con BES: tre con disabilità - per i quali, secondo la L.104/92, è stato predisposto e realizzato il PEI e due alunni altri BES. Due alunni seguono la programmazione differenziata, mentre l'altro segue la programmazione ministeriale per obiettivi personalizzati. Gli alunni sono seguiti da 3 insegnanti di sostegno e le programmazioni sono state elaborate tenendo conto delle specificità e delle potenzialità di ciascun alunno per il raggiungimento del successo formativo.

I PDP predisposti per gli alunni con BES, le relazioni sulle attività, le metodologie adottate e i criteri di valutazione sono allegati in un fascicolo cartaceo.

Fin dall'inizio dell'anno scolastico, alcuni alunni hanno presentato delle difficoltà nel seguire in modo regolare lo svolgimento del programma, ma successivamente, hanno mostrato un lieve incremento della partecipazione e dell'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 sono state accettabili le risposte agli stimoli offerti; il grado di coinvolgimento degli alunni è andato crescendo, qualificandosi alla fine in maniera accettabile. All'interno della classe si sono evidenziati diversi livelli di apprendimento: un micro gruppo si è distinto per interesse, partecipazione e per i risultati apprezzabili raggiunti in tutte le discipline; un gruppo più ampio ha raggiunto risultati sufficienti se pur con un' incostante partecipazione alle attività didattiche e una non sempre sufficiente motivazione allo studio; alcuni membri del gruppo classe hanno invece manifestato, sin dall'inizio dell'anno scolastico, scarsa partecipazione e motivazione allo studio.

La classe ha usufruito di continuità didattica in alcune discipline, fra cui quelle d'indirizzo, ma anche nei confronti dei nuovi docenti quasi tutti gli alunni hanno risposto positivamente adattandosi a nuove metodologie didattiche e alle crescenti difficoltà dei programmi ministeriali del quinto anno. Gli alunni hanno seguito le varie attività

didattiche, anche se con le differenze sopra evidenziate. Per gli allievi che hanno mostrato carenze di base di un certo rilievo, sono state operate azioni di stimolo e interventi di recupero personalizzato (ulteriori spiegazioni, esercitazioni individuali). Il programma, per alcune discipline, è stato svolto in tutte le sue parti secondo le modalità previste nella programmazione annuale, per altre, a causa di difficoltà pregresse che hanno rallentato il programma didattico, non è stato possibile.

RAPPORTI SCUOLA FAMIGLIA

I genitori degli allievi sono stati contattati attraverso le consuete modalità dei colloqui individuali e generali. Scarsa è stata la partecipazione delle famiglie.

ELENCO DOCENTI

Docente	Materia	Ore	Stato giuridico docente	Continuità	Membri interni
Alessandra Russo	Italiano e storia	6	T.D.	5	
Giglio Edmondo	Matematica	3	T.I.	5	
Firringioli Eleonora	Francese	3	T.I.	5	
Licitra Barbara	Inglese	2	T.I.	5	
Alescio Maurizio	Sala e vendita	7	T.I.	3-4-5	x
Busacca Salvatore	Scienze e culture degli alimenti	3	T.I.	3-4-5	x
Compagnino Sebastiana	Cucina	1	T.D.	5	x
Prelati Fabio	Scienze motorie	2	T.I.	4-5	
Puglisi Antonino	Religione	1	T.I.	3-4-5	

FINALITA' CONSEGUITE E OBIETTIVI EDUCATIVI PERSEGUITI

Al fine di perseguire l'importante finalità di contribuire alla formazione della personalità degli allievi e dotarli di basi culturali idonee alla costruzione di una professionalità completa, polivalente e flessibile, il C. d. C. si è mosso nella prospettiva della realizzazione degli obiettivi previsti dal PTOF d'Istituto, tenendo conto anche delle strategie dell'insegnamento-apprendimento, volte al conseguimento dell'obiettivo dello star bene a scuola e della motivazione allo studio.

Lo "star bene" a scuola non comporta esclusivamente l'introduzione di nuovi contenuti d'insegnamento, comporta piuttosto una finalizzazione e una valorizzazione degli stessi e delle norme fondamentali della vita scolastica. Pertanto gli obiettivi educativi con carattere di trasversalità hanno mirato a:

- Favorire l'autogestione e l'auto-valutazione delle proprie capacità;
- Formare persone impegnate e responsabili: a scuola, nel lavoro e nel campo civile;
- Favorire l'adattabilità "al cambiamento";
- Promuovere l'apprezzamento dei "valori" etici e morali;
- Favorire il confronto e l'interazione con "l'altro", attraverso rapporti di empatia e rispetto.

COMPETENZE TRASVERSALI RAGGIUNTE

Il C. d. C. ha valutato che al termine del percorso di studi ogni alunno ha raggiunto le seguenti competenze:

- Essere capace di comprendere e selezionare informazioni e gestirle con criteri di priorità, complessità e logica consequenzialità;
- 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;
- Saper utilizzare i linguaggi specifici di indirizzo acquisiti per comunicare, rappresentare, organizzare ed elaborare gli aspetti tecnici del proprio lavoro, utilizzando anche strumenti informatici e telematici;
- Essere capace di operare sia autonomamente che in team, acquisendo la metodica di studio e le capacità organizzative necessarie sia per l'inserimento nel mondo del lavoro, sia per la prosecuzione universitaria degli studi;
-
- Essere capace di utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

METODOLOGIA

IL C.d.C. ha operato una scelta varia delle strategie metodologiche in concordanza e in considerazione dei ritmi e degli stili di apprendimento degli alunni, affinché i metodi risultassero il più possibile individualizzati. A tale scopo ha ritenuto necessario:

- Comunicare l'obiettivo;
- Creare un clima sereno;
- Usare un linguaggio di facile comprensione e adeguato alla propria utenza.
- Favorire l'autovalutazione;
- Adattare e calibrare i contenuti alle possibilità di apprendimento degli allievi.
- Favorire l'autostima;
- Verificare frequentemente e fornire feed-back;
- Favorire il dialogo e il confronto;
- Favorire l'apprendimento attivo (partire dal noto per arrivare al nuovo);
- Far vivere l'errore come momento di riflessione per costruire e migliorarsi.

STRATEGIE E STRUMENTI

Le strategie didattiche eseguite sono state rivolte alla ricerca della qualità delle relazioni interpersonali e la creazione di un clima sociale e positivo, caratterizzato da accoglienza, sicurezza, fiducia, autonomia, autostima, aiuto e collaborazione.

E' stato favorito il lavoro individualizzato nel perseguire gli obiettivi formativi di base, il lavoro di gruppo come tecnica principale di socializzazione e cooperazione. I docenti hanno alternato le lezioni frontali con l'uso di strumenti informatici e multimediali, immagini, film, video YOUTUBE, ppt e App. Inoltre i docenti hanno seguito costantemente il processo di apprendimento degli allievi informandoli dei risultati conseguiti anche attraverso la discussione degli elaborati.

I docenti hanno adottato i seguenti strumenti:

- Libri di testo;
- Mezzi informatici e audiovisivi;
- Schede di lavoro;
- Schede riassuntive;
- Mappe;
- Lavori di gruppo;
- Registro elettronico Argo;
- Apps.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Nell'arco dell'anno, per accertare il raggiungimento degli obiettivi prefissati, si sono privilegiati i seguenti strumenti di verifica:

- prove orali;
- relazione scritta e/o orale;
- test e questionari;
- esercitazioni di gruppo;
- attività di laboratorio;
- lettura e analisi dei testi;
- esercizi individuale e/o di gruppo.
- tema, saggio breve.

Le verifiche sono state di tre tipi e cioè: diagnostiche, formative e sommative: le prime, in ingresso, hanno accertato i prerequisiti necessari per affrontare i contenuti del nuovo anno, le seconde in itinere, hanno verificato le conoscenze, i dubbi, le problematiche relative all'apprendimento dei contenuti di ciascun modulo o parte di esso, le terze, somministrate alla fine della trattazione di ogni modulo, hanno accertato la preparazione ottenuta e il raggiungimento degli obiettivi.

Verifiche per competenze con il digitale: pagina web; immagini; mappe e presentazioni (Ppt, Slides). Per quanto riguarda la valutazione essa è stata strettamente riferita agli obiettivi che hanno orientato l'azione didattica, obiettivi che dunque sono stati utilizzati come criteri di base. Nel misurare il profitto si è tenuto conto oltre che delle conoscenze ed abilità acquisite anche della frequenza, dell'interesse, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, dei progressi conseguiti rispetto al livello di partenza.

MODALITA' DI RECUPERO DELLE CARENZE DEL I QUADRIMESTRE

Matematica	In itinere
Diritto e Tecniche amministrative	In itinere
Inglese	In itinere
Francese	In itinere
Alimentazione	In itinere
Italiano-Storia	In itinere
Sala	In Itinere

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 (PTOF)

La valutazione complessiva, nei vari ambiti disciplinari è dovuta a seguito di una analisi critica del rendimento degli alunni nel corso dell'anno scaturita dalle diverse prove somministrate, tenendo in considerazione i seguenti elementi:

VOTO 10

Pienamente rispettoso del regolamento d'istituto, maturo per responsabilità e collaborazione, propositivo e trainante nel dialogo educativo didattico; Frequenza delle lezioni assidua e continua; Assenza di sanzioni disciplinari.

VOTO 9

Rispettoso del regolamento d'istituto, comportamento buono per responsabilità e collaborazione, impegno e partecipazione propositiva alle attività didattiche; Frequenza delle lezioni costante. Assenza di sanzioni disciplinari.

VOTO 8

Rispettoso del regolamento d'istituto, comportamento buono per responsabilità e collaborazione, impegno e partecipazione attiva alle attività didattiche; Frequenza delle lezioni normale; Assenza di sanzioni disciplinari.

VOTO 7

Non sempre rispettoso del regolamento d'istituto, impegno parziale e partecipazione discontinua alle attività didattiche
Frequenza poco regolare
Presenta una o più note disciplinari (fino a tre) riportate sul registro di classe.

VOTO 6

Irrispettoso del regolamento d'istituto, comportamento non sempre accettabile per responsabilità e collaborazione Impegno saltuario nelle attività didattiche.
Frequenza delle lezioni saltuaria;
Presenta più annotazioni sul registro di classe per comportamenti gravi e/o reiterati (a partire da 4).

VOTO 5

Inosservanza reiterata del regolamento d'istituto, scarso impegno e partecipazione

alle attività didattiche;

Frequenza delle lezioni del tutto irregolare;

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:

- la regolarità della frequenza;
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo didattico;
- l'impegno;
- l'acquisizione delle conoscenze;
- le capacità e abilità evidenziate;
- le competenze raggiunte;
- le reali potenzialità di ciascun alunno.

SPAZI

L'attività didattica in presenza si è svolta utilizzando tutti gli spazi fruibili all'interno dell'Istituto: classe, laboratorio di cucina e di sala, laboratorio linguistico e informatico, campo esterno "Dario Nicosia ONLUS", Aula Magna, auditorium.

PARTE TERZA: VERSO L'ESAME DI STATO ARGOMENTI SVOLTI IN FORMA PLURIDISCIPLINARE

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.

TITOLO	DISCIPLINE COINVOLTE
Il Tempo	<p>Italiano: Ungaretti e la poetica dell'attimo. Storia: Prima guerra mondiale: guerra lampo Sala: Le bevande miscelate e i distillati Sc. della cultura degli Alimenti: Invecchiamento vino, formaggio e prosciutto stagionato. Enogastronomia: Il menu e i vari momenti del servizio Inglese: Le origini del vino; Il curriculum Vitae</p>
La cucina del Bel Paese	<p>Italiano: La Piada Romagnola (Pascoli) Storia: La posizione dell'Italia nelle due guerre mondiali Sala: Piatti regionali e abbinamento cibo e vino Sc. della cultura degli Alimenti: Nutrienti, la Dieta mediterranea Enogastronomia: Marchi di qualità Inglese: The wine- Cerasuolo- Sicily; Slow food</p>
La conservazione dei cibi	<p>Italiano: Il cibo nelle opere verghiane "Pane e malaria" Storia: Industria conserviera: i cibi in scatola "Il Rivoluzione industriale" Sala: L'etichetta e i marchi di qualità IGP DOP SLOW FOOD Sc. della cultura degli Alimenti: Metodi chimici di conservazione e gamma degli alimenti. Enogastronomia: I metodi di conservazione Inglese: HACCP; World Food Safety</p>
Il Ristorante e la cucina casalinga	<p>Italiano: La celestiale frittata (D'Annunzio) Storia: L'impresa fiumana e l'Italia del dopoguerra Sala: La ristorazione tradizionale, il menù e le altre carte Sc. della cultura degli Alimenti: I prodotti a KM 0 Enogastronomia: Gli stili di cucina nazionale Inglese: The restaurant menu</p>
I nuovi scenari geo-politici ed economici del Terzo Millennio	<p>Italiano: Il Neorealismo: Primo Levi Storia: Il ruolo delle donne nella Resistenza Sala: Varie forme di ristorazione e strutture ricettive Sc. della cultura degli Alimenti: Le malattie alimentari Enogastronomia: La normativa sulla sicurezza alimentare Inglese: Sustainability, Food Sustainability</p>

I suddetti percorsi sono stati affrontati in modo interdisciplinare.

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Anche il nostro Istituto ha recepito l'introduzione nel curricolo dell'insegnamento di Cittadinanza e Costituzione così come previsto dalla Legge n. 169/2008 a partire dall'a.s. 2009/10. Tale insegnamento si è articolato tanto in una dimensione specifica integrata alle discipline dell'area storico-sociale quanto in una dimensione educativa che ha attraversato l'intero processo di insegnamento/apprendimento.

Come previsto dalla CM 86/2010, i contenuti dell'area storico-sociale sono stati integrati con un repertorio di contenuti specifici che partendo dalla conoscenza della Costituzione hanno inteso formare mentalità aperte ad una visione multiprospettica e plurale della realtà.

I contenuti specifici hanno riguardato altresì le conoscenze relative all'ordinamento della Repubblica, nonché, grazie anche all'apporto dell'ambito linguistico, all'organizzazione politica ed economica dell'Europa e ad importanti documenti internazionali.

L'educazione alla Costituzione e ai diritti/doveri di una cittadinanza attiva ha coinvolto trasversalmente tutte le altre aree, per valorizzare i temi trasversali della legalità e della coesione sociale, dei diritti umani, delle pari opportunità, del pluralismo, del rispetto delle diversità, del dialogo interculturale, dell'etica della responsabilità individuale e sociale, della bioetica, della tutela del patrimonio artistico e culturale.

La classe ha partecipato alle seguenti attività curriculari ed 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.

Attività di PCTO NEL TRIENNIO

- Bar didattico;
- Pranzo Solidale;
- Openday;
- Orientamento;
- Progetto fuori classe presso villaggio Olivara (Tropea);
- Cooking quiz show;
- Visita presso il birrificio Pasi;
- Stage presso aziende del settore ricettivo e ristorativo del territorio;
- Cena di Gala Fiera Emaia;
- Inaugurazione campo presso l'I.C.S. "Portella della Ginestra";
- 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.

La valutazione di Cittadinanza e Costituzione ha trovato espressione nel complessivo voto delle discipline umanistiche ma anche nel voto di comportamento.

Come argomento di educazione civica il consiglio di classe all'inizio dell'anno scolastico ha individuato come argomento il "Diritto al lavoro" trattato in un'ottica interdisciplinare, attraverso la progettazione dell'UDA "**Il lavoro come mezzo di crescita sociale...nell'era digitale**" che a fine anno scolastico darà come prodotto finale una presentazione sul diritto al lavoro che raccoglierà il lavoro fatto in tutte le discipline.

UDA DI EDUCAZIONE

CIVICA

A.S. 2023/2024

CLASSE V B ALB.

"Il lavoro come mezzo di crescita sociale...nell'era digitale"

DESTINATARI	Scuola: Istituto d'Istruzione Superiore "G. Marconi", Vittoria Classe: 5 B - Indirizzo ALB: studenti n. 15 Alunni con disabilità: n. 3 Destinatari diretti dell'intervento: Alunni della classe
-------------	--

CONTESTO DELLA CLASSE	La classe V B ALB, composta da 16 alunni con una sufficiente preparazione media, partecipa al dialogo educativo con discreto interesse 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.
TITOLO UDA	<i>Il lavoro come mezzo di crescita sociale...nell'era digitale</i>

TEMATICA INDIVIDUATA

Il percorso mira a diffondere tra i discenti il culto del lavoro come dimensione che aiuta la realizzazione dell'uomo e la crescita sociale in un'era segnata digitalmente.

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. 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 benessere 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.

- IL CONTESTO DIGITALE

Oggi il lavoratore si ritrova inserito in un contesto digitale. Non si può non essere dotati di spid, di carta d'identità elettronica, di mail e, presto di PEC; non si può star fuori dai social, non si possono non conoscere gli strumenti di moneta elettronica. Spesso si dispone di un conto corrente on line.

Tutto questo richiede una formazione specifica ed un costante aggiornamento.

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 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.

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:

- 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>COMPETENZE DA PERSEGUIRE</p>	<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 auto analisi 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 ed allargate. - Sapere adottare comportamenti corretti e sicuri nei luoghi di lavoro.
<p>MODALITÀ, TEMPI E DISCIPLINE COINVOLTE</p>	<p>Il percorso si svilupperà nell'arco di n.33 ore complessive, da avviare il 1° quadrimestre e completare entro l'anno.</p> <p>Discipline coinvolte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lingua e Letteratura Italiana: n°4ore - Storia: n°2ore - Lingua Inglese: n° 4ore - Lingua Francese: n°2ore - Matematica: n° 2ore - Dir. e Tec. Ammin.: n°6ore - Scienza e Cultura degli Alimenti: n°3ore

	<ul style="list-style-type: none"> - Lab. di Accoglienza Turistica: n°3ore - Scienze Motorie: n°3ore - Religione: n°2 ore - Lab. cucina: n°2 ore
<p>ENTI/AZIENDE/ASSOCIAZIONI POTENZIALMENTE COINVOLGIBILI</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ufficio Provinciale del Lavoro- Ragusa - Ordine dei Consulenti del Lavoro-Ragusa - Ordine dei Dottori Commercialisti -Ragusa - CCIAA sud-est Sicilia-Ragusa

PIANO DI PROGETTO

Materie:

- **Italiano/Storia:**

Nella fase iniziale si discuterà con la classe su come sviluppare l'argomento proposto, cercando di individuare il materiale idoneo atto a creare negli alunni una consapevolezza del valore che rappresenta la tematica scelta. Successivamente si procederà ad affrontare e presentare l'argomento insistendo sul significato del lavoro non solo come diritto costituzionale fondamentale nella vita dell'uomo ma anche come mezzo di crescita sociale nonché qualità che conferisce nobiltà e dignità alla sua esistenza. Inoltre si cercherà di porre l'accento anche su come l'era digitale abbia influito sul lavoro e sul lavoratore. Esposta la tematica, toccando argomenti generali, si passerà alla visione di filmati e/o alla selezione di brani e articoli. Nello specifico per l'Italiano si sceglieranno testi antologici di letteratura che parlano di sfruttamento minorile e lavoro illegale, mentre per la Storia lettura e commento di articoli della Costituzione che riguardano il lavoro ma anche brani sul ruolo della donna come lavoratrice. Per la lettura si utilizzerà la metodologia della "Lettura ad alta voce". Si cercherà altresì di rendere le lezioni dinamiche, proponendo come lavoro finale la stesura del proprio curriculum vitae e la realizzazione della lettera di presentazione oltre alla simulazione di un colloquio di lavoro.

- **Lingua Inglese:** letter of application and the CV, how to prepare for a Job interview.

- **Lingua Francese:**

- **Matematica:** Lettura e analisi di grafici

- **Laboratorio cucina: La normativa sulla sicurezza alimentare**

- **Dir. e Tec. Ammin.:**

MODULI DA PAROLE O STILI:

LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA

Una libertà preziosa. Libertà di pensiero ieri ed oggi...

- **Scienza e Cultura degli Alimenti:**

--	--

PRODOTTI O ATTIVITA' INTERMEDIE E CONCLUSIVE DA VALUTARE	Si prevede una valutazione intermedia, per il I° quadrimestre, Per il II° quadrimestre, la valutazione finale dell'attività verterà nella realizzazione della lettera di accompagnamento e del C.V., nella ricerca del lavoro attraverso siti web dedicati ed invio delle candidature, nella simulazione di un colloquio di lavoro.
--	---

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.

PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e Orientamento)



La legge 107/2015 (art.1, commi dal 33 al 43), denominata “La Buona Scuola”, dispone l’obbligo di realizzare percorsi di Alternanza scuola lavoro nel secondo biennio e nell’ultimo anno degli Istituti Professionali, con una durata complessiva di almeno 400 ore (adesso le ore sono minimo 210), da distribuire nel terzo, quarto e quinto anno di corso.

L’Alternanza scuola lavoro, la cui denominazione a seguito dell’ Art. 57, comma 18 della legge di BILANCIO 2019 è stata rinominata P.C.T.O., è una modalità didattica innovativa, che attraverso l’esperienza pratica aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti, ad arricchirne la formazione e a orientarne il percorso di studio e, in futuro di lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi, rappresenta un percorso formativo che si articola in periodi di formazione in aula e periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro. L’impresa/ente che ospita lo studente assume il ruolo di contesto di apprendimento complementare a quello dell’aula e del laboratorio. Il progetto

Alternanza scuola- lavoro ha coinvolto la classe V B sala e vendita dell'Istituto G. Marconi di Vittoria, per un totale di n. 19 alunni.

L'organizzazione del progetto è stata effettuata in diverse fasi:

-La prima è stata quella di presentare tale progetto al Dirigente scolastico e quindi al Consiglio di classe;

-La seconda è stata quella di coinvolgere gli stessi alunni, facendo loro conoscere il progetto del percorso ASL, il contenuto, i tempi di attuazione, gli obiettivi e le strategie;

-La terza è stata quella di predisporre, insieme al personale della segreteria, tutta la documentazione necessaria che, al rientro dallo stage gli alunni hanno consegnato debitamente compilata.

-La quarta fase, al rientro dallo stage, è stata quella di valutare l'attività di alternanza, recependo il giudizio del tutor aziendale ed esaminando i moduli compilati a cura degli alunni.

L'attuazione del progetto.

Lo stage formativo per tutti gli alunni si è svolto in aziende del territorio al terzo e quarto anno. Gli alunni, aiutati dal docente tutor e in maniera indipendente hanno trovato l'azienda dove svolgere lo stage e periodicamente in classe si effettuava un monitoraggio per controllare la regolare attività di stage e la corretta compilazione dei registri presenze.

Attività svolte:

- ✓ Corso HACCP;
- ✓ Stage in aziende ristorative del territorio;
- ✓ Symposium del pomodoro;
- ✓ Convegno pinsa pizza alla romana;
- ✓ Stage presso villaggio l'Olivara di Tropea;
- ✓ Stage presso aziende ristorative del territorio;
- ✓ Bar didattico;
- ✓ Pranzo della solidarietà;
- ✓ Visita presso il birrificio Pasì;
- ✓ Openday;
- ✓ Orienta Catania;
- ✓ Partecipazione a vari buffet organizzati nell'ambito di eventi organizzati dalla scuola nel territorio e all'interno dell'Istituto;
- ✓ Visite aziendali alla Moak e Az. Agr. Poggio di Bortolone.

Obiettivi

L'alternanza scuola lavoro assume una valenza centrale nel piano dell'offerta formativa del nostro Istituto: la realizzazione dei percorsi formativi che utilizzano tali metodologie assicura agli allievi, oltre alla conoscenza di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro. Per favorire l'apprendimento ed avvicinare la formazione fornita dalla scuola alle competenze richieste dal mondo del lavoro, si attivano adeguate metodologie didattiche.

In particolare gli obiettivi sono:

a) Tecnico professionali

acquisire conoscenze, competenze ed abilità nel relativo ambito di indirizzo, mettendo in atto una didattica laboratoriale che consente di superare il gap tra sapere e saper fare;

operare confronti tra il sapere tecnico e quello pratico;

avere un primo contatto con il mondo del lavoro.

b) Personali

acquisire maggiore motivazione nello studio e conseguentemente contrastare la dispersione scolastica;

conoscere sé stesso e le proprie propensioni nell'ambito professionale in cui opera (valore orientativo).

c) Sociali

contribuire a creare un'immagine della scuola come entità capace di operare

uno scambio proficuo con il contesto economico del territorio;

offrire strumenti utili allo studente in vista del suo futuro ruolo nella società.

Il bilancio del progetto è stato quindi positivo, anche per allievi che in generale non possiedono un curriculum scolastico particolarmente brillante.

Tutti i documenti sono depositati in segreteria e a disposizione della commissione:

- Progetto integrale;
- Documentazione attività svolte durante l'anno scolastico;
- Scheda riassuntiva delle attività svolte e delle ore effettuate da ciascuno alunno;
- Autovalutazioni.

PIANI EDUCATIVI INDIVIDUALIZZATI

Nella classe sono presenti 3 alunni con disabilità secondo la L.104/92 per i quali è stato predisposto e realizzato il PEI.

Due alunni seguono la programmazione differenziata, mentre uno segue la programmazione ministeriale per obiettivi personalizzati.

In virtù di tale deliberazione e considerata l'O. M. n. 55 del 22/03/2024 concernente gli esami di Stato, il C.d.C. stabilisce che gli alunni con programmazione differenziata saranno esonerati dagli esami di stato, l'altro sosterrà, invece, prove equipollenti i cui

contenuti faranno riferimento alle programmazioni per obiettivi personalizzati seguiti durante l'anno.

Il Consiglio di Classe propone altresì alla Commissione l'assistenza durante l'esame scritto e durante il colloquio orale della docente di sostegno che ha seguito l'alunno con programmazione per obiettivi personalizzati nello svolgimento dell'iter didattico durante l'anno scolastico. Tale assistenza deve essere intesa come sostegno morale, psicologico e di supporto agli alunni nella decodifica dei messaggi, nel chiarire le richieste dei testi d'esame e nello svolgimento della prova.

Il C. d. C. è concorde nell'affermare che gli alunni esonerati dagli esami di stato e che hanno seguito una programmazione differenziata conseguiranno un **ATTESTATO** delle competenze acquisite, utilizzabile come "credito formativo" per la frequenza di corsi professionali (art. 312 e seguenti del D. L.vo n. 297/94).

il C. d. C. è concorde nell'affermare che per l'esame, per l'alunno che segue la programmazione ministeriale per obiettivi personalizzati, saranno predisposte prove equipollenti, che verifichino il livello di preparazione culturale e professionale idoneo per il rilascio del diploma.

Il colloquio verterà anche su argomenti che riguardano il proprio vissuto e le esperienze fatte durante l'anno scolastico e su uno dei percorsi scelto dal C.d.C

Il Consiglio di Classe può predisporre prove utilizzando modalità diverse (es. Prove strutturate: risposta multipla, Vero/Falso, ecc.) e tempi più lunghi nelle prove scritte (c.9 art.15 O.M.90/01, c.3 art.318 D.L. vo n.297/94).

il Consiglio di Classe nel mese di maggio ha predisposto una simulazione studiata ad hoc con riduzione del numero di consegne e tempi aggiuntivi.

In sede d'esame i docenti presenti trasformeranno le prove del Ministero, la mattina stessa (c.7 e c.8 art.15 O.M.90/01, D.M.26/8/81, art.16 L.104/92, parere del Consiglio di Stato n.348/91).

Tutto ciò deve essere svolto in piena collaborazione con l'insegnante di sostegno.

PIANO DIDATTICO PERSONALIZZATO

Nella classe sono presenti 3 alunni con Bisogni Educativi speciali (BES) secondo la Direttiva Ministeriale del 27 dicembre 2012 e le successive circolari ministeriali.

Per questi studenti sulla base delle decisioni assunte in sede di Consiglio di classe, sono stati predisposti i Piani Didattici Personalizzati-PDP (documenti allegati in forma cartacea) con l'obiettivo di attuare interventi didattico-educativi con modalità funzionali alle esigenze e caratteristiche dello studente, con la finalità di raggiungere gli obiettivi prefissati per ogni disciplina.

Lo svolgimento dell'esame di Stato per tali studenti come chiarisce l'art.21 comma 6 dell'OM n.205/2019, deve essere strutturato in base a quanto previsto nei PDP.

Nello specifico si chiede la possibilità di utilizzo di pc con programma di videoscrittura e correttore ortografico, dispensa dall'uso del corsivo, nonché un tempo maggiore per gli elaborati.

Il Consiglio di classe fornisce alla commissione d'esame ulteriori e opportune indicazioni per consentire a questi studenti di sostenere adeguatamente l'esame di Stato.

A tal fine il Consiglio di classe trasmette alla commissione d'esame l'eventuale Piano Didattico Personalizzato.

MODALITÀ' DI SVOLGIMENTO DELLE PROVE SIMULATE E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Le prove simulate di italiano sono state somministrate nel secondo quadrimestre (10/04/2024) tenendo conto delle tracce delle simulazioni della prima prova della maturità, svolte secondo la tipologia A, B e C.

Le prove simulate della seconda prova sono state somministrate nel secondo quadrimestre (09/04/2024) tenendo conto delle tracce delle simulazioni trasmesse dal Ministero. La prova simulata orale sarà effettuata in data 30/05/2024.

Le prove somministrate e le relative griglie di valutazione sono disponibili in Allegato.

PARTE QUARTA RELAZIONI FINALI

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

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

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

apprendimento

Anno: 2023/2024

Indirizzo: Enogastronomia

Classe: V

Sezione: B

Disciplina: Italiano

Docente: prof.ssa Russo Alessandra

ANALISI DELLE CLASSE

La V B indirizzo Enogastronomia, inizialmente composta da 19 alunni, ad oggi risulta formata da 16 discenti, di cui 9 maschi e 7 femmine. All'interno della classe 5 alunni rientrano nell'area dei Bisogni Educativi Speciali (BES), in particolare: 3 alunni con disabilità certificata e 3 con DSA.

La classe, di nuova acquisizione, si è caratterizzata per una discreta vivacità che non sempre ha reso facile la partecipazione al dialogo educativo. L'impegno non è stato costante e omogeneo, soprattutto in riferimento ad alcuni alunni è emersa una leggera superficialità nel dedicare del tempo all'apprendimento. A seguito di ciò il percorso formativo è stato elaborato con l'obiettivo di rendere le lezioni semplici e stimolanti e suscitare l'interesse generale.

Tra le criticità riscontrate, si osservi il livello linguistico carente in taluni alunni; le difficoltà maggiori non risiedono tanto nei contenuti della materia in sé, quanto nelle difficoltà espositive a livello orale, nella rielaborazione personale dei contenuti e nella stesura di un testo scritto in base alle diverse caratteristiche delle tipologie testuali. Tuttavia nel corso dell'anno scolastico si è riscontrata una maturazione globale e un raggiungimento di autonomia didattica accettabile.

Si è preferito svolgere il programma didattico frazionando gli argomenti, opportunamente sintetizzati dall'insegnante con appunti e riassunti; in questo modo si è data la possibilità a tutti gli alunni di assimilare i contenuti in maniera graduale per poi avere nella fase finale una visione d'insieme delle tematiche e dei concetti più importanti e procedere con i legami interdisciplinari.

La programmazione iniziale non è stata svolta nella sua interezza, prediligendo alcuni argomenti piuttosto che altri, e ciò sia a causa degli interventi di pause e lezioni di ripasso, ma anche per le diverse attività integrative a cui la quasi totalità della classe ha aderito durante l'anno.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Al termine del percorso di studi, nel complesso, quasi tutti gli alunni hanno raggiunto i seguenti obiettivi minimi di apprendimento:

Competenze, abilità e conoscenze LETTERATURA:

- ✓ conoscere e sapersi orientare genericamente nel contesto storico-culturale della letteratura italiana dall'Unità d'Italia al Novecento;
- ✓ contestualizzare l'evoluzione della letteratura italiana in rapporto ai principali processi sociali e politici dell'epoca di riferimento;
- ✓ conoscere gli elementi e i principali movimenti della tradizione letteraria dall'Unità d'Italia al Novecento;
- ✓ riconoscere le linee essenziali della storia della letteratura italiana e orientarsi tra testi e autori fondamentali;

- ✓ identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della letteratura italiana studiati;
- ✓ conoscere in maniera essenziale i contenuti, le coordinate temporali e la poetica delle opere principali degli autori studiati.

Competenze, abilità e conoscenze LINGUA:

- ✓ padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le diverse esigenze comunicative;
- ✓ scrivere in maniera ortograficamente corretta;
- ✓ comprendere e utilizzare il lessico preciso della materia;
- ✓ conoscere e produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità;
- ✓ esporre ed argomentare in modo semplice, i concetti relativi alle problematiche affrontate.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Modulo sugli strumenti per la scrittura:

- come scrivere un tema e approfondimento delle tre tipologie testuali dell'Esame di Stato (A, B e C).

Modulo di letteratura:

- inquadramento storico-culturale dei principali periodi della letteratura italiana ed europea dall'Unità d'Italia al Novecento.
- biografia, opere e poetica dei principali autori attivi nel panorama italiano dall'Unità d'Italia al Novecento.

CONTENUTI PRIMO QUADRIMESTRE:

- ✓ Idee e visione del mondo nel secondo Ottocento: l'età del Positivismo
- ✓ Naturalismo e Verismo: caratteristiche principali
- ✓ Giovanni Verga: biografia, opere maggiori e poetica
- ✓ L'età del Decadentismo: dal Simbolismo all'Estetismo
- ✓ Gabriele D'Annunzio: biografia, opere maggiori e poetica

Scelta antologica dei testi in prosa e in versi:

Verga: *Nedda e Janu* (da *Nedda*), *Lettera-prefazione all'Amante di Gramigna e Rosso Malpelo* (da *Vita dei campi*), *Il progetto dei Vinti* (da *I Malavoglia*, Prefazione); D'Annunzio: *Il conte Andrea Sperelli* (da *Il piacere*), *La pioggia nel pineto* (da *Alcyone*).

CONTENUTI SECONDO QUADRIMESTRE:

- ✓ Giovanni Pascoli: biografia, opere maggiori e poetica
- ✓ Il nuovo romanzo novecentesco: la centralità del soggetto
- ✓ Luigi Pirandello: biografia, opere maggiori e poetica
- ✓ Giuseppe Ungaretti: biografia, opere maggiori e poetica
- ✓ La lirica ermetica (accenni)
- ✓ Il Neorealismo: caratteristiche principali
- ✓ Primo Levi: biografia e opera principale

Scelta antologica dei testi in prosa e in versi:

Pascoli: *X Agosto*, *Lavandare*, *Novembre* (da *Myricae*); Pirandello: *Il «sentimento del contrario»* (da *L'umorismo*), *La patente* (da *Novelle per un anno*); Ungaretti: *Il porto sepolto*, *San Martino del Carso*, *Mattina*, *Poesie di guerra: Veglia, Soldati, Fratelli* (da *L'allegria*); Levi: *«Eccomi dunque sul fondo»* (da *Se questo è un uomo*).

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Per le attività di recupero si è operato in itinere attraverso lezioni cumulative di ripasso e

verifiche di miglioramento.

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

Le attività svolte, inerenti ai percorsi effettuati nell'ambito del curriculum di educazione civica, sono state incentrate sul tema del LAVORO insistendo sul significato del lavoro non solo come diritto costituzionale, ma anche come mezzo di crescita sociale con percorsi che prevedevano la lettura e il commento di brani che parlano di sfruttamento minorile o riforme sociali che hanno migliorato la condizione lavorativa dell'uomo nel corso della storia, con particolare riferimento al ruolo della donna come lavoratrice.

Per rendere le lezioni più dinamiche e stimolanti, e considerato l'indirizzo professionale degli alunni, si è cercato inoltre di porre l'attenzione sulla realizzazione pratica di strumenti di avvicinamento al lavoro come il curriculum, la lettera di autocandidatura e la simulazione di un ipotetico colloquio di lavoro.

La classe ha partecipato con entusiasmo anche a diversi eventi di forte valenza civica che si sono svolti presso i locali della scuola, come ad esempio l'incontro con Davide Faraone, autore del libro *"Con gli occhi di Sara"*, o la giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne, intervenendo con riflessioni, produzioni grafiche e rappresentazione di monologhi teatrali.

METODOLOGIE DIDATTICHE

La modalità di erogazione della didattica ha seguito come canale privilegiato la lezione frontale seppur partecipata e multimediale. Sono state utilizzate anche altre metodologie didattiche quali il dialogo/confronto diretto e continuo docenti/alunni, la *flipped classroom*, *fading* e *prompting*.

MATERIALI DIDATTICI E STRUMENTI DI LAVORO

Si è preferito svolgere il programma alternando l'utilizzo del libro di testo in adozione (*Di Sacco P., La scoperta della letteratura, Vol. III, Pearson Editore*) con riassunti e file multimediali (in prevalenza PowerPoint) creati e forniti dal docente per favorire e facilitare l'apprendimento. Sono stati adoperati inoltre mappe concettuali, schemi e file audio, soprattutto per il ripasso didattico e autonomo.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le valutazioni sono state effettuate durante tutto il periodo scolastico attraverso colloqui orali (individuali e/o di gruppo) e verifiche scritte (elaborazione di testi argomentativi, comprensione del testo), il tutto nella misura e nella modalità più consona in relazione ai tempi e agli argomenti trattati. Inoltre verifiche e valutazioni sono state somministrate tenendo conto il più possibile dei livelli di prerequisiti e delle difficoltà individuali degli alunni. Nella valutazione finale si è tenuto conto dei risultati ottenuti, dell'impegno dimostrato e dei progressi fatti da ogni singolo studente in rapporto alla situazione di partenza.

Vittoria, 03/05/2024

La Docente
Russo Alessandra

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

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

Anno: 2023/2024

Indirizzo: Enogastronomia

Classe: V

Sezione: B
Disciplina: Storia
Docente: prof.ssa Russo Alessandra

ANALISI DELLE CLASSE

La V B indirizzo Enogastronomia, inizialmente composta da 19 alunni, ad oggi risulta formata da 16 discenti, di cui 9 maschi e 7 femmine. All'interno della classe 5 alunni rientrano nell'area dei Bisogni Educativi Speciali (BES), in particolare: 3 alunni con disabilità certificata e 3 con DSA.

La classe, di nuova acquisizione, si è caratterizzata per una discreta vivacità che non sempre ha reso facile la partecipazione al dialogo educativo. L'impegno non è stato costante e omogeneo, soprattutto in riferimento ad alcuni alunni è emersa una leggera superficialità nel dedicare del tempo all'apprendimento. A seguito di ciò il percorso formativo è stato elaborato con l'obiettivo di rendere le lezioni semplici e stimolanti e suscitare l'interesse generale.

Tra le criticità riscontrate, le difficoltà maggiori non risiedono tanto nei contenuti della materia in sé, quanto nelle difficoltà espositive a livello orale. Una parte ha mostrato capacità di rielaborazione personale dei contenuti, altri invece si sono limitati a uno studio di tipo nozionistico. Tuttavia nel corso dell'anno scolastico si è riscontrata una maturazione globale e un raggiungimento di autonomia didattica accettabile.

Si è preferito svolgere il programma didattico frazionando gli argomenti, opportunamente sintetizzati dall'insegnante con appunti e riassunti; in questo modo si è data la possibilità a tutti gli alunni di assimilare i contenuti in maniera graduale per poi avere nella fase finale una visione d'insieme delle tematiche più importanti e procedere con i legami interdisciplinari.

Nonostante le difficoltà iniziali, la programmazione è stata svolta nella sua interezza.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Al termine del percorso di studi, nel complesso, quasi tutti gli alunni hanno raggiunto i seguenti obiettivi minimi di apprendimento:

- saper padroneggiare i principali termini del linguaggio storiografico;
- saper formulare le proprie considerazioni riguardo un evento storico;
- saper collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento;
- conoscere, comprendere e saper esprimere in linea generale i fenomeni storici esaminati;
- saper riconoscere l'interdipendenza tra fattori economici, sociali e culturali;
- saper cogliere i rapporti di causa ed effetto;
- saper individuare, in linea generale, nei processi di trasformazione i principali elementi di persistenza e di discontinuità;
- saper cogliere la significatività per il presente dei fondamentali processi storici studiati;
- saper analizzare la nascita delle istituzioni democratiche, con particolare riguardo alla Costituzione italiana e all'unità europea.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

CONTENUTI PRIMO QUADRIMESTRE:

- ✓ La formazione dello Stato italiano: Destra storica al potere (unità di raccordo);
- ✓ I governi della Sinistra storica: Agostino Depretis e Francesco Crispi (unità di raccordo);
- ✓ La seconda rivoluzione industriale e la società di massa

- ✓ L'età giolittiana
- ✓ La Prima guerra mondiale: cause pregresse e causa scatenante, da guerra lampo a guerra di trincea, la posizione dell'Italia, la svolta del 1917, la fine della guerra e i trattati di pace

CONTENUTI SECONDO QUADRIMESTRE:

- ✓ Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin
- ✓ La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso": il declino degli Stati europei (con particolare attenzione all'Italia e alla Germania)
- ✓ Il Fascismo e la dittatura di Mussolini
- ✓ Sviluppo e benessere degli Stati Uniti negli anni Venti
- ✓ La crisi del 1929 e il *New Deal*
- ✓ Il Nazismo e la dittatura di Hitler
- ✓ La Seconda guerra mondiale: cause, sterminio degli ebrei (*Shoah*), la posizione dell'Italia, la sconfitta del nazifascismo, la Resistenza e la fine della guerra
- ✓ L'Italia del dopoguerra: la nascita della Repubblica italiana (la lezione è stata integrata dalla visione del film "*C'è ancora domani*" di Paola Cortellesi)

Approfondimenti che riguardano Cittadinanza e Costituzione (primo e secondo quadrimestre):

- Le organizzazioni nazionali (ONU, accenni alla NATO)
- La violenza contro le donne e la parità di genere in occasione della giornata internazionale contro la violenza delle donne
- Inclusività e disabilità (visione film "*Quasi amici*" e lettura in classe del libro "*Con gli occhi di Sara*")
- Bullismo in occasione della giornata nazionale contro il Bullismo e il Cyberbullismo

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Per le attività di recupero si è operato in itinere attraverso lezioni di ripasso e verifiche di miglioramento.

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

Le attività svolte, inerenti ai percorsi effettuati nell'ambito del curriculum di educazione civica, sono state incentrate sul tema del LAVORO insistendo sul significato del lavoro non solo come diritto costituzionale, ma anche come mezzo di crescita sociale con percorsi che prevedevano la lettura e il commento di brani che parlano di sfruttamento minorile o riforme sociali che hanno migliorato la condizione lavorativa dell'uomo nel corso della storia, con particolare riferimento al ruolo della donna come lavoratrice.

Per rendere le lezioni più dinamiche e stimolanti, e considerato l'indirizzo professionale degli alunni, si è cercato inoltre di porre l'attenzione sulla realizzazione pratica di strumenti di avvicinamento al lavoro come il curriculum, la lettera di autocandidatura e la simulazione di un ipotetico colloquio di lavoro.

La classe ha partecipato con entusiasmo anche a diversi eventi di forte valenza civica che si sono svolti presso i locali della scuola, come ad esempio l'incontro con Davide Faraone, autore del libro "*Con gli occhi di Sara*", o la giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne, intervenendo con riflessioni, produzioni grafiche e rappresentazione di monologhi teatrali.

METODOLOGIE DIDATTICHE

La modalità di erogazione della didattica ha seguito come canale privilegiato la lezione frontale seppur partecipata e multimediale. Sono state utilizzate anche altre metodologie didattiche quali il dialogo/confronto diretto e continuo docenti/alunni, la *flipped classroom*,

fading e prompting.

MATERIALI DIDATTICI E STRUMENTI DI LAVORO

Si è preferito svolgere il programma alternando l'utilizzo del libro di testo in adozione (G. De Vecchi, G. Giovannetti, "La nostra avventura", Vol. III, Edizione Scolastiche Bruno Mondadori) con riassunti e file multimediali (in prevalenza PowerPoint e video-proiezioni) creati e forniti dal docente per favorire e facilitare l'apprendimento. Sono stati adoperate inoltre mappe concettuali, schemi e file audio, soprattutto per il ripasso didattico e autonomo.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le valutazioni sono state effettuate durante tutto il periodo scolastico attraverso verifiche orali (individuali e/o di gruppo) il tutto nella misura e nella modalità più consona in relazione ai tempi e agli argomenti trattati. Inoltre verifiche e valutazioni sono state somministrate tenendo conto il più possibile dei livelli di prerequisiti e delle difficoltà individuali degli alunni. Nella valutazione finale si è tenuto conto dei risultati ottenuti, dell'impegno dimostrato e dei progressi fatti da ogni singolo studente in rapporto alla situazione di partenza.

Vittoria, 03/05/2024

La Docente
Russo Alessandra

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

Anno 20223/2024

Classe V B Sala

Disciplina: Scienze e cultura dell'Alimentazione

Docente: Prof. Salvatore Busacca

1. Analisi della classe

La classe V B Sala risulta formata da 17 alunni provenienti dalla IV classe dell'anno precedente. Nella classe abbiamo la presenza di 9 maschi e 8 femmine. La classe ha mostrato un atteggiamento collaborativo e propositivo ed ha raggiunto nel complesso un livello più che sufficiente di preparazione nell'apprendimento della materia con punte di spiccate eccellenze, sono abbastanza maturi, pertanto nella classe c'è un clima sereno e disponibile al dialogo educativo. Pur non essendo la classe non del tutto omogenea, 2 alunni risultano ritirati, e abbiamo 3 alunni con il sostegno e un alunno con pdp, gli obiettivi prefissati in termini di programmazione sono stati raggiunti in gran parte con un livello di conoscenze, competenze ed abilità con alcuni casi sufficienti ed altri casi eccellenti.

2. Obiettivi di apprendimento

La classe ha raggiunto gli obiettivi di apprendimento

2.1 Conoscenze: acquisire la conoscenza delle nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari, la sicurezza alimentare, sia chimica che biologica per prevenire la contaminazione degli alimenti, la nutrizione equilibrata alla luce delle recenti indicazioni dei LARN, la prevenzione delle principali patologie alimentari, elaborazioni cocktails e menù per specifiche esigenze alimentari e nei casi di allergie e intolleranze.

2.2 Abilità: saper utilizzare le conoscenze specifiche della materia che collegate a quelle delle altre discipline consentano di prendere coscienza dei diversi aspetti e delle diverse problematiche del settore dei servizi enogastronomici e di sala.

2.3 Competenze: saper esporre in modo chiaro e con i giusti collegamenti interdisciplinari le diverse tematiche e dimostrare di saperli risolvere praticamente.

3. Contenuti disciplinari: Igiene degli alimenti e sicurezza alimentare. La contaminazione degli elementi. Microrganismi e contaminazione biologica e chimica. Classificazione sistematica e valutazione di rischio di tossinfezione, intossicazioni, infezioni ed infestazioni alimentari. Sicurezza alimentare, prevenzione igienico-sanitaria. Sistema di autocontrollo HACCP. Certificazione di qualità. Tracciabilità e rintracciabilità della filiera agroalimentare. Filiera corta e Prodotti a km 0.

Alimentazione equilibrata Fabbisogno di energia e di nutrienti. Le linee guida per una sana alimentazione italiana. Il modello dietetico mediterraneo. Diete vegetariane, vegane. Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche (adolescenza, età adulta, gravidanza) e nelle varie patologie (obesità, malattie cardiovascolari, diabete, tumori, ipertensione). Allergie e intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione(celiachia). Disturbi del comportamento alimentare. I nuovi prodotti alimentari (alimenti light, fortificati, prebiotici, probiotici, funzionali, di nuova gamma, OGM, biologici).

3.1 Attività di recupero

Sono state svolte nel rispetto delle esigenze dei vari alunni.

3.2 Percorsi di educazione civica

Sono state svolte secondo la programmazione predisposta dal consiglio di classe.

4. Metodologie didattiche utilizzate

Lezioni frontali, cooperative learning, brain storming.

5. Materiali didattici e strumenti di lavoro utilizzati

Libro di testo adottato: "ALIMENTAZIONE OGGI" di Silvano Rodato

6. Verifiche e valutazione

Verifiche orali ed esercitazioni scritte.

Vittoria, 03/05/2024

Il Docente

Prof. Salvatore Busacca

Vittoria, 09.05.2024

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

Anno 2023/24

Indirizzo Alberghiero

Classe V B

Disciplina: LAB. SALA

Docente: Alescio MaurizioAnalisi della classe

La classe è composta da 19 allievi ,10 maschi e 9 femmine, 3 alunni sono seguiti dai docenti di sostegno. La classe evidenzia un quadro complessivo accettabile dal punto di vista della disciplina, per quanto riguarda l'andamento didattico c'è un piccolo gruppo di alunni che ha raggiunto un livello ottimo mentre la maggior parte della classe ha un livello sufficiente e un ultimo gruppo che mostra scarso interesse con un profitto scarso.

Conoscenze raggiunte :

conoscenze sugli aspetti generali della ristorazione, conoscenza delle tecniche di miscelazione dei cocktails, conoscenza del mondo del vino. Saper riconoscere i piatti di ogni regione e marchi di qualità.

Competenze raggiunte:

sapersi orientare all'interno dei laboratori della ristorazione, sapersi relazionare con la brigata ed essere in grado di organizzare eventi enogastronomici che valorizzano il patrimonio delle tradizioni locali e nazionali.

Capacità acquisite:

Utilizzare le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti ristorativi.

Capacità di valutazione delle vivande e bevande in base alle loro caratteristiche e saper abbinare il cibo al vino.

Metodo d'insegnamento:

Lezione frontale e lezione laboratoriale

Strumenti di lavoro:

Libro di testo, laboratorio di sala e bar

Verifiche e valutazione:

Verifiche orali e pratiche

Programma svolto**CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE**

MODULI	UNITA' DIDATTICHE	PERIODO (dal ..al ...)
Modulo 1	Banchetti e buffet, organizzazione di un evento	
Modulo 2	L'Italia del vino, la carta dei vini	
Modulo 3	La qualità degli alimenti, piatti tipici delle regioni	
Modulo 4	Il fascino del bere miscelato, i distillati	
Modulo 5	Approfondimento degli argomenti del secondo biennio	

Eventuali argomenti non svolti

Totale n. ore di lezione 180

Vittoria, 09.05.2024

Docente Alescio Maurizio

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

Anno scolastico 2023-2024

indirizzo Alberghiero

Classe 5B

Disciplina: Laboratorio di cucina

Docente:

Prof.ssa Compagnino Sebastiana

1. Analisi della classe

LA CLASSE È COMPOSTA DA 18 ALUNNI, DI CUI 2 NON FREQUENTANTI. LE ATTIVITÀ DIDATTICHE SONO STATE EFFETTUATE A RILENTO E QUALCHE LEZIONE È SALTATA PER VARIE MOTIVAZIONI. A CONCLUSIONE DI QUESTO PERCORSO LA CLASSE DIMOSTRA DI AVER RAGGIUNTO GLI OBIETTIVI PREFISSATI, SIA NELL'APPRENDIMENTO SIA NELLA DISCIPLINA. LE COMPETENZE RELAZIONALI HANNO RAGGIUNTO UN BUON LIVELLO. IL PROGRAMMA È STATO SVOLTO QUASI INTERAMENTE, I RAGAZZI HANNO DIMOSTRATO UNA BUONA MATURITÀ E INTERESSE NEL VOLER APPRENDERE GLI ARGOMENTI DELLA DISCIPLINA. LA VALUTAZIONE FINALE RISULTA AVER RAGGIUNTO BUONI LIVELLI.

2. Obiettivi di apprendimento raggiunti

LA CLASSE HA RAGGIUNTO PARZIALMENTE IN TERMINI DI CONOSCENZE GLI OBIETTIVI DISCIPLINARI.

IN RIFERIMENTO AGLI OBIETTIVI E ALLE COMPETENZE PREVISTI IN
PROGRAMMAZIONE: PARZIALMENTE RAGGIUNTI

2.1 Conoscenze:

- Conoscere 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
- Conoscere i diversi abbinamenti possibili
- Conoscere le principali regole nella creazione del menu
- Conoscere le figure di riferimento relative alla normativa sulla sicurezza
- Conoscere i principali DPI da utilizzare nel campo ristorativo e la segnaletica di riferimento
- Conoscere i principali rischi specifici del settore ristorativo
- Conoscere le principali certificazioni di qualità

2.2 Abilità:

- Saper stendere il menù corretto ed equilibrato, adeguato anche a particolari esigenze dietetiche
- Saper accostare correttamente gli ingredienti
- Saper comporre i piatti abbinando i diversi gusti
- Saper utilizzare correttamente gli elementi decorativi
- Saper utilizzare gli strumenti messi a disposizione per garantire un lavoro sicuro per sé e per gli altri
- Saper individuare i principali rischi specifici del settore
- Riuscire a costruire un menù adatti, corretti ed equilibrati in funzione della clientela del locale
- Sapere riconoscere la differenza dei diversi marchi di qualità
- Sapere esaminare criticamente i piatti
- Sapere riconoscere se un piatto è stato composto in modo corretto
- Saper operare in modo autonomo e nel pieno rispetto della normativa relativa alla sicurezza, interagendo con le figure di riferimento e utilizzando correttamente tutti gli strumenti messi a disposizione

3. Contenuti disciplinari

UNITÀ Ripasso

Ripasso argomenti trattati nel secondo biennio

UNITÀ 1 La cucina nella storia

La preistoria

Da Roma antica al

Rinascimento

Dal settecento ad oggi

UNITÀ 2 L'uso del menu

La storia del menu

I vari momenti del
servizio

Tipi di menu

Creare un menu

UNITÀ 3 I prodotti Agroalimentari di qualità

Le certificazioni di qualità

UNITÀ 4 Cuocere e conservare gli alimenti

La tecnologia al servizio della cucina

Le nuove tecniche di conservazione

UNITÀ5

La normativa sulla sicurezza alimentare

Il decreto legislativo 81/2008

I rischi specifici del settore ristorativo

Ripasso argomenti trattati nel secondo biennio

3.1 Attività di recupero

LE ATTIVITÀ DI RECUPERO SONO STATE SVOLTE SECONDO LE MODALITÀ PROGRAMMATE

3.2 Percorsi di educazione civica

Verifica sul d.Lgs.81/2008 e sui principali cartelli di segnalazione.

3.3 Percorsi del curricolo digitale affrontati

Realizzazione di mappe concettuali sugli argomenti trattati.

4. Metodologie didattiche utilizzate

- Cooperative learning
- Brainstorming
- Attività laboratoriale
- RolePlaying
- Peer tutoring

5. LIBRO DI TESTO:

SARÒ CHEF

GIUNTI EDITORE

- Powerpoint, mappe concettuali

6. Verifiche e valutazione

VERIFICHE SCRITTE E ORALI.

Vittoria, 01/05/2024

La Docente

Prof.ssa Compagnino Sebastiana

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

A.S. 2023/2024

Classe 5B ALB

DISCIPLINA: Lingua Inglese

Prof.ssa Licitra Barbara

LIBRO DI TESTO ADOTTATO:

***Wine & Dine*; O. Cibelli, D. D'Avino, Zanichelli**

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, a fine anno scolastico, risulta composta da 18 alunni (9 maschi e 9 femmine). Un alunno segue una programmazione differenziata e un altro quella per obiettivi minimi, inoltre sono presenti 3 alunni DSA. La frequenza generale della classe non è stata assidua, in modo particolare il sabato, abitudine derivante dall'anno precedente in cui si svolgeva la settimana corta.

Dal punto di vista didattico la classe presenta delle profonde lacune, dovute sia alla mancanza di continuità da parte del docente di inglese a partire dal primo anno scolastico, sia, soprattutto, allo scarso interesse da parte della maggior parte degli alunni. A ciò si è aggiunta, anche, la coincidenza di diverse ore di lezioni con eventi, attività PCTO, assemblee, progetti, etc che hanno, di fatto, notevolmente ridotto le ore di lezione con la classe. Purtroppo la classe ha mostrato un atteggiamento poco maturo e passivo, soprattutto in vista degli esami, disattendendo gli impegni presi con

la docente riguardo le verifiche scritte o orali. Molti degli alunni non sono in possesso del libro di testo, a questo però non ha corrisposto un atteggiamento responsabile che consentisse loro di crearsi una banca dati con tutte le informazioni necessarie per poter studiare in piena autonomia a casa. Anche da un punto di vista disciplinare, sebbene il rapporto con la docente è stato sereno, alcuni alunni hanno mostrato un atteggiamento poco consono all'ambiente scolastico, per cui è stato più volte necessario riprendere gli alunni per portarli all'ordine e spiegare loro l'importanza di un atteggiamento corretto, educato e rispettoso nell'ambiente scolastico, precursore di quello professionale, togliendo tempo utile allo consolidamento della materia. Nel complesso, solo alcuni alunni hanno raggiunto gli obiettivi prefissati, mentre il resto della classe necessita di essere opportunamente guidato. In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti obiettivi in termine di:

CONOSCENZE: Sebbene si possono distinguere delle disomogeneità nella classe, si è acquisita una conoscenza basilare della microlingua di settore e le principali strutture morfosintattiche. I contenuti disciplinari sono stati acquisiti in maniera diversificata, infatti un esiguo gruppo ha una ristretta conoscenza delle varie parti del programma, la restante parte mostra una conoscenza superficiale e a volte frammentaria.

COMPETENZE: Pur mantenendosi delle differenze all'interno della classe, gli alunni sono stati guidati alla rielaborazione dei contenuti e alla produzione, in modo semplice, in forma scritta e orale. Non tutti sanno comprendere dei messaggi orali e, mentre un ristretto gruppo riesce ad interagire in maniera adeguata, altri mostrano più difficoltà e necessitano di essere guidati per esprimersi in semplici situazioni comunicative. Sanno cogliere i concetti essenziali degli argomenti proposti.

ABILITA': Gli alunni hanno dimostrato basilari capacità intuitive e di analisi, pochi sanno rielaborare i contenuti in maniera personale, operando collegamenti nell'ambito della disciplina e mostrando autonomia nell'uso delle conoscenze acquisite per la comunicazione autentica in lingua straniera. Il resto della classe riferisce i contenuti secondo modelli precostituiti e in maniera mnemonica.

METODOLOGIA: nello svolgimento del programma e delle varie attività di apprendimento della lingua è stato seguito, ove possibile, l'approccio comunicativo sostenendo le attività orali, anche se, purtroppo, l'uso della lingua inglese non è stato costante. Viste le difficoltà riscontrate si è prediletto un metodo basato sulla lettura, comprensione, traduzione e rielaborazione e sintesi degli argomenti trattati. Il programma è stato finalizzato principalmente all'acquisizione da parte degli studenti di una competenza linguistica-comunicativa per cercare di rendere gli alunni in grado di produrre semplici messaggi grammaticalmente corretti ed soprattutto adeguati al contesto.

MATERIALI DIDATTICI E STRUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI:

Libro di testo: *Wine & Dine*; O. Cibelli, D. D'Avino, Zanichelli. Fotocopie.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

Reading and listening comprehension, multiple choice, cloze test, verifica orale, speaking conversation, role playing.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le prove scritte ed orali sono state valutate in decimi. Si è tenuto conto, oltre che dell'impegno mostrato e della partecipazione alle attività didattiche, anche della conoscenza e della rielaborazione dei contenuti, della fluidità espositiva, ricchezza lessicale, correttezza linguistica, efficacia comunicativa. Nelle prove scritte sono stati valutati i seguenti elementi: comprensione del testo, corretta applicazione delle strutture morfosintattiche, appropriato uso del lessico e ricchezza di contenuto.

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

BASIC COOKING METHODS

- Cooking methods (pag 102)
- Steak doneness level (pag 103)
- The flaming technique (pag 110)

THE MEAL SERVICE SEQUENCE (pag 130)

- Customer care steps: accepting or refusing a reservation, welcoming guests, taking orders, dealing with complaints, presenting the bill.

SNODI TEMATICI

IL TEMPO

- The wine service (pag 142)
- The sommelier duties and requirements (pag 143)
- How to choose the right wine glass (pag 146)
- The wine list (pag 149)
- Let's toast with the bubble (pag 151)

IL RISTORANTE E LA CUCINA CASALINGA

- The restaurant menu (pag 119)
- Menu planning and compiling (pag 120)
- The menu sequence (pag 120)
- Menu types (pag 121)

CUCINA DEL BEL PAESE

- Italian Food heritage and quality certification (pag 173)
- Slow food presidia (pag 175)
- Sicily - Cerasuolo di Vittoria (pag 200) (argomento da svolgere)

CONSERVAZIONE DEI CIBI

- World food Safety (pag 290) (argomento da svolgere)
- HCCP (pag 304-307) (argomento da svolgere)

NUOVI SCENARI POLITICI

- Sustainability (pag 211) (argomento da svolgere)
- Food sustainability (pag 212) (argomento da svolgere)

PERCORSO DI ED. CIVICA:

IL LAVORO COME MEZZO DI CRESCITA SOCIALE E SPIRITUALE

- The CV and Letter of application (photocopy)

Vittoria, 4/05/2024

Prof.ssa Barbara Licitra

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

Anno2023/2024 Classe VB sala e vendita

Disciplina: Francese
Docente: Prof.ssa: Eleonora Firrincieli

ANALISI DELLA CLASSE

La classe è composta da 18 alunni di cui 10 maschi e 8 femmine, di cui 2 non frequentanti dall'inizio dell'anno scolastico. Il dialogo educativo si è svolto in un clima di serenità, di fiducia reciproca e di collaborazione gli uni verso gli altri. Il gruppo classe ha evidenziato diversi livelli di competenza nella lingua, così come di interesse e attenzione. Alcuni presentano ancora delle fragilità che non si sono del tutto attenuate. In relazione alla programmazione curricolare, il livello conseguito risulta essere più che sufficiente.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO RAGGIUNTI: Alla fine dell'anno scolastico gli alunni hanno generalmente acquisito le seguenti conoscenze, abilità e competenze, seppur secondo differenti livelli di padronanza.

Conoscenze:

- Conoscere il lessico relativo alla microlingua del settore della sala e del bar.

- Conoscere le principali procedure collegate all'attività ricettiva.

Abilità:

- Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici.
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della comunicazione interculturale.
- Comprendere testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità, di studio, di lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.

Competenze:

- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti generali di studio e di lavoro.
- Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.
- Produrre testi scritti e orali coerenti, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per la sala e il bar.

CONTENUTI DISCIPLINARI

MODULE 1 UN BON VERRE DE VIN

PETITE HISTOIRE DU VIN
LES REGIONS VITICOLES FRANÇAISES
LA CLASSIFICATION DES VINS
LES PHASES DE LA VINIFICATION
VINS ET METS
LE CHAMPAGNE
LE SOMMELIER
L'ART DE SERVIR LE VIN
LA TEMPERATURE DU SERVICE D'UN VIN
LE CERASUOLO

MODULE 2 EN SALLE

LE PERSONNEL DE SALLE
LA TENUE DU PERSONNEL DE SALLE
LE MATERIEL DE RESTAURANT
LE MATERIEL DE TABLE
LA MISE EN PLACE ET L'ORGANISATION DU TRAVAIL EN SALLE
LES DIFFERENTS TYPES DE SERVICES
LES BUFFETS

MODULE 3 CARTES ET MENUS

CARTE OU MENU?
COMPRENDRE UNE CARTE OU UN MENU
LES TYPES DE MENUS
LA CONCEPTION DE LA CARTE
LES TYPES DE CARTES

MODULE 4 REGIMES ET NUTRITION

LES GROUPES ALIMENTAIRES
LES ALIMENTS BIOLOGIQUES
LES OGM
LE REGIME MEDITERRANEEN
ALLERGIES ET INTOLERANCES
LES REGIMES ALIMENTAIRES POUR COELIAQUES

LES MENUS RELIGIEUX
LES TROUBLES DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE
SECURITE ALIMENTAIRE : HACCP
LES PRODUITS D'EXCELLENCE EN FRANCE
LES PRODUITS D'EXCELLENCE EN ITALIE
CONNAITRE LES DIFFERENTS REGIMES ALIMENTAIRES

MODULE 5 LE BAR ET LE BOISSON

LES TYPES DE BARS
LE MATERIEL DU BARMAN
LES BOISSONS CHAUDES
LES BOISSONS FROIDES
LES BIERES
LE CIDRE
LES EAUX-DE-VIN
LES LIQUEURS
LES APERITIFS TRADITIONNELS FRANÇAIS
LES COCKTAILS

MODULE 6 TRAVAILLER DANS LE MONDE DE LA RESTAURATION

LE CV CURRICULUM VITAE
LA LETTRE DE MOTIVATION
LES OFFRES DE TRAVAIL
L'ENTRETIEN D'EMBAUCHE

Grammatica: riepilogo delle principali strutture grammaticali e sintattiche.

Lectures approfondies : Le service de salle ; Ludivine Griveau : une femme dans le monde du vin ; Le flair bartending ; La France et ses vins ; Produits nouveaux et diététiques ; la pyramide alimentaire ; Vinitaly ; il « Cerasuolo » di Vittoria.

Attività di recupero: le attività di recupero sono state svolte secondo le modalità programmate

Percorsi di educazione civica

“IL LAVORO COME MEZZO DI CRESCITA SOCIALE NELL'ERA DIGITALE”: le droit du travail • curriculum vitae • lettre de motivation • entretien d'embauche.

Percorsi del curriculum digitale affrontati

« Mon événement spécial » : realizzazione di un evento speciale da parte degli alunni attraverso la stesura du type d'événement, la carcasse, le menu...

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.

Materiali didattici e strumenti di lavoro utilizzati

Oltre al libro di testo sono stati forniti appunti, dispense varie e link di collegamento (tramite piattaforma GSuite) per approfondire alcuni argomenti. Pc e Tv sono stati utilizzati per la visione e l'ascolto di video.

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: “Sublime service” (C. Duvallier; Edizione Eli)

Verifiche e valutazioni

Oggetto di verifica sono stati gli obiettivi operativi fissati in termini di sapere (conoscenze) e di saper fare (abilità) all'interno delle singole U.D. Si sono alternati controlli continui e sistematici del processo di apprendimento (valutazione formativa), organizzando, laddove è stato necessario, attività di recupero e verifiche periodiche (sommative) alla fine di ogni parte significativa del programma. Per un corretto iter di valutazione sono state utilizzate prove di verifica diversificate (alternativamente di tipo soggettivo e oggettivo) atte, perciò, ad accertare nel modo più completo il reale livello di competenza linguistica raggiunto dai discenti nelle varie abilità, nonché l'entità dei progressi compiuti.

Le verifiche scritte sono state composte da: prove di comprensione del testo, produzione scritta con quesiti aperti, esercizi di completamento, V/F, completamento di schemi e tabelle. Le verifiche orali sono state più numerose e costanti possibili e 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. Nella valutazione complessiva si è tenuto conto delle capacità linguistiche-espressive, della conoscenza del linguaggio settoriale, dell'impegno, della partecipazione a tutte le attività didattiche, delle capacità e dei ritmi di apprendimento che ogni singolo discente possiede, del progresso e del livello della classe.

Vittoria, 06/05/2024

La Docente

Prof.ssa *Eleonora Firrinciel*

RELAZIONE DIDATTICA FINALE

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

Anno Corso **2023/24**

Indirizzo: **ALBERGHIERO**

Classe: **V B**

Disciplina: **Matematica**

Docente: Prof. **Giglio Edmondo**

1. Analisi della classe

La classe è formata da 19 alunni. Dal punto di vista disciplinare la classe non ha creato particolari problemi, si è perciò riusciti a creare un clima di sereno dialogo. Sul piano didattico la maggior parte degli alunni ha partecipato alle attività della classe in modo poco attivo e costruttivo, anche se sono riusciti alla fine dell'anno a conseguire risultati accettabili. Un piccolo gruppo, invece ha mostrato poco impegno, riuscendo ad ottenere una preparazione quasi sufficiente.

2. Obiettivi di apprendimento raggiunti:

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

2.1 Conoscenze

Analitiche, Algebriche, Grafiche per lo studio di una funzione.

2.2 Abilità

Riconoscono le tipologie di funzioni riuscendo attraverso dei ragionamenti matematici a realizzare la rappresentazione grafica.

2.3 Competenze

Sono in grado di classificare una funzione studiandone:

- Dominio.
- Campo di Positività
- Asintoti e discontinuità.
- Intersezioni con gli assi
- Punti di Max, Min.
- Sono in grado di operare con i limiti resolvendo le più comuni forme di indeterminazione.
- Sono in grado di operare con le derivate per funzioni razionali intere e fratte.

3. Verifiche

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate verifiche scritte e orali periodiche, per verificare il graduale apprendimento e il raggiungimento degli obiettivi prefissati e verifiche di recupero per gli alunni insufficienti.

4. Metodo di insegnamento

Il metodo di insegnamento usato mira allo studio guidato e personalizzato all'apprendimento individuale. Esso fa seguire lo svolgimento di esercizi alla teoria, dove si potrà verificare l'applicazione dei concetti studiati nei problemi più comuni.

Si sono eseguite:

Per gli argomenti teorici: Lezioni interattive svolte alla scoperta di nessi, relazioni, leggi;

Per la risoluzione di esercizi si è usato avvolta il lavoro di gruppo.

5. Spazi:

Aula tradizionale con l'utilizzazione della lavagna e della Smart Board per visualizzare videolezioni ed eseguire esercizi interattivi.

6. Criteri di Valutazione

Per la valutazione ci si è attenuti alla griglia approvata in collegio docenti, tenendo conto della situazione di partenza di ciascun allievo e della crescita realizzata in relazione a comprensione, assimilazione, rigore logico, capacità espositiva ed abilità applicativa senza trascurare l'osservazione sistematica del comportamento, dell'interesse e della partecipazione al dialogo scolastico, quindi

delle competenze raggiunte dagli alunni, dell'impegno con cui hanno partecipato ai lavori di gruppo.

Vittoria, 30/04/2024

L'insegnante



PROGRAMMA DI MATEMATICA

Classe V B Alberghiero

Insegnante Prof. Giglio Edmondo

Anno scolastico 2023/24

Libro di testo: Colori della MATEMATICA

VOL A - Autore: L. Sasso, I. Fragni - Casa editrice: Petrini

Le funzioni

Concetto di funzione, classificazione delle funzioni. Campo di esistenza, campo di positività, Simmetrie: funzioni pari e funzioni dispari, Intersezioni con gli Assi cartesiani.

I Limiti.

Approccio intuitivo al concetto di limite. Limite finito ed infinito di una funzione in un punto.

Limite destro e limite sinistro. Limite per una funzione all'infinito.

Operazioni sui limiti. Forme indeterminate.

Asintoti: verticali, orizzontali ed obliqui.

Funzioni continue.

Punti di discontinuità: prima (ceno), seconda e terza specie.

Le Derivate

Concetto di derivata, definizione algebrica, significato geometrico della derivata calcolata in un punto.

Derivate di funzioni elementari:

Derivata di una potenza ad esponente positivo, negativo e frazionario.

Regole di derivazione: Derivata di somma, prodotto e quoziente.

Derivate di funzioni composte.

Teoremi: (enunciato senza dimostrazione)

Lagrange

Rolle

De Hopital

Studio completo di una funzione.

Criterio di ricerca dei punti di Max e Min relativo.

Grafico di una funzione razionale fratta.

Vittoria, 30/04/2024

L'insegnante



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

Anno Corso:2023/2024 Indirizzo: Alberghiero

Classe: 5[^] B Sala

Disciplina: Religione cattolica

Docente: Prof. Puglisi Antonino

1. Analisi della classe

Dei diciotto alunni, che compongono la classe, undici si avvalgono dell'insegnamento della Religione Cattolica. Uno di loro è stato assente per quasi tutto l'anno scolastico. Questo è stato il terzo anno, in cui ho insegnato in questa classe, nella quale rilevo una limitata disponibilità al dialogo educativo da parte di parecchi alunni; molti, infatti, si sono dimostrati quasi sempre scarsamente interessati agli argomenti trattati ed è stato necessario richiamare ripetutamente

alcuni all'attenzione, con risultati peraltro parziali. Solo alcuni hanno partecipato con interesse soddisfacente alle lezioni ed alla conseguente discussione; il resto ha dimostrato un interesse appena sufficiente e limitato ad alcuni argomenti. Il rapporto tra il sottoscritto e gli alunni, pertanto, ferme restando la correttezza ed una certa serenità di fondo, ha risentito dei limiti dimostrati nella relazione didattica. Non ho colto eccellenze, relativamente alla mia disciplina, ma ritengo che in circa un terzo del numero degli alunni ci siano potenzialità che potranno emergere in contesti diversi da quello scolastico. Critica mi sembra, invece, la situazione di qualche alunno, che si è dimostrato refrattario all'apprendimento.

2. Obiettivi di apprendimento raggiunti

2.1 Conoscenze: Solo un piccolo gruppo di alunni ha acquisito le conoscenze relative agli obiettivi programmati per il quinto anno; gli altri raggiungono un livello appena sufficiente.

2.2 Abilità: Limitatamente ad alcuni argomenti trattati, una parte cospicua della classe ha manifestato una certa abilità nell'espone le proprie opinioni, ma solo in alcuni si è potuto rilevare un adeguato ricorso a fonti di informazione.

2.3 Competenze: Solo pochi alunni si sono mostrati interessati ad acquisire alcune competenze di questa disciplina. La maggior parte risente invece del diffuso pregiudizio che la religione riguardi unicamente la sfera degli interessi privati delle persone e che non abbia rilevanza nel campo sociale e culturale.

3. Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione

I contenuti disciplinari proposti agli alunni non si sono limitati all'esposizione degli argomenti strettamente pertinenti alla disciplina, ma hanno abbracciato anche tematiche trasversali come l'ecologia, il rispetto delle regole, l'attualità, il valore della vita dal suo inizio fino alla fine naturale, le migrazioni; nelle ultime lezioni sono stati trattati anche i contenuti essenziali riguardanti alcune religioni, come l'Ebraismo, l'Islam, l'Induismo, il Buddismo. La programmazione didattica non è stata realizzata con completezza, per la necessità di richiamare i temi trattati in una lezione (e non interiorizzati) anche in altre lezioni successive. L'intervento educativo in questo scorcio di anno scolastico può essere migliorato facendo leva sull'obiettivo dell'esame finale e su come tutto ciò che si può acquisire possa determinarne ancora un esito soddisfacente.

3.1 Attività di recupero

Data la peculiarità di questa disciplina, che afferisce in modo complementare alla formazione culturale globale degli alunni, senza rigidi schemi valutativi, non sono state programmate attività di recupero.

3.2 Percorsi di educazione civica

Sono state affrontate le tematiche del lavoro, del rispetto delle regole, delle dipendenze da sostanze e abitudini pericolose, della sostenibilità dello sviluppo, con alcuni riferimenti agli insegnamenti della dottrina sociale della Chiesa cattolica.

3.3 Percorsi del curricolo digitale affrontati

Non sono state svolte attività relative al curricolo digitale.

3.4 Attività CLIL

Non sono state svolte attività inerenti ai percorsi CLIL.

4. Metodologie didattiche utilizzate

La didattica è stata svolta essenzialmente con lezioni frontali e discussione libera con gli alunni.

5. Materiali didattici e strumenti di lavoro utilizzati

Oltre al libro di testo in adozione, sono stati segnalati agli alunni alcuni siti internet, nei quali è possibile reperire materiali informativi relativi a questa disciplina.

6. Verifiche e valutazione

Le verifiche sono state essenziali, solo di tipo orale e svolte nella forma di domande e risposte aperte.

Vittoria, 9 maggio 2022

Il Docente
Antonino Puglisi

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

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

Disciplina: Diritto e tecniche amministrative

Docente: Prof. Luca Genovese

1. Analisi della classe

La classe presenta delle particolari peculiarità. Essa è costituita, in prevalenza, da alunni/e con problematiche familiari di vario genere. Qualcuna di loro vive già in autonomia. Tutto ciò, insieme ad un percorso di studi non proprio regolare, ha determinato durante l'anno scolastico un livello di attenzione, partecipazione ed interesse molto modesti. Gli alunni, tranne qualche eccezione sono risultati spesso demotivati allo studio, in particolare verso gli argomenti teorici. Si è riusciti a lavorare solo su esercitazioni pratiche da replicare più volte prima che venisse acquisita la metodica corretta. Non vi è stata una crescita durante l'anno, tranne piccole manifestazioni di maggior interesse. Indubbiamente, come detto, i trascorsi dei precedenti anni scolastici e gli ambiti familiari di riferimento hanno creato delle criticità, tendenzialmente mantenutesi anche nel secondo quadrimestre. La didattica nella classe ha dovuto pertanto subire una modifica significativa, con percorsi semplificati e l'utilizzo di mappe concettuali diffuse e sintesi messe disposizione degli allievi. Anche i contenuti sono stati proporzionalmente ridotti. Si è fatto un lavoro di recupero di competenze

di base necessarie a supportare l'attività didattica prevista per una quinta classe. Si è valorizzato molto il lavoro in classe, inizialmente operato anche in gruppi di lavoro. Sono state effettuate parecchie interessanti attività alternative che, se da un lato sono state utili alla crescita degli alunni, dall'altra non hanno consentito il completo svolgimento dei contenuti previsti. Andrebbe certamente migliorata la capacità di studio "autonomo", anche se la quasi totalità della classe non proseguirà con studi universitari, ma con immediati percorsi di inserimento lavorativo utilizzando le competenze pratiche acquisite. In tal senso ho provato ad inserire uno studio molto legato alla realtà, anche attraverso l'utilizzo di modelli di "azienda simulata".

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, come si diceva sopra, 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

Sono state utilizzate delle metodiche disciplinari poggianti sull'interpretazione della realtà economica. Ogni argomento veniva calato nella realtà operativa economica. Da lì poi si procedeva a fornire conoscenze e competenze. Tale metodo ha, in linea di massima, ben funzionato. Tranne con alcuni alunni che utilizzavano, come detto, un metodo esclusivamente mnemonico.

5. Materiali didattici e strumenti di lavoro utilizzati

Testo utilizzato: Gestire le imprese ricettive UP 3 - RIFORMA IP - ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA.

6. Verifiche e valutazione

Sono state effettuate verifiche orali e scritte, oltre a delle verifiche costanti sulle modalità di apprendimento e di partecipazione.

Vittoria, 6 maggio 2024

Il Docente: Luca Genovese

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

A.S. 2023/2024- SEZ. ENOGASTRONOMICA / Classe VB
Disciplina: Scienze Motorie e sportive
Docente: Prof. Prelati Fabio

La classe alla fine dell'anno scolastico risulta composta da 16 alunni frequentanti.

Gli alunni hanno partecipato alle attività didattiche con un adeguato interesse partecipando alle attività preattive 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 2 alunni. Un' alunna ha abbondantemente superato la soglia massima prevista di giorni d'assenza.

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 vivace, ma 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 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.

Il Docente
Fabio Francesco Prelati

Relazione finale di disciplina e programma svolto
Anno scolastico 2023/24

Classe: 5 B sezione Alberghiero corso Enogastronomia
Disciplina: Alternativa alla religione cattolica
Prof.ssa Daniela Citino

Profilo degli studenti e piano di lavoro:

Il gruppo di studenti e di studentesse che hanno scelto di seguire un percorso di studio alternativo alla religione cattolica si è caratterizzato per l'affiatamento tra di loro, da una parte, e dall'altra, per essere stato empatico, pronto al dialogo e al confronto senza mai tirarsi indietro nemmeno quando i temi trattati potevano risultare "eticamente" complessi da trattare. Ciò ha consentito la vivacità delle lezioni, mai vissute in maniera convenzionale o in modalità frontale, quanto improntate sullo scambio di punti di vista, riflessioni e analisi.

Punto di riferimento è stata la piattaforma delle parole non ostili utilizzata come strumento per il potenziamento della cittadinanza digitale e di una riflessione sull'etica della comunicazione, l'idea di fondo è stata quella di fornire al gruppo di studenti e studentesse un prontuario emozionale, sentimentale con la piena consapevolezza che il vivere un'esistenza "digitalizzata" possa condurci, per dirla con il filosofo Umberto Galimberti, ad un collasso di sentimenti. Tra gli argomenti trattati, vi sono stati quelli attinenti agli ambiti delle problematiche ambientali: temi quali il riciclo, lo spreco alimentare, le energie rinnovabili, l'adozione di vita sostenibili, la sensibilizzazione alle iniziative messe in campo dalle associazioni ambientaliste hanno accompagnato le "conversazioni" circolari.

E con la volontà di aprire gli orizzonti, in accordo con il docente di religione, si è deciso di affrontare nel corso di dibattiti programmati temi comuni che, ovviamente, sono stati analizzati sotto i due diversi punti di vista, toccando alla sottoscritta di proporre la visione laica.

In tutti i casi, ho cercato di stimolare alla riflessione personale al fine di potenziare un maggiore senso critico nelle tre studentesse, che, in particolare, in due di loro, mi è sembrato sempre caratterizzato da una buona vivacità culturale.

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.

Hanno approfondito tematiche contemporanee inerenti all'area dell'educazione ambientale

Hanno conosciuto il ruolo politico e sociale svolto dall'associazionismo ambientale

Competenze raggiunte:

- Hanno acquisito una buona riflessione sui temi della sostenibilità, 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 se stessi, degli altri e dell'ambiente.
- 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
- RolePlaying
- Attività laboratoriale
- Gli alunni hanno utilizzato materiale cartaceo (fotocopie, disegni, foto), materiale video e audio, LIM.

- Strumenti di lavoro
- Powerpoint
- Mappe concettuali
- Sintesi

5. Materiali didattici e strumenti di lavoro

Materiale prelevato dalla rete, condivisione di schemi e mappe concettuali, lettura di articoli

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.

Vittoria 07 /05/ 2024

Prof.ssa Daniela Citino

PROVE D'ESAME

L'ordinanza del Ministero dell'Istruzione e del Merito del 22 marzo 2024, n.55, recante "Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024" definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento degli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024.

Articolo 17 (Prove d'esame)

Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono sostituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, da una seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo, e da un colloquio.

Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2023/2024, è il seguente:

-prima prova scritta: mercoledì 19 giugno 2024, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore);

-seconda prova in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva, musicale e coreutica: giovedì 20 giugno 2024.

La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018. Per i soli istituti professionali di nuovo ordinamento, i cui quadri di riferimento sono stati adottati con decreto del Ministro dell'istruzione 15 giugno 2022, n. 164, la durata della prova è definita, nei limiti previsti dai suddetti quadri, con le modalità di cui al successivo articolo 20, commi 3-6;

La prima prova scritta suppletiva si svolge mercoledì 3 luglio 2024, dalle ore 8:30;

la seconda prova scritta suppletiva si svolge giovedì 4 luglio 2024, con eventuale prosecuzione nei giorni successivi per gli indirizzi nei quali detta prova si svolge in più giorni;

la terza prova scritta suppletiva, per gli istituti interessati, si svolge martedì 9 luglio 2024, dalle ore 8:30.

Le prove, nei casi previsti, proseguono nei giorni successivi, a eccezione del sabato; in tal caso, le stesse continuano il lunedì successivo. L'eventuale ripresa dei colloqui, per le commissioni/classi che li abbiano interrotti perché impegnate nelle prove suppletive, avviene il giorno successivo al termine delle prove scritte suppletive.

Le prove, nei casi previsti, proseguono nei giorni successivi, a eccezione del sabato; in tal caso, le stesse continuano il lunedì successivo.

L'eventuale ripresa dei colloqui, per le sottocommissioni che li abbiano interrotti perché impegnate nelle prove suppletive, avviene il giorno successivo al termine delle prove scritte suppletive.

Prima Prova Scritta:

L'Articolo 19 dell'OM 55 del 22/03/2024 definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento della Prima Prova Scritta:

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Come indicato nell'OM n.55 del 2024, la commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di quaranta punti.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE SCRITTA TIPOLOGIA A

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 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	scars e e/o scorrette	assenti

PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti– o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazion e)	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprender e 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					

GRIGLIE DI VALUTAZIONE SCRITTA TIPOLOGIA B

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 e 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 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 e presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente e presenti e/o parzialmente e 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 e 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 e presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

GRIGLIE DI VALUTAZIONE SCRITTA TIPOLOGIA C

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 e 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	scarso (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 e presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente e presenti e/o parzialmente e 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	scarso	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 e presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

DESCRITTORI MINISTERIALI (generali)	Punt. max	DESCRITTORI	Punt. per livelli	Punt. attr.
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale	15	<ul style="list-style-type: none"> ● Scarsa pertinenza, organizzazione e pianificazione confuse e frammentarie, con poca coerenza interna. ● Pertinenza presente ma organizzazione e coerenza interna parziali. ● Testo pertinente. Organizzazione essenziale, coerenza e coesione complessivamente presenti. ● Testo pertinente, strutturato in modo chiaro, con coerenza e coesione adeguate. ● Testo pienamente pertinente e strutturato in modo articolato, con coerenza e coesione in tutte le sue parti. 	3 6 9 12 15	
Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia e sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	15	<ul style="list-style-type: none"> ● Scarsa padronanza della lingua, tale da compromettere la corretta comprensione del messaggio. ● Forma non del tutto corretta con errori non gravi ma diffusi. ● Forma corretta nel complesso con una sufficiente padronanza della lingua. ● Forma corretta con una discreta padronanza della lingua ● Forma pienamente corretta con una buona padronanza della lingua 	3 6 9 12 15	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	30	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenze e riferimenti culturali assenti. Giudizi e valutazioni personali non presenti. ● Conoscenze e riferimenti culturali frammentari. Giudizi e valutazioni personali confusi. ● Conoscenze e riferimenti culturali essenziali. Giudizi e valutazioni personali semplici ma chiari. ● Conoscenze e riferimenti culturali articolati. Giudizi e valutazioni personali evidenti e convincenti. ● Conoscenze e riferimenti culturali articolati e complessi. Giudizi e valutazioni personali convincenti, esaustivi e/o originali. 	6 12 18 24 30	
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		/60

DESCRITTORI MINIST. (specifici tip. A)				
Rispetto dei vincoli posti nella consegna.	5	<ul style="list-style-type: none"> ● Vincoli della consegna non compresi e non rispettati ● Vincoli della consegna compresi, ma rispettati in maniera parziale ● Vincoli della consegna compresi e rispettati in modo complessivamente corretto ● Vincoli della consegna rispettati in modo corretto e adeguato ● Vincoli della consegna rispettati in modo corretto, ampio e articolato 	1 2 3 4 5	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	15	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprensione complessiva e comprensione degli snodi tematici e stilistici scarse e/o lacunose ● Comprensione complessiva superficiale e comprensione degli snodi tematici e stilistici parziale ● Comprensione complessiva e comprensione degli snodi tematici e stilistici essenziali e generalmente corrette ● Comprensione complessiva e comprensione degli snodi tematici e stilistici corrette e complete ● Comprensione complessiva e comprensione degli snodi tematici e stilistici complete, ampie e articolate 	3 6 9 12 15	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	10	<ul style="list-style-type: none"> ● Analisi incompleta, imprecisa e in gran parte scorretta ● Analisi lacunosa, non sempre precisa e parzialmente corretta 	2 4 6 8 10	

		<ul style="list-style-type: none"> ● Analisi essenziale e complessivamente precisa e corretta ● Analisi completa, puntuale e corretta ● Analisi completa, puntuale, adeguata, ampia e articolata 		
Interpretazione corretta e articolata del testo.	10	<ul style="list-style-type: none"> ● Interpretazione e contestualizzazione assenti e/o molto confuse ● Interpretazione e contestualizzazione parziali e/o superficiali ● Interpretazione e contestualizzazione essenziali e complessivamente corrette ● Interpretazione e contestualizzazione complete, adeguate e pertinenti ● Interpretazione e contestualizzazione ampie, articolate, approfondite e scolte con chiarezza e spirito critico 	2 4 6 8 10	
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		/40
		PUNTEGGIO TOTALE		/100 = /20

Seconda prova:

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. 2. Per l'anno scolastico 2023/2024, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal d.m. n. 10 del 26 gennaio 2024. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica: a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164) b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi. 4. Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) 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, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 6 luglio per la sessione suppletiva, tre

proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati. 5. La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto: A. Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe. B. Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova. 6. In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre 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.

La disciplina oggetto della seconda prova scritta ai sensi dell'allegato all' OM 55-2024 per l'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera articolazione: Enogastronomia.

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale. In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

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

Obiettivi della prova

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

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
<ul style="list-style-type: none"> ● Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo 	3
<ul style="list-style-type: none"> ● Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione 	6
<ul style="list-style-type: none"> ● 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 	8
<ul style="list-style-type: none"> ● Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale 	3

GRIGLIA INDICATORI CON LA RELATIVA DECLINAZIONE DEI DESCRITTORI.

Indicatori	Leveli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo Introdotivo 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	3,5	
	VI	Svolgimento lacunoso e poco coerente	2	
	VII	Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante	1/0,5	
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	5,5	
	IV	Padronanza sufficientemente adeguata delle problematiche, soluzione corretta, ma tecnicamente semplice	5	
	V	Padronanza delle competenze professionali incompleta e incerta, soluzione parziale	4,5	
	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	1/0,5	
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	1/0,5	
Punteggio totale della prova		/20	

Prova Orale:

L'Articolo 22 del 22 marzo 2024, n.55 definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento del colloquio: 1. Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

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

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

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

c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. In considerazione del fatto che l'insegnamento dell'educazione civica è, di per sé, trasversale e gli argomenti trattati, con riferimento alle singole discipline, risultano inclusi nel suddetto documento, non è prevista la nomina di un commissario specifico. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5. La sottocommissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte. La sottocommissione provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida. Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017. La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui

all'allegato A.

1.5 GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVE ORALI

Indicatori	Livelli di prestazione	misura	Punteggio
------------	------------------------	--------	-----------

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				

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)			

PROVE EQUIPOLLENTI

Come si evince dalla Relazione cartacea a disposizione della Commissione, il Consiglio di Classe propone alla Commissione l'assistenza del docente di sostegno che ha seguito gli alunni nelle prove scritte e orali. La presenza dell'insegnante è intesa come sostegno morale, psicologico e nella decodifica dei messaggi, nel chiarire le richieste dei testi d'esame e nello svolgimento delle prove. Tale presenza è una costante per l'intera classe da 2 anni.

Si richiede inoltre l'utilizzo di supporti informatici, quali tablet e strumenti on-line, qualora fossero necessari.

La prima e la seconda prova d'esame avranno valore equipollente in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI).

Il colloquio orale sarà gestito con la mediazione dell'insegnante di sostegno, con le stesse modalità utilizzate nelle verifiche orali nel corso dell'anno, il colloquio verterà anche su argomenti che riguardano il proprio vissuto, le esperienze fatte durante l'anno scolastico e su uno dei percorsi scelto dal C.d.C.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

È 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'ordinanza ministeriale (O.M. 55/2024) articolo 11 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024.

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.

I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantiesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla presente ordinanza.

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.

Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente

CONSIGLIO DI CLASSE

Nome e Cognome		FIRMA
Russo Alessandra	Docente di Italiano	
Russo Alessandra	Docente di Storia	
Giglio Edmondo	Docente di Matematica	
Genovese Luca	Docente di Tecniche amministrative	
Busacca Salvatore	Docente di Scienza e cultura dell'alimentazione	
Licitra Barbara	Docente d'Inglese	
Firincieli Eleonora	Docente di Francese	
Alescio Maurizio	Docente Lab. Serv. Enog. Set. Sala e Vendita	
Compagnino Sebastiana	Docente Lab. Serv. Enog. Set. Cucina	
Prelati Fabio	Docente di Scienze Motorie e Sportive	
Puglisi Antonino	Docente di Religione	
Citino Daniela	Docente Materia Alternativa alla Religione Cattolica	
Ferrigno Marzia	Docente di Sostegno	
Donzella Giuseppina	Docente di Sostegno	
Iudice Anita	Docente di Sostegno	

Vittoria, 15.05.2024

