



*Ministero dell'Istruzione  
e del Merito*



REGIONE SICILIA

**I.I.S. “ FORTUNATO FEDELE” – C.M. ENIS00800B**

**Sede legale: Piazza Europa, 6 – 94011 Agira (EN) – Cod. fiscale 80003690866 -Tel.  
0935691529**

*Liceo delle Scienze Umane - C.M. ENPM00801V – Piazza Europa, 6 – 94011 Agira*

*Istituto Tecnico - C.M. ENTD00801N – Via Palermo, 78 – 94017 Regalbuto*

*Istituto Tecnico – C.M. ENRF008014 – Via Lo Giudice, 1- 94010 Gagliano C.to*

*I.P.S.E.O.A – C.M. ENRH00801G – Via Dante Alighieri, 1 - 94010 Centuripe*

*I.P.S.E.O.A corso serale C.M. ENRH00850X -Via Dante Alighieri, 1 - 94010 Centuripe*

Posta elettronica: [enis00800b@istruzione.it](mailto:enis00800b@istruzione.it) – Posta elettronica certificata:

[enis00800b@pec.istruzione.it](mailto:enis00800b@pec.istruzione.it)

Sito web: [www.fortunatofedeledu.it](http://www.fortunatofedeledu.it) CUU per fattura elettronica: LI0BY Y

# **ISTITUTO DON PINO PUGLISI**

## **ESAME DI STATO**

**(ai sensi dell'art.5 D.P.R. 323/98)**

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**Consiglio di classe: V AC  
indirizzo SALA VENDITE**

**A.S. 2023/2024**

**Coordinatore Prof. Mario Giuseppe GARBATO**

**Centuripe 15 maggio 2024**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Prof. Serafino Lo Cascio**

## **LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO**

### **Presentazione dell'istituto**

L'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera “Don Pino Puglisi”, sede associata dell'Istituto “Fortunato Fedele” di Agira, fornisce una preparazione tecnica e una maturità professionale per l'accesso a diversi settori dell'attività lavorativa e una formazione specializzata e maggiormente rivolta alle applicazioni pratiche, con attività di laboratorio, di tirocinio e di alternanza scuola-lavoro da svolgere nel triennio.

Il corso di studio è di durata quinquennale, suddiviso in due bienni e un quinto anno, al termine del quale gli studenti sostengono l'Esame di Stato per il conseguimento del diploma di Istruzione Professionale e possono inserirsi nel mondo del lavoro o proseguire gli studi. Le articolazioni sono tre: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e vendita” e “Accoglienza Turistica”. Il curriculum si divide in: attività e insegnamenti di indirizzo comune e attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo per un monte orario complessivo di 32 ore settimanali e 1056 annuali, con la possibilità di effettuare nel secondo biennio e nell'anno conclusivo stage e tirocini.

L'Istituto è ubicato a Centuripe, borgo ai piedi dell'Etna, rinomata località turistica tra le Province di Enna e Catania per le sue bellezze paesaggistiche e archeologiche.

### **Profilo dell'indirizzo**

L'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nell'articolazione “SALA VENDITE” acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti viticoli, di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità e di individuare le nuove tendenze dei vitigni.

## **Il profilo culturale, educativo e professionale dei Professionali**

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi con l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali (asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale), e in aree di indirizzo, che concorrono ad educare all'imprenditorialità e consentono agli studenti di sviluppare una visione orientata al cambiamento, all'iniziativa, alla creatività, alla mobilità geografica e professionale, nonché all'assunzione di comportamenti socialmente responsabili, che li mettano in grado di organizzare il proprio progetto di vita e di lavoro.

I nuovi percorsi, in linea con le indicazioni europee, concorrono alla formazione del cittadino nella società della conoscenza e tendono a valorizzare, essenzialmente, la persona nel suo ruolo lavorativo. Il diplomato dell'istruzione professionale è, pertanto, una persona competente, consapevole delle potenzialità e dei limiti degli strumenti tecnici di trasformazione della realtà, attento ad un utilizzo sempre più ampio delle tecnologie, così da dialogare con tutte le posizioni in gioco e sviluppare un contributo cooperativo alla qualità del lavoro come fattore in grado di determinare il risultato dell'intero processo produttivo e la crescita economica.

Particolare rilevanza assumono le metodologie che valorizzano, a fini orientativi e formativi, le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, quali visite aziendali, stage, tirocini, alternanza scuola lavoro. Tali attività permettono di sperimentare una pluralità di soluzioni didattiche per facilitare il collegamento con il territorio e personalizzare l'apprendimento mediante l'inserimento degli studenti in contesti operativi reali.

## **Risultati di apprendimento degli insegnamenti dell'area generale**

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato in “Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera” è in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento.
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale.

- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente.
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

### **Risultati di apprendimento degli insegnamenti dell'area professionale**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

A conclusione del percorso quinquennale gli studenti, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, conseguono le seguenti competenze:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- 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.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

*Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"*

**BIENNIO**

**IPSEOA "DON PINO PUGLISI" DI CENTURIFE**

Area generale comune a tutti gli indirizzi					Proposta IPSEOA Centuripe	
ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Insegnamenti	Classi di concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore di riferimento	Primo anno Ore settimanali	Secondo anno ore settimanali
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano Inglese	A-12 A-24 (a)	264 198	4 3	4 3
Asse matematico	264 ore	Matematica	A-26 A-27 A-47	264	4	4
Asse storico sociale	264 ore	Storia, Geografia  Diritto e economia	A-12 A-21  A-46	132  132	1 1 2	1 1 2
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie	A-48	132	2	2
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative		66	1	1
<b>Totale ore Area generale</b>	<b>1.188 ore</b>			<b>1188</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

<b>Area di indirizzo</b>				<b>Proposta IPSEOA Centuripe</b>		
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>924 ore</b>	Seconda lingua straniera	A-24 (a)	99/132	2	2
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>		Scienze integrate (1) Fisica Chimica Scienze	A-20 A-34 A-50	99/132	2	2
		TIC (1)	A-41	99/132	2	2
		Scienza degli alimenti (1)	A-31	132	2	2
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina (*)	B-20	132/165	2	2
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar sala e	B-21	132/165	2	2

		vendita (1) (*)				
		Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica (1)	B-19	132/165	2	2
<i>di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1)</i>			B-03			
			B-12			
<i>396 ore</i>			B-16		1	1
			B-19		2	1
			B-20		3	4
			B-21			
<b>Totale Area di Indirizzo</b>	<b>924 ore</b>			<b>924</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>TOTALE BIENNIO</b>	<b>2.112 ore</b>					
<i>Di cui: Personalizzazioni degli apprendimenti</i>	<i>264 ore</i>					



QUADRI ORARIO - DL.VO n. 61 del 13/04/2017

NUOVI PROFESSIONALI			
TRIENNIO IPSEOA "Don Pino Puglisi"			
ASSI CULTURALI - AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI	ORE		
	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi: Italiano	4 h (132)	4 h (132)	4 h (132)
Asse dei linguaggi: Inglese	2 h (66)	2 h (66)	2 h (66)
Asse storico sociale (Storia)	2 h (66)	2 h (66)	2 h (66)
Asse matematico (Matematica)	3 h (99)	3 h (99)	3 h (99)
Scienze motorie	2 h (66)	2 h (66)	2 h (66)
IRC o alternativa	1 h (33)	1 h (33)	1 h (33)
<b>TOTALE AREA GENERALE</b>	<b>H 14 (462)</b>	<b>H 14 (462)</b>	<b>H 14 (462)</b>

3 G - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - AREA INDIRIZZO					B3 - SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA Articolazione ENOGASTRONOMIA			
TRIENNIO					IPSEOA "Don Pino Puglisi"			
ASSI CULTURALI	AREE DISCIPLINARI	ORE			DISCIPLINE	ORE		
		3 anno	4 anno	5 anno		3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99	99	99	Seconda lingua straniera	3 h (99)	3 h (99)	3 h (99)
Asse scientifico-tecnologico professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	0 / 165	0 / 132	0 / 165	Scienza e cultura dell'alimentazione	4 h (132)	3 h (99)	3 h (99)
	Laboratorio enogastronomia - cucina	0 / 231	0 / 231	0 / 198	Laboratorio enogastronomico - cucina	6 h (198)	5 h (165)	5 h (165)
	Laboratorio enogastronomia - Bar- Sala vendita	0 / 231	0 / 198	0 / 165	Laboratorio enogastronomico SALA E VENDITA	0	2 h (66)	2 h (66)
	Laboratorio di accoglienza turistica	0/231	0/198	0/165	Inglese Tecnico	1 h (33)	1 h (33)	1 h (33)
	Laboratorio di arte bianca e pasticceria	0/231	0/165	0/165				
	Diritto e tecniche amministrative	99 / 132	99 / 132	99 / 132	Diritto e tecniche amministrative e strutturali ricettive	4 h (132)	4 h (132)	4 h (132)
	Tecniche di	0/66	0/66	0/66				

	comunicazione							
	Arte e territorio	0/99	0/99	0/99				
	Tecn.di organizz. e gest. processi prod		0 / 66	0 / 66				
TOTALE AREA INDIRIZZO		594	594	594	TOT. ARTICOLAZIONE	18 h (594)	18 h (594)	18 h (594)
<i>di cui in compresenza</i>		132			<i>di cui compresenza</i>	4 h (132)		

*Le compresenze (4 h nel triennio) sono così strutturate :III anno (1h)Lab. Cucina con Inglese Tecnico-*

*IV anno (1 h) Lab. Cucina con Inglese Tecnico; V anno (2h) Lab. Cucina con Inglese Tecnico e Lab. Cucina con Scienza e cultura dell'alimentazione*

## LA STORIA DELLA CLASSE

### Profilo della classe

*Elenco alunni che hanno frequentato la classe V A ind. SALA VENDITE*

NUMERO ALUNNI ISCRITTI	<b>17</b>
NUMERO ALLIEVI FREQUENTANTI	<b>16</b>
Di cui	
Maschi	<b>09</b>
Femmine	<b>08</b>
N. ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI	<b>02</b>
N. ALUNNI BES	<b>00</b>

### Composizione della classe: alunni

N°	ALUNNO		Provenienza
1	C.	H.	
2	C.	E.	
3	I.	G.	
4	M.	M. P. G.	
5	M	P.	
6	M	V.	
7	M	P.	
8	P. R.	M.	
9	P.	S.	
10	P.	B.	
11	P.	V.	
12	P.	L.	
13	S.	S.	
14	S.	A.	
15	S.	R.	
16	T. D.	M.	
17	T.	S.	

## **Presentazione della classe**

La classe 5AC risulta composta da diciassette studenti, nove ragazzi di cui uno diversamente abile che segue una programmazione con obiettivi minimi e otto ragazze, di cui una alunna diversamente abile che segue una programmazione differenziata mentre un alunno risulta non frequentante.

Gli alunni provengono prevalentemente da Centuripe e dalle località limitrofe di Regalbuto, Catenanuova e Adrano quasi tutti hanno regolarmente frequentato le lezioni durante l'anno scolastico.

La composizione del gruppo classe è variata nel corso del triennio a seguito di ripetenze e bocciature, mutamenti di indirizzo, che ne hanno cambiato più volte la fisionomia.

Il gruppo classe presenta una buona coesione d'insieme poiché ha instaurato un clima sereno di collaborazione e fiducia reciproca, anche nel rapporto con gli insegnanti, questo li ha resi responsabili e particolarmente sensibili verso le tematiche sociali e inclusive.

Nel corso del triennio, gli alunni hanno usufruito di una certa stabilità del personale docente

La classe, nel corso del triennio, ha evidenziato un interesse crescente e una partecipazione attiva alla vita scolastica, che hanno contribuito alla crescita culturale di tutto il gruppo, anche se differenziata in relazione alle potenzialità, alla preparazione di base e agli interessi dei singoli alunni.

Gli stessi hanno mostrato disponibilità al dialogo educativo e, in generale, tutti hanno raggiunto un sufficiente livello di maturazione e di crescita personale, che si è concretizzato in senso di responsabilità personale e relazionale e sensibilità verso le problematiche sociali.

La preparazione nelle varie discipline può ritenersi più che discreta nella maggior parte dei casi, relativamente agli obiettivi didattici prefissati sia a medio che a lungo termine. Alla realizzazione di tali obiettivi ha contribuito, senz'altro, il clima sereno della classe e l'atmosfera positiva che si è determinata nel rapporto tra docenti e alunni.

Il gruppo classe appare differenziato per quanto concerne le conoscenze, le capacità e le competenze acquisite. Per quanto attiene il profitto individuale, risulta così articolato: alcuni alunni si sono sempre distinti per impegno, partecipazione e interesse, conseguendo buoni risultati e raggiungendo autonome capacità di lavoro; un gruppetto di alunni, nonostante l'impegno, la partecipazione e l'interesse mostrati, ha conseguito risultati discreti in alcune discipline, sufficienti in altre, soprattutto a causa di lacune pregresse e per non aver adeguatamente risposto alle sollecitazioni didattico-culturali con un impegno costante ed efficace.

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Cognome e nome	Ruolo/incarico
Italiano – Storia	Biondi Maria	Ruolo
Inglese	Cirringione Futura	TD ( anno prova)
Matematica	Carrubba Marisa	Ruolo
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Garbato Mario Giuseppe	Ruolo
Laboratorio Cucina	Rinallo Giuseppe	Ruolo
Scienze Motorie	Castiglione Prospero	Ruolo
Religione	Plumari Angelo	Ruolo
Scienza e cultura dell'alimentazione	Pappalardo Pietro	Ruolo
Laboratorio Sala	Femminile Giuseppe	Ruolo
Francese	Di Salvo Valentina	Ruolo
Sostegno	Saccone Marilena	Ruolo
Sostegno	Fichera Giuseppa	Ruolo
ASACOM 1	BIONDI TERESA	*****
ASACOM 2	FIorenza ELEONORA	*****

### FINALITÀ EDUCATIVE GENERALI

- Fornire agli studenti un impianto culturale solido e ben strutturato attraverso l'acquisizione di capacità, conoscenze e competenze
- Promuovere la partecipazione ai valori della cultura, della civiltà e della convivenza civile
- Promuovere la partecipazione attiva, paritaria e responsabile dello studente aiutandolo a raggiungere l'autonomia personale rispettando le regole, sé stesso, gli altri e l'ambiente
- Favorire la creatività e la capacità progettuale
- Incoraggiare e rafforzare sempre più un atteggiamento analitico, interrogativo e vigile nei confronti della vita

### OBIETTIVI GENERALI TRASVERSALI

Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli allievi favorendo l'acquisizione di obiettivi cognitivi e comportamentali.

#### COGNITIVI

- Sapere decodificare testi disciplinari e non, i vari contenuti disciplinari, i diversi messaggi e codici
- Sapere relazionare, dedurre, collegare le varie discipline

- Sapere comparare, discernere ed esprimere giudizi autonomi su argomenti tecnico-scientifici e non
- Usare correttamente la lingua italiana sia scritta che parlata
- Comprendere e saper analizzare e sintetizzare un testo letterario, scientifico, tecnico
- Maturare capacità logico-deduttive
- Comprendere messaggi e saper comunicare utilizzando la lingua straniera
- Acquisire un metodo di studio che fornisca elementi di autonomia culturale progressiva

#### COMPORIMENTALI

- Maturare l'osservanza consapevole delle regole sociali, dell'ambiente e del rispetto di sé e degli altri
- Saper rispettare gli altri, apprezzare i valori dell'amicizia e della solidarietà
- Saper cogliere il valore della legalità, intesa come rispetto del diritto
- Partecipare in modo costruttivo alla vita collegiale della scuola (assemblea di classe e di Istituto, visite guidate, viaggi di istruzione e conferenze, ecc.).

### **METODOLOGIA E STRUMENTI DIDATTICI**

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno fatto ricorso a metodologie diverse, tenendo presenti sia la natura e i bisogni della classe, sia la struttura delle singole discipline. Tutti i docenti ritengono che la metodologia da utilizzare deve essere funzionale agli obiettivi da raggiungere, pertanto essa è stata ora espositiva, critica e interpretativa, ora analitica, sintetica, induttiva e deduttiva.

Le metodologie didattiche utilizzate sono state:

- Lezioni frontali
- Lezioni partecipate
- Lavori di ricerca disciplinare e interdisciplinare
- Lavori di gruppo
- Supporto tra pari
- Brainstorming
- Esercitazioni guidate
- Esercitazioni nei laboratori

### **MEZZI E STRUMENTI**

Nello svolgimento dell'attività didattica sono stati utilizzati i seguenti mezzi e strumenti:

- Libri di testo

- Laboratorio linguistico
- Lavagna tradizionale
- Lavagna interattiva
- Fotocopie/dispense

### **ATTIVITÀ PROPOSTE**

- Partecipazione degli allievi delle classi quinte a manifestazioni sull'Orientamento universitario e professionale, in particolare a quelle organizzate dalle università siciliane
- Incontri con personalità significative nei vari campi professionali

### **CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE**

Le verifiche, scritte e orali, mirano a valutare il grado di conoscenze, competenze e capacità acquisite dagli allievi. Pertanto esse sono effettuate non solo con interrogazioni tradizionali, ma anche, con questionari, relazioni scritte e orali, test a risposta multipla e aperta.

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state:

PROVE SCRITTE	PROVE ORALI	PROVE PRATICHE
Relazioni Temi Saggi brevi Analisi testuale Prove strutturate Prove semi-strutturate Testi da completare Risoluzione di problemi ed esercizi Simulazione delle prove scritte d'esame	Interrogazioni Interventi Discussione su argomenti di studio Simulazione della prova orale d'esame	Prove di laboratorio Prove pratiche Test

Frequenza: almeno due prove scritte per quadrimestre; almeno due prove orali per quadrimestre.

La valutazione non è fine a se stessa, ma ha valenza formativa, dà, cioè, indicazioni per orientare il processo di insegnamento-apprendimento.

La valutazione finale tiene conto del livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo, della situazione di partenza, dei risultati delle prove di verifica, delle capacità di ogni singolo alunno, del progressivo sviluppo delle sue abilità espressive e critiche, della frequenza, dell'impegno e dell'interesse mostrati durante il corso dell'anno scolastico.



## **CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA**

Per l'attribuzione del voto di condotta si tiene conto dell'impegno, della partecipazione, dell'interesse, della puntualità, del senso di responsabilità e di collaborazione, del grado di maturità, della frequenza e del rispetto di ogni altro aspetto indicato nel Regolamento d'Istituto. **VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO**

## **CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI EDUCAZIONE CIVICA**

La proposta del voto di educazione civica, in fase di scrutinio, viene fatta dal docente delle discipline giuridiche in carico nel CDC, questa è il frutto della media matematica del voto di valutazione per ogni disciplina che partecipa al curriculum del ragazzo nell'anno scolastico.

### **Prova scritta di Italiano ( Allegato 3)**

Tipologia A (Analisi e interpretazione di un testo letterario)

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

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

### **Seconda prova scritta ( Allegato 4)**

Discipline coinvolte:

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E SALA VENDITE**

Predisposta dalla commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'Offerta Formativa dell'istituzione scolastica.

### **Simulazioni I prova nazionale**

data **08/04/2024**

### **Simulazioni II prova**

data 08/05/2024

Durante le simulazioni, i due alunni disabili hanno svolto una le prove differenziate, preparate appositamente dalle docenti di sostegno, l'altro con l'aiuto del docente di sostegno e dell'ASACOM

**Le prove sono allegate al presente documento. ( Allegato 1 e 2)**

Per quanto concerne il **colloquio** il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dalle ultime direttive relative al colloquio degli esami di stato 2024 **Particolare risalto è stato dato**

all'inserimento del capolavoro nella piattaforma unica a cura del candidato informando loro che lo stesso potrebbe essere considerato nella valutazione complessiva finale (Circolare F. Fedele Del 07/05/2024)

Per la valutazione delle prove scritte e della simulazione del colloquio d'esame il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato **le griglie presenti in questo documento.**

**Per quanto riguarda gli alunni diversamente abili le richieste per il personale ASACOM e per gli insegnanti di sostegno che supporteranno i candidati durante gli esami di stato saranno formulate negli allegati dei diversi candidati secondo le loro necessità così come previsto dalla normativa vigente ( ALLEGATI 1 E 2 )**

### **CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO**

A partire dal terzo anno, in sede di scrutinio finale, viene attribuito ad ogni studente un credito scolastico e formativo.

Concorrono a formare il credito scolastico più elementi di valutazione: non solo quelli derivanti dalle esperienze scolastiche dello studente, ma anche quelli legati ad eventuali esperienze formative (credito formativo) che l'alunno possa avere maturato al di fuori della normale attività scolastica, coerenti con il tipo di corso e debitamente documentate.

### **VEDI PIATTAFORMA UNICA**

Il punteggio del credito esprime:

- la valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunto da ciascun alunno nell'A.S. in corso, con riguardo al profitto e tenendo in considerazione anche l'assiduità della frequenza scolastica, almeno il 90% di giorni di presenza rispetto al numero dei giorni di lezione previsti per la validità dell'anno scolastico; non saranno computate le assenze se giustificate con certificazione medica presentata tempestivamente al momento della riammissione. **È, comunque, garantita ai Consigli la possibilità di esercitare la propria discrezionalità, in casi eccezionali, in deroga ai limiti indicati;**
- la partecipazione alle attività aggiuntive e opzionali dell'istituto;
- eventuali crediti formativi come da D.M. n. 49 del 24 febbraio 2000.

Gli studenti e le studentesse, a partire dalla classe terza, devono registrare la documentazione utile all'attribuzione del credito nella **piattaforma unica** preferibilmente entro il 15 maggio

Il C.d.C., nello scrutinio finale, valuta l'idoneità della documentazione presente nella P U annotata dai singoli allievi ai fini dell'attribuzione del credito formativo e scolastico.

L'attribuzione del credito avviene sulla base della Tabella A prevista dal D.lgs. n.62/17 che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico, predisponendo – come previsto dal D.lgs. di cui sopra -

TABELLA A

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

Tabella del credito conseguito nel terzo e quarto anno – Candidati anno scolastico 2024

	crediti conseguiti per il III ANNO PUNTI	crediti conseguiti per il IV ANNO PUNTI	TOTALE
<b>C.</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	19
<b>C.</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	19
<b>I.</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	23
<b>M.</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	21
<b>M</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	20
<b>M</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	19
<b>M</b>	<b>*</b>	<b>11</b>	
<b>P. R.</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	22
<b>P.</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	17
<b>P.</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	23
<b>P.</b>	<b>*</b>	<b>12</b>	
<b>P.</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	18
<b>S.</b>	<b>*</b>	<b>12</b>	
<b>S.</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	19

<b>S.</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	23
<b>T.</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	19
<b>T.</b>	8	<b>10</b>	18

\* Dati mancanti in fase di reperimento

**Per le altre informazioni si rimanda il lettore alla Piattaforma Unica sez. Capolavoro e C: V.**

NOTA- Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla precedente tabella, va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo, il profitto fatto registrare nella religione o nell'attività alternativa alla stessa, la frequenza delle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi. All'interno della suddetta banda viene attribuito il punteggio più alto della fascia di appartenenza ad ogni studente che abbia conseguito una media la cui parte decimale è pari o superiore allo 0,50; qualora la parte decimale risulti pari o inferiore a 0,49, si attribuisce il punteggio più alto della fascia di appartenenza se lo studente guadagna punti decimali tra le seguenti voci: Assiduità della frequenza (max 0,2) da 0 a 100 Ore di assenza 0,2 punti da 101 a 150 Ore di assenza 0,1 punti; Interesse e partecipazione ad attività integrative del PTOF, (oltre 20 ore punti 0,2, fino a 20 ore, punti 0,1); Religione / Att. altern. (max 0,2) Profitto Moltissimo -punti 0,2 Profitto Molto - punti 0,1; Credito formativo - punti max 0,1 Voto di media uguale o superiore alla metà - punti max 0,3.

### **ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE**

TRAGUARDI DI COMPETENZA COMUNI A TUTTI I PROFESSIONALI PECUP	ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	DISCIPLINE IMPLICATE
Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative	Vini, spumante  I cambiamenti climatici e gli alimenti	Sala e vendita Italiano e storia Cucina Italiano Scienza e cultura dell'alimentazione Ditea  Scienza e cultura dell'alimentazione Sala e vendita Inglese Cucina Ditea Italiano e storia

<p>nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;</p> <p>Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</p> <p>Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.</p>	<p>Menu regionali</p> <p>La piramide alimentare</p> <p>La dieta mediterranea</p> <p>Sicilian street food</p> <p>HACCP</p> <p>Alimentazione, cultura e religioni</p>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione Sala e vendita Inglese Cucina Ditea Italiano e storia</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione Sala e vendita Inglese Cucina Ditea Italiano e storia</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione Sala e vendita Inglese Cucina Ditea Italiano e storia</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione Sala e vendita Inglese Cucina Ditea Italiano e storia</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione Sala e vendita Inglese Cucina Ditea Italiano e storia</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione Sala e vendita Inglese Cucina Ditea Italiano e storia</p>
<p>SPECIFICHE INDIRIZZO</p>		

<p><b>ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA</b> articolazione enogastronomia</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>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.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>		
--	--	--

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**  
**Prof. Pietro Pappalardo**

<i>PECUP</i>	<i>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</i>	<i>COMPETENZE ACQUISITE</i>	<i>OSA</i>	<i>ATTIVITA' e METODOLOGI E</i>
--------------	--	---------------------------------	------------	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i principi di dietologia.</li> <li>- Conoscere le linee generali per l'elaborazione di una dieta equilibrata.</li> <li>- Conoscere i componenti del fabbisogno energetico totale dell'organismo. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche.</li> </ul> </li> <li>- Conoscere i diversi modelli culturali di diete e di esigenze religiose.</li> <li>- Conoscere le indicazioni di una dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</li> </ul> </li> <li>- Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti e le possibili conseguenze sulla salute.</li> <li>- Conoscere le modalità di trasmissione degli agenti biologici responsabili delle più importanti malattie alimentari.</li> <li>- Conoscere le condizioni ambientali più favorevoli per lo sviluppo dei microorganismi.</li> <li>- Conoscere i criteri di qualità degli alimenti e i principi fondamentali della sicurezza alimentare.</li> <li>- Conoscere il sistema HACCP e le sostanze allergeniche. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</li> </ul> </li> <li>- La tipicità come elemento strategico.</li> <li>- I Marchi di qualità europei.</li> <li>- L'etichettatura dei prodotti alimentari.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><i>Imparare ad imparare: ogni deve essere in grado di programmare il proprio studio, individuando, ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.</i></p> <p><i>Progettare: l'alunno deve predisporre e compiere progetti relativi lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.</i></p> <p><i>Comunicare o comprendere notizie di genere diverso (quotidiane, storiche, tecniche, scientifiche) e di difficoltà diversa, trasmessi impiegando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) attraverso diversi supporti</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Saper utilizzare correttamente la terminologia specifica.</i></p> <p><i>Saper leggere e utilizzare correttamente tabelle e formule per l'elaborazione di una dieta equilibrata, per il peso corporeo teorico e per il fabbisogno energetico totale di un individuo sano.</i></p> <p><i>Saper spiegare le indicazioni di modelli alimentari da preferire per promuovere e mantenere il benessere dell'organismo umano.</i></p> <p><i>Saper formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche. Saper scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale. Saper individuare i comportamenti a rischio igienico-sanitario sulla manipolazione degli alimenti.</i></p> <p><i>Saper descrivere e identificare il ruolo dei diversi componenti della catena di trasmissione degli agenti biologici delle malattie alimentari.</i></p> <p><i>Saper distinguere i criteri di certificazione di qualità.</i></p> <p><i>Saper esprimere un giudizio sulle qualità merceologica e nutrizionale degli alimenti e delle bevande.</i></p> <p><i>Saper indicare i criteri per la scelta di alimenti e bevande e metterli in relazione</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Dieta razionale ed equilibrata</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Dietetica e dietoterapia</i></p> <p style="text-align: center;"><i>La dieta equilibrata</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Il fabbisogno energetico totale giornaliero</i></p> <p style="text-align: center;"><i>L'importanza della composizione in nutrienti</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Dieta nelle diverse età e negli stati fisiologici particolari</i></p> <p style="text-align: center;"><i>L'alimentazione in età pediatrica</i></p> <p style="text-align: center;"><i>L'alimentazione nel primo anno di vita:</i></p> <p style="text-align: center;"><i>l'allattamento al seno e artificiale</i></p> <p style="text-align: center;"><i>l'Introduzione</i></p> <p style="text-align: center;"><i>L'alimentazione nell'età prescolare e scolare (seconda e terza infanzia)</i></p> <p style="text-align: center;"><i>L'alimentazione nell'adolescenza, l'alimentazione dell'anziano, l'alimentazione in gravidanza e nell'allattamento.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>La dieta nell'attività sportiva</i></p> <p style="text-align: center;"><i>La dieta nelle collettività</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Dieta in stati patologici, allergie e intolleranze alimentari.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Terapia dietetica</i></p> <p style="text-align: center;"><i>La dieta e l'obesità</i></p> <p style="text-align: center;"><i>La dieta e le dislipidemie. La dieta e il diabete mellito. La dieta e l'ipertensione arteriosa. Le diete iposodiche. Le allergie e le intolleranze</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale e partecipata</li> <li>- Individuazione dei nodi concettuali dell'argomento oggetto di studio e schematizzazione in mappe concettuali.</li> <li>- Attività di approfondimento. Colloqui orali.</li> <li>- Attività in flipped classroom;</li> <li>- Attività in jigsaw;</li> <li>- Test strutturati a risposta multipla.</li> <li>- Redazione di elaborati.</li> </ul>
--	--	--	--	--



	<p>(cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).      Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.      Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.      Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni</p>	<p>con la salute.      Saper individuare i nuovi prodotti alimentari e le tendenze innovative di filiera.      Saper interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento.</p>	<p>alimentari. La dieta senza glutine. Gli allergeni e gli additivi in etichetta.      Le certificazioni di qualità e la sicurezza alimentare. Gli alimenti di qualità: le certificazioni di qualità; la certificazione di tipicità dei prodotti agroalimentari. La filiera e la qualità ambientale.      L'etichettatura aspetti normativi e funzionali.</p> <p style="text-align: center;">I</p>	
--	---	---	--	--

	<p><i>utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline. Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica. Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.</i></p>			
--	--	--	--	--

**PROGRAMMA SVOLTO FINO AL 15 MAGGIO 2024**

- **Cibo e religioni**
  - **I prodotti alimentari funzionali**
  - **La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche**
  - **Diete e stili alimentari: la dieta mediterranea**
  - **I disturbi metabolici, funzionalità, e la loro gestione mediante la dieta**
  - **Le reazioni avverse al cibo: allergie e intolleranze alimentari**
  - **Le intolleranze indefinite, Gli additivi alimentari**
  - **I disturbi del comportamento alimentare e della nutrizione**
  - **La qualità alimentare: le norme volontarie e le norme cogenti**
  - **La qualità riconoscibile**
  - **L'etichettatura dei prodotti alimentari**
-

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;                      -Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.                      -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.                      -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.                      -Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico                      -Proporre abbinamenti tra cibi e bevande per una reciproca</p>	<p>- Imparare ad imparare: ogni giovane deve acquisire un proprio metodo di studio e di lavoro.                      - Progettare: ogni giovane deve essere capace di utilizzare le conoscenze apprese per darsi obiettivi significativi e realistici.                      - Comunicare: ogni giovane deve poter comprendere messaggi di genere e complessità diversi nelle varie forme comunicative e deve poter comunicare in modo efficace utilizzando i diversi linguaggi.                      - Collaborare e partecipare: ogni giovane deve saper interagire con gli altri comprendendone i diversi punti di vista.                      - Agire in modo autonomo e responsabile: ogni giovane deve saper riconoscere il valore delle regole e della responsabilità personale.                      - Risolvere problemi: ogni giovane deve saper affrontare situazioni problematiche e saper contribuire a risolverle.                      Individuare collegamenti e relazioni: ogni giovane deve possedere strumenti che gli permettano di affrontare la</p>	<p>-Utilizzare le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi;                      -Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;                      -Essere in grado di comprendere i prezzi dei servizi all'interno dell'industria alberghiera in cui si opera;                      -Conoscere i differenti ruoli all'interno della brigata di sala;                      -Essere in grado di operare con serietà e professionalità all'interno di un gruppo di lavoro.                      -Controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico;                      -Distinguere ed identificare attrezzature necessarie per il servizio alla lampada.                      -Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione e vendita di servizi, valorizzando i prodotti tipici;                      -Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza;                      -Conoscere le</p>	<p>Il rapporto con il cliente;                      La gestione del bar e le responsabilità legali del ristoratore.                      Risto – marketing e gestione delle risorse umane;                      Food – cost.                      Il menu e la lista delle vivande;                      Storia e curiosità;                      Principali tipi di menu;                      Regole per la redazione dei menu;                      Successione delle portate.                      Le bevande nervine: il caffè, la cioccolata, il tè, le tisane.                      Le bevande a base di caffè e il Latte Art.                      La cucina di sala: storia del flambage, aspetti operativi e organizzativi (attrezzatura, allestimento del guéridon, istruzione operative, e istruzioni per la sicurezza);                      Esecuzione del flambage; Le principali ricette del flambage e ricette rivisitate con prodotti a KM 0.                      La distillazione e il processo produttivo dei distillati, la classificazione e il servizio delle acquaviti.                      I liquori: la produzione, la classificazione e il servizio.                      Le bevande miscelate: definizione e classificazione; Unità di misura e tecniche di</p>	<p>Lezione frontale                      Lezione dialogata                      Esercitazioni pratiche in laboratorio                      Lavori di gruppo                      Cooperative learning                      Problem solving                      Brainstorming.</p>

<p>valorizzazione -Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di be-ni e servizi in relazione al contesto -Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>complessità del vivere nella società globale del nostro tempo. - Acquisire ed interpretare l'informazione: ogni giovane deve poter acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.</p>	<p>tecniche di produzione delle bevande. -Individua e conosce le differenti zone di produzione del vino e le diversità merceologiche; -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali; -Conosce le basi analitiche e sensoriali per effettuare l'analisi olfattiva, visiva e gusto-olfattiva del vino. -Comprende l'uso di una scheda sensoriale del vino; -Conosce le caratteristiche di base dei vari vini ed essere in grado di abbinarli ai differenti piatti proposti al ristorante. Attuare la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>mescita; La miscelazione: tecniche, attrezzature, mise en place, guarnizioni e servizio; La codificazione IBA. La pianta della vite: caratteristiche e cicli biologici; Il grappolo, la viticoltura, le fermentazioni, le tecniche di vinificazione, l'imbottigliamento e la tappatura. La cantina. Tecniche di Spumantizzazione. La legislazione vitivinicola e la tutela dell'origine geografica dei vini. Enografia regionale. (Principali vitigni e vini siciliani) L'abbinamento enogastronomico e la degustazione del vino. Produzione gastronomica italiana e internazionale; Prodotti tipici e denominazioni di origine: D.O.P., I.G.P e S.T.G. D.O.C.G., D.O.C. e I.G.T.; i prodotti tradizionali italiani. Il catering e il banqueting: definizione, caratteristiche e forme - organizzazione della logistica, preparazione delle pietanze e organizzazione della sala.</p>	
--	--	---	--	--

LIBRO DI SALA E VENDITA UTILIZZATO DURANTE L'A.S. 2023/2024:  
ACCADEMIA DI SALA E VENDITA 3 – SIMONE PER LA SCUOLA – Malvasi Antonio

## Matematica

- 1) **Docente:** MARIA ROSA CARRUBBA
- 2) **Libro di testo adottato:**
  - 3) **Colori della Matematica - Edizione BIANCA per gli Istituti alberghieri - Secondo biennio e quinto anno**
- 4) **Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/24** n. ore\_\_su n. ore 132\_\_ previste dal piano di studi
- 5) **Obiettivi realizzati**

### CONOSCENZE

- a) Conoscere le funzioni esponenziali
- b) Saper risolvere semplici equazioni esponenziali con la stessa base
- c) Rappresentare le funzioni esponenziali
- d) Conoscere i diagrammi dei logaritmi
- e) Conoscere le proprietà dei logaritmi
- f) Saper risolvere le equazioni con i logaritmi
- g) Individuare le funzioni e riconoscere le eventuali proprietà
- h) Rappresentare funzioni in diversi modi
- i) Determinare l'insieme di esistenza e il segno di una funzione
- j) Saper tracciare il grafico delle principali funzioni
- k) Determinare gli asintoti di una funzione

### COMPETENZE

- C1 Dimostrare proprietà di figure geometriche
- C2 Riconoscere e costruire relazioni e funzioni
- C3 Comprendere il senso dei formalismi matematici introdotti
- C4 Cogliere analogie strutturali ed individuare strutture fondamentali
- C5 Matematizzare semplici situazioni problematiche in vari ambiti disciplinari
- C6 Riconoscere le regole della logica e del corretto ragionare
- C7 Adoperare i metodi, i linguaggi e gli strumenti informatici introdotti
- C8 Sviluppare dimostrazioni all'interno di sistemi assiomatici proposti o liberamente

### CAPACITÀ

- Saper risolvere problemi con le funzioni logaritmiche  
Saper individuare le funzioni e rappresentarne il diagramma approssimato

**6) Contenuti:**

**MODULO 1 RIPASSO- RICHIAMI DI ALGEBRA**

Equazioni e disequazioni di primo grado  
Equazioni e disequazioni di secondo grado  
Ripasso sulla geometria analitica  
Ripasso sulle coniche

**MODULO 3 STUDIO DI FUNZIONI**

Intervalli di definizioni  
Concetto di funzione proprietà delle funzioni  
Codominio e dominio di una funzione  
Rappresentazione di una funzione  
Proprietà particolari di alcune funzione  
Insieme di esistenza di una funzione  
Rappresentazione grafica di una funzione  
Grafici delle funzioni elementari  
Grafico delle funzioni esponenziali  
Grafico delle funzione logaritmica  
Equazioni logaritmiche  
Proprietà dei logaritmi  
Equazioni esponenziali  
Equazioni esponenziali riconducibili alla stessa base.

**MODULO 2 logaritmi e esponenziali**

Grafico delle funzioni esponenziali  
Grafico delle funzione logaritmica  
Equazioni logaritmiche  
Proprietà dei logaritmi  
Equazioni esponenziali  
Equazioni esponenziali riconducibili alla stessa base.

**MODULO 3 STUDIO DI FUNZIONI**

Intervalli di definizioni  
Concetto di funzione proprietà delle funzioni  
Codominio e dominio di una funzione  
Rappresentazione di una funzione  
Proprietà particolari di alcune funzione  
Insieme di esistenza di una funzione  
Rappresentazione grafica di una funzione  
Grafici delle funzioni elementari  
Grafico delle funzioni esponenziali  
Grafico delle funzione logaritmica  
Definizione delle relazioni inverse  
Il concetto di limite, casi principali  
Definizioni di asintoti, verticali, orizzontali e inclinati.

**7) Metodo di insegnamento**

Premesso che non sempre è stato possibile sviluppare a fondo le nozioni teoriche, perché il livello della classe è poco più che mediocre, la struttura didattica della materia presuppone lezioni frontali su argomenti teorici e tecnico-applicativi, integrate da lavori individuali e/o di gruppo per sviluppare e verificare le singole capacità di analisi. Durante lo svolgimento del programma ho individuato quindi i limiti e le semplificazioni dei vari modelli matematici, e ove è stato possibile, ho richiamato le applicazioni pratiche degli stessi. Il carattere fondamentale dell'educazione matematica è il porre e risolvere problemi. Per portare l'allievo a scoprire le relazioni matematiche che sottostanno a ciascun problema e quindi a collegare razionalmente ed a sistemare progressivamente le nozioni teoriche man mano apprese.

**8) Strumenti di verifica:**

La verifica è stata effettuata in più fasi, di tipo formativo e sommativo. Le verifiche formative per accettare l'apprendimento in itinere e permettere all'insegnante di effettuare le necessarie "correzioni" metodologiche. Con le verifiche sommative ho determinato le conoscenze e le abilità acquisite, interrogazioni orali, problemi ed esercizi di tipo tradizionale.



**CONSUNTIVO PROFILO CULTURALE PER DOCUMENTO 15 MAGGIO**

CLASSE: V sezione A (Sala e vendita)

DISCIPLINA: Inglese

DOCENTE: Futura Cirrincione

<b>LIBRO DI TESTO</b>	<i>Mastering Cooking &amp; Service</i> , Catrin Elen Morris with Alison Smith, ELI Publishing, 2019.	
<b>CONTENUTI TRATTATI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="radio"/> Types of service</li><li><input type="radio"/> Flambé and flamed dishes</li><li><input type="radio"/> Filleting and carving</li><li><input type="radio"/> Serving wine</li><li><input type="radio"/> The different phases of service</li><li><input type="radio"/> Typical restaurants in the UK and the USA</li><li><input type="radio"/> What's in a menu?</li><li><input type="radio"/> Menu formats</li><li><input type="radio"/> Types of menu</li><li><input type="radio"/> Types of bar</li><li><input type="radio"/> Bar, café and pub stuff</li><li><input type="radio"/> Wine</li><li><input type="radio"/> Wine appellation</li><li><input type="radio"/> Beer</li><li><input type="radio"/> Spirits and liqueurs</li><li><input type="radio"/> Cocktails</li><li><input type="radio"/> Typical bars in the UK and the USA</li><li><input type="radio"/> Food safety and food quality</li><li><input type="radio"/> HACCP</li><li><input type="radio"/> HACCP principles</li><li><input type="radio"/> Food contamination</li><li><input type="radio"/> The U.K. Food Standards Agency, the U.S. Food and Drug Administration and Department of Agriculture, U.N. FAO and WHO (referring to HACCP)</li></ul>	

<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>	Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Acquisizione dei contenuti</li> <li>● Esposizione generica dei contenuti</li> </ul>
	Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprendere oralmente e per iscritto dei testi di carattere generale</li> <li>● Comprendere testi scritti ed orali su argomenti relativi al settore d'indirizzo</li> <li>● Esporre in maniera semplice e corretta argomenti relativi al settore d'indirizzo</li> </ul>
<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Produrre testi scritti di carattere generale e/o specifico all'indirizzo di studio</li> <li>● Orientarsi nella comprensione scritta e orale di testi in lingua relativi il settore specifico d'indirizzo o di carattere generale</li> <li>● Comunicare in maniera semplice su argomenti di carattere generale e/o relativi al settore d'indirizzo</li> <li>● Possedere una conoscenza della cultura del paese straniero che permetta all'alunno di comprenderla senza filtrarla attraverso la propria e usare la lingua con adeguata consapevolezza dei significati che essa trasmette</li> <li>● Lavorare in gruppo, saper organizzare gli strumenti e il tempo a disposizione per portare a termine il compito.</li> </ul>
<b>OBIETTIVI DI CITTADINANZA E TRASVERSALI RAGGIUNTI</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Formulare strategie per ridurre il consumo della plastica e del monouso nella vita di tutti i giorni e nel settore ristorativo (con riferimento all'<u>obiettivo n. 12 dell'Agenda 2030: <i>Garantire modelli</i></u></li> </ul>

	<p><i>responsabili di produzione e di consumo).</i></p> <p>Competenze chiave per l'apprendimento permanente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Imparare a imparare</li> <li>● Progettare</li> <li>● Comunicare</li> <li>● Collaborare e partecipare</li> <li>● Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>● Risolvere problemi</li> <li>● Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>● Acquisire e interpretare informazioni</li> </ul>	
<b>METODI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lezione frontale</li> <li>● Lezione interattiva</li> <li>● Metodo deduttivo</li> <li>● Metodo induttivo</li> <li>● Scoperta guidata</li> <li>● Ricerca individuale o di gruppo</li> </ul>	
<b>MEZZI/STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Libro di testo</li> <li>● Appunti e schemi concettuali predisposti dall'insegnante</li> <li>● Lavagna</li> <li>● LIM</li> <li>● Sussidi multimediali</li> <li>● Computer di laboratorio</li> </ul>	
<b>TIPOLOGIE DI VERIFICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Verifiche orali</li> <li>● Test strutturati di comprensione scritta (questionario a risposta aperta e chiusa, esercizi di comprensione)</li> </ul>	

***PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE  
ACQUISITE- OSA- ATTIVITA' E METODOLOGIE***

**LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>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</p> <p>•</p>	<p>-Sa individuare collegamenti e relazioni</p> <p>-Sa acquisire e interpretare l'informazione</p> <p>-sa valutare l'attendibilità delle fonti</p> <p>-Sa distinguere tra fatti e opinioni.</p>	<p>-Individuare i concetti essenziali di un brano e la struttura del testo poetico e narrativo;</p> <p>-Cogliere il significato globale di un testo; esprimere oralmente i contenuti essenziali in modo coerente utilizzando un linguaggio semplice sul piano morfosintattico, ma non del tutto corretto nella produzione scritta.</p> <p>-Analizzare i concetti chiave di un testo e produrre sintesi accettabili; esprimere semplici giudizi personali.</p> <p>-Le tipologie testuali (testo letterario, argomentativo e poetico, l'analisi del testo, tipologia A, B, C</p> <p>-Autori, generi e correnti letterarie del Secondo Ottocento e del Primo e Secondo Novecento</p>	<p>Lezione frontale, interattiva, guidata, dialogata, esercitazioni, letture, discussioni-confronto, questionari</p> <p>Brainstorming</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Cooperative learning</p>

## OSA

UdA 1 Il secondo Ottocento: Verismo, Naturalismo

UdA 2 Vita e poetica di Giovanni Verga

UdA 3 Crepuscolarismo, Ermetismo, Futurismo (cenni)

UdA 4 – Vita e poetica di Gabriele d'Annunzio

UdA 5 – Vita e poetica di Giovanni Pascoli

UdA 6 – Vita e poetica di Luigi Pirandello

UdA 7 – Vita e poetica di Italo Svevo

UdA 8 – Vite e poetiche di Giuseppe Ungaretti (l'Allegria) , Salvatore Quasimodo ( Ed è subito sera) Eugenio Montale (Ossi di seppia)

UdA 9 – Nuovi Realismi Calvino

## TESTI

Giovanni Verga: La Lupa, *Vita dei campi*, pp. 81-84

L'inizio dei Malavoglia, *I Malavoglia*, cap I, pp. 95-98

L'addio di N'Toni, *I Malavoglia*, cap XV, pp. 102-104

La Roba, *Novelle rusticane*, pp. 111-116

Giovanni Pascoli: X agosto, *Myricae*, pp. 176-178

Lavandare pp 174

Gabriele d'Annunzio: La pioggia nel pineto, *Alcyone*, pp. 230-233

Il ritratto di un esteta, *Il Piacere*, cenni

Luigi Pirandello: Il Fu Mattia Pascal (letture)

IL teatro

Uno, nessuno e centomila

Pensaci Giacomino! Così è ( se vi pare) Sei personaggi in cerca d'autore (cenni)

Svevo Senilità, La coscienza di Zeno (letture)

Giuseppe Ungaretti:, *San Martino del Carso, Mattina, Soldati* (t.f.d.)

Eugenio Montale: *Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale;*, *Spesso il male di vivere ho incontrato, Addio, fischi nel buio, cenni, tosse* (t.f.d.)

Salvatore Quasimodo Ed è subito sera

Italo Calvino: *Se una notte di inverno un viaggiatore* cap. 1 (t.f.d.)

## STORIA

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le Carte internazionali dei diritti umani</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p>	<p>-Sa individuare collegamenti e relazioni</p> <p>-Sa acquisire e interpretare l'informazione</p> <p>-sa valutare l'attendibilità delle fonti</p> <p>-Sa distinguere tra fatti e opinioni.</p>	<p>-Recuperare la memoria del passato attraverso la consapevolezza che ogni avvenimento va inserito e compreso in un complesso articolato di rapporti temporali, spaziali e causali</p> <p>-Saper correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p> <p>-Conoscenza degli eventi storici</p> <p>-Individuare le cause e le conseguenze di alcuni fenomeni storici verificatisi in quel periodo;</p> <p>-Obiettivi minimi di cittadinanza e costituzione</p>	<p>Lezione frontale, interattiva, guidata, dialogata, esercitazioni, letture, discussioni-confronto, questionari</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Brainstorming</p> <p>Cooperative learning</p>

## **OSA**

UdA 1 – La società di massa, l'età giolittiana, venti di guerra.

UdA 2 – La prima guerra mondiale

UdA 3- Una pace instabile, la rivoluzione russa e lo stalinismo

UdA 4 – La crisi del 1929, il fascismo in Italia, la Germania dalla crisi al nazismo, preparativi di guerra

UdA 5 – La seconda guerra mondiale; la guerra “parallela” dell'Italia e la Resistenza, il mondo nel dopoguerra

UdA 6 – La guerra Fredda (cenni) la decolonizzazione (cenni), il Sessantotto, la fine del sistema comunista

UdA 7 – L'Italia della Ricostruzione, gli anni del boom economico, l'U.E

UdA 8 – Il mondo di oggi

## **Argomenti di Cittadinanza e Costituzione**

Struttura e composizione della Costituzione italiana (lettura dei primi 12 articoli della Costituzione)



<b>CONSUNTIVO PROFILO CULTURALE PER DOCUMENTO 15 MAGGIO</b> DISCIPLINA: FRANCESE DOCENTE: Di Salvo Valentina Concetta		
<b>LIBRI DI TESTO E DI CONSULTAZIONE</b>		SUBLIME (œnogastronomie et service) di C. Duvalier, casa editrice ELI.
<b>CONTENUTI TRATTATI</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La carte et les types de cartes</li> <li>• Le menu et les types de menu</li> <li>• Le menu enfant</li> <li>• Les banquets</li> <li>• Les aliments bons pour la santé</li> <li>• Les OGM</li> <li>• Le régime méditerranéen</li> <li>• Les allergies et les intolérances</li> <li>• L'alimentation du sportif</li> <li>• L'alimentation de l'adolescent</li> <li>• L'HACCP</li> <li>• Les principes de l'HACCP</li> <li>• Les infections</li> <li>• Les intoxications alimentaires</li> <li>• Comment devenir chef de cuisine</li> <li>• Comment devenir directeur de la restauration</li> <li>• Les nouveaux métiers de la restauration (barman, pâtissier, serveur)</li> <li>• Civilisation : les institutions françaises</li> </ul>
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>	Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisizione dei contenuti</li> <li>• Esposizione generica dei contenuti</li> </ul>
	Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere oralmente e per iscritto dei testi di carattere generale</li> <li>• Comprendere testi scritti ed orali su argomenti relativi al settore d'indirizzo</li> <li>• Esporre in maniera semplice e corretta argomenti relativi al settore d'indirizzo</li> </ul>
<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produrre testi scritti di carattere generale e/o specifico all'indirizzo di studio</li> <li>• Orientarsi nella comprensione scritta e orale di testi in lingua relativi il settore specifico d'indirizzo o di carattere generale</li> <li>• Possedere una conoscenza della cultura del paese straniero che permetta all'alunno di comprenderla senza filtrarla attraverso la propria e usare la lingua con adeguata consapevolezza dei significati che essa trasmette</li> </ul>

<b>METODI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione interattiva</li> <li>• Metodo deduttivo</li> <li>• Metodo induttivo</li> <li>• Scoperta guidata</li> <li>• Ricerca individuale o di gruppo</li> </ul>	
<b>MEZZI/STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Appunti e schemi concettuali predisposti dall'insegnante</li> <li>• Lavagna</li> <li>• Sussidi multimediali</li> </ul>	
<b>TIPOLOGIE DI VERIFICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrogazioni orali</li> <li>• Test strutturati di comprensione scritta (questionario a risposta aperta e chiusa, esercizi di comprensione)</li> </ul>	

## **PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE DELLA FIGURA DI RIFERIMENTO (PECUP)**

Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

### **COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA**

**Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

• **Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

• **Risolvere problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

### **COMPETENZE ACQUISITE**

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

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

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

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

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

Adeguate e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

### **OSA**

#### **ABILITÀ**

Riconoscere, spiegare e “raccontare” un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.

Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione.

Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e finger food.

Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole

enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti.  
Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.  
Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.

## CONOSCENZE

Tecniche di cottura e presentazione del piatto.  
Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale.  
Programmazione e organizzazione della produzione.  
Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro.  
Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera  
Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.  
Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.  
Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.  
Criteri di elaborazioni di menu e carte.  
Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.  
Costi di produzione del settore cucina.  
Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.

## **ATTIVITÀ E MOTODOLOGIE**

### PROGRAMMA SVOLTO

#### - LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

La ristorazione collettiva o sociale e commerciale, tipologia di ristorazione commerciale e collettiva

#### - IL MARKETING E LE TIPOLOGIE DI CLIENTELA

Che cos'è il marketing, il marketing mix, il piano di marketing, le tipologie di clientela, il portafoglio clienti, la promozione aziendale e i social food

#### - IL MENU E IL CALCOLO DEL FOOD COST

Il menu nella storia, le caratteristiche del menu, le principali tipologie di menu e la stesura del menu, obiettivo delle aziende ristorative con analisi dei costi e ricavi, cos'è il food cost, determinare il food cost e determinare il prezzo di vendita di un prodotto.

#### -LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE ALIMENTARI

Che cosa sono le allergie e le intolleranze alimentari, la legge e la tutela delle persone allergiche, celiachia e intolleranza al glutine

#### - LE SOCIETÀ DI CATERING E I SERVIZI DI BANQUETING

Il catering, soggetti e caratteristiche del catering, modalità del servizio catering e la distribuzione degli alimenti, i destinatari del servizio catering.

Le aziende di banqueting

#### -L'ORGANIZZAZIONE DI UN EVENTO E LA SCELTA DEL MENU

Il modello organizzativo del banqueting, il banqueting manager, l'addetto alle vendite, il contratto di banqueting, le check list indispensabili

## -I PRODOTTI CERTIFICATI DI QUALITÀ

La classificazione degli alimenti, le certificazioni ufficiali e non ufficiali

## - LA QUALITÀ ALIMENTARE

Le scelte alimentari e le diverse qualità, le etichette alimentari.

## -HACCP

Il sistema di autocontrollo igienico sanitario, i 12 momenti del piano HACCP

## -SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

D. Lgs 81/2008, principali rischi legati alla professione nel settore alimentare.

## -ESERCITAZIONI TECNICO PRATICHE

Realizzazioni di menu completi composti da 4 portate; servizio mensa interno

## *EDUCAZIONE CIVICA*

Impatto ambientale degli alimenti, il cibo e gli obiettivi dell'Agenda 2030, La riduzione degli sprechi, i vantaggi del chilometro zero

LIBRO DI TESTO *il nuovo cucinabile\_laboratorio di servizi enogastronomici per il 3°,4° e 5°anno TOMO A-B, A. Solillo e S. Palermo editrice SAN MARCO*

DISPENSE FORNITE DALL'INSEGNANTE PER EDUCAZIONE CIVICA *quaderno delle competenze, chef e pastry chef\_ALMA*

DISPENSE FORNITE DALL'INSEGNANTE *attraverso piattaforma classroom tratte da SMART CHEF\_TCHICA E PRATICA DI CUCINA\_HOEPLI*

## **METODOLOGIE**

Cooperative learning (lavoro collettivo guidato)

Lezione interattiva (discussione su argomenti a tema, interrogazioni collettive)

Problem solving (definizione collettiva)

Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)

Lezione/applicazione

Esercitazioni tecnico pratiche

Debate: dibattito argomentativo

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>- 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.</p> <p>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>- Proporre abbinamenti tra cibi e bevande per una reciproca valorizzazione.</p> <p>- Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in</p>	<p>- Imparare ad imparare: ogni giovane deve acquisire un proprio metodo di studio e di lavoro.</p> <p>- Progettare: ogni giovane deve essere capace di utilizzare le conoscenze apprese per darsi obiettivi significativi e realistici.</p> <p>- Comunicare: ogni giovane deve poter comprendere messaggi di genere e complessità diversi nelle varie forme comunicative e deve poter comunicare in modo efficace utilizzando i diversi linguaggi.</p> <p>- Collaborare e partecipare: ogni giovane deve saper interagire con gli altri comprendendone i diversi punti di vista.</p> <p>- Agire in modo autonomo e responsabile: ogni giovane deve saper riconoscere il valore delle regole e della responsabilità personale.</p> <p>- Risolvere problemi: ogni giovane deve saper affrontare situazioni problematiche e saper contribuire a risolverle.</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni: ogni giovane deve possedere strumenti che gli permettano di affrontare la complessità del vivere nella società globale del nostro</p>	<p>Comprendere le tecniche di lavorazione, i vari trattamenti utili alla produzione del vino.</p> <p>Distinguere i vari processi di lavorazione partendo dal frutto sino alla bottiglia.</p> <p>Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Essere in grado di operare con serietà e professionalità all'interno di un gruppo di lavoro.</p> <p>Comprendere le varie fasi di lavoro, rispettando pratiche igieniche.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici e ristorativi.</p> <p>Individuare e conoscere le differenti zone di produzione del vino e le diversità merceologiche.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p> <p>Conoscere le basi analitiche e sensoriali per effettuare l'analisi olfattiva, visiva e gusto-olfattiva del</p>	<p>L'enogastronomia: l'origine e le diverse forme di enogastronomia; La classificazione delle aziende gastronomiche in base al servizio offerto (ricettive o ristorative), in base alla normativa (A-B-C-D) e in base alla clientela a cui si rivolge (tipologica: Rist. Commerciale, Rist. Collettiva) e Neoristorazione;</p> <p>La classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. I marchi D.O.P., I.G.P, S.T.G.</p> <p>Le fasi del servizio;</p> <p>Il servizio delle pietanze: indicazioni generali; Gli stili di servizio</p> <p>Il menu e la lista delle vivande: storia e curiosità; Successione delle portate; Principali tipi di menu; Regole per la redazione dei menu.</p> <p>La cucina di sala: cenni storici, aspetti operativi e organizzativi (attrezzatura, allestimento del guéridon, istruzione operative, e istruzioni per la sicurezza); Esecuzione del flambage; Le principali ricette del flambage.</p> <p>Il bar: definizione, classificazione e tipologie.</p> <p>I cocktail: definizione, classificazioni, attrezzature per la miscelazione e ricettario IBA.</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavoro di gruppo</p> <p>Problem solving</p> <p>Brainstorming.</p>

<p>fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>tempo. - Acquisire ed interpretare l'informazione: ogni giovane deve poter acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.</p>	<p>vino.  Conoscere le caratteristiche di base dei vari vini ed essere in grado di abbinarli ai differenti piatti proposti al ristorante. Attuare la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>La distillazione e il processo produttivo dei distillati, la classificazione e il servizio delle acquaviti. I liquori: la produzione, la classificazione e il servizio. La pianta della vite: caratteristiche e cicli biologici; Il grappolo, la viticoltura, le fermentazioni, le tecniche di vinificazione, l'evoluzione, l'imbottigliamento e la tappatura. L'importanza dell'etichetta. La legislazione vitivinicola (Europea ed Italiana) e la tutela dell'origine geografica dei vini. La figura del sommelier e le attrezzature per il servizio del vino; L'abbinamento enogastronomico, la degustazione e il servizio del vino. I vini spumanti: Metodo classico o Champenoise e Metodo Martinotti o Charmat.</p>	
--	--	---	--	--

LIBRO DI TESTO DI SALA E VENDITA UTILIZZATO DURANTE L'A.S. 2022/2023:

**Accademia di sala e vendita LIGHT – per 4° e 5° anno I.P.S.E.O.A– Articolazione Enogastronomia; SIMONE PER LA SCUOLA – Antonio V. Malvasi, Rosario Miele, Domenico Giliberti**

**IRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**  
**Prof Mario Giuseppe Garbato**

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p><b>AREA GENERALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</li> <li>- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</li> <li>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</li> <li>- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</li> </ul> <p><b>AREA PROFESSIONALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</li> <li>- Applicare correttamente il sistema HACCP,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individua, sceglie e utilizza diverse fonti e tipi di informazione in relazione ai tempi disponibili e agli obiettivi da raggiungere</li> <li>- Comprende quali sono gli strumenti da usare per raggiungere gli obiettivi</li> <li>- Effettua valutazioni rispetto alle informazioni, ai compiti, al proprio lavoro, al contesto; prende decisioni</li> <li>- Assume e porta a termine compiti e iniziative</li> <li>- Assume responsabilmente, a partire dall'ambito scolastico, atteggiamenti, ruoli e comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria</li> <li>- Sviluppa modalità consapevoli di esercizio della convivenza civile, di consapevolezza di sé, rispetto delle diversità, confronto responsabile e dialogo</li> <li>- Sa rielaborare i testi e contestualizzare le informazioni in essi presenti</li> <li>- Sa eseguire operazioni e risolvere problemi attraverso procedimenti automatizzati</li> <li>- Sa rielaborare i dati necessari per la risoluzione di casi e problemi</li> <li>- Padroneggia gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale</li> </ul>	<p><b>Il bilancio nell'impresa turistica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.</li> <li>- Saper redigere un bilancio</li> </ul> <p><b>Modulo A: Il mercato turistico mondiale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> <li>- Individuare i fattori che influenzano il turismo e utilizzarli per redigere con cognizione relazioni e resoconti professionalmente corretti</li> <li>- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> </ul> <p><b>Modulo B: Pianificazione e marketing turistico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper individuare e interpretare le caratteristiche peculiari del Marketing Plan turistico, a livello strategico operativo</li> <li>- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico alberghiera</li> </ul>	<p><b>Il bilancio nell'impresa turistica</b></p> <p>La composizione dei documenti di bilancio</p> <p><b>Modulo A: Il mercato turistico mondiale</b></p> <p>Caratteristiche, dinamiche e tendenze del mercato turistico nazionale e internazionale</p> <p>La normativa comunitaria e il sistema turistico italiano</p> <p>La Bilancia turistica e gli indicatori del turismo</p> <p><b>Modulo B: Pianificazione e marketing turistico</b></p> <p>Il concetto di pianificazione e le relative teorie economiche</p> <p>Vision e mission</p> <p>La programmazione aziendale e il controllo di gestione</p> <p>Gli elementi del marketing turistico strategico e operativo: ricerca di mercato, analisi di settore, segmentazione, concorrenza, target, posizionamento</p> <p>I canali del web marketing e le nuove professioni</p> <p>Il marketing di</p>	<p><b>Lezione frontale</b> per l'introduzione di contenuti nuovi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lezione di stimolo</b> basata sulla tecnica della "scoperta guidata".</li> <li>• <b>Lezione dialogata</b>, allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo.</li> <li>• <b>Lezione interattiva</b> al termine dell'unità o del modulo, allo scopo di riepilogare i nuovi argomenti affrontati.</li> <li>• <b>Ricerca e lettura guidata</b>, al fine di consolidare il processo di apprendimento.</li> <li>• <b>Ricerca e lettura guidata di manuali specifici</b> utilizzati dalle imprese turistiche, allo scopo di consentire all'allievo di acquisire strumenti utili alla soluzione di semplici problemi.</li> <li>• <b>Consultazione</b> di documenti utilizzati dalle imprese della ristorazione e dalle imprese ricettive durante la loro normale attività.</li> <li>• <b>Strategia del "problem solving"</b>, allo scopo di</li> </ul>



<p>la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</li> <li>- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</li> <li>- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</li> </ul>	<p>in vari contesti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legge, comprende e interpreta testi scritti di vario tipo</li> <li>- Redige relazioni tecniche e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> <li>- Lavora in gruppo, secondo le indicazioni ricevute</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> </ul> <p><b>Modulo C: Il Business Plan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare fasi e procedure per redigere nelle sue linee essenziali un Business Plan, dall'idea imprenditoriale all'organizzazione dell'impresa, dal piano di marketing all'analisi economico-finanziaria</li> <li>- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</li> <li>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</li> </ul> <p><b>Modulo D: la filiera agroalimentare e la tracciabilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</li> <li>- Saper costruire le sequenze di una filiera agroalimentare</li> <li>- Saper individuare i vantaggi/svantaggi delle due tipologie di filiera</li> <li>- Saper stendere un</li> </ul>	<p>relazione</p> <p>Il marketing esperenziale e le 4C</p> <p><b>Modulo C: Il Business Plan</b></p> <p>I contenuti del Business Plan</p> <p>la definizione e gli obiettivi del budget</p> <p>la differenza tra budget e bilancio d'esercizio</p> <p>il controllo budgetario</p> <p><b>Modulo D: la filiera agroalimentare e la tracciabilità</b></p> <p>Le filiere agroalimentari</p> <p>Le fasi di una filiera: produzione/coltivazione, trasformazione, immagazzinamento, trasporto, distribuzione, vendita e consumo</p> <p>Filiera lunga e filiera corta: attori e tipologie</p> <p>Gli standard qualitativi ISO</p> <p>Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari</p> <p>La normativa nazionale e internazionale</p>	<p>sviluppare le capacità operative e organizzative.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppo di <b>attività progettuali</b>, allo scopo di abituare l'allievo alla ricerca di soluzioni.</li> <li>• <b>Attività di gruppo</b>, allo scopo di sviluppare le capacità relazionali e comunicative.</li> <li>• Ricorso alla <b>simulazione di casi aziendali</b> a ai <b>laboratori multimediali</b>, allo scopo di sviluppare un atteggiamento motivato dello studente che ne migliori il livello formativo.</li> </ul> <p>*Dal mese di Marzo 2020, a causa dell'emergenza COVID 19, sono state impiegate le seguenti modalità e i seguenti strumenti didattici:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uso della piattaforma "Don Pino Puglisi", come Diario Didattico aperto a docenti e alunni;</li> <li>- Google Moduli, per effettuare test di verifica delle conoscenze acquisite;</li> <li>- Google Suite for Education → Meet (per videolezioni).</li> </ul>
--	---	--	--	---

		progetto semplice di tracciabilità		
--	--	------------------------------------	--	--

---

## LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- Il processo di pianificazione e di programmazione aziendale
- La programmazione operativa
- Funzione e struttura del business plan

## IL CONTROLLO DI GESTIONE

- 1) Il processo di controllo e di reporting
- 2) Gli scopi, le fasi e gli strumenti del controllo di gestione

## IL MARKETING

- Le diverse politiche di mercato
- La segmentazione di mercato
- Le strategie di Marketing
- Il posizionamento sul mercato

## IL MARKETING OPERATIVO

- Le leve di marketing ed il loro utilizzo nella politica di gestione della rete di vendita
- Le tecniche di web marketing

## **IL PIANO DI MARKETING**

- Le tecniche per il rilevamento ed il trattamento dei dati
- La struttura del piano di marketing

## **SICUREZZA ALIMENTARE**

- Normativa di settore in materia di igiene e sicurezza alimentare

## **LA TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI DELL'AZIENDA RISTORATIVA**

- Normativa di settore in materia di tracciabilità dei prodotti

## **L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

- Normativa di settore in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

## Scienze Motorie

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>- Acquisire conoscenza di sé riflettendo sulla propria fisicità e sulla propria percezione sensoriale e sulle dimensioni spazio temporali, sul proprio mondo affettivo-emozionale e sulle conoscenze, confrontandosi con realtà diverse</p> <p>- Esprimere il proprio vissuto e il proprio punto di vista utilizzando diversi linguaggi in situazioni comunicative molteplici e con modalità graduate</p> <p>- Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione di espressioni comunicative verbali e semiotiche.</p> <p>- Rielaborare le informazioni applicando le strategie adatte alle diverse situazioni comunicative</p> <p>- Acquisire conoscenze e abilità per riflettere in situazioni più o meno problematiche e/o complesse, di interesse quotidiano, personale o sociale tenendo in considerazione punti di vista diversi</p> <p>- Utilizzare e trasferire abilità e conoscenze per affrontare molteplici situazioni e orientare consapevolmente le proprie scelte interagendo in modo autonomo</p> <p>- Riflettere sui diritti e doveri propri e altrui nel rispetto delle differenze e delle identità di ciascuno</p> <p>- Riconoscere e fruire del valore socio-culturale estetico del patrimonio ambientale del territorio e dimostrare sensibilità per la sua tutela</p> <p>- Interagire nel sociale mantenendo atteggiamenti responsabili in relazione ai bisogni propri nelle differenti realtà</p> <p>- Mettere in atto comportamenti funzionali alla sicurezza e alla prevenzione, al mantenimento della salute e del benessere.</p>	<p>Sa cercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione di espressioni comunicative verbali e semiotiche.</p> <p>Sa riflettere sui diritti e doveri propri e altrui nel rispetto delle differenze e delle identità di ciascuno</p> <p>Sa riconoscere e fruire del valore socio-culturale estetico del patrimonio ambientale del territorio e dimostrare sensibilità per la sua tutela</p> <p>-Sa individuare collegamenti e relazioni</p> <p>- sa acquisire e interpretare l'informazione</p> <p>-sa valutare l'attendibilità delle fonti</p> <p>- sa distinguere tra fatti e opinioni.</p>	<p>Ha acquisito conoscenza di sé della propria fisicità e della propria percezione sensoriale e delle dimensioni spazio temporali, proprio mondo affettivo-emozionale e delle conoscenze, confrontandosi con realtà diverse.</p> <p>Sa esprimere il proprio vissuto e il proprio punto di vista utilizzando diversi linguaggi in situazioni comunicative molteplici e con modalità graduate</p> <p>Sa rielaborare le informazioni applicando le strategie adatte alle diverse situazioni comunicative</p> <p>Sa utilizzare e trasferire abilità e conoscenze per affrontare molteplici situazioni e orientare consapevolmente le proprie scelte interagendo in modo autonomo.</p> <p>Sa riflettere sui diritti e doveri propri e altrui nel rispetto delle differenze e delle identità di ciascuno</p> <p>Riconoscere e fruire del valore socio-culturale estetico del patrimonio ambientale del territorio e dimostrare sensibilità per la sua tutela</p> <p>Sa interagire nel sociale mantenendo atteggiamenti responsabili in relazione ai bisogni propri nelle differenti realtà</p> <p>Sa mettere in atto comportamenti funzionali alla sicurezza e alla prevenzione, al mantenimento della salute e del benessere</p>	<p>Esercizi con piccoli attrezzi (cerchio, funicella, palla ...) e con grandi attrezzi (spalliera, scale, quadro, cavallo, panche, ...)</p> <p>Esercizi di lancio e presa individuali e in coppia;</p> <p>Percorsi e circuiti Attività per la strutturazione dei concetti topologici;</p> <p>Combinazioni con variazione di ritmo</p> <p>Esercizi di equilibrio</p> <p>Attività propedeutiche e/o specifiche di alcuni sport individuali e di squadra</p> <p>Andature atletiche Resistenza Potenziamento generale: forza, velocità, mobilità articolare Riscaldamenti generici e specifici: stretching, preatletici, ritmici</p> <p>Giochi tradizionali e destrutturati</p> <p>Conoscenze di anatomia e di fisiologia legate alle abilità</p> <p>Conoscenze relative all'efficienza fisica e alla tutela della salute e alla prevenzione e al mantenimento di corretti stili di vita Test motori</p> <p>Conoscenze relative alla corretta alimentazione Conoscenze sui pericoli derivanti da un uso scorretto delle attrezzature, degli spazi e delle strutture</p>	<p>LAVORO DI GRUPPO</p> <p>LEZIONI FRONTALI</p> <p>DIALOGO SU TEMI PROPOSTI</p> <p>ANALISI DI TESTI</p> <p>DIBATTITO E CONFRONTO</p> <p>PROIEZIONE VIDEO</p> <p>LAVORO SUL CAMPO</p> <p>PROVE SCRITTE / DOMANDE APERTE E/O STRUTTURATE</p> <p>VERIFICHE ORAL FORMATIVE E SOMMATIVE</p> <p>ESECUZIONE PRATICA RELAZIONI</p> <p>PROVE SCRITTE / DOMANDE APERTE E/O STRUTTURATE</p>

## RELIGIONE

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
-------	----------------------	----------------------	-----	-------------------------

<p>- Conosce le linee fondamentali del discorso etico-cattolico relativo alla libertà umana.</p> <p>- È in grado di fornire indicazioni di massima per una sintetica ma corretta trattazione delle tematiche di bioetica, approfondendone le indicazioni antropologiche, sociali e quindi religiose;</p> <p>- Sa confrontarsi con il Magistero sociale della Chiesa a proposito della pace, dei diritti dell'uomo, della giustizia e della solidarietà;</p> <p>- Conosce alcune delle forme di impegno contemporaneo a favore della pace, della giustizia e della solidarietà;</p> <p>- Comprende significato e attualità della libertà e della coscienza come orientamento di vita.</p>	<p style="text-align: center;"><b>CITTADINANZA</b></p> <p>Imparare ad imparare Progettare Comunicare Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile Risolvere problemi Individuare collegamenti e relazioni Acquisire e interpretare l'informazione</p>	<p>Cogliere e definire il rapporto esistente tra coscienza, libertà e legge nell'antropologia cattolica confrontandolo con i modelli proposti della cultura contemporanea;</p> <p>Riflettere sui valori cristiani dell'etica sociale;</p> <p>Giungere a un'esplicitazione della sensibilità dello studente che potrà rendersi disponibile a scelte responsabili che favoriscano la cultura della vita nella sua accezione più generale.</p>	<p><b>L'ETICA E I VALORI DEL CRISTIANESIMO</b> La coscienza, la legge, la libertà La coscienza umana In nome della coscienza Lo sviluppo della coscienza morale La libertà di... La libertà della creatura La libertà nell'adesione al bene: il Decalogo e le Beatitudini</p> <p><b>LE RELAZIONI: PACE, SOLIDARIETA' E MONDIALITA'</b> La pace Giustizia, carità, solidarietà L'economia solidale La mondialità Vincere il razzismo La sfida della povertà</p> <p><b>L'ETICA DELLA VITA</b> La vita Il concepimento La vita prenatale La procreazione assistita: implicazioni morali L'eutanasia Il significato della vita e della morte Le implicazioni sociali dell'eutanasia La pena di morte Rispetto della vita umana La posizione della Chiesa</p>	<p>Letture dirette in classe e a casa, quanto più possibile ampia e articolata, di testi riferibili a diverse tipologie testuali.</p> <p>Esercizi applicativi in classe e a casa.</p> <p>Lezioni frontali, lezioni dialogate.</p> <p>Libri di testo, materiale fornito dal docente, sussidi multimediali e risorse digitali, LIM.</p>
--	--	---	--	---

## Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione:

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO	ATTIVITA' SVOLTE, DURATA, SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
Progetto legalità: educazione alla legalità e alla cittadinanza attiva	Il progetto rivolto ai ragazzi del triennio dell'istituto alberghiero "Don Puglisi" intende far acquisire una nozione più profonda dei diritti di cittadinanza, favorendo la formazione di una coscienza morale e civile e diffondendo tra gli studenti la funzione delle regole nella vita sociale, i valori della democrazia e l'esercizio dei diritti di cittadinanza.	Dibattiti/conferenze relativi all'Unione Europea, alla Costituzione e ai problemi relativi al cambiamento climatico Le attività sono state svolte durante tutto l'anno scolastico e hanno riguardato i discenti del triennio	Le competenze chiavi di cittadinanza
Libriamoci (prosa e poesia)	Il progetto nasce per promuovere nei ragazzi l'amore per la lettura	Dibattiti/conferenze con letture di brani scelti	Saper riconoscere ed apprezzare il patrimonio letterario e civile della letteratura italiana
Giornata dei diritti dell'uomo, giornata della memoria, giornata delle foibe	Il progetto favorisce il ricordo di alcune giornate fondamentali per la coscienza civica dei futuri cittadini	Dibatti/conferenze e visioni di video e film specifici	Saper riflettere e ricordare alcuni eventi fondamentali della storia dell'uomo
Lezioni di etica in classe	Elementi di etica professionale e individuale (il pacchetto valoriale che rende una persona un cittadino planetario, un uomo giusto e un professionista corretto). Tutela dell'ambiente e futuro sostenibile: il	Confronto in classe, proiezioni di video	Le competenze chiave di cittadinanza

	<p>contributo di ogni singolo cittadino. Cittadinanza attiva, responsabilità civica e sviluppo sostenibile. Alimenti, alimentazione, cultura alimentare e agenda 2030. La Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea (CDFUE), Dichiarazione universale dei diritti umani, Dichiarazione universale dei diritti dell'animale.</p>		
--	--	--	--

## **ALTERNANZA SCUOLA LAVORO ORA PCTO**

*(Progettazione dei percorsi formativi personalizzati in Alternanza scuola lavoro)*

Le attività in alternanza S/L si realizzano attraverso la costruzione di percorsi progettati nell'ambito del Piano dell'offerta formativa e basati sul collegamento sistematico tra la formazione in aula e quella in laboratorio di simulazione e/o in contesti di lavoro. Per la progettazione dei percorsi in ASL la nostra Istituzioni scolastica destina specifiche risorse nell'ambito degli ordinari finanziamenti di bilancio. Un buon progetto formativo di alternanza S/L deve contenere tutti gli elementi stabiliti dalla recente normativa, ma soprattutto deve essere preparato con cura ed attenzione, essere ben articolato e coerente in modo da:

- attuare modalità flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello pedagogico e quello esperienziale, incentivando nei giovani processi di autostima e capacità di auto progettazione personale;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- innalzare il numero dei giovani che conseguano il diploma;
- creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (teoria/lavoro);
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa (lavoro/teoria);
- approfondire da parte delle aziende la conoscenza dei percorsi formativi attuati nella scuola;
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro;

correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro, il corpo docente, partendo dalla considerazione che l'intervento formativo debba orientarsi sempre più nell'ottica della innovazione e dell'approccio alla complessità del settore turistico - alberghiero che non sia parziale, ma globale e sensibile alle molteplici influenze, conoscenze e competenze che interagiscono dinamicamente nella configurazione del settore, ha lavorato per continuare il rapporto di reciproca collaborazione sia con professionisti esterni alla scuola che con docenti esperti interni concordando visite aziendali che potessero interagire con gli insegnamenti disciplinari curriculari.





## I. I. S. " FORTUNATO FEDELE " – C. M. ENIS00800B

Sede legale: Piazza Europa, 6 – 94011 Agira (EN) – Cod. fiscale 80003690866

Liceo delle Scienze Umane - C.M. ENPM00801V – Piazza Europa, 6 – 94011 Agira - Tel. 0935691529 – Fax 0935960601

Istituto Tecnico - C.M. ENTD00801N – Via Palermo, 78 – 94017 Regalbuto – Tel./Fax 093571268 – 093572850

Istituto Tecnico Chimico Biologico – C.M. ENRF008014 – Via Lo Giudice, 1- 94010 Gagliano C.to – Tel. 0935699002 – Fax 0935699061

I.P. Statale Enogastronomia e Ospitalità alberghiera – C.M. ENRH00801G – Via Dante, 1 - 94010 Centuripe – Tel/Fax 093573067

Posta elettronica: enis00800b@istruzione.it – Posta elettronica certificata: enis00800b@pec.istruzione.it

Sito web: www.fortunatofedeledu.it

Titolo del progetto	<b>"Operativa...mente in azienda: professionisti del proprio sapere"</b>	
Referente del progetto	Giuseppe Femminile	
Tutor VAV – sala e vendita	Prof. Giuseppe Femminile	
<b>Durata del progetto:</b>	<b>TRIENNALE</b>	
A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023	<b>A.S. 2023/2024</b>
Data inizio:	<b>01/10/2021</b>	
Data fine:	<b>07/06/2024</b>	

### AZIENDE – COOP / ENTI – ASSOCIAZIONI COINVOLTE

AZIENDA	N° DIPENDENTI	CLASSIFICAZIONE
<b>Ristorante Daidone 1945</b> Catenanuova – EN	10- 49	PRIVATA
<b>Rocca dei saraceni</b> Regalbuto – EN	10- 49	PRIVATA
<b>Federico II Palace Hotel</b> Str. Vicinale Salerno, 94100 Enna EN	10-49	PRIVATA
<b>Soc. italiana alberghi s.r.l. – Marina Beach Orosei</b> Via del Mare s.n., 08028 Orosei (NU)	50 – 249	PRIVATA
<b>VOI HOTELS S.P.A.</b> Sede Legale: Via Lugaro, 15 – 10126 Torino	501 – 1000	PRIVATA
<b>TH RESORT S.P.A.</b> Sede Legale: Via Forcellini 170/A - 35128 Padova	501 – 1000	PRIVATA
<b>Agriturismo Borgo Ginuga</b> Centuripe (EN)	1 -9	PRIVATA
<b>Hotel Castel Miralago</b> Regalbuto (EN)	10- 49	PRIVATA
<b>Azienda Bar da Mauro</b> Centuripe (EN)	1 -9	PRIVATA
<b>Comune di Centuripe</b> Cod. Fiscale /P. Iva: 00102530862		ENTE PUBBLICO
<b>Comune di Regalbuto</b> Cod. Fiscale /P. Iva: 00421370867		ENTE PUBBLICO
<b>Presidio Partecipativo del Patto di Fiume Simeto</b> Paternò (CT)		ASSOCIAZIONE
<b>Consorzio Euroagrumi</b> Biancavilla (CT)		SOC. COOP. CONS.

<u>Ass. Cuochi e Pasticceri Ennesi</u>		ASSOCIAZIONE
--	--	--------------

**ATTIVITÀ PROPEDEUTICHE REALIZZATE**

Attività programmate		
Moduli	Attività realizzate	
<b>Modulo 1</b> <u>Consapevolezza della continuità del progetto</u> (Avvio del progetto "Ristoscool" Impresa in azione – JA)	Mesi di ottobre – maggio	- presentazione del progetto ai Consigli di Classe; - presentazione del progetto alle classi coinvolte; -Sottoscrizione del patto formativo alle famiglie. - Avvio progetto, coinvolgendo tutti gli allievi in obbligo PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) .
<b>Modulo 2</b> <u>Corso per alimentaristi - HACCP</u>	Mesi di Febbraio – Marzo – Aprile - Maggio	A cura dello studio tecnico Dott. Pappalardo Pietro (tecnologo alimentare) interventi di 12 ore per il rilascio dell'attestato di alimentarista.
<b>Modulo 3</b> <u>Corso sulla sicurezza</u>		<a href="https://alternanza.miur.gov.it/la-piattaforma_sicurezza.html">https://alternanza.miur.gov.it/la-piattaforma_sicurezza.html</a>

**CLASSE/ALUNNI COINVOLTI**  
V AV (Sala e Vendita)  
**TOTALE ALUNNI COINVOLTI N. 17**

ALUNNA/O	ORE IMPRESA IN AZIONE "SIMULAZIONE" - I.F.S.	ORE IN STRUTTURA - P.C.T.O
<b>V AV Sala e Vendita</b>		
<b>C.</b>	Più di 80 ore	Più di 210 ore
<b>C.</b>	Più di 80 ore	Meno di 210 ore
<b>I.</b>	Più di 80 ore	Più di 210 ore
<b>M.</b>	Più di 80 ore	Più di 210 ore
<b>M</b>	Più di 80 ore	Più di 210 ore
<b>M</b>	//////////	//////////
<b>M</b>	Più di 80 ore	Più di 210 ore
<b>P. R.</b>	Più di 80 ore	Meno di 210 ore
<b>P.</b>	Più di 80 ore	Meno di 210 ore
<b>P.</b>	Più di 80 ore	Meno di 210 ore
<b>P.</b>	Più di 80 ore	Più di 210 ore
<b>P.</b>	Più di 80 ore	Meno di 210 ore
<b>S.</b>	Più di 80 ore	Meno di 210 ore
<b>S.</b>	Più di 80 ore	Meno di 210 ore
<b>S.</b>	Più di 80 ore	Più di 210 ore
<b>T.</b>	Più di 80 ore	Più di 210 ore
<b>T.</b>	Più di 80 ore	Più di 210 ore
<b>Classi V AV – AC</b> <u>Visite aziendali</u>	PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) .	<b>Aziende operanti nei settori:</b> turistico – alberghieri, birrifici, caseifici, torrefazioni, ecc...

Infine gli allievi nel corso del triennio hanno partecipato ad una serie di eventi in collaborazione con enti e associazioni, qui di seguito elenchiamo alcuni dei progetti realizzati:

- “Sagra del ficodindia di Belpasso” organizzato in collaborazione con: il Consorzio Euroagrumi, Comune di Belpasso e la Regione Sicilia;
- Concorso Ristoworld - rassegna internazionale italian style; evento realizzato a Catania (CT).
- Festival “ficodindia dell’Etna DOP” evento organizzato in collaborazione con: il Consorzio Euroagrumi, Comune di Biancavilla e la Regione Sicilia.
- Concorso Combiguru” a Padova;
- “Open day” evento organizzato presso la nostra sede di Centuripe (EN);
- Sagra “Arancia Rossa di Sicilia IGP” evento realizzato in collaborazione con il Consorzio di tutela dell’arancia rossa, il Consorzio Euroagrumi, Comune di Centuripe e la Regione Sicilia;
- “Concorso musicale Ethos” evento organizzato in collaborazione con l’Associazione musicale Ethos;
- Concorso RE.NA.IA “La Sicilia tra tradizione ed innovazione” evento organizzato dall’Ist. Prof.le P. Piazza Palermo.

⇒ **MONITORAGGIO ATTIVITA’**

Tutte le attività svolte sono state oggetto di monitoraggio. Particolarmente interessanti sono stati i risultati derivanti da:

- Valutazione da parte delle aziende del periodo di stage nel triennio: **ottimo** il risultato.
- Monitoraggio di gradimento dello stage da parte degli alunni: **ottimo** il risultato.

⇒ **Considerazioni del responsabile del Progetto:**

Il progetto è stato realizzato secondo programmazione. Gli alunni hanno partecipato attivamente ed hanno dimostrato di gradire particolarmente il periodo di stage in azienda. Importante il supporto dei tutor scolastici che si è dimostrato di fondamentale importanza in quanto hanno rappresentato l’interfaccia tra gli alunni, l’Istituto e il contesto aziendale. Gli interventi della prima fase hanno facilitato gli alunni nell’ inserimento nell’azienda. La formazione in azienda, nel corso del periodo scolastico della prima annualità, ha stimolato negli alunni un particolare interesse verso il mondo del lavoro e verso le professioni legate al titolo di studio.

*Centuripe, 10 maggio 2024*

***Tutor scolastico ( V AV) Prof. Giuseppe Femminile***

# **GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

# PRIMA PROVA

I.I.S. “ FORTUNATO FEDELE” – C.M. ENIS00800B

I.P.S.E.O.A DON PINO PUGLISI CENTURIFE

Sede legale: Piazza Europa, 6 – 94011 Agira (EN) – Cod. fiscale 80003690866

Istituto Professionale – C.M. ENRH00801G – Via Dante, 1 - 94010 Centuripe – Tel/Fax 093573067

Posta elettronica: [enis00800b@istruzione.it](mailto:enis00800b@istruzione.it) – Posta elettronica certificata: [enis00800b@pec.istruzione.it](mailto:enis00800b@pec.istruzione.it)

Tipologia A - Analisi e interpretazione di un testo letterario - Griglia di valutazione a. s. 2022-23

Allievo/a \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ VOTO \_\_\_\_\_

Macro indicatori	Indicatori specifici		Descrittori	Punteggio attribuito max 40 pt	
Comprensione del testo	a) <i>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</i>	Lettura e decodifica: riassunto / parafrasi / rielaborazione del contenuto informativo del testo	-L'elaborato non rispetta la consegna -L'elaborato rispetta parzialmente la consegna <b>-L'elaborato rispetta la consegna</b>	0 2 <b>4</b>	
	b) <i>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici stilistici</i>		-Il testo non è stato compreso -Il testo è stato compreso in minima parte <b>-Il testo è stato sufficientemente compreso</b> -Pressoché completa -Completa	0 8 <b>12</b> 16 20	
Utilizzazione dei documenti e delle conoscenze	c) <i>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica</i>	Individuazione ed analisi delle caratteristiche formali del testo (struttura retorica e stilistica)	-Assente -Conoscenza lacunosa degli espedienti retorico formali -Conoscenza mediocre degli espedienti retorico formali <b>-Descrive sufficientemente gli espedienti - retorico formali del testo</b> -Padroneggia gli strumenti di analisi degli elementi formali del testo -Completa conoscenza delle strutture retoriche e formali del testo e consapevolezza della loro funzione comunicativa	0 4 8 <b>10</b> 12 16	
	d) <i>Interpretazione corretta e articolata del testo</i>				
	<b>Indicatori generali</b>			<b>Punteggio attribuito max 60 pt</b>	
Capacità espositive	1) <i>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</i>	Struttura del discorso (coerenza e coesione)	-Del tutto incoerente e priva di coesione -Disordinata -Schematica e con qualche incongruenza. <b>-Schematica ma organizzata</b> -Coerente -Coerente e coesa	0 6 9 <b>12</b> 15 18	
	1b) <i>Coesione e coerenza testuale</i>				
Capacità espressive	2) <i>Ricchezza e padronanza lessicale</i>	Ortografia, morfo-sintassi e scelte lessicali	-Del tutto scorrette -Spesso scorrette -Qualche errore e incuria <b>-Sufficientemente corrette</b> -Corrette ma non sempre accurate -Sostanzialmente corrette, accurate, con elementi di complessità	0 6 9 <b>12</b> 15 18	
	2b) <i>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto della punteggiatura</i>				

<b>Capacità logiche e interpretative</b>	<i>3) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</i>  <i>3b) Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</i>	Contestualizzazione del testo proposto, approfondimenti ed interpretazione critica, argomentazione	-Nessuno spunto critico; assenza di contestualizzazione e argomentazione	0	
			-Molto superficiali	8	
			-Non sempre presenti o superficiali	12	
			<b>-Sufficienti spunti di riflessione, contestualizzazione e argomentazione</b>	<b>16</b>	
			-Offre diversi spunti critici, contestualizza ed argomenta in modo efficace	20	
-Contestualizza il brano con ricchezza di riferimenti culturali, approfondimenti personali ed argomentazioni articolate	24				
<b>Totale punteggio</b>				<b>/100</b>	

# I.I.S. “ FORTUNATO FEDELE” – C.M. ENIS00800B

## I.P.S.E.O.A DON PINO PUGLISI CENTURIFE

Sede legale: Piazza Europa, 6 – 94011 Agira (EN) – Cod. fiscale 80003690866

Istituto Professionale – C.M. ENRH00801G – Via Dante, 1 - 94010 Centuripe – Tel/Fax 093573067

Posta elettronica: [enis00800b@istruzione.it](mailto:enis00800b@istruzione.it) – Posta elettronica certificata: [enis00800b@pec.istruzione.it](mailto:enis00800b@pec.istruzione.it)

### Tipologia B - Analisi e produzione di un testo argomentativo –Griglia di valutazione a. s. 2022-23

Allievo/a \_\_\_\_\_

Classe \_\_\_\_\_

VOTO \_\_\_\_\_

Macro indicatori	Indicatori specifici		Descrittori	Punteggio attribuito max 40 pt	
Comprensione del testo e conformità del registro espositivo	a) Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Riconoscimento degli snodi argomentativi e della struttura del testo	-Del tutto scorretto -Carente -Parziale <b>-Sufficiente</b> -Adeguato -Completo	0 1 2 <b>3</b> 4 5	
	b) Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Rispetto delle modalità di scrittura argomentativa	-Nulla -Carente <b>-Sufficiente</b> -Completamente adeguato -Completo o pressoché completo	0 8 <b>12</b> 16 20	
Utilizzazione dei documenti e delle conoscenze	c) Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Selezione, elaborazione ed integrazione dei dati e dei contenuti con conoscenze acquisite nel corso di studio e personali	-Del tutto scorrette -Comprensione limitata e uso scorretto dei documenti -Uso parziale e superficiale dei documenti <b>-Sufficiente comprensione ed uso essenziale dei documenti</b> -Comprensione ed uso dei documenti adeguati -Esaurienti/ampie/articolate	0 4 8 <b>10</b> 12 15	
	<b>Indicatori generali</b>			<b>Punteggio attribuito max 60 pt</b>	
Capacità espositive	1) Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo  1) Coesione e coerenza testuale	Struttura del discorso (coesione e coesione)	-Del tutto incoerente e priva di coesione -Disordinata -Schematica e con qualche incongruenza. <b>-Schematica ma organizzata</b> -Coerente -Coerente e coesa	0 6 9 <b>12</b> 15 18	
Capacità espressive	2) Ricchezza e padronanza lessicale  2b) Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto della punteggiatura	Ortografia, morfo-sintassi e scelte lessicali	-Del tutto scorrette -Spesso scorrette -Qualche errore e incuria <b>-Sufficientemente corrette</b> -Corrette ma non sempre accurate -Sostanzialmente corrette, accurate, con elementi di complessità	0 6 9 <b>12</b> 15 18	
Capacità logiche e critiche	3) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali  3b) Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Contestualizzazione del testo proposto, approfondimenti ed interpretazione critica, argomentazione	-Nessuno spunto critico; assenza di contestualizzazione e argomentazione -Molto superficiali -Non sempre presenti o superficiali <b>-Sufficienti spunti di riflessione, contestualizzazione e argomentazione</b> -Offre diversi spunti critici, contestualizza ed argomenta in modo efficace -Contestualizza il brano con ricchezza di riferimenti culturali, approfondimenti personali ed argomentazioni articolate	0 8 12 <b>16</b> 20 24	
<b>Totale punteggio</b>				<b>/100</b>	

**I.I.S. “ FORTUNATO FEDELE” – C.M. ENIS00800B**  
**I.P.S.E.O.A DON PINO PUGLISI CENTURIFE**

Sede legale: Piazza Europa, 6 – 94011 Agira (EN) – Cod. fiscale 80003690866  
 Istituto Professionale – C.M. ENRH00801G – Via Dante, 1 - 94010 Centuripe – Tel/Fax 093573067  
 Posta elettronica: [enis00800b@istruzione.it](mailto:enis00800b@istruzione.it) – Posta elettronica certificata: [enis00800b@pec.istruzione.it](mailto:enis00800b@pec.istruzione.it)

**Tipologia C - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità –Griglia di valutazione a. s. 2022-23**

Allievo/a \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ VOTO \_\_\_\_\_

Macro indicatori	Indicatori specifici		Descrittori	Punteggio attribuito max 40 pt	
Comprensione e sviluppo della consegna	a) <i>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi</i>	Sviluppo delle richieste della traccia	-La traccia non è stata sviluppata -Alcuni punti dell'elaborato tema sono fuori traccia/non sono stati sviluppati -Appena sufficiente/mediocre <b>-Pienamente sufficiente</b> -Adeguato -Pressoché completo -Completo	0 3 5 <b>6</b> 7 9 10	
	b) <i>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</i>		-Articolazione disomogenea -Articolazione squilibrata e poco ordinata <b>-Articolazione ordinata</b> -Articolazione equilibrata e ordinata	0 4 <b>7</b> 10	
Utilizzazione delle conoscenze	c) <i>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</i>	Presentazione del problema e conoscenza degli argomenti	-Assenti -Assai limitate -Superficiali -Parziali <b>-Sufficientemente approfondite</b> -Discrete -Buone -Esaurienti, ampie, articolate	0 4 8 10 <b>12</b> 15 18 20	
	<b>Indicatori generali</b>			<b>Punteggio attribuito max 60 pt</b>	
Capacità espositive	1) <i>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</i>	Struttura del discorso (coerenza e coesione)	-Del tutto incoerente e priva di coesione -Disordinata e poco coesa -Schematica e con qualche incongruenza <b>-Schematica ma organizzata</b> -Coerente -Coerente e coesa	0 6 9 <b>12</b> 15 18	
	1b) <i>Coesione e coerenza testuale</i>				
Capacità espressive	2) <i>Ricchezza e padronanza lessicale</i>	Ortografia, morfo-sintassi e scelte lessicali	-Del tutto scorrette -Spesso scorrette -Qualche errore e incuria <b>-Sufficientemente corrette</b> -Corrette ma non sempre accurate -Sostanzialmente corrette, accurate, con elementi di complessità	0 6 9 <b>12</b> 15 18	
	2b) <i>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto della punteggiatura</i>				



Capacità logiche e critiche	3) <i>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</i>	Contestualizzazione del testo proposto, approfondimenti ed interpretazione critica, argomentazione	-Nessuno spunto critico; assenza di contestualizzazione e argomentazione	0	
	3b) <i>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</i>		-Molto superficiali	8	
			-Non sempre presenti o superficiali	12	
			<b>-Sufficienti spunti di riflessione, contestualizzazione e argomentazione</b>	<b>16</b>	
			-Offre diversi spunti critici, contestualizza ed argomenta in modo efficace	20	
	-Contestualizza il brano con ricchezza di riferimenti culturali, approfondimenti personali ed argomentazioni articolate	24			
<b>Totale punteggio</b>				<b>/100</b>	

# SECONDA PROVA

## Griglia di valutazione della seconda prova scritta - SALA VENDITE

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
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	0.50	
	II	Coglie parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Coglie in modo corretto il testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	Coglie il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando capacità di attivare inferenze	2.50	
	V	Coglie in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	1.50 - 3	

riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4.50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di utilizzare competenze tecnico – professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato, non elabora soluzioni o sviluppi tematici	1 - 2	
	II	Utilizza le competenze tecnico – professionali in maniera limitata, operando in modo stentato e / o con difficoltà gravi / lievi collegamenti concettuali e operativi	2.50 - 4	
	III	Utilizza le competenze tecnico – professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili / adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4.5 - 5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico – professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5.50 - 7	
	V	Utilizza le competenze tecnico – professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7.50 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
<b>P N T E G G I O</b>				

**ALUUNNI DELLA CLASSE  
V<sup>a</sup> A ind. SALA VENDITE**

Cognome	Nome	Firma
<b>C.</b>	H.	
<b>C.</b>	E.	
<b>I.</b>	G.	
<b>M.</b>	M. P. G.	
<b>M</b>	P.	
<b>M</b>	V.	
<b>M</b>	P.	
<b>P. R.</b>	M.	
<b>P.</b>	S.	
<b>P.</b>	B.	
<b>P.</b>	V.	
<b>P.</b>	L.	
<b>S.</b>	S.	
<b>S.</b>	A.	
<b>S.</b>	R.	
<b>T. D.</b>	M.	
<b>T.</b>	S.	

**DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE****V<sup>a</sup> A ind. SALA VENDITE**

<b>Cognome e nome</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Firma</b>
Italiano – Storia	Biondi Maria	
Inglese	Cirringione Futura	
Matematica	Carrubba Marisa	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Garbato Mario Giuseppe	
Laboratorio Cucina	Rinallo Giuseppe	
Scienze Motorie	Castiglione Prospero	
Religione	Plumari Angelo	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Pappalardo Pietro	
Laboratorio Sala	Femminile Giuseppe	
Francese	Di Salvo Valentina	
Sostegno	Saccone Marilena	
Sostegno	Fichera Giuseppa	
ASACOM 1	BIONDI TERESA	*****
ASACOM 2	FIORENZA ELEONORA	*****

Centuripe, li 15/05/2024

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO****(Prof. Serafino Lo Cascio)**

---