



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

Sito web: www.fortunatofedeledu.it CUU per fattura elettronica: LI0BY

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: VAC Servizi di ENOGASTRONOMIA

A.S. 2023-24

Coordinatore Prof. RINALLO Giuseppe

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 suddivide 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 degli indirizzi

Gli indirizzi “ENOGASTRONOMIA” “Servizi di sala e vendita” e “Accoglienza Turistica” hanno 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 degli indirizzi 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 attraverso attività di marketing territoriale per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali 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. Nelle articolazioni "Servizi di sala e vendita" e "Accoglienza Turistica" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, 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 enogastronomiche nonché nell'organizzazione dei servizi di sala ed accoglienza ricettiva.

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 di sala e vendita” e “Accoglienza Turistica 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.

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 i **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. 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.

Quadro orario dell'Istituto Professionale indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", articolazione enogastronomia.

MATERIA	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
AREA COMUNE					
<i>Italiano</i>	4	4	4	4	4
<i>Storia</i>	2	2	2	2	2
<i>Lingua inglese</i>	3	3	3	3	3
<i>Diritto e economia</i>	2	2			
<i>Matematica e informatica</i>	4	4	3	3	3
<i>Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)</i>	2	2			
<i>Scienze motorie e sportive</i>	2	2	2	2	2
<i>Religione</i>	1	1	1	1	1

<i>Totale parziale</i>	20	20	15	15	15
AREA DI INDIRIZZO S.V.			2	2	2
<i>Seconda Lingua straniera (francese)</i>	2	2	3	3	3
<i>Scienze integrate (Fisica)</i>	2				
<i>Scienze integrate (Chimica)</i>		2			
<i>Scienza degli alimenti</i>	2	2			
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>			4 (1)*	3 (1)*	3
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>			4	5	5
<i>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</i>	2	2	6	4	4
<i>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala vendita</i>	2	2		2	2
<i>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</i>	2	2			
<i>Totale parziale</i>	12	12	17	17	17
TOTALE	32	32	32	32	32

- Le ore tra parentesi indicano lezioni svolte in laboratorio in compresenza con l'insegnante tecnico-pratico (ITP).

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	3 h (99)	3 h (99)	3 h (99)

(Matematica)			
Scienze motorie	2 h (66)	2 h (66)	2 h (66)
IRC o alternativa	1 h (33)	1 h (33)	1 h (33)
TOTALE AREA GENERALE	H 14 (462)	H 14 (462)	H 14 (462)

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	0/66	0/66	0/66				

	di comunica zione							
	Arte e territorio	0/99	0/99	0/99				
	Tecn.di		0 / 66	0 / 66				

	organizz. e gest. processi prod							
TOTALE AREA INDIRIZZO		594	594	594	TOT. ARTICOLA ZIONE	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 VAC CUCINA

NUMERO ALUNNI ISCRITTI	19
Di cui Maschi	10
Femmine	9
N. ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI	2

Composizione della classe: Alunni CUCINA

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

18	T.	D.	
19	T.	S.	

Presentazione della classe

La classe 5 AC risulta composta da 19 studenti, 10 ragazzi e 9 ragazze.

Gli alunni provengono prevalentemente da Centuripe e dalle località limitrofe di Regalbuto , Adrano e Catenanuova 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.

Nel corso del triennio, gli alunni hanno usufruito di una certa stabilità del personale docente, ad eccezione di alcune discipline

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 alunni hanno mostrato disponibilità al dialogo educativo e, in generale, tutti hanno raggiunto un buon 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 ottimi risultati e raggiungendo autonome capacità di lavoro; un gruppetto di alunni, nonostante l'impegno, la partecipazione e l'interesse mostrati, ha conseguito risultati discreti e/o buoni 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	Biondi Maria	Ruolo
Matematica	Carrubba Maria Rosa	Ruolo
Inglese	Guagliardo Maria Gabriella	Ruolo
Francese	Colajanni Francesca	Ruolo
Scienze dell'alimentazione	Pappalardo Pietro	Ruolo
Laboratorio cucina	Rinallo Giuseppe	Ruolo
Laboratorio sala e vendita	Femminile Giuseppe	Ruolo
Religione	Plumari Angelo	Ruolo
Scienze Motorie	Castiglione Prospero	Ruolo
Storia	Biondi Maria	Ruolo
Diritto e tecniche amministrative	Garbato Mario Giuseppe	Ruolo
Sostegno	Tranchita Carmelina Cinzia	Ruolo
Sostegno	Volpe Silvana	Ruolo

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)

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.**

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 ANNO	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	10-11
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11	11-12
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12	12-13
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	12-13	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	13-14	14-15

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.

I PCTO concorrono alla valutazione delle discipline alle quali afferiscono e a quella del comportamento, e pertanto contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

- di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera.
- di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO;
- di aver maturato le competenze previste dalle attività di "Cittadinanza e Costituzione" declinate dal consiglio di classe.

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

<p>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 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</p>	<p>I cambiamenti climatici e gli alimenti</p> <p>Menu regionali</p>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione Ditea</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</p>
---	---	--

<p>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; 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.</p>	<p>La piramide alimentare</p> <p>La dieta mediterranea</p> <p>Sicilian street food</p> <p>HACCP</p>	<p>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>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>Alimentazione, cultura e religioni</p>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione Sala e vendita Inglese Cucina Ditea Italiano e storia</p>
<p>SPECIFICHE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA</p> <p>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</p>		
<p>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. Adeguare</p>		

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

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

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	ATTIVITA' e METODOLOGIE
- Agisce nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di	- Imparare ad imparare: ogni giovane deve	Utilizza le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali	I prodotti del territorio nella cucina dei localismi e della

<p>interesse.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizza 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. • Integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità 	<p>acquisire un proprio metodo di studio e di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.</p> <p>Attua strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>È in grado di comprendere i prezzi dei servizi all'interno dell'industria alberghiera in cui si opera.</p>	<p>alimentazione globalizzata (il territorio italiano nei piatti; la globalizzazione nella cucina dei localismi).</p> <p>Il cuoco e la qualità oggettiva e soggettiva (i marchi di qualità; la qualità organolettica e sensoriale; la qualità).</p> <p>La sicurezza nel processo produttivo dei piatti (sicurezza nei luoghi di lavoro; HACCP; intolleranze alimentari).</p>
--	--	--	--

<p>del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Propone abbinamenti tra cibi e bevande per una reciproca valorizzazione. • Predisporre e realizza menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Applica le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Attua strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. • 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 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 	<p>Conosce i differenti ruoli all'interno della brigata di cucina.</p> <p>È in grado di operare con serietà e professionalità all'interno di un gruppo di lavoro.</p> <p>Controlla gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico.</p> <p>Distingue ed identifica attrezzature necessarie ai vari tipi di menu.</p> <p>Utilizza tecniche di lavorazione nella produzione e vendita di servizi, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Applica le normative vigenti in fatto di sicurezza.</p> <p>Controlla le vivande sotto il profilo organolettico e gastronomico.</p> <p>Conosce le tecniche di cottura e preparazione dei cibi.</p>	<p>L'arte del banqueting all'interno del catering (le tecniche del catering; un catering all inclusive, il banqueting)</p> <p>organizzazione del personale, dei menu per eventi, le nuove tendenze culinarie, il food coast</p>
---	--	---	---

	<p>l'utilità, distinguendo fatti e opinioni..</p>		
--	---	--	--

OSA

UdA 2 DEGUSTAZIONE E ANALISI
 SENSORIALE UdA 3 LA CUCINA
 REGIONALE SLOW FOOD
 UdA 4 LA CUCINA EUROPEA E LA DIETA
 MEDITERRANEA. Uda 5 L'EVOLUZIONE DELLE
 ABITUDINI ALIMENTARI
 UdA 6 GLI STILI ALIMENTARI
 UdA 7 ALLERGIE E INTOLLERANZE
 UdA 8 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL RISTORANTE

LABORATORIO DI CUCINA:

I PIATTI
 REGIONAL
 I I PIATTI
 EUROPEI
 I PIATTI A
 KM 0
 MENU
 COMPLETI.
 LA CUCINA DI RICICLO.

TESTI

**SMART CHEF HOEPLI SECONDO BIENNIO E MONOENNIO
 FINALE.**

**LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA – AREA
 CUCINA**

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<ul style="list-style-type: none"> • Agisce nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Utilizza tecniche di lavorazione e 	<ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad imparare: ogni giovane deve acquisire un proprio metodo di studio e di lavoro. • Progettare: ogni giovane deve essere 	<p>Comprende le tecniche di lavorazione, i vari trattamenti utili alla produzione del vino.</p> <p>Distingue i vari</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</p>	<p>Lezione frontale Lezione dialogata Lavoro di gruppo Problem solving Brainstorming.</p>

<p>strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Integra 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. •Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. •Propone abbinamenti tra 	<p>capace di utilizzare le conoscenze apprese per darsi obiettivi significativi e realistici.</p> <ul style="list-style-type: none"> •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 	<p>processi di lavorazione partendo dal frutto sino alla bottiglia.</p> <p>Controlla e utilizza le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>È in grado di operare con serietà e professionalità all'interno di un gruppo di lavoro.</p> <p>Comprende le varie fasi di lavoro, rispettando pratiche igieniche.</p> <p>Utilizza tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di</p>	<p>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>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: storia del flambage, aspetti operativi e organizzativi (attrezzatura, allestimento del guéridon, istruzioni operative, e istruzioni per la sicurezza); Esecuzione del flambage; Le principali ricette del flambage e ricette rivisitate con prodotti a KM 0.</p> <p>La pianta della vite: caratteristiche e cicli biologici; Il grappolo, la viticoltura, le fermentazioni, le tecniche</p>	
---	---	---	---	--

<p>cibi e bevande per una reciproca valorizzazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Predispone e realizza menu coerenti con il contesto e le esigenze della 	<p>giovane deve saper riconoscere il valore delle regole e della responsabilità personale.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Risolvere 	<p>prodotti e servizi enogastronomici e ristorativi. Individua e conosce le differenti zone di produzione del vino e le diversità</p>	<p>di vinificazione, l'evoluzione, l'imbottigliamento e la tappatura.</p> <p>I vini speciali: Champagne e spumanti.</p> <p>La legislazione vitivinicola</p>	
--	---	---	---	--

<p>clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Applica le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 	<p>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 tempo.</p> <ul style="list-style-type: none"> •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>merceologiche.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p> <p>Conosce le basi analitiche e sensoriali per effettuare l'analisi olfattiva, visiva e gusto-olfattiva del vino.</p> <p>Comprende l'uso di una scheda sensoriale del vino.</p> <p>Conosce le caratteristiche di base dei vari vini ed essere in grado di abbinarli ai differenti piatti proposti al ristorante.</p> <p>Attua la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>Italiana e la tutela dell'origine geografica dei vini. . Enografia regionale. (Principali vitigni e vini siciliani).</p> <p>La figura del sommelier e le attrezzature per il servizio del vino;</p> <p>L'abbinamento enogastronomico, la degustazione, l'analisi sensoriale e il servizio del vino.</p> <p>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: SALABAR SMART CUCINA - TECNICA E PRATICA DI SALA, BAR E VENDITA HOEPLI 2021 GALEAZZI OSCAR.

**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>-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</p>	<p>Lezione frontale, interattiva, guidata, dialogata, esercitazioni, letture, discussioni-confronto, questionari Brainstorming Flipped classroom Cooperative learning</p>
<p>•</p>		<p>A, B, C</p> <p>-Autori, generi e correnti letterarie del Secondo</p>	

		Ottocento e del Primo e Secondo Novecento	
--	--	---	--

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, *Myrica*,
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.)

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

STORIA

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	ATTIVITA' e METODOLOGIE
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 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche,	-Sa individuare collegamenti e relazioni -Sa acquisire e interpretare l'informazione -sa valutare l'attendibilità delle fonti -Sa distinguere tra fatti e opinioni.	-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 -Saper correlare la	Lezione frontale, interattiva, guidata, dialogata, esercitazioni, letture, discussioni-confronto, questionari Flipped classroom Brainstorming Cooperative learning

economiche, sociali, culturali e le trasformazioni		conoscenza storica generale agli	
interventute nel corso del tempo		sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento -Conoscenza degli eventi storici -Individuare le cause e le conseguenze di alcuni fenomeni storici verificatisi in quel periodo; -Obiettivi minimi di cittadinanza e costituzione	

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

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	Confronto in classe, proiezioni di video	Le competenze chiave di cittadinanza

	pacchetto valoriale che rende una persona un cittadino planetario, un uomo giusto e un professionista corretto). Tutela dell'ambiente e futuro sostenibile: il		
--	---	--	--

	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.		
--	--	--	--

LINGUA E CULTURA STRANIERA. INGLESE LINGUA INGLESE

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
È in grado di integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e	Sa comunicare in lingua straniera. Sa utilizzare i linguaggi settoriali in L2. Sa acquisire ed interpretare un'informazione.	Ricerca e comprende informazioni globali relative a messaggi orali. Sa comunicare semplici messaggi in lingua straniera Sa produrre varie	FOOD INGREDIENTS Cereals Fruit and vegetables: Types of fruit and vegetables Preparation, cooking and storage Dairy products Eggs	Dialogo didattico Cooperative learning Uso di L2 Lezione frontale Lezione dialogata Team work Problem solving Brainstorming

<p>relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Sa valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Sa distinguere tra fatti ed opinioni.</p>	<p>tipologie di testi scritti su semplici argomenti di carattere personale e professionale.</p> <p>Sa interagire in conversazioni in L2 su semplici argomenti di carattere personale e professionale.</p> <p>Sa descrivere i piatti tipici della propria</p>	<p>Meat and poultry Fish Pulses Fats</p> <p>MENU PLANNING What's in a menu Menu formats Types of menu Breakfast, lunch and dinner menus</p> <p>DIET AND</p>	<p>Ricorso a fonti autentiche</p>
--	--	--	---	-----------------------------------

		<p>regione e parlare delle abitudini alimentari del paese di cui si studia la lingua.</p>	<p>NUTRITION Healthy eating The Mediterranean diet Religious dietary choices: Hindus -Buddhists – Halal – Kosher -Sikhs – Christianity Special diets for food allergies and intolerances <i>Culinary culture:</i> Sicily and...more Sicily</p> <p>Grammar Revision of the main grammar rules Vocabulary</p>	
--	--	---	--	--

Prof Mario Giuseppe Garbato

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>AREA GENERALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali • Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e 	<ul style="list-style-type: none"> • Individua, sceglie e utilizza diverse fonti e tipi di informazione in relazione ai tempi disponibili e agli obiettivi da raggiungere • Comprende quali sono gli strumenti da usare per raggiungere gli obiettivi • Effettua valutazioni 	<p>Il bilancio nell'impresa turistica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere. • Saper redigere un 	<p>Il bilancio nell'impresa turistica</p> <p>La composizione dei documenti di bilancio</p> <p>Modulo A: Il mercato turistico mondiale Caratteristiche, dinamiche e tendenze del</p>	<p>Lezione frontale per l'introduzione di contenuti nuovi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione di stimolo basata sulla tecnica della "scoperta guidata". • Lezione dialogata, allo

<p>multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento • Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi <p>AREA PROFESSIONALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>rispetto alle informazioni, ai compiti, al proprio lavoro, al contesto; valuta alternative, prende decisioni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assume e porta a termine compiti e iniziative • Assume responsabilmente, a partire dall'ambito scolastico, atteggiamenti, ruoli e comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria • Sviluppa modalità consapevoli di esercizio della convivenza civile, di consapevolezza di sé, rispetto delle diversità, confronto responsabile e dialogo • Sa rielaborare i testi e contestualizzare le informazioni in essi presenti • Sa eseguire operazioni e risolvere problemi attraverso procedimenti automatizzati • Sa rielaborare i dati necessari per la risoluzione di casi e problemi 	<p>bilancio</p> <p>Modulo A: Il mercato turistico mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. • Individuare i fattori che influenzano il turismo e utilizzarli per redigere con cognizione relazioni e resoconti professionalmente corretti • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. <p>Modulo B: Pianificazione e marketing turistico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare e interpretare le caratteristiche peculiari del Marketing Plan turistico, a livello strategico operativo • Utilizzare le 	<p>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>Modulo B: Pianificazione e marketing turistico 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,</p>	<p>scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione interattiva al termine dell'unità o del modulo, allo scopo di riepilogare i nuovi argomenti affrontati. • Ricerca e lettura guidata, al fine di consolidare il processo di apprendimento. • Ricerca e lettura guidata di manuali specifici utilizzati dalle imprese turistiche, allo scopo di consentire all'allievo di acquisire strumenti utili alla soluzione di semplici problemi. • Consultazione di documenti utilizzati dalle
---	--	--	--	---

<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggia gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti • Legge, comprende e interpreta testi scritti di vario tipo • Redige relazioni tecniche e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali • Lavora in gruppo, secondo le indicazioni ricevute 	<p>tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico alberghiera</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. <p>Modulo C: Il Business Plan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare fasi e procedure per redigere nelle sue linee essenziali un Business Plan, dall'idea imprenditoriale all'organizzazione dell'impresa, dal piano di marketing 	<p>posizionamento</p> <p>I canali del web marketing e le nuove professioni</p> <p>Il marketing di relazione</p> <p>Il marketing esperenziale e le 4C</p> <p>Modulo C: Il Business Plan I</p> <p>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>imprese della ristorazione e dalle imprese ricettive durante la loro normale attività.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Strategia del “problem solving”, allo scopo di sviluppare le capacità operative e organizzative. • Sviluppo di attività progettuali, allo scopo di abituare l'allievo alla ricerca di soluzioni. • Attività di
---	--	--	--	---

<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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 		<p>all'analisi economico-finanziaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare <p>Modulo D: la filiera agroalimentare e la tracciabilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; • Saper costruire le sequenze di una filiera 	<p>il controllo budgetario</p> <p>Modulo D: la filiera agroalimentare e la tracciabilità</p> <p>Le filiere agroalimentari</p> <p>Le fasi di una filiera: produzione/coltivazione, trasformazione, immagazzinamento, trasporto, distribuzione, vendita e consumo 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>gruppo, allo scopo di sviluppare le capacità relazionali e comunicative.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricorso alla simulazione di casi aziendali a ai laboratori multimediali, allo scopo di sviluppare un atteggiamento motivato dello studente che ne migliori il livello formativo. *Dal mese di Marzo 2020, a causa dell'emergenza COVUD 19, sono state impiegate le seguenti modalità e i seguenti strumenti didattici: • uso della piattaforma “Don Pino Puglisi”, come Diario Didattico aperto a docenti e
--	--	--	---	--

del territorio		agroalimentare • Saper individuare i vantaggi/svantaggi delle due tipologie di filiera • Saper stendere un progetto semplice di tracciabilità		alunni; • Google Moduli, per effettuare test di verifica delle conoscenze acquisite; • Google Suite for Education → Meet (per videolezioni).
----------------	--	---	--	--

LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

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

IL CONTROLLO DI GESTIONE

- Il processo di controllo e di reporting
- 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

Matematica

- **Docente:** MARIA ROSA CARRUBBA
- **Libro** di testo adottato:
- ***Colori della Matematica - Edizione BIANCA per gli Istituti alberghieri - Secondo biennio e quinto anno***
- **Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/24** n. ore__su n. ore 132___previste dal piano di studi
- **Obiettivi realizzati**

CONOSCENZE

Conoscere le funzioni esponenziali
Saper risolvere semplici equazioni esponenziali con la stessa base
Rappresentare le funzioni esponenziali
Conoscere i diagrammi dei logaritmi
Conoscere le proprietà dei logaritmi
Saper risolvere le equazioni con i logaritmi

Individuare le funzioni e riconoscere le eventuali proprietà Rappresentare funzioni in diversi modi Determinare l'insieme di esistenza e il segno di una funzione Saper tracciare il grafico delle principali funzioni 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

- **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 funzioni
Insieme di esistenza di una funzione
Rappresentazione grafica di una funzione
Grafici delle funzioni elementari
Grafico delle funzioni esponenziali
Grafico delle funzioni logaritmiche
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.

- **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 ma mano apprese.

• **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.

Centuripe li
10/05/2024

la professoressa Carrubba Maria
rosa

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<ul style="list-style-type: none"> • Sa 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. • Sa 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. • Sa utilizzare il linguaggio e i modi 	<p>Competenze nella matematica e competenze di base in scienze e tecnologie</p> <p>Competenze digitali</p> <p>Imparare a imparare</p> <p>Saper collaborare e lavorare in gruppo</p> <p>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</p> <p>Consapevolezza ed espressione culturale</p>	<p>Sa dimostrare proprietà di figure geometriche</p> <p>Sa utilizzare consapevolmente le tecniche e le procedure di calcolo studiate</p> <p>Sa riconoscere e costruire relazioni e funzioni</p> <p>Sa comprendere il senso dei formalismi matematici introdotti</p> <p>Sa cogliere analogie strutturali ed individuare strutture fondamentali</p> <p>Sa riconoscere le regole della logica e del corretto ragionare</p> <p>Sa adoperare i metodi, i linguaggi e gli strumenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper risolvere le disequazioni lineari; • Individuare le funzioni e riconoscere le eventuali proprietà; • Rappresentare funzioni in diversi modi; • Determinare l'insieme di esistenza e il segno di una funzione; • Saper tracciare il grafico delle principali funzioni; • Conoscere e comprendere il concetto di limite • Sapere le diverse definizioni di limite; • Verificare l'esattezza di un limite con l'utilizzo della definizione; • Definire una funzione continua in un punto e in un 	<p>Dialogo didattico;</p> <p>Lezioni frontali;</p> <p>Lezioni partecipate;</p> <p>Esercitazioni collettive su quanto spiegato;</p> <p>Presentazione di problemi che gli alunni siano in grado di comprendere e quindi stimolare l'attività di indagazione</p>

		informatici	intervallo; Saper tracciare grafici di funzioni	
--	--	-------------	---	--

<p>propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sa utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni. • Sa utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. 		<p>introdotti</p> <p>Sa affrontare situazioni problematiche di varia natura avvalendosi di modelli matematici</p>	<p>Definire la derivata di una funzione elementare</p>	
---	--	---	--	--

RELIGIONE

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<ul style="list-style-type: none"> • Conosce le linee fondamentali del discorso etico-cattolico relativo alla libertà umana. • 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; • Sa confrontarsi con il Magistero sociale della Chiesa a proposito della pace, dei diritti dell'uomo, della giustizia e della solidarietà; • Conosce alcune 	<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>L'ETICA E I VALORI DEL CRISTIANESIMO 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 LE RELAZIONI: PACE, SOLIDARIETA' E MONDIALITA' La pace Giustizia, carità,</p>	<p>Lettura diretta in classe e a casa, quanto più possibile ampia e articolata, di testi riferibili a diverse tipologie testuali. Esercizi applicativi in classe e a casa. Lezioni frontali, lezioni dialogate. Libri di testo, materiale fornito dal docente, sussidi multimediali e risorse digitali, LIM.</p>

<p>delle forme di impegno contemporaneo a favore della pace, della giustizia e della solidarietà;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprende significato e attualità della libertà e della coscienza come orientamento di vita. 			<p>solidarietà L'economia solidale La mondialità Vincere il razzismo La sfida della povertà L'ETICA DELLA VITA 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>	
--	--	--	---	--

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Prof. Pietro Pappalardo

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi di dietologia. • Conoscere le linee generali per l'elaborazione di una dieta equilibrata. • Conoscere i componenti del fabbisogno energetico totale dell'organismo. • Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche. • Conoscere i diversi modelli culturali di diete e di esigenze religiose. • Conoscere le indicazioni di una dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie. • Conoscere allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. • Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti e le possibili conseguenze sulla salute. • Conoscere le modalità di trasmissione degli agenti biologici responsabili delle 	<p><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>Saper utilizzare correttamente la terminologia specifica.</i> <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> <i>Saper spiegare le indicazioni di modelli alimentari da preferire per promuovere e</i></p>	<p><i>Dieta razionale ed equilibrata</i> <i>Dietetica e dietoterapia</i> <i>La dieta equilibrata</i> <i>Il fabbisogno energetico totale giornaliero</i> <i>L'importanza della composizione in nutrienti</i> <i>Dieta nelle diverse età e negli stati fisiologici particolari</i> <i>L'alimentazione in età pediatrica</i> <i>L'alimentazione nel primo anno di vita: l'allattamento al seno e artificiale</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale e partecipata • Individuazione dei nodi concettuali dell'argomento oggetto di studio e schematizzazione in mappe concettuali. • Attività di approfondimento. • Colloqui orali. • Attività in flipped classroom; • Attività in jigsaw; -Test strutturati a risposta multipla. • Redazione di elaborati.

<p>più importanti malattie alimentari.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le condizioni ambientali più favorevoli per lo sviluppo dei microorganismi. • Conoscere i criteri di qualità degli alimenti e i principi fondamentali della sicurezza alimentare. • Conoscere il sistema HACCP e le sostanze allergeniche. • Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. • La tipicità come elemento strategico. • I Marchi di qualità europei. • L'etiche ttatura dei prodotti alimentari. 	<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. 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 (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni,</i></p>	<p><i>mantenere il benessere dell'organismo umano. 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. Saper descrivere e identificare il ruolo dei diversi componenti della catena di trasmissione degli agenti biologici delle malattie alimentari. Saper distinguere i criteri di certificazione di qualità. Saper esprimere un giudizio sulle qualità merceologica e nutrizionale degli alimenti e delle bevande. Saper indicare i criteri per la scelta di alimenti e bevande e metterli in</i></p>	<p><i>Il Divezzamento L'alimentazione nell'età prescolare e scolare (seconda e terza infanzia) L'alimentazione nell'adolescenza, l'alimentazione dell'anziano, l'alimentazione in gravidanza e nell'allattamento. La dieta nell'attività sportiva La dieta nelle collettività Dieta in stati patologici, allergie e intolleranze alimentari. Terapia dietetica La dieta e l'obesità 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 alimentari. La dieta senza glutine. Gli allergeni e gli additivi in etichetta. Le certificazioni di qualità</i></p>	
--	---	---	--	--

	<p><i>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.</i></p>	<p><i>relazione 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.</i></p>	<p><i>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.</i></p>	
--	---	--	--	--

	<p><i>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. Individuare collegamenti e relazioni: individuare e</i></p>			
--	---	--	--	--

	<p><i>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**

LINGUA FRANCESE CLASSE V AC PROF.COLAJANNI FRANCESCA

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
• Utilizza gli strumenti culturali	• Sa organizzare il proprio	Utilizza la lingua francese per i	Comprendere un menu Les	Lezione frontale Lezione

<p>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> <ul style="list-style-type: none"> • Stabilisce collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. • Utilizza i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. • Integra le competenze professionali con quelle linguistiche. • Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali. 	<p>apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sa applicare le conoscenze acquisite per affrontare e risolvere situazioni nuove e particolari. • Sa individuare e rappresentare collegamenti e relazioni, analogie e differenze nelle tematiche affrontate. • Sa acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi. • Sa comprendere e trasmettere messaggi di genere diverso (quotidiano, tecnico-professionale) utilizzando linguaggi diversi e mediante diversi supporti. • Sa collaborare e partecipare. • Sa agire in modo autonomo e responsabile . 	<p>principali scopi comunicativi ed operativi. (livello quasi B1 del QCER)</p> <p>È in grado di esprimersi su argomenti di carattere generale e di indirizzo .</p> <p>Interagisce oralmente in modo generale in un contesto lavorativo.</p> <p>Legge e comprende testi scritti e orali d'attualità o di settore, tratti da materiale autentico, identificandone le idee principali, il senso globale e lo scopo.</p> <p>Produce testi scritti e orali in relazione ai diversi scopi comunicativi.</p> <p>Conosce e applica il lessico settoriale.</p> <p>Effettua collegamenti con altre discipline e utilizza in situazione reale le conoscenze acquisite.</p>	<p>repas principaux des français Comment devenir chef de cuisine Comment</p> <p>devenir barman Comment</p> <p>devenir serveur Comment</p> <p>devenir sommelier Le chef pâtissier Histoire et recette de quelques</p> <p>Dossiers : De la table La cuisine de la Toile. Les plats français de tous horizons. La fête de la musique. Les hors-d'ouvres. Le paysage dans l'art.</p>	<p>dialogata Lavoro di gruppo Ricorso a fonti autentiche Link con video e documenti esplicativi</p>
---	---	---	--	---

**SCIENZE
MOTORIE
PROF.PROSPERO
CASTIGLIONE**

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</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</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>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</p>	<p>LAVORO DI GRUPPO</p> <p>LEZIONI FRONTALI</p> <p>DIALOGO SU TEMI PROPOSTI</p> <p>ANALISI DI TESTI</p>

<p>P diverse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esprimere il proprio vissuto e il proprio punto di vista utilizzando diversi linguaggi in situazioni comunicative molteplici e con modalità graduate • Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione di espressioni comunicative verbali e semiotiche. • Rielaborare le informazioni applicando le strategie adatte alle diverse situazioni comunicative • 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 • Utilizzare e trasferire abilità e conoscenze per affrontare molteplici situazioni e orientare consapevolmente le proprie scelte interagendo in modo autonomo • Riflettere sui diritti e doveri propri e altrui nel rispetto delle differenze e delle identità di ciascuno • Riconoscere e fruire del valore socio-culturale estetico del patrimonio ambientale del territorio e dimostrare sensibilità per la sua tutela • Interagire nel sociale mantenendo atteggiamenti responsabili in relazione ai bisogni propri nelle differenti realtà • Mettere in atto comportamenti funzionali alla sicurezza e alla prevenzione, al mantenimento della salute e del benessere. 	<p>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> <ul style="list-style-type: none"> • sa acquisire e interpretare l'informazione -sa valutare l'attendibilità delle fonti • sa distinguere tra fatti e opinioni. 	<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>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</p> <p>Resistenza</p> <p>Potenziamento generale: forza, velocità, mobilità articolare</p> <p>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</p> <p>Test motori</p> <p>Conoscenze relative alla corretta alimentazione</p> <p>Conoscenze sui pericoli derivanti da un uso scorretto delle attrezzature, degli spazi e delle strutture</p>	<p>DIBATTITO E CONFRONTO</p> <p>PROIEZIONE VIDEO</p> <p>LAVORO SUL CAMPO</p> <p>PROVE SCRITTE A DOMANDE APERTE E/O STRUTTURATE</p> <p>VERIFICHE ORALI FORMATIVE E SOMMATIVE</p> <p>ESECUZIONE PRATICA RELAZIONI</p> <p>PROVE SCRITTE A DOMANDE APERTE E/O STRUTTURATE</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 curricolari.

Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento : indirizzo CUCINA

(Progettazione dei percorsi formativi personalizzati in Alternanza scuola lavoro)

Le attività **Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento** 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 per le Competenze Trasversali e l'Orientamento** 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 conseguono 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.

Gli alunni nell'a.s. 2023/2024 hanno effettuato percorsi di ASL attraverso visite aziendali e in istituto tramite il progetto "Impresa in Azione JA" iniziato nell'A.S. 2021-22 con durata triennale che ha avuto come obiettivo lo sviluppo di un set di Competenze tecniche e trasversali.

RELAZIONE FINALE PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) 2023/24

Tutte le classi quinte dell'Istituto, hanno realizzato i PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) approvato dal C.d.D.

- *PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento)*

Anche quest'anno si sono svolti i PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) con lo scopo di creare occasioni e momenti di riflessione sul carattere formativo del progetto e promuovere e approfondire il contributo dell'attività nello sviluppo delle capacità relazionali e delle competenze pratiche degli studenti.

- *Valutazione*

La valutazione finale, affidata ai tutor scolastici e aziendali unitamente al Consiglio di classe, ha avuto come criteri fondamentali la frequenza, le competenze trasversali - relazionali e organizzative

- e le competenze professionali acquisite relativamente al lavoro svolto/visite effettuate.

- *Conclusioni*

L'alternanza è un'attività consolidata e riconosciuta da tutti i C.d.C. ed è caratterizzata da indubbie ricadute positive tanto sugli studenti che sui docenti coinvolti in qualità di tutor scolastici.

Di rilevante importanza ha il percorso di ASL svolto all'interno di un progetto al quale il nostro Istituto aderisce:

IMPRESA IN AZIONE

Gli alunni partecipano attraverso la costituzione delle **mini-impresе a scopo formativo** e ne curano la gestione, dal concept di un'idea al suo lancio sul mercato. Questo processo, ricco di contenuti e strumenti consolidati, offre un'esperienza professionalizzante a stretto contatto con le aziende e il mondo esterno. Per la sua praticità e vicinanza alla realtà, agevola lo sviluppo di un set di **competenze tecniche e trasversali**, fondamentali per tutti i giovani, indipendentemente dai loro interessi lavorativi futuri. La metodologia di apprendimento, che segue logiche esperienziali di **learning-by-doing**, è in grado di appassionare e coinvolgere attivamente tutti i discendenti.

La metodologia didattica della mini-impresa di studenti

Il format didattico della mini-impresa prevede che ogni team imprenditoriale si organizzi come una **vera realtà aziendale**, dotandosi di una struttura manageriale e di ruoli operativi, documenti, prassi e regole, con il fine di sviluppare **concretamente** un'idea imprenditoriale (un prodotto, un servizio, un'applicazione digitale...) e lanciarla sul mercato, abilitando una micro-attività commerciale.

Gli studenti raccolgono il capitale per avviare la mini-impresa, affrontano le fasi di prototipazione, produzione e vendita. Alla base di tutto ciò, vi è uno studio di fattibilità tecnica ed economica, una corretta analisi dello scenario di riferimento e della propria clientela obiettivo, la ricerca di fornitori per l'acquisto di materie prime, la definizione di una strategia di prezzo, nonché dei canali distributivi. Il team crea un marchio e gestisce professionalmente tutte le attività di comunicazione, dalla stampa delle brochure di prodotto, alla pubblicazione di un sito web, alla gestione dei profili social.

Gli studenti decidono autonomamente, di comune accordo con il docente coordinatore, l'ambito di intervento della propria mini-impresa.

Competenze imprenditoriali e certificazione

Impresa in azione non promuove necessariamente la scelta imprenditoriale ma, attraverso un articolato processo formativo, nel quale l'idea (prodotto o servizio, con un certo livello di originalità e creatività) è il punto di partenza che abilita le successive attività, consente di sperimentare e rafforzare la competenza "imprenditoriale", ovvero quel mix di abilità trasversali come il teamworking, l'assunzione di responsabilità, lo spirito d'iniziativa, la perseveranza, la creatività, l'intraprendenza, la negoziazione, il coraggio e la fiducia in se stessi. La Mission dell'impresa che coinvolge i nostri alunni prevede la produzione, distribuzione e vendita dei prodotti alimentari all'interno del nostro Istituto durante la pausa ricreativa.

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.edu.it

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

AZIENDE – COOP / ENTI – ASSOCIAZIONI COINVOLTE

AZIENDA	N° DIPENDENTI	CLASSIFICAZIONE
Ristorante Daidone 1945 <i>Catenanuova – EN</i>	10- 49	PRIVATA
Rocca dei saraceni <i>Regalbuto – EN</i>	10- 49	PRIVATA
Federico II Palace Hotel Str. Vicinale Salerno, 94100 Enna EN	10-49	PRIVATA
Soc. italiana alberghi s.r.l. – Marina Beach Orosei <i>Via del Mare s.n., 08028 Orosei (NU)</i>	50 – 249	PRIVATA
VOI HOTELS S.P.A. Sede Legale: Via Lugaro, 15 – 10126 Torino	501 – 1000	PRIVATA
TH RESORT S.P.A.	501 – 1000	PRIVATA

Sede Legale: Via Forcellini 170/A - 35128 Padova		
Agriturismo Borgo Ginuga <i>Centuripe (EN)</i>	1 -9	PRIVATA
Hotel Castel Miralago <i>Regalbuto (EN)</i>	10- 49	PRIVATA
Azienda Bar da Mauro Centuripe (EN)	1 -9	PRIVATA
Comune di Centuripe Cod. Fiscale /P. Iva: 00102530862	10-49	ENTE PUBBLICO
Comune di Regalbuto Cod. Fiscale /P. Iva: 00421370867	10-49	ENTE PUBBLICO
Presidio Partecipativo del Patto di Fiume Simeto Paternò (CT)	10-49	ASSOCIAZIONE
Consorzio Euroagrumi Biancavilla (CT)	10-49	SOC. COOP. CONS.

Ass. Cuochi e Pasticceri Ennesi	50-249	ASSOCIAZIONE

ATTIVITÀ PROPEDEUTICHE REALIZZATE

Attività programmate	Attività realizzate	
Moduli	Attività realizzate	
Modulo 1 <u>Consapevolezza della continuità del progetto</u> (Avvio del progetto “Ristoscool” Impresa in azione – JA)	Mesi di ottobre – maggio	<ul style="list-style-type: none"> •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) .
Modulo 2 <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.
Modulo 3 <u>Corso sulla sicurezza</u>		https://alternanza.miur.gov.it/la-piattaforma_sicurezza.html

CLASSE/ALUNNI COINVOLTI

V AC (Cucina)

TOTALE ALUNNI COINVOLTI N. 19

ALUNNA/O	ORE IMPRESA IN AZIONE “SIMULAZIONE” - I.F.S.	ORE IN STRUTTURA - PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) .
V AC – Cucina		

BARBAGALLO ELISA	Più di 80 ore	Meno di 210 ore
BARBAGALLO MATTIA	Più di 80 ore	Meno di 210 ore
BONTEMPO SAMUELE	Più di 80 ore	Più di 210 ore
CASTANA MARILENA	Più di 80 ore	Meno di 210 ore
CHILLEMICHELLE	Più di 80 ore	Più di 210 ore
GIACHINO FABRIZIO	Più di 80 ore	Più di 210 ore
GRASSO GIUSEPPE ANDREA	Più di 80 ore	Meno di 210 ore
IATI' LUCIANO	Più di 80 ore	Meno di 210 ore
LA SPINA ANGELO	Più di 80 ore	Più di 210 ore
LABIDI NADR	Più di 80 ore	Più di 210 ore
LIUZZO SCORPO VITO	Più di 80 ore	Più di 210 ore
MIRACOLO ROBERTA	Più di 80 ore	Meno di 210 ore
PASSALACQUA LEANDRO	Più di 80 ore	Meno di 210 ore
PIEMONTE TOSCA BENEDETTA	Più di 80 ore	Più di 210 ore
RINALDI BEATRICE DOROTEA	Più di 80 ore	Meno di 210 ore
SPITALERI VITO	Più di 80 ore	Meno di 210 ore
TESTA AURORA	Più di 80 ore	Più di 210 ore
TESTAI' DENISE	Più di 80 ore	Meno di 210 ore
TESTAI' SORAYA	Più di 80 ore	Meno di 210 ore

Classi V AV – AC <u>Visite aziendali</u>	PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) .	Aziende operanti nei settori: 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.

- **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

Firmato: **Tutor scolastico (V AC) Prof. Giuseppe Rinallo**

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 – Posta elettronica certificata:
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	• <i>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</i> • <i>Capacità di</i>	Lettura e decodifica: riassunto / parafrasi / rielaborazione del	-L'elaborato non rispetta la consegna -L'elaborato rispetta parzialmente la consegna -L'elaborato rispetta la consegna	0 2 4
			-Il testo non è stato compreso	0

	<i>comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici stilistici</i>	contenuto informativo del testo	-Il testo è stato compreso in minima parte -Il testo è stato sufficientemente compreso -Pressoché completa -Completa	8 12 16 20
--	--	---------------------------------	--	----------------------------

Utilizzazione dei documenti e delle conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <i>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica</i> <i>Interpretazione corretta e articolata del testo</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 -Descrive sufficientemente gli espedienti - retorico formali del testo -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 10 12 16
	Indicatori generali			Punteggio attribuito max 60 pt
Capacità espositive	1) <i>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</i> 1b) <i>Coesione e coerenza testuale</i>	Struttura del discorso (coerenza e coesione)	-Del tutto incoerente e priva di coesione -Disordinata -Schematica e con qualche incongruenza. -Schematica ma organizzata -Coerente -Coerente e coesa	0 6 9 12 15 18
Capacità espressive	2) <i>Ricchezza e padronanza lessicale</i> 2b) <i>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto della punteggiatura</i>	Ortografia, morfo- sintassi e scelte lessicali	-Del tutto scorrette -Spesso scorrette -Qualche errore e incuria -Sufficientemente corrette -Corrette ma non sempre accurate -Sostanzialmente corrette, accurate, con elementi di complessità	0 6 9 12 15 18
Capacità logiche e interpretative	3) <i>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</i> 3b) <i>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</i>	Contestualizzazione e del testo proposto, approfondimenti ed interpretazione critica, argomentazione	-Nessuno spunto critico; assenza di contestualizzazione e argomentazione -Molto superficiali -Non sempre presenti o superficiali -Sufficienti spunti di riflessione, contestualizzazione e argomentazione -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 16 20 24
Totale punteggio				/100

**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 – Posta elettronica certificata:
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	0
			-Carente	1
			-Parziale	2
			-Sufficiente	3
			-Adeguato	4
			-Completo	5
	b) Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti	Rispetto delle modalità di scrittura argomentativa	-Nullo	0
			-Carente	8
			-Sufficiente	12
			-Complessivamente adeguato	16
			-Completo o pressoché completo	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	4
			documenti	8
			-Uso parziale e superficiale dei documenti	10
			-Sufficiente comprensione ed uso essenziale dei documenti	12
			-Comprensione ed uso dei documenti adeguati	15
		-Esaurienti/ampie/articolate		
	Indicatori generali			Punteggio attribuito max 60 pt
Capacità espositive	1) Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Struttura del discorso (coerenza e coesione)	-Del tutto incoerente e priva di coesione	0
			-Disordinata	6
			-Schematica e con qualche incongruenza.	9
			-Schematica ma organizzata	12
			-Coerente	15
			-Coerente e coesa	18
Capacità espressive	2) Ricchezza e padronanza lessicale	Ortografia, morfo-sintassi e scelte lessicali	-Del tutto scorrette	0
			-Spesso scorrette	6
			-Qualche errore e incuria	9
			-Sufficientemente corrette	12
			-Corrette ma non sempre accurate	15
	2b) Correttezza grammaticale		-Sostanzialmente corrette, accurate, con	18

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

**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 – Posta elettronica certificata:
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</i>	Sviluppo delle	-La traccia non è stata sviluppata	0
	<i>rispetto alla traccia e</i>	richieste della traccia	-Alcuni punti dell'elaborato tema sono fuori traccia/non sono stati sviluppati	3
	<i>coerenza nella</i>			
	<i>formulazione del</i>		-Appena sufficiente/mediocre	5
	<i>titolo e dell'eventuale</i>		-Pienamente sufficiente	6
	<i>paragrafazione</i>		-Adeguato	7
			-Pressoché completo	9
			-Completo	10
	b) <i>Sviluppo ordinato e lineare</i>		-Articolazione disomogenea	0
		-Articolazione squilibrata e poco ordinata	4	

	<i>dell'esposizione</i>		-Articolazione ordinata	7	
			-Articolazione equilibrata e ordinata	10	
Utilizzazione delle conoscenze	<i>c) Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</i>	Presentazione del problema e conoscenza degli argomenti	-Assenti	0	
			-Assai limitate	4	
			-Superficiali	8	
			-Parziali	10	
			-Sufficientemente approfondite	12	
			-Discrete	15	
			-Buone	18	
			-Esaurienti, ampie, articolate	20	
	Indicatori generali				Punteggio attribuito max 60 pt
Capacità espositive	<i>1) Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</i>	Struttura del discorso (coerenza e coesione)	-Del tutto incoerente e priva di coesione	0	
			-Disordinata e poco coesa	6	
			-Schematica e con qualche incongruenza	9	
			-Schematica ma organizzata	12	
			-Coerente	15	
	<i>1b) Coesione e coerenza testuale</i>		-Coerente e coesa	18	
Capacità espressive	<i>2) Ricchezza e padronanza lessicale</i>	Ortografia, morfo-sintassi e scelte lessicali	-Del tutto scorrette	0	
			-Spesso scorrette	6	
			-Qualche errore e incuria	9	
	<i>2b) Correttezza grammaticale</i>		-Sufficientemente corrette	12	
			-Corrette ma non sempre accurate	15	
	<i>(ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto della punteggiatura</i>		-Sostanzialmente corrette, accurate, con elementi di complessità	18	
Capacità logiche e critiche	<i>3) 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	
			-Molto superficiali	8	
			-Non sempre presenti o superficiali	12	
			-Sufficienti spunti di riflessione, contestualizzazione e argomentazione	16	
	<i>3b) Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</i>				
			-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	
				Totale punteggio	/100

SECONDA PROVA

Griglia di valutazione della seconda prova scritta - ENOGASTRONOMIA

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	Punteggi
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	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	4.5 - 5	

problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi		concettuali e operativi	
	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
P N T E G G I O			

ALUNNI DELLA CLASSE 5 AC

	ALUNNO	FIRMA
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			

**DOCENTI DEL
CONSIGLIO DI
CLASSE V^a A ind.
SALA VENDITE**

Cognome e nome	Disciplina	Firma
Disciplina		
Italiano – Storia	Biondi Maria	
Inglese	Guagliardo Maria Gabriella	
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	Colajanni Francesca	
Sostegno	Tranchita Carmelina Cinzia	
Sostegno	Volpe Silvana Rita	

Centuripe, li 15/05/2024
SCOLASTICO

IL DIRIGENTE

(Prof. Serafino Lo Cascio)

