

ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2021/2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi del D.Lvo 62/2017 secondo le indicazioni dell'O.M. n. 65/2022)

Classe V B Enogastronomia

Istituto Professionale Statale Federico II
Settore **“SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA”**

Indirizzo **“Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera”**
Articolazione **“Enogastronomia” (IPEN)**



Prot n.
del 11/05/2022

Coordinatore di classe: Prof. Luca Alerci

Il Dirigente Scolastico
Prof. Fernando Cipriano

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	DOCENTI	
Lingua letteratura italiana Storia	<i>Lucia Rita Mancuso *</i>	
Lingua Straniera Inglese	<i>Concetta Maddalena</i>	
Diritto tecniche amministrative della struttura ricettiva	<i>Maria Nicoletti *</i>	
Matematica	<i>Maria Martina Persico *</i>	
Scienza e cultura dell'alimentazione	<i>Brunella Missorici *</i>	
Laboratorio Enogastronomia Cucina	<i>Antonio Zarcone *</i>	
Laboratorio Enogastronomia Sala e Vendita	<i>Mario Dispinseri</i>	
Lingua Francese	<i>Maria Alessandra Fazzi *</i>	
Scienze motorie	<i>Maria Maddalena De Francisci</i>	
Religione	<i>Angelo Di Cara</i>	
Sostegno	<i>Luca Alerci</i>	

**Docenti nominati in qualità di commissari d'esame*

SOMMARIO

Informazioni generali sull'Istituto	4
L'identità degli Istituti Professionali: il Profilo Educativo, Culturale e Professionale	6
Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi	6
Profilo culturale e risultati di apprendimento degli insegnamenti comuni agli indirizzi del settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"	8
Considerazioni generali sulla classe	9
Composizione della classe	9
Composizione della classe nel triennio	9
Andamento del credito scolastico	10
Tabella di conversione del credito	11
Criteri di attribuzione del credito scolastico.	12
Variazioni del consiglio di classe nel triennio.	14
Presentazione della classe e del percorso didattico seguito dal consiglio di classe in relazione alle esigenze formative	15
Competenze trasversali di Educazione Civica del curriculum d'istituto	16
Criteri di Valutazione	18
Prove di esame ai sensi dell'O.M n. 65/2022	20
Svolgimento della seconda prova scritta ai sensi del D.M. n. 769 del 2018	20
IL CONSIGLIO DI CLASSE	22
Allegato A - Griglie di valutazione.	23
Allegato B - Percorsi di PCTO e altre attività svolte durante l'anno scolastico.	37
Allegato C - Consuntivi delle diverse discipline	40
Allegato D - Relazioni di presentazione dei candidati con PEI e PDP.	

INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale Statale "Federico II" nasce dall'unione dell'Istituto Professionale Statale per l'Industria e l'Artigianato (IPSIA), istituito nell'anno scolastico 1960/61, e dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione (IPSSAR) istituito nell'a.s. 1988/89.

In linea con la strategia Europa 2020 l'I.P.S. Federico II di Enna intende fornire i mezzi e gli strumenti necessari per porre tutti gli alunni nelle condizioni di realizzare appieno le proprie potenzialità.

La mission di questa Istituzione scolastica è quella di promuovere la formazione culturale ed umana completa di ciascun allievo, il conseguimento della competenza fondamentale per il nuovo millennio di apprendere ad apprendere per tutto l'arco della vita e le competenze professionali previste dai profili formativi in uscita. In particolare l'I.P.S. Federico II promuove: il successo formativo di tutti gli alunni;• la lotta alla dispersione scolastica;• l'equità, la coesione sociale, la cittadinanza attiva in Italia e in Europa e il dialogo interculturale; • percorsi di apprendimento flessibili e personalizzati;• l'acquisizione delle competenze chiave per l'apprendimento permanente;• le competenze professionali e l'inserimento nel mondo del lavoro europeo;• l'eccellenza;• la mobilità internazionale degli studenti e del personale; • la creatività, l'innovazione, imprenditorialità e l'uso delle nuove tecnologie; • le competenze digitali;• la cultura della sicurezza; • la collaborazione con il mondo del lavoro;• la formazione e l'aggiornamento del personale;• il miglioramento dell'aderenza dei percorsi formativi al mercato territoriale ed a quello europeo.

Alla luce del D.Lg. n°61 del 13/04/2017 sulla revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, l'Istituto "Federico II" ha elaborato un nuovo curriculum d'istituto, strutturato in unità di apprendimento, sia per il biennio che per il triennio e per i tre indirizzi di studio secondo le relative articolazioni: 1) enogastronomia e ospitalità alberghiera; 2) manutenzione e assistenza tecnica; 3) industria e artigianato per il Made in Italy. Il nostro istituto, inoltre, eroga un'offerta sussidiaria integrativa per l'erogazione della qualifica professionale. I percorsi integrativi fanno parte del sistema di Istruzione secondaria superiore. Al termine del terzo anno e del quarto anno, è possibile, come in passato,

conseguire l'attestato di qualifica e di tecnico relativo all'indirizzo scelto. Proseguendo gli studi e superato l'Esame di Stato, viene rilasciato il diploma di istruzione professionale.

Il nostro Istituto eroga, pertanto, una triplice offerta formativa:

A. PERCORSO QUINQUENNALE nei settori:

- a. *SERVIZI - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA*
- b. *MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA*
- c. *INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY*

B. PERCORSO TRIENNALE (I. e F. P.), in forma sussidiaria con la regione Sicilia nei settori cucina, sala bar, accoglienza turistica, meccanico, termico e moda.

C. PERCORSO QUADRIENNALE (I.e. F.P.), in forma sussidiaria con la Regione Sicilia per il conseguimento dei diplomi di Tecnico.

Nell'ambito del percorso quinquennale, dopo il primo biennio comune per ciascun indirizzo, a valenza orientativa, il percorso prevede tre articolazioni per il settore **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**:

- Enogastronomia,
- Servizi di sala e di vendita;
- Accoglienza turistica.

Nell'articolazione Enogastronomia è attiva, inoltre, l'opzione "*Prodotti dolciari, artigianali e industriali*".



L'IDENTITÀ DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI: IL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE

Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) del secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal Decreto L.vo 17 ottobre 2005, n. 226 , allegato A). Esso è finalizzato:

- ✓ alla crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso e ricco di motivazioni;
- ✓ allo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- ✓ all'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale.

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, e in aree di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formativi e non formali.

Le aree di indirizzo presenti hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI A TUTTI I PERCORSI

I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali, i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono 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 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 del 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.

PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEI Percorsi del settore "SERVIZI - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

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

È in grado di:

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

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", acquisiscono le seguenti di competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO

ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

TABELLA DI CONVERSIONE CREDITO SCOLASTICO (All. C O.M. 65-2022)

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50



CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

TABELLA A - CLASSI QUINTE A.S. 2021/22

(Allegato A di cui all'articolo 15, comma 2 Dlgs 62/2017)

M = Media dei voti-scrutinio finale	< 6	6	6,1-7	7,1-8	8,1-9	9,1-10
PUNTI (Credito scolastico valore minimo)	7	9	10	11	13	14
PROFITTO	0	0	0,20 M≥6,5	0,20 M≥7,5	0,20 M≥8,5	0,20 M≥9,5
Assiduità della frequenza						
Assenze: gg>40	0	0	0	0	0	0
gg 21/40	0,10	0,10	0,05	0,05	0,05	0,05
gg 0/20	0,20	0,20	0,10	0,10	0,10	0,10
Interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo						
Inadeguato	0	0	0		0	0
Adeguato	0,10	0,10	0,05		0,05	0,05
Costante	0,20	0,20	0,10		0,10	0,10
Interesse per IRC o attività alternativa*						
<Sufficiente	0	0	0	0	0	0
Sufficiente	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
>Sufficiente	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
Interesse per IRC o attività alternativa*						
<Sufficiente	0	0	0	0	0	0
Sufficiente	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
>Sufficiente	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
Attività complementari ed integrative: Progetti di durata biennale-Pon-Pof-Gare sportive - Attività integrative pomeridiane svolte nell'istituto						
= 1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
= 2 o	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
>2(o durata biennale)	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30
Credit formativi: Attività artistiche e culturali, esperienza di volontariato, esperienza di lavoro, Patente Europea del computer (ECDL), certificazioni europee nelle lingue straniere						
	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20

Crediti formativi: Attività artistiche e culturali, esperienza di volontariato, esperienza di lavoro, Patente Europea del computer (ECDL), certificazioni europee nelle lingue straniere	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
PUNTI (credito scolastico-Valore massimo)	8	10	11	12	14	15

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Discipline curriculari	Ore di Lezione	A.S. 2019/20	A.S. 2020/21	A.S. 2021/22
Italiano e Storia	6+6+6	L. Mancuso	L. Mancuso	L. Mancuso
Lingua Straniera Inglese	3+3+3	C. Maddalena	C. Maddalena	C. Maddalena
Diritto tecniche amministrative della struttura ricettiva	4+5+5	M. Nicoletti	M. Nicoletti	M. Nicoletti
Matematica	3+3+3	A. Varvuzza	F. Cipriano/ G. Messina	M. Persico
Scienza e cultura dell'alimentazione	4+3+3	B. Missorici	B. Missorici	B. Missorici
Laboratorio Enogastronomia Cucina	6+4+4	A. Faraci	R. Piparo supplente V. Russo	A. Zarcone
Laboratorio Enogastronomia Sala e Vendita	0+2+2	M. Dispinseri	M. Dispinseri	M. Dispinseri
Lingua Francese	3+3+3	A. Fazzi	A. Fazzi	A. Fazzi
Religione	1+1+1	A. Lacagnina	A. Lacagnina	A. Di Cara
Sc. Motorie	2+2+2	M. De Francisci	M. De Francisci	M. De Francisci

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E DEL PERCORSO DIDATTICO SEGUITO DAL CONSIGLIO DI CLASSE IN RELAZIONE ALLE ESIGENZE FORMATIVE

La classe è formata da 15 tutti, tranne due alunni che però non frequentano, provenienti dalla IV B Enogastronomia di questo Istituto.

Gli alunni provengono tutti, tranne uno residente nel capoluogo, dagli altri centri della provincia di Enna. La classe è certamente coesa, attiva e partecipa in misura adeguata ai lavori proposti dai docenti. La sua fisionomia è ovviamente eterogenea dal punto di vista dei livelli di apprendimento: alcuni alunni raggiungono risultati adeguati ed anche di buon livello, mentre la maggioranza, pur con qualche caso più controverso, ha comunque raggiunto competenze sufficienti o più che sufficienti.

Sul piano disciplinare, la classe ha garantito un sereno svolgimento delle attività in classe e questo ha permesso di facilitare i percorsi di acquisizione di competenze previsti e proposti dai docenti.

Durante questo anno in corso, la didattica si è svolta sempre in presenza, fatta salva la settimana successiva alle vacanze di Natale e i casi di DDI dovuti ai contagi di singoli alunni. Non è stato facile per tutta la comunità scolastica gestire i protocolli sanitari e, nello stesso tempo, recuperare la ricchezza dei rapporti della scuola in presenza. Dopo i primi mesi di riequilibrio, però, gli alunni hanno via via riacquisito la capacità di seguire i percorsi di conoscenza in modo collettivo, cosa che distingue, in positivo, la scuola da ogni altro contesto di conoscenza. Durante il secondo quadrimestre, in particolare, la classe ha trovato una nuova e consolidata dimensione di gruppo, garantendo la possibilità per i docenti di programmare un percorso cognitivo coerente e compiuto. Nulla, purtroppo, potrà far ritrovare il tempo perduto, che è stato perduto irreversibilmente e, del resto, la modalità di svolgimento degli esami di Stato va nella direzione di garantire agli alunni una prova giusta, compatibile con quanto hanno potuto apprendere e con quanto non hanno, loro malgrado, potuto apprendere.

Lo svolgimento della prova di esame dovrebbe, quindi, garantire una, seppur parziale, restituzione di normalità in un contesto sociale, economico e storico che per i ragazzi è tutt'altro che agevole.

DDI

In continuità con il precedente biennio la scuola ha adottato la metodologia della DDI, quando si è reso necessario per casi di Covid, avvalendosi della piattaforma GSuite che ha consentito in precedenza di creare gruppi-classe sicuri e protetti, oltre all'uso del Registro Elettronico, attraverso il quale i docenti e gli studenti hanno gestito materiali, eventi, consegne, compiti e verificato l'apprendimento.

Gli obiettivi delle attività di didattica a distanza, così come deliberato dal CdD, sono stati: favorire una didattica inclusiva a vantaggio di ogni studente, utilizzando diversi strumenti di comunicazione anche nei casi di difficoltà di accesso; utilizzare le misure indicate nei piani personalizzati, l'uso di schemi e mappe concettuali, valorizzando l'impegno, il progresso e la partecipazione degli studenti;

monitorare le situazioni di difficoltà nella fruizione della DDI da parte degli studenti, facilitare, per quanto possibile;

privilegiare un approccio didattico basato sullo sviluppo di competenze, orientato all'imparare ad imparare, allo spirito di collaborazione, all'interazione autonoma, costruttiva ed efficace dello studente;

valorizzare e rafforzare gli elementi positivi, i contributi originali, le buone pratiche degli studenti che possono emergere nelle attività di Didattica Distanza;

rilevare nella didattica a distanza il metodo e l'organizzazione del lavoro degli studenti, oltre alla capacità comunicativa e alla responsabilità di portare a termine un lavoro o un compito;

diffondere e implementare le potenzialità degli strumenti che integrano la didattica a distanza e che i docenti hanno già attivato per sopperire all'emergenza quali classroom, Meet, ecc.

garantire alle famiglie l'informazione sull'evoluzione del processo di apprendimento nella didattica a distanza.

Tutti i Docenti, rendendosi necessario l'utilizzo della modalità DDI, hanno attivato iniziative didattiche, cercando di strutturare e pianificare gli interventi in modo organizzato e coordinato.

COMPETENZE TRASVERSALI DI "EDUCAZIONE CIVICA" DEL CURRICOLO DI ISTITUTO

L'introduzione dell'insegnamento scolastico dell'Educazione civica a partire dall'anno scolastico 2020-2021 è avvenuta in seguito all'approvazione della legge n. 92 del 20 agosto 2019. Il curricolo di Educazione Civica è definito di istituto perché vuole fornire una cornice istituzionale che comprenda e valorizzi le attività, i percorsi e i progetti elaborati nel corso degli anni scolastici dai docenti dell'Istituto; inoltre si definisce curricolare perché, avendo come finalità lo sviluppo di competenze di cittadinanza attiva, trasversali e interdisciplinari, comprende azioni ed interventi formativi che devono rientrare pienamente "nel curriculum della studentessa e dello studente" da allegare al termine del percorso quinquennale di studi secondari superiori (Dlgs. 62/2017, capo III, cap.21). Il CdC individua alcuni filoni tematici che rappresentano lo sviluppo di un'impalcatura generale su cui articolare il curricolo di Educazione Civica. Il Consiglio di classe individua in modo collegiale gli insegnanti che si prenderanno cura delle specifiche aree tematiche, nella prospettiva di un curricolo verticale e delle modalità di documentazione e valutazione delle iniziative svolte. Di seguito, il curricolo per le classi quinte:

COMPETENZE	5° ANNO	
	ABILITA'	CONOSCENZE
<i>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</i>	Valutare i vantaggi e le potenzialità di normative rispondenti alle esigenze speciali delle comunità territoriali. Inquadrare nel contesto della Storia contemporanea le vicende che hanno portato all'esigenza di cooperazione nazionale.	Le Regioni e le autonomie locali. Le Organizzazioni internazionali e l'Unione Europea.
<i>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</i>	Proiettare la propria attività formativa attuale verso un futuro lavorativo, riflettendo sull'obiettivo Agenda 2030 ONU per lo Sviluppo Sostenibile n. 8.: Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti. Immaginare propri percorsi lavorativi in relazione all'Obiettivo Agenda 2030 ONU per lo Sviluppo Sostenibile n. 9.: Costruire un'infrastruttura resiliente e promuovere l'innovazione ed una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile.	Il rapporto di lavoro e la dignità del lavoratore. Industrializzazione equa, responsabile e sostenibile.
<i>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</i>	Individuare quali attività umane possono avere ripercussioni dannose per la salute dei mari. Acquisire consapevolezza della necessità di costruire su basi pacifiche la società del futuro.	Obiettivo Agenda 2030 ONU per lo Sviluppo Sostenibile n. 14.: Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile. Obiettivo Agenda 2030 ONU per lo Sviluppo Sostenibile n. 16.: Promuovere società pacifiche e inclusive per uno sviluppo sostenibile.
<i>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</i>	Riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche ed ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali. Orientarsi nella normativa ambientale sui processi produttivi; utilizzare strumenti tecnologici per la tutela e la valorizzazione dell'ambiente.	Sviluppo urbano e inquinamento: la città sostenibile. Green Economy, green jobs & green talents.

<p><i>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</i></p>	<p>Individuare i comportamenti che possono mettere a rischio la nostra identità digitale e i comportamenti idonei per salvarla. Attivare le reazioni adeguate ad ogni situazione pericolosa che si possa presentare nella navigazione Internet. Evitare situazioni potenzialmente rischiose.</p>	<p>L'identità digitale. I rischi del web truffe, fishing, sexting (invio di messaggi sessualmente espliciti, anche con immagini), grooming (adescamento di minorenni tramite Internet).</p>
---	--	---

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione esprime e sperimenta, coerentemente con l'offerta formativa della scuola e con le Linee guida emanate con i DPR n. 87 e 88 e 89 del 15 marzo 2010, i principi pedagogici di insegnamento/apprendimento che costituiscono i confini di azione delle scuole. Da un lato, dunque, determina e misura le "acquisizioni di conoscenze, abilità e competenze" come recita l'articolo 1 del Decreto Lgs n.62/2017; nello stesso tempo, presiede alla promozione dei processi di crescita psico-pedagogica e di autovalutazione, fondamento per la crescita della persona e del cittadino. In questo senso, l'autonomia scolastica si prefigge l'obiettivo di valorizzare i comportamenti e i contributi positivi sia degli alunni che delle famiglie, rendendo più trasparente e dinamica la comunicazione e lo scambio di informazioni. Nell'ottica dell'avvicinamento agli esami di Stato, la scuola proietta il suo sguardo alle prospettive di prosecuzione degli studi.

Fatte queste necessarie premesse, si riportano le rubriche di valutazione deliberate dagli organi collegiali. Nell'allegato A sono riportate le rubriche di valutazione di Istituto.

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE NELLE DIVERSE DISCIPLINE NEL CORRENTE A.S. 2021/2022

Disciplina	Tipologia di prova	Numero prove primo quadrimestre	Numero prove secondo quadrimestre
------------	--------------------	---------------------------------	-----------------------------------

Italiano	Temi	2	2
	Verifiche orali	2	2
Storia	Colloqui orali	2	2
Matematica	Problemi	2	2
	Esercitazioni con il supporto della lavagna	2	2
Inglese	Prove semistrutturate e strutturate, <i>reading comprehension</i> , traduzione	2	2
	Verifiche orali	2	2
Francese	Prove semistrutturate e strutturate, <i>compréhension de textes</i> , traduzione	2	2
	Verifiche orali	2	2
Diritto e tecn. amm. delle strutt. ricettive	Prove semistrutturate e strutturate	2	2
	Verifiche orali	2	2
Sc. e cult. dell'alimentazione	Produzione guidata di testi e relazioni	2	2
	Verifiche orali	2	2
Lab. enogastronomia Cucina	Prove pratiche	3	3
	Verifiche orali	2	2
Lab. enogastronomia Sala	Prove semistrutturate e strutturate	2	2
Scienze motorie	Esercizi di abilità motorie	2	2

PROVE D'ESAME AI SENSI DELL'O.M. N. 65 /2022

Per il corrente A.S., facendo riferimento a quanto indicato all'art. 17 dell'O.M. n. 65/2022, le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono sostituite da:

- una prima prova scrittanazionale di lingua italiana che *accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico- Ministero dell'istruzione 22 argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Le tracce sono elaborate nel rispetto del quadro di riferimento allegato al d.m. 21 novembre 2019, 1095.*
- seconda prova scritta sulla disciplina di Scienza e cultura dell'alimentazione con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico;
 - da un colloquio.

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 allegate al presente documento.

SVOLGIMENTO DELLA SECONDA PROVA SCRITTA AI SENSI DEL D.M. N. 769 DEL 2018

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi. La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

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

TIPOLOGIA C Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione e alla promozione del settore professionale. Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari. La seconda parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto. La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Alla luce di quanto previsto nell'articolo 20 dell'O.M. 16/2022 commi 2 e 5, e dell'allegato B3 della stessa ordinanza a cui si rimanda, per quanto attiene la seconda prova scritta, per

il settore Servizi indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Articolazione Enogastronomia è previsto un elaborato riguardante la disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione. Tale disciplina ha carattere squisitamente teorico e, quindi, appare opportuno indicare la tipologia A per lo svolgimento della prova, cioè una prova di analisi ed elaborazione di un tema. Le sottocommissioni operanti nella scuola che elaboreranno collegialmente, entro il 22 giugno, le tre proposte di tracce, si baseranno sulle informazioni contenute in questo documento e nei documenti dei consigli di classe di tutte le classi coinvolte.

.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta dell'11.05.2022.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Componente	Disciplina	Firma
Prof.ssa Lucia Rita Mancuso	Italiano e Storia	
Prof.ssa Maria Maddalena De Francisci	Scienze motorie	
Prof.ssa Maria Martina Persico	Matematica	
Prof.ssa Concetta Maddalena	Lingua straniera inglese	
Prof.ssa. Maria Alessandra Fazzi	Lingua straniera francese	
Prof.ssa Brunella Missorici	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Prof.ssa Maria Nicoletti	Dir. Tec. Amm. delle strutture ricettive	
Prof. Antonio Zarcone	Lab. Enogastronomia-cucina	
Prof. Mario Dispinseri	Lab. Enogastronomia-Sala e Vendita	
Prof. Angelo Di Cara	Religione	
Prof. Luca Alerci	Sostegno	

IL COORDINATORE

Prof. Luca Alerci

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Fernando Cipriano

ALLEGATO A - GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER LE VERIFICHE EFFETTUATE DURANTE L'ANNO SCOLASTICO 2021/2022



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia
Via Nicosia, 2 - ENNA - tel. 0935/500924 - fax 0935/502645
C.F.: 80006370862 - Codice Meccanografico: ENIS004004 - C.U.: UFSU9Z
e-mail: enis004004@istruzione.it - Web: www.iisenna.gov.it - P.E.C.
enis004004@pec.istruzione.it

**RUBRICHE DI VALUTAZIONE
DELLE
COMPETENZE PER ASSI CULTURALI**

ASSE DEI LINGUAGGI		
Livello	Voto in decimi	Descrizione
Non Raggiunto	1 – 2	Lo studente non ha alcuna conoscenza.
	3	Lo studente ha conoscenze molto frammentarie.
	4	Lo studente non ha conoscenze adeguate.
	5	Lo studente ha conoscenze superficiali.
Base	6	Lo studente interagisce in situazioni comunicative note, espone e comunica in modo semplice e basilare. Comprende e scrive testi semplici utilizzando un lessico essenziale.
Intermedio	7	Lo studente interagisce in situazioni comunicative note e di routine, legge e comprende diverse tipologie testuali. Riesce a sostenere brevi conversazioni in lingua straniera, scrive testi di diverse tipologie in modo chiaro, sostanzialmente corretto e coeso con un lessico adeguato.
	8	Lo studenti interagisce in situazioni comunicative note e non note, legge e comprende diverse tipologie testuali, utilizzando una lettura espressiva. Conversa in lingua straniera, seppure con qualche difficoltà, scrive testi di diversa tipologia corretti e coesi.
Avanzato	9	Lo studente interagisce in situazioni comunicative complesse, mostrando di saper proporre e sostenere la propria opinione. Scrive testi chiari, coerenti e coesi con un appropriato repertorio lessicale; conversa in lingua straniera con una certa sicurezza e utilizzando un bagaglio lessicale adeguato.

	10	Lo studente interagisce in situazioni comunicative complesse, mostrando di saper proporre e sostenere la propria opinione e di assumere autonomamente decisioni consapevoli. Scrive testi chiari, coerenti e coesi con un ampio e appropriato repertorio lessicale; conversa in lingua straniera con sicurezza e utilizza un ampio bagaglio lessicale.
--	----	--

ASSE MATEMATICO		
Livello	Voto in decimi	Descrizione
Non Raggiunto	1 – 2	Lo studente non ha alcuna padronanza dei contenuti ed alcuna capacità rielaborativa in contesti noti utilizzando un linguaggio assolutamente non appropriato.
	3	Lo studente non è in grado di risolvere semplici problemi in situazioni note mostrando di possedere conoscenze gravemente lacunose e scarse abilità. Utilizza un linguaggio scarsamente appropriato.
	4	Lo studente svolge compiti e problemi semplici commettendo errori sistematici, dimostrando scarse conoscenze e abilità. Si esprime con un linguaggio non appropriato e poco pertinente.
	5	Lo studente svolge compiti e risolve problemi semplici in situazioni note, se pur commettendo lievi errori, mostrando conoscenze e abilità mediocri. Si esprime con un linguaggio semplice e non sempre pertinente.
Base	6	Lo studente svolge compiti e risolve problemi semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure. Si esprime con un semplice linguaggio matematico.
Intermedio	7	Lo studente svolge compiti e risolve problemi in situazioni note, mostra di saper utilizzare conoscenze e abilità acquisite. Si esprime con un accettabile linguaggio matematico.
	8	Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite. Si esprime con un corretto linguaggio matematico.

Avanzato	9	Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni note mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Si esprime con un linguaggio matematico appropriato.
	10	Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note utilizzando le conoscenze e le abilità acquisite in maniera creativa e assolutamente autonoma, con un linguaggio formale appropriato e pertinente.

ASSE STORICO - SOCIALE		
Livello	Voto in decimi	Descrizione
Non Raggiunto	1 – 2	Non partecipa al dialogo educativo e non svolge i compiti assegnati. Non possiede alcuna conoscenza di base.
	3	Mostra di possedere conoscenze gravemente lacunose e scarse abilità.
	4	Utilizza un linguaggio scarsamente appropriato. Svolge compiti semplici commettendo errori che denotano scarse conoscenze e abilità.
	5	Si esprime con linguaggio non appropriato e poco pertinente. Mostra mediocri conoscenze e abilità.
Base	6	Ha conoscenze minime e sa applicarle solo con la guida dell'insegnante. Partecipa al dialogo educativo e consegue un livello minimo di conoscenze.

Intermedio	7	Possiede discrete conoscenze, si esprime con un linguaggio adeguato. Applica le conoscenze acquisite in diverse situazioni.
	8	Svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note. Compie scelte consapevoli e individua collegamenti interdisciplinari.
Avanzato	9	Possiede una conoscenza ben strutturata degli argomenti. Ha senso critico. Partecipa in modo attivo al dialogo educativo.
	10	Possiede eccellenti capacità. Ha un'eccellente conoscenza degli argomenti. Utilizza il linguaggio tecnico.

ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO		
Livello	Voto in decimi	Descrizione
Non Raggiunto	1 – 2	L'alunno non ha alcuna padronanza dei contenuti ed alcuna capacità rielaborativa in contesti noti utilizzando un linguaggio scientifico assolutamente non appropriato.
	3	L'alunno non è in grado di svolgere compiti semplici, mostrando di possedere conoscenze gravemente lacunose e scarse abilità. Utilizza un linguaggio scientifico scarsamente appropriato.
	4	L'alunno svolge compiti molto semplici, dimostrando scarse conoscenze e abilità. Si esprime con un linguaggio scientifico non appropriato e poco pertinente.
	5	L'alunno svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando conoscenze e abilità mediocri. Si esprime con un linguaggio scientifico semplice e non sempre pertinente.
Base	6	L'alunno svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità fondamentali e di saper applicare basilari regole e procedure apprese. Usa un linguaggio scientifico semplice, ma appropriato.
Intermedio	7	L'alunno svolge e risolve semplici problemi in situazioni nuove, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite. Usa un linguaggio scientifico accettabile.
	8	L'alunno svolge e risolve problemi in situazioni nuove, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite. Usa un corretto linguaggio scientifico.

Avanzato	9	L'alunno svolge compiti e risolve problemi complessi, mostrando padronanza ed autonomia nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Si esprime con un linguaggio scientifico appropriato.
	10	L'alunno svolge compiti e risolve problemi complessi, mostrando padronanza ed autonomia nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Propone e sostiene le proprie opinioni e assume in modo responsabile decisioni consapevoli. Usa il linguaggio scientifico in maniera appropriata e pertinente.

ASSE PROFESSIONALE		
Livello	Voto in decimi	Descrizione
Non Raggiunto	1 – 2	Non possiede abilità e conoscenze.
	3	Possiede conoscenze frammentarie e abilità elementari.
	4	Possiede abilità e conoscenze non adeguate.
	5	Possiede conoscenze superficiali e abilità non del tutto adeguate. Si esprime con un linguaggio tecnico e professionale semplice e non sempre pertinente.
Base	6	Possiede abilità e conoscenze di base. Identifica in modo essenziale un problema e utilizza le abilità cognitive e pratiche minime per svolgere e risolvere problemi nel campo del lavoro e dello studio. Usa un linguaggio tecnico e professionale semplice, ma appropriato.

Intermedio	7	Possiede abilità e conoscenze necessarie ad analizzare e risolvere problemi. Identifica un problema e propone più soluzioni. Utilizza le abilità cognitive e pratiche necessarie per svolgere e risolvere problemi nel campo del lavoro e dello studio. Usa un linguaggio tecnico e professionale accettabile.
	8	Possiede conoscenze e abilità necessarie ad analizzare e risolvere problemi in modo autonomo e a portare a termine compiti assegnati. Identifica in autonomia le fasi di una progettazione di un'idea. Usa un corretto linguaggio tecnico e professionale.
Avanzato	9	Possiede conoscenze e abilità che consentono di gestire in maniera autonoma e personale le nozioni apprese e di risolvere problemi imprevisti. Identifica un problema e propone soluzioni creative. Si esprime con un linguaggio tecnico e professionale appropriato.
	10	Possiede conoscenze e abilità avanzate che consentono una gestione critica e personale delle nozioni apprese e l'assunzione di responsabilità nel miglioramento delle attività intraprese. Identifica in autonomia e con originalità problemi e soluzioni connesse e fasi di progettazione di un'idea. Utilizza ed applica con destrezza ed efficacia le tecnologie apprese. Usa il linguaggio tecnico e professionale in maniera appropriata e pertinente.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE "FEDERICO II" - ENNA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1° PROVA SCRITTA
ITALIANO (TIPOLOGIA A- B-C)

ALUNNO

NOME _____ COGNOME _____

CLASSE: _____

INDICATORI GENERALI (Max 60 pt)

Indicatore	Punti
Ideazione, pianificazione e organizzazione testo (max 10 pt)	
Coesione e coerenza testuale (max 15 pt)	
Ricchezza e padronanza lessicale (max 10 pt)	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (max 15 pt)	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 5 pt)	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 5 pt)	
Totale	

INDICATORI SPECIFICI PER LE SINGOLE TIPOLOGIE DI PROVA (Max 40 pt)

TIPOLOGIA A

Indicatore	Punti
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (max 15 pt)	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici (max 10 pt)	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (max 10 pt)	
Interpretazione corretta e articolata del testo (max 5 pt)	
Totale	

TIPOLOGIA B

Indicatore	Punti
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo (max 15 pt)	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti (max 15 pt)	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (max 10 pt)	
Totale	

TIPOLOGIA C

Indicatori	Punti
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione (max 15 pt)	
Sviluppo ordinato e lineare del testo (max 15 pt)	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10 pt)	
Totale	

Il punteggio in centesimi va riportato a 20 (dividendo per 5 + arrotondamento)

Punteggio totale generale in centesimi	
Punteggio in ventesimi	
Punteggio finale arrotondato	

Tabella di Conversione del punteggio della prima prova scritta (All. C O.M. 65-2022)

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
"FEDERICO II"
SERVIZI ENOGASTRONOMICI E OSPITALITA' ALBERGHIERA
ENRH004018**

COMMISSIONE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2° PROVA SCRITTA

ALUNNO : NOME _____ COGNOME _____

CLASSE : _____

INDICATORI	PUNTEGGIO MASSIMO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
COMPRESIONE della tematica proposta	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	10	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	4	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	3	
TOTALE	20	

Tabella di Conversione del punteggio della seconda prova scritta (All. C O.M. 65-2022)

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVA ORALE

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.5 0 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.5 0 - 3.5 0	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.5 0	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.5 0 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.5 0 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.5 0 - 3.5 0	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.5 0	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.5 0	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.5 0 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.5 0 - 3.5 0	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.5 0	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.5 0	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.5 0	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.5 0	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.5 0	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	

Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,5 0	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,5 0	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2,5 0	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze Personali	3	
Punteggio totale della prova				

ALLEGATO B - Percorsi di PCTO e altre attività svolte durante l'anno scolastico 2021/22

PCTO - "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento"

Classe V B Enogastronomia

SINTESI DELL'ATTIVITA'

Il percorso di PCTO è stato profondamente condizionato dall'emergenza sanitaria da COVID-19 e, pertanto, come previsto nella stessa ordinanza ministeriale 16 del 14 marzo 2022, lo stesso non è per questo anno scolastico requisito obbligatorio per la partecipazione agli esami di Stato. Gli alunni, dopo aver svolto i corsi di alimentarista e sull'HACCP negli scorsi anni, rispettivamente terzo e quarto, **svolti in buona parte online**, hanno, su base volontaria, effettuato le sole 40 ore previste per l'anno quinto.

I rapporti con le aziende coinvolte, intessuti tramite colloqui telefonici, email e visite in azienda da parte del tutor scolastico, sono stati improntati sulla massima disponibilità e collaborazione, nel rispetto dell'istituzione scolastica e dei propositi Ministeriali; l'andamento delle attività è stato, in linea generale, conforme, alla progettualità. I percorsi sono progettati, attuati, verificati e valutati sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica, sulla base di apposite convenzioni con le imprese, o con le rispettive associazioni di rappresentanza, o con le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, o con gli enti pubblici e privati, ivi inclusi quelli del terzo settore, disponibili

ad accogliere gli studenti per periodi di apprendimento in situazione lavorativa, che non costituiscono però rapporto individuale di lavoro.

La collocazione degli studenti è stata effettuata nelle aziende presenti nel territorio quanto più vicine al comune di residenza dell'alunno e disponibili a collaborare con la scuola per la realizzazione del progetto. Le attività vengono monitorate sia attraverso la verifica degli apprendimenti, sia attraverso il monitoraggio sia delle aspettative degli allievi e dei docenti rispetto alle attività del progetto PCTO, che della soddisfazione di allievi e docenti rispetto alle attività svolte.

Strumenti di valutazione

- Schede di valutazione compilate dai tutor (scolastico e aziendale)
- Verifiche disciplinari e formative
- Materiali prodotti
- Indicatori e griglie

Di seguito si riporta una tabella riepilogativa dei periodi di alternanza nel triennio che hanno impegnato gli alunni. Il tutor scolastico del percorso di PCTO è stato il prof. Luca Alerci.

La valutazione delle competenze, considerato che le attività riguardanti le 40 ore previste per il quinto anno sono ancora in corso, sarà consegnata direttamente alla Commissione degli esami di Stato.

ALTRE ATTIVITÀ SVOLTE DALLA CLASSE IN CONTESTI EXTRACURRICULARI NELL'ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Allo stesso modo del PCTO, anche le altre attività extracurricolari sono state particolarmente limitate dalle conseguenze dell'emergenza sanitaria da COVID-19. Ciononostante, la gran parte degli alunni della classe ha partecipato ai seguenti progetti e alle seguenti attività:

- PON L'arte del *finger food* e dell'impiattamento
- PON Alla ricerca dei sapori
- Torneo di pallavolo
- Incontri didattici (CNA, Educazione alla legalità, FIDAPA)

ALLEGATO C - CONSUNTIVI DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Disciplina: ITALIANO

Docente: Prof.ssa Lucia Mancuso

LIBRO DI TESTO ADOTTATO:

La mia letteratura (Vol.3) Roncoroni-Cappellini-Dendi-Sada- Tribulato Edizioni: Signorelli scuola

METODOLOGIE DIDATTICHE:

Lezione frontale; lezione dialogata; letture di brani antologici e lavori in classe sull'analisi dei testi. Letture di articoli di giornale ed esercitazioni mirate all'elaborazione dapprima guidata, poi di gruppo, infine individuale di produzioni scritte e orali. Particolare attenzione è stata posta all'uso della terminologia, in quanto la maggiore difficoltà per gli alunni rimane quella di esprimersi in maniera corretta sia oralmente che in forma scritta.

CONTENUTI:

- Positivismo, Naturalismo, Verismo, Verga: vita e opere. L'ideale dell'ostrica. Rosso Malpelo - La Lupa - Cavalleria rusticana - La roba - I Malavoglia (La famiglia Malavoglia - L'addio di Ntoni) Mastro Don Gesualdo (la morte di Gesualdo)
- La poesia italiana del primo 900, Il Simbolismo, Il Decadentismo.
- Giovanni Pascoli : vita, opere, poetica e tecniche espressive. il Fanciullino. Da *Myrica*: " Il tuono" - "Il lampo" - Novembre - Lavandare - X Agosto.
- Gabriele D'Annunzio : vita e opere. Da *Alcyone*: la pioggia nel pineto".
- Il Futurismo, il genere del manifesto.
- Italo Svevo : la vita ,le opere ,il pensiero. La coscienza di Zeno: Prefazione e preambolo - L'ultima sigaretta - IL funerale sbagliato - Un' esplosione enorme.
- Luigi Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica. Brani da: *Il fu Mattia Pascal* (La nascita di Adriano Meis) da *Uno, nessuno e centomila* (Un piccolo difetto - Un paradossale lieto fine) . Da *Novelle per un anno*, "Il treno ha fischiato" - La patente. Il teatro: " Sei personaggi in cerca di autore".
- Giuseppe Ungaretti: vita, opere e pensiero. Da *L'Allegria*: *Veglia*", " Fratelli", "San Martino del carso", *Allegria di naufragi*", "Mattina", *Soldati*", "Sono una creatura". Sentimento del tempo (La madre)
- Eugenio Montale: Vita, opere e poetica . *Ossi di seppia* (Spesso il male di vivere ho incontrato)
- Primo Levi : vita e opere . *Se questo è un uomo*.

OBIETTIVI REALIZZATI (in termini di conoscenze, competenze e abilità) :

COMPETENZE

- Svolgere una relazione orale su un argomento preparato.
- Comprendere testi con la padronanza di linguaggi specifici
- Raccogliere e ordinare informazioni da testi diversi, in modo da produrre testi scritti, relazioni, commenti, brevi saggi, temi, secondo i requisiti della pertinenza, chiarezza e proprietà linguistica.
- Redigere una relazione intesa come sintesi di conoscenze acquisite da esperienze o fonti di vario genere.

ABILITA'

- Sapere esporre in modo chiaro e pertinente.
- Sapere decodificare un testo letterario e saperlo collegare al movimento letterario cui appartiene.
- Sapere analizzare e sintetizzare quanto appreso.
- Sapere cogliere analogie e differenze fra gli autori, le opere, le poetiche.
- Sapere operare collegamenti pluridisciplinari sui contenuti studiati.

CONOSCENZE

- Conoscere modelli culturali e poetiche di una data epoca (Secondo Ottocento - Novecento).
- Conoscere il legame fra fattori individuali e sociali nella formazione di una personalità letteraria.
- Conoscere l'intreccio fra fattori materiali e ideali nella storia letteraria.
- Conoscere le diverse fasi nella produzione letteraria di un autore.
- Conoscere elementi specifici e tematiche che connotano un testo letterario.

Gli obiettivi sono stati raggiunti da tutta la classe. Solo un'alunna ha incontrato particolari difficoltà, a causa di lacune pregresse.

ATTIVITA' DI RECUPERO:

Fermo didattico, rispiegazione, elaborazione di mappe concettuali e scalette di sintesi.

STRUMENTI DIDATTICI:

Libro di testo, fotocopie, dispense, quotidiani, internet

Le verifiche sono state effettuate attraverso colloqui orali, individuali e collettivi, e prove scritte di vario tipo.

VALUTAZIONE

La valutazione globale considera nel suo complesso la partecipazione, l'impegno, la situazione di partenza, la conoscenza degli argomenti, la capacità di organizzare/rielaborare le proprie conoscenze e infine la crescita umana e culturale.

Disciplina: STORIA

Docente: Prof.ssa Lucia Mancuso

LIBRO DI TESTO ADOTTATO:

GUIDA ALLO STUDIO DELLA STORIA 5 GENTILE -RONGA.ED. LA Scuola

METODOLOGIE DIDATTICHE:

Lezione frontale, discussione guidata, lettura di documenti storici, testi e giornali. Particolare attenzione è stata posta ai collegamenti tra fatti storici, a rilevare e far rilevare cause e conseguenze.

CONTENUTI:

L'Italia dopo l'Unificazione

La Destra Storica e la Questione Meridionale

La Sinistra Storica

L'Imperialismo di fine Ottocento

IL NOVECENTO

La belle époque

L'Età giolittiana

La Prima Guerra mondiale

Il primo dopoguerra e la crisi

Cenni sulla Rivoluzione russa

Il biennio rosso e l'avvento del Fascismo

L'Italia di Mussolini

La crisi del 1929 e il New Deal (cenni)

Dalla Repubblica di Weimar alla dittatura Nazista di Hitler

La II Guerra mondiale.

EDUCAZIONE CIVICA

Evoluzione storica e modifiche dello Statuto Albertino dalla sua emanazione all'entrata in vigore della nostra attuale Costituzione.

OBIETTIVI REALIZZATI (in termini di conoscenze, competenze e abilità)

:

COMPETENZE

Collocare i fatti nello specifico contesto cronologico, geografico e politico

Collegare eventi storici, cause e conseguenze.

Esporre le conoscenze in modo chiaro e corretto, usando la terminologia specifica della disciplina

Produrre brevi testi informativi e argomentativi su tematiche ed eventi storici

ABILITA'

Operare collegamenti e confronti, individuando analogie e differenze tra fatti storici

Stabilire collegamenti pluridisciplinari tra i movimenti storici, letterari e artistici.

CONOSCENZE

Conoscere gli eventi storici dal periodo Post-unitario alla II guerra Mondiale.

Gli obiettivi sono stati raggiunti .

MEZZI E STRUMENTI

Uso del libro di testo, di fotocopie, di documenti storici e altro materiale desunto da internet.

VERIFICHE

Le verifiche sono state effettuate attraverso colloqui orali.

VALUTAZIONE

La valutazione nel suo complesso tiene conto di partecipazione, impegno, situazione di partenza, conoscenza degli argomenti, capacità di riorganizzazione delle proprie conoscenze e crescita personale umana e culturale.

Disciplina: MATEMATICA

Docente: Prof.ssa Persico Maria Martina

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico: all'11 maggio: 77

TESTI ADOTTATI

“Matematica in pratica” volume 4 + ebook-5 – Fragni, Pettarin – Cedam

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezione frontale

Esercitazioni guidate e di gruppo

Problem solving e Brainstorming

CONTENUTI

Le funzioni:

- classificazione delle funzioni
- dominio di una funzione
- proprietà delle funzioni (funzioni iniettive, suriettive e biettive)
- funzioni pari e dispari
- funzioni periodiche
- funzioni crescenti, decrescenti e monotone.

I limiti:

- limite finito ed infinito in un punto
- funzioni continue
- limite destro e sinistro
- limite finito e infinito all'infinito
- operazioni sui limiti
- infinitesimi e infiniti
- forme indeterminate ($\infty - \infty$; $\frac{\infty}{\infty}$; $\frac{0}{0}$)
- asintoti (verticale, orizzontale e obliquo).

Studio di una funzione polinomiale e fratta:

- determinazione del dominio
- ricerca di eventuali simmetrie
- determinazione delle intersezioni con gli assi cartesiani
- studio del segno
- studio del comportamento della funzione agli estremi del suo dominio (asintoti)
- grafico probabile.

COMPETENZE

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

ABILITA'

- Conoscere il concetto di funzione e riconoscere in maniera autonoma il tipo di funzione proposta.
- Individuare le principali proprietà di una funzione.
- Sapere determinare il dominio di una funzione.
- Saper determinare le coordinate dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione e gli assi cartesiani.

- Comprendere il significato di segno di una funzione e saperlo studiare.
- Sapere calcolare limiti di funzioni semplici.
- Riconoscere le proprietà di una funzione nei punti estremi del dominio.
- Riconoscere le forme di indeterminazione.
- Riconoscere e determinare gli asintoti di una funzione.
- Saper rappresentare il grafico probabile di una funzione.

ATTIVITA' DI RECUPERO E/O POTENZIAMENTO

È stata effettuata una continua e attenta attività di revisione, esercitazione e consolidamento guidato sulle varie attività svolte, eseguendo singolarmente o in piccoli gruppi di lavoro esercitazioni mirate.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Oltre ai classici strumenti presenti in aula, sono state fornite esercitazioni, sintesi e schemi.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Verifiche scritte a risposta aperta.

Verifiche orali.

Occasioni ulteriori di verifica le esercitazioni effettuate in classe.

Disciplina: LINGUA STRANIERA - INGLESE

Docente: Prof.ssa Concetta Maddalena

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 20120/2021 : 61

TESTO ADOTTATO

WELL DONE, COOKING

di Catrin Elen Morris - Edizioni: ELI

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Si è favorito l'approccio funzionale - comunicativo e la L2 è stata utilizzata per la comunicazione in classe e nella DAD. Si sono fornite strategie per la comprensione dei testi proposti e per la rielaborazione degli stessi, così da stimolare negli studenti una produzione orale il più possibile autonoma, onde evitare la tendenza ad un apprendimento solo mnemonico. Si è partiti dalla comprensione del testo per procedere all'approfondimento dello stesso, con l'analisi del lessico utilizzato e dei termini tecnici da fissare e riutilizzare in contesti simili e differenti. Si è passati, infine, all'analisi degli aspetti morfosintattici già conosciuti o nuovi. Relativamente alla produzione scritta, sono stati svolti vari tipi di prove, questionari, esercizi vero/falso, esercizi a risposta multipla. A seconda delle attività gli alunni hanno lavorato singolarmente oppure in gruppi, utilizzando le strategie del cooperative learning e del peer learning, oggi tanto importanti per favorire un apprendimento inclusivo ed efficace.

CONTENUTI

From the book "WELL DONE":

MODULE 6 Safety Procedures and Nutrition

Catering in theory, health and safety

- HACCP and the seven principles

Diet and nutrition

- The eatwell plate

- Organic food and genetically modified organisms (GMOs)

- The Mediterranean Diet and the food pyramid

- Teenagers and sport

- Food allergies and intolerances

- Mussels steamed with cider and bacon

- Eating disorders

MODULE 7 CAREER PATHS

- How to write a Curriculum Vitae

- Europass CV
- How to write a covering letter
- Tips for a successful job interview

Role playing: Getting ready for a job interview

EDUCAZIONE CIVICA:

- The right to work- Human rights
- Agenda 2030: "Ways to help protect the planet"

COMPETENZE

Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore. Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale. Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso. Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riguardanti, in particolare, il settore d'indirizzo. Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro. Lessico di settore codificato da organismi internazionali. Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico di settore. Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo. Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.

ABILITA'

Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro. Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo. Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità,

di studio e di lavoro. Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano. Produrre nella forma scritta e orale, brevi dialoghi, relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo. Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata. Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri di testo. Aula linguistica. Piattaforma GSuite per gli alunni in Didattica a distanza, perché affetti da Covid-19 o in quarantena obbligatoria.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Lo scopo delle verifiche è di misurare il progresso dell'alunno dai requisiti di partenza al possesso dell'obiettivo proposto nell'itinerario di apprendimento. Si è verificato il grado di sviluppo delle abilità acquisite proponendo test di tipo formale (svolti in classe) e di tipo informale (l'osservazione dell'insegnante). Le prove somministrate sono state di tipo oggettivo quali test con risposta aperta o a scelta multipla e la compilazione di questionari. Per quanto attiene alle prove orali la valutazione è stata soprattutto di tipo soggettivo perché ha coinvolto non solo l'aspetto della correttezza formale ma anche la sfera emozionale, affettiva e creativa dei singoli alunni. Oggetto di osservazione sono stati l'intonazione, la pronuncia e la capacità di utilizzare in maniera più appropriata le funzioni comunicative adeguate al contesto proposto.

Per quanto riguarda la valutazione hanno concorso a determinare il giudizio valutativo i seguenti criteri di valutazione:

1. la considerazione della situazione di partenza e dei progressi compiuti;
2. i risultati delle verifiche orali e scritte in relazione agli obiettivi prefissati;
3. l'osservazione continua dei singoli studenti durante il dialogo educativo;
4. la quantità e la qualità dell'impegno profuso;
5. il grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali.

Disciplina: LINGUA E CIVILTA' FRANCESE

Docente: Prof.ssa Maria Alessandra Fazzi

TESTI ADOTTATI

Médeuf, Monaco, Bailly, Saveurs de France. Eureka edizioni

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

L'attività di insegnamento - apprendimento è stata realizzata attraverso sequenze didattiche direttamente legate agli obiettivi e ai contenuti proposti. Per concretizzare tale attività è stato utilizzato l'approccio comunicativo.

CONTENUTI

- L'ALSACE
- LA PROVENCE
- . LA CUISSON
- LA NORMANDIE
- LES PRODUITS BIO
- LES OGM
- STREET FOOD, LA NOUVELLE TENDANCE
- RÉGIMES ALIMENTAIRES ALTERNATIFS
- . LE RÉGIME MÉDITERRANÉEN
- . INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE
- LA MÉTHODE HACCP
- LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE
- . L'UNION EUROPÉENNE (EDUCAZIONE CIVICA)

COMPETENZE

Gli alunni hanno acquisito una competenza comunicativa relativa all'uso del linguaggio specifico in vari contesti, con particolare riferimento agli argomenti trattati.

ABILITA'

Gli allievi possiedono le seguenti abilità:

- ° comprendono messaggi orali e sono in grado di individuare lo scopo della funzione comunicativa
- ° comprendono semplici testi scritti di carattere culturale e sociale , oltre ai testi specifici di madrelingua
- ° sanno esprimersi oralmente in varie semplici situazioni di comunicazione
- ° sono in grado di produrre semplici paragrafi scritti su argomenti noti

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Lezione frontale, lezione partecipata, discussioni, attività di gruppo, questionari.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Prove strutturate e semistrutturate con quesiti a risposta aperta e a scelta multipla. Interrogazione - dialogo - discussione guidata.

Nella valutazione sono stati presi in considerazione : la personalità dell'allievo, le sue capacità di apprendimento, le sue competenze elaborative, la situazione di partenza, l'impegno, l'interesse e la partecipazione mostrati nel corso dell'anno, il metodo di studio acquisito e la conoscenza dei contenuti proposti.

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Docente: Prof.ssa Maria Nicoletti

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022 all'11 maggio: 103

TESTI ADOTTATI

Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica Casa editrice: Liviana Autori: De Luca e Fantozzi

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezioni frontali in presenza Lezioni frontali da remoto Lavori di gruppo
--

Esercitazioni con simulazioni

Ricerche con strumenti digitali

Frequenti pause didattiche per attività di recupero e approfondimento

CONTENUTI

La programmazione della gestione dell'impresa

La programmazione strategica: aspetti generali. La programmazione della gestione dell'impresa turistica. Strategia di gestione. La programmazione strategica. La programmazione operativa. Scelta della forma giuridica dell'impresa.

L'avvio di una nuova impresa.

La creazione di impresa. Imprenditoria e business plan: il progetto imprenditoriale. L'analisi di mercato. Le previsioni economiche finanziarie.

I costi

I costi fissi e i costi variabili. Il costo totale. Il break even point

Le previsioni e il budget.

Il budget e il controllo di gestione: funzione e principi generali. Le previsioni economiche e finanziarie. Che cosa è il budget. Il budget e il controllo budgetario. Budget economico generale. Controllo di gestione preventivo, concomitante, susseguente.

La gestione commerciale e le politiche di marketing delle imprese turistiche e ristorative.

Il marketing aspetti generali. Analisi della domanda e dell'offerta. Le ricerche di mercato. Il marketing management e i suoi obiettivi. Il nuovo ruolo del marketing turistico. Il marketing strategico e operativo. Le strategie: politiche del prodotto e dei prezzi. La distribuzione. La comunicazione. La promozione. Il marketing Mix. Il Web marketing. Le ricerche di mercato. Il piano di marketing. Controllo dei risultati e valutazione. L'igiene e la sicurezza nella ristorazione.

L'igiene e la sicurezza nella ristorazione.

La normativa di settore

I contratti della ristorazione:

il catering

il banking

COMPETENZE

° Sanno redigere e analizzare un prospetto del capitale delle aziende ristorative

- ° Sanno rappresentare graficamente i costi variabili e fissi calcolare il punto di equilibrio
- ° Sanno calcolare il fabbisogno finanziario, redigere il budget d'esercizio e calcolare l'analisi degli scostamenti
- ° Sanno integrare le competenze professionali orientate al cliente, utilizzando le tecniche di marketing e di relazione per ottimizzare la qualità del servizio
- ° Sanno applicare la normativa nazionale ed europea in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

ABILITA'

- ° Hanno una visione organica della dinamica aziendale e sanno evidenziare gli elementi che caratterizzano, nei vari tipi di azienda, i più opportuni sistemi informativi;
- ° Hanno una chiara visione del processo di funzionamento delle aziende ristorative nelle diverse fasi contabili;
- ° Comprendono la necessità di tenere sotto controllo lo svolgimento dell'attività aziendale attraverso strumenti, metodi, tecniche e procedure contabili;
- ° Sanno elaborare un piano aziendale e le fasi di fattibilità per un'impresa ristorativa;
- ° comprendono l'importanza di saper redigere un piano di marketing, evidenziandone strumenti di attuazione, limiti, difficoltà.

ATTIVITA' DI RECUPERO E/O POTENZIAMENTO

Frequenti pause didattiche per attività di recupero e approfondimento

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Lezione frontale, libro di testo in adozione, schemi grafici alla lavagna, internet per le ricerche

DIDATTICA A DISTANZA

Per gli alunni che ne hanno avuto bisogno a causa della temporanea quarantena, le lezioni a distanza sono state sviluppate tramite collegamenti dalla classe ed effettuate con l'ausilio di pc e smartphone. Durante le suddette lezioni gli alunni hanno usato gli stessi strumenti delle lezioni in presenza e hanno potuto seguire e svolgere il programma senza problemi particolari.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche si sono basate su prove scritte, orali e test. I tempi sono stati adattati agli obiettivi da raggiungere e alle diverse e mutevoli esigenze didattiche e di apprendimento che si sono via via presentate.

Disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Prof.ssa Maria Maddalena De Francisci

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022: 51

TESTI ADOTTATI

Titolo :A 360°
Casa Editrice: A. Mondadori
Autori: M.G.Giorgetti - P.Focacci - U.Orazi

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

L'insegnamento diretto, necessario nelle fasi iniziali di acquisizione di una nuova azione motoria e per la correzione degli errori più macroscopici, si è alternato a quello indiretto che ha sfruttato l'applicazione sotto forma di gara. Il metodo è stato dimostrativo. In classe la lezione frontale si è alternata a quella partecipativa. Interventi didattici individualizzati.

CONTENUTI

I movimenti fondamentali. Le capacità condizionali e coordinative. Test per misurare le capacità motorie. Le abilità di base. Gli sport individuali e di squadra. Il fair play.

COMPETENZE

Conoscenze motorie connesse ai singoli contenuti. Utilizzo del lessico specifico della disciplina. Capacità di memorizzare sequenze motorie, di comprendere regole e tecniche, di condurre con padronanza sia l'elaborazione concettuale sia l'esperienza motoria. Organizzazione di giochi, di competizioni sportive e di direzione arbitrale. Consapevolezza del significato culturale e salutistico delle attività motorie e sportive. Rispetto dei criteri di base di sicurezza per sé e per gli altri.

ABILITA'

Tollerare un carico di lavoro adeguato al proprio sviluppo motorio. Vincere resistenze. Compiere azioni nel più breve tempo possibile. Rivelare controllo segmentario. Realizzare movimenti complessi adeguati alle diverse situazioni spazio-temporali. Riconoscere il ruolo educativo dello sport.

ATTIVITA' DI RECUPERO E/O POTENZIAMENTO

Itinerari didattici differenziati in relazione alle caratteristiche di ciascun discente per favorire l'apprendimento individuale.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Spazio dell'istituto scolastico adibito a palestra. Attrezzi in dotazione presenti in palestra. Libro di testo.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Osservazione sistematica dei discenti: verifiche pratiche, accertamenti orali.

Valutazione: livello di miglioramento acquisito, interesse, capacità di lavorare in gruppo.

Disciplina: SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Prof.ssa Missorici Brunella

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022: 86

TESTI ADOTTATI

QUALITA' E BENESSERE A TAVOLA

Clitt

Paola Matteo Paola Montagnese

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezione frontale. Lezione partecipata. Lavori individuali e di gruppo. Consultazione di fonti differenti anche informatiche. Raccolta ed elaborazione di materiale.

CONTENUTI

Cottura degli alimenti.

Trasformazione dei principi nutritivi durante la cottura.

Igiene e sicurezza degli alimenti: il sistema H.A.C.C.P.

Contaminanti biologici nella catena alimentare e malattie correlate.

Criteri per la costruzione di una dieta equilibrata ed individualizzata.

Linee guida per una corretta alimentazione della popolazione italiana.

Piramide alimentare e piramide dell'impatto ambientale.

Stili alimentari differenti.

Tipi di dieta adatti a varie fasce d'età.

Tipi di dieta adatti a condizioni fisiologiche particolari.

Malnutrizioni da eccesso : obesità, diabete, iperlipidemia e ipertensione.

Reazioni avverse al cibo (allergie ed intolleranze).

COMPETENZE

- 1 Valorizzare le tradizioni ed individuare le nuove tendenze di filiera.
- 2 Agire tenendo conto di qualità, sicurezza, trasparenza e tracciabilità degli alimenti.
- 3 Predisporre menù in relazione a specifiche richieste e/o particolari contesti.
- 4 Conoscere l'ambiente naturale ed antropico, le relazioni con le strutture presenti e le loro trasformazioni nel tempo.
- 5 Mettere in relazione conoscenze storiche con innovazioni scientifiche, tecniche e tecnologiche.
- 6 Analizzare fenomeni legati a trasformazioni di energia.

ABILITA'

Saper applicare in campo lavorativo le norme igieniche personali ed ambientali fondamentali per prevenire le contaminazioni.

Riconoscere le principali malattie alimentari trasmesse da contaminanti biologici.

Valutare lo stato nutrizionale di un individuo mediante l'I.M.C.

Saper determinare il fabbisogno energetico e di nutrienti di un individuo sano anche attraverso l'uso delle tabelle dei L.A.R.N.

Saper utilizzare le tabelle che consentono il calcolo del F.E.G.

Identificare i criteri alla base di una alimentazione corretta.

Saper realizzare diete equilibrate individualizzate per soggetti sani.

Comprendere le problematiche connesse all'alimentazione in relazione a fasce d'età differenti o per condizioni fisiologiche particolari come la gravidanza, l'allattamento o la pratica dello sport.

Elaborare menù per soggetti di differente età e condizione fisica o con esigenze alimentari particolari

Conoscere il tipo di alimentazione in grado di prevenire la comparsa e la dietoterapia per : obesità, diabete, iperlipidemia, ipertensione.

Saper adottare misure dietetiche e comportamentali nelle reazioni avverse al cibo.

ATTIVITA' DI RECUPERO E/O POTENZIAMENTO

Nel corso dell'anno si sono adottate una serie di misure personalizzate e diversificate per permettere a chi aveva bisogno di recuperare di poterlo fare in tempi diversi da quelli seguiti dal resto della classe e a chi poteva potenziare le proprie conoscenze di approfondire tematiche particolari correlate ad interessi personali o a curiosità sorte durante l'attività didattica.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Uso del libro di testo, di fotocopie, di articoli e di altro materiale.

Compilazione di schede, questionari e mappe concettuali.

Consultazione di tabelle di composizione degli alimenti.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche sono state effettuate attraverso colloqui orali, temi, questionari e test.

La valutazione tiene conto di : situazione di partenza, partecipazione, impegno, conoscenza degli argomenti, capacità di organizzazione e rielaborazione delle proprie conoscenze e crescita umana e culturale.

Disciplina: LAB. SERVIZI SALA E VENDITA

Docente: Prof. Mario Dispinseri

TESTI ADOTTATI

Accademia di sala e vendita di Malvasi, Miele e Giliberti.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezione frontale

Conversazione guidata

Lezioni personalizzate

CONTENUTI

L'offerta enogastronomica: pianificare, programmare e comunicare l'offerta enogastronomica; Analisi sensoriale e degustazione: l'analisi delle caratteristiche organolettiche, la sommellerie, l'abbinamento tra cibo e vino;

Eventi speciali: il banqueting, il catering, la preparazione di un evento speciale;

COMPETENZE

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

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

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

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici

ABILITA'

Essere in grado di pianificare e organizzare un banchetto

Essere in grado di degustare un vino e proporre il corretto abbinamento

Essere in grado di utilizzare le strategie di marketing utili per il successo di un'azienda turistico-ristorativa

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo

Aula

Piattaforma Google Suite

Schede di sintesi

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le unità didattiche sono state realizzate in tempi accettabili dettate dalle buone capacità degli allievi evidenziatisi nel corso della trattazione degli argomenti.

Strumenti di verifica: interrogazioni orali in video lezione e prove strutturate.

Disciplina: LAB. CUCINA

Docente: Prof. Zarcone Antonio

Classe: V sez. B

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022, di cui 85 ore fino al 12 maggio 2022.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- Lezione frontale partecipata
- Esercitazioni guidate
- Problem solving
- Brainstorming
- Didattica laboratoriale

CONTENUTI

Modulo 1: Il banqueting, il buffet e le decorazioni

U.D.1 Il catering e il banqueting: le tipologie di banchetto, la figura del Banqueting manager e dell'Event & wedding planner, come organizzare un banchetto o un evento. Il servizio a buffet: classificazione e caratteristiche, il buffet nei diversi momenti ristorativi.

U.D.2 Le guarnizioni e le decorazioni dei piatti.

U.D.3 Il menu: le caratteristiche, le principali tipologie, la stesura, gli stili di servizio, il servizio self-service a buffet, i menu per le diete specifiche. Le allergie e le intolleranze alimentari: allergie ad alimenti di origine animale e vegetale, l'intolleranza al lattosio e al glutine.

Modulo 2: La qualità alimentare

U.D.1 La scelta degli alimenti: le diverse qualità, l'etichetta alimentare, i marchi di tutela, la tracciabilità alimentare di filiera, il sistema HACCP.

U.D.2 La degustazione e l'analisi sensoriale.

Modulo 3: *Organizzazione e gestione dell'impresa ristorativa*

U.D.1 Il marketing ristorativo, il marketing mix, il piano di marketing, le tipologie di clientela, il portafoglio clienti, i social food.

U.D.2 L'efficienza gestionale, le risorse umane, la sicurezza sul lavoro e la prevenzione.

U.D.3 L'approvvigionamento delle merci e le politiche d'acquisto; i fornitori; il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte; la modulistica obbligatoria e non (documento di trasporto, fattura, nota di credito, richiesta d'acquisto, ecc.); il calcolo del food cost.

Modulo 4 *Le tecniche di cottura*

U.D. 1 Le cotture con acqua e al vapore: affogatura, sbianchitura, cottura al vapore; le cotture con sostanza grassa: frittura e cottura al salto; le cotture per irraggiamento: cottura alla griglia e allo spiedo. aratinatura: le cotture miste: brasatura: le cotture a

COMPETENZE

- Utilizzare tecniche di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi, dei prodotti enogastronomici e ristorativi.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei prodotti di approvvigionamento e di produzione.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.
- Progettare eventi enogastronomici.

ABILITÀ

- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.
- Conoscere e saper tracciare la provenienza dei prodotti.
- Gestire il processo di approvvigionamento degli alimenti.
- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
- Attivare tecniche di marketing.
-
- Prendere le precauzioni necessarie e utilizzare adeguatamente gli strumenti per lavorare in sicurezza.
- Pianificare eventi di catering e banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- Saper scegliere per ogni alimento la cottura appropriata.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo
- LIM
- Appunti
- Dispense di potenziamento fornite da docente
- Video esemplificativi su alcuni argomenti affrontati

VERIFICHE E VALUTAZIONI

La valutazione ha tenuto conto delle competenze di base di ciascun alunno e della capacità di migliorarle, attraverso l'acquisizione di conoscenze e abilità durante il corso dell'anno scolastico.

Tale capacità è stata monitorata con prove di verifica laboratoriali, scritte ed orali. Nel secondo quadrimestre, la valutazione ha tenuto conto, altresì, del raggiungimento degli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale.

I tempi per la trattazione dei diversi argomenti sono stati adattati alle esigenze didattiche e di apprendimento che si sono presentate in funzione degli obiettivi da raggiungere.

Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA

Docente: Prof. Angelo Antonio DICARA

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022 n° 20 ore fino all'11 maggio 2021.

TESTI ADOTTATI

“ Le vie del mondo” vol .unico autore Luigi Solinas

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- Durante il primo quadrimestre sono state effettuate delle prove di ingresso al fine di accertare il livello di preparazione pregressa, di sensibilità personale, di motivazione e di disponibilità nei confronti dell' I.R.C., mediante quesiti scritti e/o orali e conversazioni guidate. I contenuti specifici della disciplina, proposti alla classe, si sono svolti in coerenza con gli obiettivi, con le finalità educative e formative dell'I.R.C., tenendo conto del vissuto e delle esperienze dell'alunno. Il lavoro metodologico è stato orientato nell'evitare un insegnamento nozionistico e cattedratico, mirando a coinvolgere gli alunni nelle lezioni, a chiarire i dubbi, a dedicare tempo alla discussione ed all'approfondimento di talune tematiche, utilizzando come strumenti didattici : il libro di testo, la lettura e il commento di brani tratti dalla Bibbia, la lezione frontale, la lezione interattiva e la visione di DVD.

CONTENUTI

- Differenze e specificità tra cultura cattolica e cultura laica. Le relazioni: l'amore come amicizia e come eros. Forme attuali di razzismo. L'etica della vita. La morale. Gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla bioetica, sull'etica sessuale e sulla questione ecologica: (*Breve accenno alla "Laudato Si" di Papa Francesco*). La concezione cristiano-cattolica della famiglia e del matrimonio. Cenni sui Sacramenti. Il Dio Trino e Uno dei cristiani. La Chiesa visibile e spirituale. Il Gesù storico e il Cristo della fede. Gesù Parola di Dio tra gli uomini. I cardini della fede cristiana. La Pasqua ebraica e la Pasqua cristiana. Riflessione sull'attuale situazione vissuta a causa del COVID19.
- Educazione Civica: L'uomo e la natura, un rapporto da riscrivere?

COMPETENZE

- Cogliere i rischi e le opportunità delle tecnologie e dei nuovi mezzi di comunicazione sulla vita religiosa. Riconoscere in situazioni e vicende contemporanee modi concreti con cui la chiesa realizza il comandamento dell'amore. Riconoscere le linee di fondo della dottrina della chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato. Individuare i percorsi sviluppati dalla chiesa cattolica per l'ecumenismo e il dialogo interreligioso. Motivare le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella difesa della vita dalla nascita al suo termine.

ABILITA'

- Comprendere globalmente il significato del messaggio cristiano; Uso corretto delle fonti del Cristianesimo, nonché del suo specifico linguaggio religioso;
 Conoscere l'autenticità delle fonti cristiane e non cristiane sulle origini del cristianesimo;
 Conoscere che i principi del cattolicesimo fanno parte del patrimonio storico del popolo italiano.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Gli alunni sono stati stimolati, mediante il dialogo educativo- didattico, al fine di poter mostrare concrete capacità personali, nel rispondere a quesiti riguardanti le esigenze dell'uomo "sulla ricerca della verità e sul senso della vita e per poter operare nel loro vissuto scelte consapevoli e responsabili di fronte al problema religioso". Lettura e commento di brani tratti dalla Bibbia. Uso del libro di testo. Lettura e commento di fatti e avvenimenti tratti dai quotidiani dando rilievo particolare al problema scatenatosi con l'attacco russo all'Ucraina che sta coinvolgendo l'intera umanità.

DIDATTICA A DISTANZA

A causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 è stata disposta la sospensione delle attività didattiche in presenza attivando la metodologia della DAD già messa in atto nel precedente anno scolastico solo per gli alunni o gruppi di essi risultanti positivi al visus.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

- La valutazione volta ad accertare le conoscenze, le competenze e le abilità acquisite e i progressi ottenuti dalla classe si è effettuata mediante dialoghi guidati tra docente ed alunni, risposte a questionari orali, interventi spontanei o sollecitati in discussioni comuni, brevi verifiche orali dei contenuti. Si è, altresì, considerato l'impegno, la diligenza, la partecipazione e l'interesse del singolo.

Contenuti di Educazione Civica

Evoluzione storica e modifiche dello Statuto Albertino dalla sua emanazione all'entrata in vigore della nostra attuale Costituzione.

Il rapporto di lavoro e la dignità del lavoratore

Verso la sostenibilità della produzione alimentare

The right to work- Human rights

"Ways to help protect the planet"

Le istituzioni europee

L'Union Européenne

ALLEGATO D - RELAZIONI DI PRESENTAZIONE DEI CANDIDATI CON PEI E PDP

