



I P S ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
FEDERICO II
INDUSTRIA E ARTIGIANATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - OTTICO

ENNA



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia
Via Nicosia, 2 – ENNA – tel. 0935/500924

C.F.: 80006370862 –Codice Meccanografico: ENIS004004 - C.U.: UFSU9Z

e-mail: enis004004@istruzione.it – Web: www.iisenna.edu.it - P.E.C. enis004004@pec.istruzione.it

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi del D.Lvo 62/2017 e D.M. n. 65 /2022)

Istituto Professionale Statale “Federico II” Enna

Settore: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Indirizzo: Enogastronomia

Articolazione “Prodotti dolciari, artigianali e industriali”

Classe V D Pasticceria

Prot.n. 3368 dell'11/05/2022

Il Coordinatore di classe

(Prof. Pietro Salvatore Colina)

Il Dirigente Scolastico

(Prof. Fernando Cipriano)

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	DOCENTI
Lingua letteratura italiana*	<i>Mancuso Lucia</i>
Storia	<i>Mancuso Lucia</i>
Lingua straniera Inglese	<i>Parlato Manuela</i>
Lingua straniera Francese*	<i>Fazzi Maria Alessandra</i>
Matematica	<i>Geraci Mario</i>
Scienze Motorie	<i>De Francisci Maria Maddalena</i>
RC o attività alternative	<i>Messina Maria</i>
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	<i>Colina Pietro Salvatore</i>
Lab. di scienze e tecnologie chimiche e microbiologiche	<i>Aloi Angela</i>
Laboratori e servizi enogastronomici–settore pasticceria*	<i>Bono Giuseppe</i>
Scienza e Cultura dell’Alimentazione Analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari. *	<i>Casale Carla</i>
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva*	<i>Gatto Erika</i>
Sostegno	<i>Di Natale Anna Rita</i>
Tecnologie di organizzazione e Gestione dei processi produttivi*	<i>Caciuffo Pietro</i>

* *Docenti nominati in qualità di commissari d’esame (come da delibera del consiglio di classe)*

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
Risultati di apprendimento degli insegnamenti comuni agli indirizzi del settore “servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”.....	8
Profilo culturale e risultati di apprendimento dell’indirizzo “servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”.....	9
Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore “enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” Articolazione “prodotti dolciari e industriali”.....	10
Considerazioni generali sulla classe.....	11
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO.....	13
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.....	16
COMPETENZE TRASVERSALI DI “Educazione Civica” del Curricolo di Istituto.....	17
Criteri di Valutazione.....	18
Consuntivo delle attività svolte.....	19
Tipologia di prove di verifica svolte nelle diverse discipline durante l’anno scolastico.....	19
prove d’ esame ai sensi del O.M. n. 65 /2022.....	19
svolgimento della seconda prova scritta ai sensi d.m. n. 769 del 2018.....	20
Allegato A Griglie di valutazione per le verifiche effettuate durante l'anno scolastico 2021/2022.....	22
Allegato B Griglie di valutazione per le prove di esame ai sensi dell'O.M. 65/2022.....	28
Tabella di Conversione del punteggio della prima prova scritta (all. C O.M. 65-2022)	31
Allegato C – TABELLA DI CONVERSIONE CREDITO SCOLASTICO (all. C O.M. 65-2022).....	34
Griglie di valutazione prova orale.....	34
Allegato D – Consuntivi disciplinari.....	36
Allegato E – Relazione finale del percorso di P.C.T.O.....	56
Allegato F - Percorsi svolti nell’ambito di Educazione civica	60
Allegato G - Relazioni di presentazione dei candidati con PEI e PDP.....	61

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'A.S. 1960/61, e dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione (IPSSAR) istituito nell'A.S. 1988/89.

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, pertanto, quella di promuovere la formazione culturale ed umana completa di ciascun allievo, il conseguimento della competenza fondamentale per il nuovo millennio di apprendere per tutto l'arco della vita e le competenze professionali previste dai profili formativi in uscita.

La scuola intende, inoltre, esercitare un ruolo strategico per la crescita dell'allievo puntando a raccordare la propria offerta formativa sul territorio con le altre offerte che concorrono a comporre il sistema educativo di istruzione e formazione professionale, sulla base di alleanze stabili tra organismi formativi, governo locale e soggetti economico sociali attivi nell'ambito di riferimento (Camere di Commercio, Associazioni imprenditoriali, Ordini professionali, Enti di ricerca etc).

Dal 2010 svolge un ruolo integrativo e complementare rispetto al sistema di istruzione e formazione professionale (art. 2 del DPR 15 marzo 2010 n. 87). In questo quadro la scuola rilascia la qualifica professionale di operatore al terzo anno e il diploma di tecnico professionale al quarto anno, sulla base di specifici accordi stipulati dal M.I.U.R. con le singole regioni.

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. INDUSTRIA E ARTIGIANATO - *MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA E PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI;*

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*".

Per il settore INDUSTRIA ED ARTIGIANATO, dopo il primo biennio, gli alunni possono scegliere tra:

- manutenzione ed assistenza tecnica con curvatura meccanica;
- manutenzione ed assistenza tecnica – opzione Apparat, impianti e servizi tecnici industriali e civili, curvatura sistemi energetici;
- produzioni industriali ed artigianali - curvatura produzioni tessili sartoriali.

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.

Le attività e gli insegnamenti relativi all'educazione civica ai sensi dell'art.3 della legge 20 agosto 2019 n.92 coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico.

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.

Risultati di apprendimento degli insegnamenti comuni agli indirizzi del settore “servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- 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.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- 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 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.
- 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.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un’altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea e l’importanza che riveste la pratica dell’attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- 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.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all’economia e all’organizzazione dei processi produttivi e dei

servizi.

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Profilo culturale e risultati di apprendimento dell'indirizzo "servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

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.

Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore “enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” Articolazione “prodotti dolciari e industriali”

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: In definitiva, gli studenti, a conclusione del percorso di studio nella articolazione “Prodotti dolciari e industriali, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, dovranno:

- 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.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Considerazioni generali sulla classe

Composizione della classe

	ALUNNI	PROVENIENZA
1		<i>IV D Pasticceria</i>
2		<i>IV D Pasticceria</i>
3		<i>IV D Pasticceria</i>
4		<i>IV D Pasticceria</i>
5		<i>IV D Pasticceria</i>
6		<i>IV D Pasticceria</i>
7		<i>IV D Pasticceria</i>
8		<i>IV D Pasticceria</i>
9		<i>IV D Pasticceria</i>
10		<i>IV D Pasticceria</i>
11		<i>IV D Pasticceria</i>
12		<i>IV D Pasticceria</i>
13		<i>IV D Pasticceria</i>
14		<i>IV D Pasticceria</i>
15		<i>IV D Pasticceria</i>

gli studenti/esse provengono dallo stesso istituto, nel corso del triennio.

Composizione della classe nel triennio

(Indicare il numero degli studenti per ogni colonna)

Classe	2019/20	2020/21	2021/22
studenti della classe	17	17	15
Studenti H *	1	1	1
studenti inseriti			
sospensione del giudizio finale		2	
promossi scrutinio finale		2	
non promossi		2	
provenienti da altro istituto			

* Programmazione differenziata

ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO


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: gg40	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 spotive - Attività integrative						

pomeridiane svolte nell'istituto = 1 = 2 o >2(o durata biennale)	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30
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
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

Il totale va arrotondato per eccesso se il decimale è superiore o uguale a 0,5

*(art.3, commi 2 e 3 dell'O.M. n.128 del 14 Maggio 1999) In applicazione del D.M. 99/09. Lo attribuisce l'I.d.R. ovvero l'Ins. Attività Alternativa.

Variazioni del consiglio di classe nel triennio

Discipline curriculari	Ore di Lezioni	A.S. 2019/20	A.S. 2020/21	A.S. 2021/22
-------------------------------	-----------------------	---------------------	---------------------	---------------------

Lingua e Letteratura italiana	4+4+4	Mancuso Lucia Rita	Mancuso Lucia Rita	Mancuso Lucia Rita
Storia	2+2+2	Mancuso Lucia Rita	Mancuso Lucia Rita	Mancuso Lucia Rita
Inglese	3+3+3	Nobile Maria Concetta	Parlato Manuela	Parlato Manuela
Francese	3+3+3	Fazzi Maria Alessandra	Fazzi Maria Alessandra	Fazzi Maria Alessandra
Scienze alim. Analisi cont.li microbiologici alimentari	4+3+3	Casale Carla	Casale Carla	Casale Carla
Laboratori servizi Enogastr. Settore- Pasticceria	6+4+4	Zarcone Antonio	Zarcone Antonio	Bono Giuseppe
Religione Cattolica	1+1+1	La Cagnina Anita	La Cagnina Anita	Messina Maria
Diritto e tecniche amministrative	0+2+2	Leone Maria	Grillo Roberta	Gatto Erika
Matematica	3+3+3	Urania Giacomina	Geraci Mario	Geraci Mario
Scienze motorie	2+2+2	De Francisci M. Maddalena	De Francisci M. Maddalena	De Francisci M. Maddalena
Tecniche di organizzazione e Gestione dei processi produttivi	2+3+4	Caciuffo Pietro	Caciuffo Pietro	Caciuffo Pietro
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	0+3+2	/	Randazzo Pizzolo Graziella	Colina Pietro Salvatore
Lab. di scienze e tecnologie chimiche e microbiologiche	0+1+1	/	Aloi Angela	Aloi Angela

Presentazione della classe e del percorso didattico seguito dal consiglio di classe in relazione alle esigenze formative.

La quinta sezione D è composta da 15 (quindici) alunni. Gli alunni provengono dai Comuni della Provincia di Enna, presentano un livello di socializzazione e di collaborazione soddisfacente, con discreti feedback comunicativi tra il gruppo di pari.

A seguito all'emergenza sanitaria COVID- 19 in territorio nazionale, così come previsto, i docenti del consiglio di classe su indicazione della dirigenza scolastica, con l'intento di costruire un percorso organico, metodologico, didattico e pedagogico, e quale continuità dell'azione didattico-educativa, ha attivato la DDI per gli alunni affetti da Covid19, impossibilitati alla frequenza in presenza. A tal fine si è mantenuto l'impianto della piattaforma, già sperimentata negli anni precedenti "G.S Suite for Education", con le varie funzionalità di cui si compone, come MEET, Classroom, Google drive, etc. Questo oltre a permettere una forma alternativa di attività per casi isolati o se necessario per l'intera classe ha dato la possibilità di svolgere a distanza i ricevimenti dei genitori e i consigli di classe. In questo contesto non privo di difficoltà, gli alunni hanno mostrato senso di maturità e capacità di adattamento. Malgrado le criticità connesse alle attività a distanza per qualche alunno, la scuola ha comunque fornito sempre risposte valide nei tempi brevi.

La didattica, in presenza ed anche a distanza, malgrado la situazione sanitaria di emergenza con tutte le problematiche connesse, è stata condotta senza particolari problemi ed ha permesso a studenti e docenti di andare avanti nell'azione quotidiana, supportando le fragilità manifestate dai discenti. La modulazione dei singoli piani di lavoro per ciascuna disciplina ha tenuto conto anche delle difficoltà oggettive vissute nell'ultimo triennio. Ciò nonostante, il lavoro svolto ha permesso di far giungere serenamente gli alunni all'esame di Stato che gli stessi svolgeranno nelle modalità indicate nel Decreto Ministeriale che disciplina lo stesso per l'anno 2021 - 2022. Nel complesso è possibile sottolineare che la maggior parte degli alunni ha sviluppato competenze e capacità soddisfacenti.

ATTIVITA' IN DDI (in situazioni di criticità)

In continuità con il precedente biennio la scuola ha adottato la metodologia della DDI, resasi necessaria per casi di quarantena obbligatoria da Covid19, 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.

In particolare, perdurante il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato i tutti gli strumenti e strategie possibili per l'attuazione della DDI, così come deliberato dal CdD: videolezioni con gli alunni in quarantena, mediante l'applicazione di Google Suite "MeetHangouts"; invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico, Classroom, tutti i servizi della G-Suite a disposizione della scuola.

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	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

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

Criteria 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 psicopedagogica 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.

Consuntivo delle attività svolte

A.S. 2021 – 2022 PCTO– Lavoro, Tirocini e Stage

La classe ha partecipato:

- Visita ad una azienda del settore ristorazione con annesso frantoio di trasformazione delle olive;
- Viaggio di istruzione in Emilia Romagna (solo tre alunni).

Non sono state effettuate attività di PCTO.

Tipologia di prove di verifica svolte nelle diverse discipline durante l'anno scolastico

Tipologia di prova	Numero prove	Disciplina/e
Prove non strutturate, strutturate, semi strutturate, prove esperte	4	Italiano
	2	Storia
	4	Inglese, Francese
	3	Diritto e tecniche amministrative
	3	Laboratorio accoglienza turistica
	4	Matematica
	2	Scienze motorie e sportive
	2	Tecnica di organizzazione e gestione delle attività produttive
2	Analisi e controlli chimici	
Verifiche orali	3/4	Tutte le discipline

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

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

- una prima prova scritta nazionale di lingua italiana *che, come indicato all'art. 19 del D.M., 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- 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, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI** predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico;
- 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 D.M. N. 769 DEL 2018

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Nuclei tematici fondamentali

1. Alimentazione e nutrizione: conoscenze fondamentali

- I nutrienti.
- Le materie prime e i prodotti dolciari e da forno.
- Le tecniche di base del controllo microbiologico delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario.

• Il cliente e le sue esigenze

- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno.
- Predisposizione dei prodotti dolciari e da forno in base alle specifiche esigenze dietologiche del cliente.
- La promozione di uno stile di vita equilibrato.

2. Sicurezza, tracciabilità e certificazione

- La normativa igienico-sanitaria: il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.
- I fattori di rischio per la contaminazione chimica, biologica e fisica dei prodotti dolciari e le strategie di prevenzione.
- La qualità totale degli alimenti, in particolare dei prodotti dolciari.

3. La promozione del "Made in Italy" e la valorizzazione del territorio

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche e dolciarie del territorio.
- La tutela dei prodotti agro-alimentari attraverso la difesa dalle frodi.
- Le principali novità tecnologiche utilizzate per il miglioramento del settore di riferimento e per il controllo della filiera.

Obiettivi della prova

- Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della

Caratteristiche della prova d'esame

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 dell'enogastronomia e 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 della filiera di produzione e/o 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.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

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 maggio 2022

Componente	Disciplina	Firma
<i>Mancuso Lucia</i>	Lingua e letteratura italiana - Storia	

<i>Parlato Manuela</i>	Lingua straniera Inglese	
<i>Fazzi Maria Alessandra</i>	Lingua straniera Francese*	
<i>Geraci Mario</i>	Matematica	
<i>De Francisci Maria Maddalena</i>	Scienze Motorie	
<i>Messina Maria</i>	RC o attività alternative	
<i>Colina Pietro Salvatore</i>	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	
<i>Aloi Angela</i>	Lab. di scienze e tecnologie chimiche e microbiologiche	
<i>Bono Giuseppe</i>	Laboratori e servizi enogastronomici–settore pasticceria*	
<i>Casale Carla</i>	Scienza e Cultura dell’Alimentazione Analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari. *	
<i>Gatto Erika</i>	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva*	
<i>Di Natale Anna Rita</i>	Sostegno	
<i>Caciuffo Pietro</i>	Tecnologie di organizzazione e Gestione dei processi produttivi*	

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Pietro Salvatore Colina

Prof. Cipriano Fernando

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

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 studente 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.

ALLEGATO B GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER LE PROVE DI ESAME AI SENSI DELL'O.M. 65/2022**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	

PUNTEGGIO CONVERTITO IN BASE 15 : _____

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

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

LA COMMISSIONE**IL PRESIDENTE*****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

Allegato C – TABELLA DI CONVERSIONE CREDITO SCOLASTICO (all. C O.M. 65-2022)

Tabella 1

Conversione del credito scolastico complessivo

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

Griglie di valutazione prova orale.

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, 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	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 D – Consuntivi disciplinari**ITALIANO**

Docente: Mancuso Lucia

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021:

TESTI ADOTTATI

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

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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 *Myricae*: “ 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*.

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 UTILIZZATI

Libro di testo, fotocopie, dispense, quotidiani, internet

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

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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.

STORIA

Docente: Mancuso Lucia

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021:

TESTI ADOTTATI

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

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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.

MATEMATICA

Docente: Prof. GERACI MARIO

Ore di lezione effettuate, nell'anno scolastico 2021/2022, 76 ore fino al 15/05/2022.

TESTI ADOTTATI

Fragni – Pettarin *“Matematica in pratica”* – CEDAM

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Sebbene lo studio della matematica sia per sua natura astratto e formale, è stato dato ampio spazio alle semplificazioni con riferimenti concreti, utilizzando un linguaggio meno formale, al fine di ridurre le difficoltà spesso dovute proprio al linguaggio. La disciplina è stata presentata non tanto come un corpo assiomatico, ossia definizioni, assiomi e teoremi, ma come una disciplina aperta, in continua evoluzione cercando di sviluppare le attività mentali attraverso strategie e procedimenti dei quali l'allievo non ha conoscenza diretta.

Ad ogni argomento del programma è stato affiancato un vasto numero di esercizi che ha permesso all'alunno di recepire meglio la conoscenza teorica della disciplina e ha consentito di colmare lacune, chiarire dubbi e approfondire meglio l'argomento. Oltre al lavoro svolto in classe sono stati assegnati esercizi a casa in modo tale che l'alunno possa assimilare quanto ha recepito in classe ed ottenere la padronanza degli argomenti trattati. L'attività di insegnamento-apprendimento è stata

realizzata attraverso sequenze didattiche direttamente legate agli obiettivi ed ai contenuti proposti. Per concretizzare tale attività è stato utilizzato, per lo più il metodo logico-deduttivo proprio delle discipline matematiche, ma talvolta, è stato usato anche il metodo intuitivo, per risalire da casi particolari a norme generali e quindi è stato dato agli alunni il piacere della scoperta e la gratificazione della stessa.

Inoltre alla parte teorica è stata associata quella pratica proponendo la risoluzione di numerosi esercizi per l'applicazione delle regole e dei concetti fondamentali affrontati al fine di fornire agli allievi una adeguata capacità operativa.

CONTENUTI

Matematica

Definizione di funzione. Funzioni empiriche e matematiche. Grafici delle funzioni elementari. Richiami sulle equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. Calcolo del dominio delle funzioni algebriche: funzioni polinomiali, funzioni polinomiali fratte, funzioni irrazionali, funzioni esponenziali. Concetto di limite. Calcolo immediato dei limiti di una funzione. Forme indeterminate. Calcolo del limite nella forma indeterminata. Calcolo del limite nella forma indeterminata. Calcolo del limite nella forma indeterminata. Significato geometrico dei limiti. Rapporti e percentuali. Definizioni e calcoli della probabilità classica, della probabilità statistica e della probabilità soggettiva. Introduzione alla statistica: dati grezzi. Tabelle e rappresentazione grafica dei dati (Istogramma e diagrammi a torta). Indici statistici: media, moda, mediana, scarto lineare medio e scarto quadratico medio.

Educazione Civica

L'importanza della vaccinazione: semplici modelli epidemiologici e indice. Difendersi dalle fake news: complottismo e probabilità.

COMPETENZE

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- 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
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati

ABILITA'

Individuare l'insieme di esistenza di una funzione. Classificare le funzioni matematiche. Individuare

le funzioni che descrivono alcuni semplici fenomeni nel mondo reale.

Verificare i limiti applicando la definizione. Interpretare geometricamente la nozione di limite. Calcolare la probabilità di eventi elementari. Trattare semplici dati statistici. Applicare la statistica ad un caso concreto.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo.

Lavagna.

Software didattici.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

La valutazione è stata effettuata mediante verifiche periodiche con prove scritte ed orali per stabilire se l'allievo possiede i prerequisiti per il conseguimento di determinati obiettivi ed eventualmente correre ai ripari se si riscontrano lacune.

Per la verifica formativa sono stati somministrati brevi esercizi da svolgere individualmente o in gruppo, seguiti da discussioni e dalla relativa correzione.

Per la verifica sommativa sono state somministrate test opportuni con item a risposta multipla e quesiti aperti, le quali sono state graduate per difficoltà in modo da dare l'opportunità ai meno predisposti di risolvere i quesiti più semplici e di stimolare i più interessati con quesiti più complessi.

Le verifiche orali hanno interessato gli argomenti trattati nelle lezioni e lo svolgimento di esercizi ad esse relative.

TECNOLOGIE DI ORGANIZZAZIONE

E

GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Docente: Prof. Pietro Caciuffo

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021-2022: n° 111

TESTO ADOTTATO

Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi Vol. 2

Editori: Cataldo V. Biffaro – R. Labile – R Labile

Casa editrice: Hoepli

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezione frontale partecipata;

Metodo induttivo e deduttivo;

Esercitazione guidata;

Incontri con esperti/Conferenze/Dibattiti;

Problem solving;

Analisi dei casi

CONTENUTI

Modulo 1: TRASPORTATORI INDUSTRIALI

Modulo 2: MACCHINE PER IL CIOCCOLATO E I PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO

Modulo 3: ELETROPNEUMATICA E SISTEMI AUTOMATICI

Modulo 4: GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Modulo 5: QUALITA' E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

COMPETENZE

Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi;
Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno

ABILITA'

Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in aziende di dimensioni sia artigianali sia industriali;

Applicare metodi per ottimizzare volumi di acquisto e costi di gestione delle materie prime;

Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate;

Individuare e descrivere i principali componenti;

Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettromagnetici di macchine del settore;

Condurre e controllare macchine e impianti del settore;

Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore;

Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane;

Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro layout

ATTIVITA' DI RECUPERO E/O POTENZIAMENTO

E' stato previsto di attuare il fermo didattico

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri di testo (cartaceo e E-book);

Software didattici;

Biblioteca;

Riviste specialistiche, quotidiani, ecc;

Manuali e dizionari;

Strumenti informatici multimediali

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Controllo sistematico del lavoro svolto;

Interrogazioni orali;

Test e questionari;
Prove strutturate e semi-strutturate;
Discussioni, dibattiti,;
Relazioni e ricerche individuali;
Risoluzione di problemi

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Prof.ssa Carla Casale

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022, di cui 63 ore fino al 15 MAGGIO 2022.

TESTI ADOTTATI

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE. Enogastronomia – sala e vendita- Prodotti dolciari artigianali e industriali. Poseidonia Scuola Editore. A. Machado.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, brain storming, internet.

CONTENUTI

1. Dieta razionale ed equilibrata
2. Dieta nelle diverse età e negli stati fisiologici particolari
3. La malnutrizione . Le malattie del benessere
4. Le malattie alimentari trasmesse da contaminanti biologici
5. Altre patologie correlate all'alimentazione: allergie ed intolleranze, alimentazione e cancro, disturbi del comportamento alimentare
6. I nuovi prodotti alimentari e le tendenze innovative di filiera
7. Tecniche di conservazione degli alimenti.

COMPETENZE

1. Indicare le caratteristiche di una dieta equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche
2. Dare indicazioni di una dieta equilibrata nelle principali patologie
3. Valutare i cambiamenti dei gusti alimentari per effetto della globalizzazione
4. Conoscere il concetto di igiene degli alimenti in relazione a tutte le fasi, dall'acquisto al consumo
5. Conoscere i rischi di contaminazione chimica, fisica, chimica-fisico e biologica degli alimenti.

ABILITA'

- Saper utilizzare correttamente la terminologia specifica.
 - 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.
- Saper spiegare le indicazioni di modelli alimentari da preferire per promuovere e mantenere il benessere dell'organismo umano
- Saper formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche
 - Sapere scegliere menu 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
 - Sapere individuare i pericoli di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.
 - Mettere in relazione i cambiamenti dello stile di vita sulle scelte alimentari

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri di testo e Softwar didattici. Test interattivi su classroom. Videolezioni su Meet.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Compiti scritti; interrogazioni collettive per migliorare l'autostima e rafforzare le competenze orali; interrogazioni individuali, discussioni e dibattiti.

Diritto e Tecniche Amministrative delle Struttura Ricettiva

Docente: Prof.ssa **Gatto Erika**

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022, 36 fino al 15/05/2022

TESTI ADOTTATI

De Luca- Fantozzi *“Diritto e tecnica Amministrativa dell'Impresa Ricettiva e Turistica “*
Liviana

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Viste le difficoltà a cui incorrono gli alunni per addivenire a una conoscenza della materia, le lezioni sono state strutturate con semplificazioni concrete, puntando a migliorare il linguaggio e metodo di studio.

Ad ogni argomento del programma sono stati affiancati uno schema semplificativo e una continua chiarificazione dei contenuti, il continuo dialogo docente-studente formulando un linguaggio e una conoscenza che permettessero un apprendimento duraturo della materia.

Si è cercato, inoltre, di abituare gli studenti alla formulazione di corrette ipotesi, alla scelta di dati coerenti e plausibili e a trarre deduzioni logiche.

CONTENUTI

Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

- Il fenomeno turistico. Chi è il turista. Forme di turismo. Il turismo sostenibile e responsabile. I cambiamenti negli stili alimentari. Gli effetti del turismo sull'economia nazionale. La bilancia dei pagamenti. Le fonti statistiche.
- Le fonti del diritto comunitario e internazionale.
- Le norme obbligatorie per l'impresa. Gli obblighi dell'imprenditore. I requisiti per l'avvio dell'impresa. La capacità all'esercizio dell'impresa. L'obbligo delle scritture contabili. La tutela della privacy. La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro. La prevenzione incendi
- Le norme sulla sicurezza alimentare.
- La disciplina dei contratti di settore. Le responsabilità del ristorante. I contratti tra imprese ristorative e imprese di viaggi.
- Le norme volontarie. I sistemi di qualità. Gli organismi di normazione e le ISO. I marchi di qualità. I prodotti a KM0. I presidi Slow food.
- Il marketing. Concetti generali. Le tecniche del marketing. Il piano di marketing
- Programmazione e controllo di gestione. Cos'è il Budget?. Perché programmare.

Educazione Civica

- Lavoratore e sicurezza. Obblighi, diritti e doveri
- Guerra In Ucraina. Effetti economici

COMPETENZE

- Conoscere il mercato del turismo
- Conoscere il processo di pianificazione aziendale
- Conoscere i piani di marketing
- Conoscere le norme comunitarie e internazionali del settore

ABILITA'

- Acquisire una visione organica della struttura e della dinamica aziendale sia in riferimento all'attività interna di gestione, sia in riferimento all'ambiente socio economico in cui opera l'impresa turistica (relazione con il mercato).
- Individuare e saper distinguere le norme ISO e i marchi di qualità
- Utilizzare le tecniche di marketing con l'utilizzo degli strumenti digitali.

ATTIVITA' DI RECUPERO E/O POTENZIAMENTO

Relativamente all'attività di recupero, durante le ore di lezione si sono ripresi concetti relativi agli anni precedenti, quali l'azienda e imprenditore; mentre nessuna attività di potenziamento fuori dalle ore curriculari è stata fatta.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Lo strumento principale è stato il libro di testo al quale sono stati aggiunti schemi semplificativi .

VERIFICHE E VALUTAZIONI

La valutazione è stata effettuata mediante verifiche periodiche con prove orali e scritte.

Le verifiche scritte sono state somministrate sotto varie forme:

- vero/falso, a risposta multipla, di completamento
- prove a sviluppo obbligato (elaborazioni scritte)

Le verifiche orali volte alla conoscenza degli argomenti relativi alle unità didattiche

RELIGIONE

Docente: Prof. Maria Messina

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022 n°20

TESTI ADOTTATI

"Le vie del mondo" vol. unico autore Luigi Solinas

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

1. Durante il primo quadrimestre sono state effettuate delle osservazioni e 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

a.i.1. Differenze e specificità tra cultura cattolica, cultura laica e la cultura religiosa di altri popoli. 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. Il diritto al lavoro e la dignità del lavoratore.

a.i.2. Educazione Civica: Le radici dell'antisemitismo; l'antisemitismo moderno

COMPETENZE

1. 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 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.

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 verifiche orali, dialoghi guidati tra docente ed alunni, 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.

Lingua e civiltà Francese

Docente: Prof.ssa **Maria Alessandra Fazzi**

A.S. 2021/2022

TESTI ADOTTATI

Médeuf, Monaco, Bailly, Saveurs de France. Eurelle 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.

ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Docente: Pietro Salvatore Colina

ITP: Angela Aloi

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022: 43 ore annuali (alla data dell'11 maggio 2021)

TESTI ADOTTATI

ESPLORARE GLI ALIMENTI, A. Cassese, F. Capuano, Zanichelli Editore

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Le metodologie utilizzate sono state: lezione frontale partecipata, esercitazione guidata, problem solving, flipped classroom, didattica laboratoriale, apprendimento per scoperta.

CONTENUTI

CHIMICA ORGANICA: Il carbonio. Gli idrocarburi alifatici (alcani, alcheni, alchini) e aromatici. Nomenclatura IUPAC dei composti organici. Derivati degli idrocarburi. I gruppi funzionali: alcoli, eteri, aldeidi, chetoni, acidi carbossilici, esteri, ammine, ammidi.

OLI E GRASSI: Oli e grassi di maggior impiego nei prodotti da forno. Principali metodi di analisi chimica degli oli e dei grassi.

CARBOIDRATI: Definizione, proprietà e composizione chimica. Principali metodi di analisi chimica sul latte.

COMPETENZE

Sono state sviluppate le seguenti competenze chiave di cittadinanza:
Imparare ad imparare, progettare, comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire ed interpretare l'informazione.
I risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale ottenuti sono stati:
Capacità di controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva.
Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

ABILITA'

Gli alunni hanno raggiunto le seguenti abilità:
Conoscere le caratteristiche chimiche e merceologiche dei grassi alimentari, del latte e delle farine.
Conoscere i principali metodi analitici applicati nell'analisi dei lipidi, dei carboidrati.
Eseguire correttamente semplici procedure analitiche per valutare le caratteristiche chimico – fisiche delle materie prime e dei prodotti finiti del settore delle produzioni dolciarie e da forno.
Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza alimentare del prodotto.
Elaborare i dati analitici ed esaminarne criticamente i risultati.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo
LIM
Risorse digitali su siti tematici
Laboratorio di scienze

DIDATTICA A DISTANZA

Le attività didattiche a distanza sono state effettuate in modo integrato e complementare alle attività in presenza, privilegiando il metodo della flipped classroom o del metodo induttivo. Inoltre, è stata posta particolare attenzione al consolidamento e/o al recupero delle competenze.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche sommative sono state colloqui orali. Per la valutazione formativa sono state effettuate prove scritte strutturate e semistrutturate, esercitazioni varie, risoluzione di problemi, discussioni guidate su temi trasversali.
Per la valutazione in decimi si è fatto riferimento alle rubriche di valutazione previste dal curriculum d'Istituto, derivante da griglie di valutazione definite nel PTOF. Nella valutazione si è tenuto conto: della situazione individuale di partenza e della evoluzione che ogni singolo alunno ha presentato nel corso dei mesi, dei risultati ottenuti nelle prove di verifica diversificate; dei dati comportamentali e socio-affettivi rilevati; del

grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali stabiliti nella programmazione.

Disciplina lingua inglese

Docente: Prof. **Manuela Parlato**

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022, di cui 70 h al 10/05/2022.

TESTI ADOTTATI

"TOP CLASS" Cooking: Bennet, Hogg

Edizioni: HOEPLI

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Nella prima parte dell'anno scolastico si è favorito l'approccio funzionale – comunicativo. 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, quindi, all'analisi degli aspetti conosciuti o nuovi per trovare il nodo concettuale che legasse i vari argomenti anche a livello multidisciplinare. Relativamente alla produzione scritta, si sono svolti tipi di prove semistrutturate. A seconda delle attività, gli alunni hanno lavorato singolarmente oppure in gruppi, utilizzando le strategie del cooperative learning e del peer learning, utile per favorire un apprendimento inclusivo ed efficace.

La metodologia ha privilegiato il ricorso a sintesi e domande di comprensione per facilitarne l'esposizione orale. Il programma dell'alunna che segue una programmazione differenziata è stato snellito e facilitato nei contenuti adattandolo allo stile di apprendimento attraverso l'uso di mappe concettuali e immagini.

CONTENUTI

- Farm to fork, Slow food
- Zero km products
- Food contamination
- food poisoning
- food hygiene
- HACCP
- food quality
- the functions of food
- diets
- food allergy and intolerances
- The Food Pyramid

- Educazione civica:

“Verso una transizione ecologica: Green jobs” – Organizzazioni Umanitarie

COMPETENZE

Individuazione e uso di strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

Analisi dei rischi e delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio.

Uso di strategie di esposizione e interazione, e scioltezza nel padroneggiare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali

Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale.

Uso di strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d’uso. Produzione di testi comunicativi semplici, scritti e orali riguardanti il settore d’indirizzo.

ABILITA'

L’alunno é in grado di:

- 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;
- utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano;
- produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo;
- utilizzare lessico e fraseologia di settore;
- riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo

Supporto mediatico tramite internet: pagine web, video.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche sono state concordate con gli studenti: il prodotto veniva restituito con correzione e valutazione in decimi riferita ad abilità scritte e di lettura. La verifica viene fatta corale in classe con la possibilità di interagire e chiarire dubbi da parte del discente.

Le verifiche delle abilità orali sono state condotte con l'esposizione dei contenuti studiati o tramite domanda-risposta. Le valutazioni rispetto alle abilità orali sono state annotate in un diario di bordo e puntualmente indicate al rispettivo studente.

Le valutazioni finali hanno tenuto conto di fattori quali: serietà profusa, interventi adeguati, competenze dimostrate, interesse a migliorare, puntualità consegne, livelli di partenza e di miglioramento.

LAB. PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Docente: Giuseppe Bono

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico: 36

TESTI ADOTTATI

IL PASTICCIERE (MARCO NEBBIAI)

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezione frontale partecipata, metodo induttivo e deduttivo, esercitazione, problemsolving, brain storming, analisi dei casi, laboratorio

CONTENUTI

MODULO 1: (I dolcificanti, le farine, i grassi, le uova, il cioccolato temperaggio)

MODULO 2: le fasi della produzione HACCP

MODULO 3: regole e consigli per la produzione

MODULO 4: le paste di base (pasta frolla, pasta sfoglia, paste montate)

MODULO 5: i dolci morbidi (bavaresi, semifreddi limone/caffè)

MODULO 6: il pane (il ciclo produttivo del pane)

MODULO 7: La brigata di pasticceria

MODULO 8: Il latte

DISPENSE: le creme all'amido e al cioccolato

COMPETENZE

Nozioni base sulla pasticceria, nascita della pasticceria, evoluzione fino ai giorni nostri;

il reparto pasticceria, le attrezzature e gli utensili; conoscenza sulla gestione e approvvigionamento della stessa; sulle norme igieniche.

Nozioni basilari sulle materie prime industriali e non in uso nei laboratori di pasticceria.

Nozioni sulle diverse tipologie di pasticcerie esistenti; classificazione della pasticceria e dei preparati di pasticceria in base alla tipologia ristorativa e alla diversa clientela.

Nozioni base sulle preparazioni di pasticceria, impasti base, creme, salse, piccola pasticceria, impasti lievitati e varie tipologie di arte bianca e pralineria; conoscenza delle principali realizzazioni di arte bianca nazionale e regionale.

ABILITA'

- Conoscenze merceologiche; economiche;
- Comprendere l'importanza della corretta conservazione delle materie prime nel rispetto delle normative igieniche e organolettiche.
- Saper applicare sui prodotti dolciari le giuste procedure di confezionamento sotto atmosfera modificata e a basse temperature controllate.
- Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio delle corrette temperature nei locali di produzione.
- Scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici e organizzativi.
- Comprendere l'importanza della tecnica applicata alla ricetta
- Scegliere le materie prime e attrezzature in funzione del prodotto finito.
- Realizzare impasti di base dei prodotti dolciari.
- Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti
- Classificare le creme, le schiume e le emulsioni.
- Scelta delle materie prime e delle attrezzature in funzione del prodotto finito.
- Applicare tecniche di cottura e conservazione dei prodotti.
- Realizzare le principali creme, schiume ed emulsioni dei prodotti dolciari.
- Apportare alla ricetta originale di un prodotto le variazioni personali, con attenzione all'evoluzione del gusto del dolce.
- Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico.
- Apportare alla ricetta originale di un prodotto le variazioni personali, con attenzione all'evoluzione del gusto del dolce.
- Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico.

ATTIVITA' DI RECUPERO/OPOTENZIAMENTO

Recupero curriculare mediante personalizzazione dei percorsi e interventi individualizzati e personalizzati

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo

Software didattici

Dispense

Laboratorio di cucina e pasticceria

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Verifiche orali e di pratica laboratoriale

La valutazione tiene conto:

- 1) della situazione individuale di partenza e della evoluzione che ogni singolo alunno ha presentato nel corso dei mesi;
- 2) dei risultati ottenuti nelle prove di verifica diversificate;
- 3) dei dati comportamentali e socio-affettivi rilevati sotto varia forma nel corso delle attività curriculari ed extracurriculari;
- 4) del grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali stabiliti nella programmazione

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

Allegato E – Relazione finale del percorso di P.C.T.O.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia

Via Nicosia, 2 – ENNA – tel. 0935/500924

C.F.: 80006370862 –Codice Meccanografico: ENIS004004 - C.U.: UFSU9Z

e-mail: enis004004@istruzione.it – Web: www.iisenna.edu.it - P.E.C. enis004004@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE

P.C.T.O. (ex. ASL)

aa. ss. DI RIFERIMENTO 2019-20/2020-2021/2021-2022

CLASSE V D PASTICCERIA

1. PREMESSA

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex A.S.L.) costituiscono un'importante "leva" per valorizzare il ruolo sociale della scuola sul territorio. In tale attività, la didattica realizzata in aula interagisce con le esperienze vissute in contesti di lavoro. I P.C.T.O. consentono agli studenti: di acquisire competenze spendibili in ambito lavorativo (softskills e professionalizzanti), di misurarsi con la realtà e di indirizzarli verso un ingresso consapevole nella realtà lavorativa. Le disposizioni contenute nel testo della legge di bilancio L. 145/18 (art. 1, comma 784), hanno stabilito che, negli Istituti Professionali, a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019, i percorsi in alternanza scuola-lavoro di cui al decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77, ridenominati « Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento », la durata minima complessiva è di 210 h. I PCTO delineati dai Consigli di Classe sono stati pertanto modificati nella loro stesura e adattati alle classi del triennio in relazione al nuovo monte ore da raggiungere rispetto a quello previsto nell'anno scolastico 2017/2018 (400 h).

2. SINTESI DELL' ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Durante gli anni scolastici 2019-2020/2020-2021, per effetto delle sospensioni delle attività scolastiche e lavorative dovute alle misure di contenimento del contagio da COVID-19 non è stato possibile sviluppare il P.C.T.O. come previsto in progetto.

Anche quest'anno 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 online, hanno deciso, su base volontaria, di effettuare le sole 40 ore previste per l'anno quinto. La classe, non per intero, svolgerà le attività di P.C.T.O. in presenza nella settimana che va 13 maggio 2022 al 20 Maggio 2022.

I rapporti con le aziende coinvolte 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 che impegnerà gli alunni.

ALUNNO	AZIENDA	PERIODO FORMATIVO
AMATA NATALIA 14/12/2002 - NICOSIA	Az. Agricola "La Querce di Cota" di Rundo Concetta, C.da Cota snc, Troina (EN)	Dal 13/05/2022 al 22/05/2022 per N°40 ore per attività P.C.T.O.
D'AGRISTINA ALESSANDRA 17/05/2003 - ENNA	NA COSA DUCI di Rosa Folisi, Via Gorgazzo 64, 94010 Calascibetta (En)	Dal 13/05/2022 al 22/05/2022 per N°40 ore per attività P.C.T.O.
DI DIO SALVATORE 11/11/2003 - LEONFORTE	BAR AZZURRA s.n.c., Via San Elena, 22, 94019 – Valguarnera (EN)	Dal 13/05/2022 al 22/05/2022 per N°40 ore per attività P.C.T.O.
GERVASI FRANCESCA 27/06/2001 - LEONFORTE	PASTICCERIA MALU' di Battiato M. & Schillirò L. s.n.c., Corso Umberto 470/472 - 94013 LEONFORTE	Dal 13/05/2022 al 22/05/2022 per N°40 ore per attività P.C.T.O.
GIUNTA ALESSANDRA 07/08/2003 - ENNA	BAR DELL'ANGOLO, di Incardona Alessandro Piazza Umberto I, 11, 94100 - Enna	Dal 13/05/2022 al 22/05/2022 per N°40 ore per attività P.C.T.O.
LAMARI INES 23/12/2003 - PIAZZA ARMERINA	Pasticceria- Gelateria di Diana Giuseppe, Piazza Generale Cascino, 34, 94015 Piazza Armerina (En)	Dal 13/05/2022 al 22/05/2022 per N°40 ore per attività P.C.T.O.
PARLASCINO LA MONICA	DOLCIUMI ZINGALE di Zingale Agata e C. S.N.C., via Gen.	Dal 13/05/2022 al 22/05/2022

SANULELE 09/10/2003 CATANIA	Muscara, 8, 94015, Piazza Armerina (EN)	per N°40 ore per attività P.C.T.O.
RUSSO ERIKA 17/08/2003 - SIRACUSA	PANIFICIO F.lli Nasello s.r.l., Via S. Elena 5, 94019 - Valguarnera (EN)	Dal 13/05/2022 al 22/05/2022 per N°40 ore per attività P.C.T.O.
RUSSO PAOLO 10/05/2003 - LEONFORTE	PASTICCERIA MALU' di Battiato M. & Schillirò L. s.n.c., Corso Umberto 470/472 - 94013 LEONFORTE	Dal 13/05/2022 al 22/05/2022 per N°40 ore per attività P.C.T.O.

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.

Il tutor

Prof.ssa Carla Casale

Allegato F - Percorsi svolti nell'ambito di Educazione civica

Il Consiglio di classe per quanto concerne la progettazione per l'insegnamento di "Educazione Civica" ha affrontato, in linea con gli obiettivi del PTOF e della legge n. 92 del 20 agosto 2019, art. 3 i seguenti argomenti, sviluppatosi attorno a tre nuclei concettuali quali:

1. Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà;
2. Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio;
3. Cittadinanza digitale.

- **Quadro orario settimanale**

Nel corso dell'anno scolastico è stato seguito il seguente quadro orario:

INSEGNAMENTI	I	II
Italiano	2	2
Matematica	2	2
Storia	2	2
Inglese	2	2
Scienze motorie	1	1
Religione	1	1
Francese	2	2

Scienze e cultura dell'alimentazione	2	2
Diritto e tecniche amministrative	3	3

- **Programma**

Ogni docente ha trattato i seguenti argomenti

- **Religione :**

- Le radici dell'antisemitismo
- L'antisemitismo moderno

- **Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive:**

- Lavoratore e sicurezza. Obblighi, diritti e doveri
- Guerra In Ucraina. Effetti economici

- **Matematica:**

- L'importanza della vaccinazione: semplici modelli epidemiologici e indice Rt. Difendersi dalla fake news: complottismo e probabilità

- **Scienze dell'alimentazione:**

- Lo spreco alimentare

- **Storia:**

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

- **Italiano:**

- Parità di genere. Diritto di voto alle donne.
- Rispetto dell'altro e condanna di ogni forma di violenza.

- **Inglese:**

- Green Jobs
- Le organizzazioni umanitarie

- **Francese:**

- L'unione Europea

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