



**IPS** ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE  
**FEDERICO II**  
INDUSTRIA E ARTIGIANATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA, E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - OTTICO



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](mailto:enis004004@istruzione.it) - Web: [www.iisenna.edu.it](http://www.iisenna.edu.it) - P.E.C. [enis004004@pec.istruzione.it](mailto: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***

**Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

**Articolazione : SALA E VENDITA**

**CLASSE V E SALA E VENDITA**



**Prot n. 3376 dell'11 /05/2022**

*Coordinatore di classe:* Prof.ssa Concetta Maddalena

*Il Dirigente Scolastico*  
Dott. Fernando Cipriano

## COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Discipline	Docenti	Firma
Lingua e letteratura italiana	Prof.ssa Elisa Di Salvo *	
Storia	Prof.ssa Elisa Di Salvo	
Matematica	Prof.ssa Tiziana Di Venti	
Lingua e civiltà straniera (Francese)	Prof.ssa Giuseppa Giovanna Taibi*	
Lingua e civiltà straniera (Inglese)	Prof.ssa Concetta Maddalena*	
Diritto e Tecniche Amministrative	Prof.ssa Maria Nicoletti	
Laboratorio Serv. Enog. Sala	Prof. Fabio Lavore*	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa Lucia Stivala*	
Scienze Motorie e Sportive	Prof. Orazio D'Accorso*	
Religione Cattolica	Prof. Angelo Antonio Di Cara	
Laboratorio Serv. Enog. Cucina	Prof. Pittà Angelo	
Sostegno	Prof.ssa Annarita Di Natale	

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

## **SOMMARIO**

Informazioni generali sull'Istituto	5
L'identità degli Istituti Professionali: il Profilo Educativo, Culturale e Professionale	8
Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi	9
Risultati di apprendimento degli insegnamenti comuni agli indirizzi del settore "Sala e Vendita"	11
Profilo Culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore "Servizi", indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" articolazione "Sala e Vendita"	12
Considerazioni generali sulla classe	13
Composizione della classe	13
Composizione della classe nel triennio	13
Andamento del credito scolastico	14
Criteri deliberati per l'attribuzione del credito scolastico	15
Variazioni del consiglio di classe nel triennio	17
Presentazione della classe e del percorso didattico seguito dal consiglio di classe in relazione alle esigenze formative	18
Attività DDI (in situazione di criticità)	19
Esperienze/temi/progetti realizzati nel corso dell'anno scolastico per sviluppare le competenze	21
Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di "Educazione civica"	22
Criteri di Valutazione	23
Tipologia di prove di verifica svolte nelle diverse discipline	29
Prove d'esame ai sensi dell'O.M. n. 65/2022	30
Svolgimento della seconda prova scritta ai sensi dell'O.M. n.769 del 2018	31
Svolgimento del colloquio	32
Competenze trasversali di "Educazione Civica" del curriculum d'istituto	34
Il Consiglio di Classe	36
Allegato A - Programmazione didattico-educativa	60
Allegato B - Consuntivi disciplinari	69
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	69
STORIA	74
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	77
LABORATORIO SERV. ENOG. CUCINA	80
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	83
LINGUA FRANCESE	86
LINGUA INGLESE	88
MATEMATICA	92
RELIGIONE CATTOLICA	94
LABORATORIO SERV. ENOG. SALA	96
	3

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	98
Allegato C - Griglie di valutazione o.m. 65/22	103
Allegato D - PDP candidati con DSA	111

## INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO

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

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

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

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.**

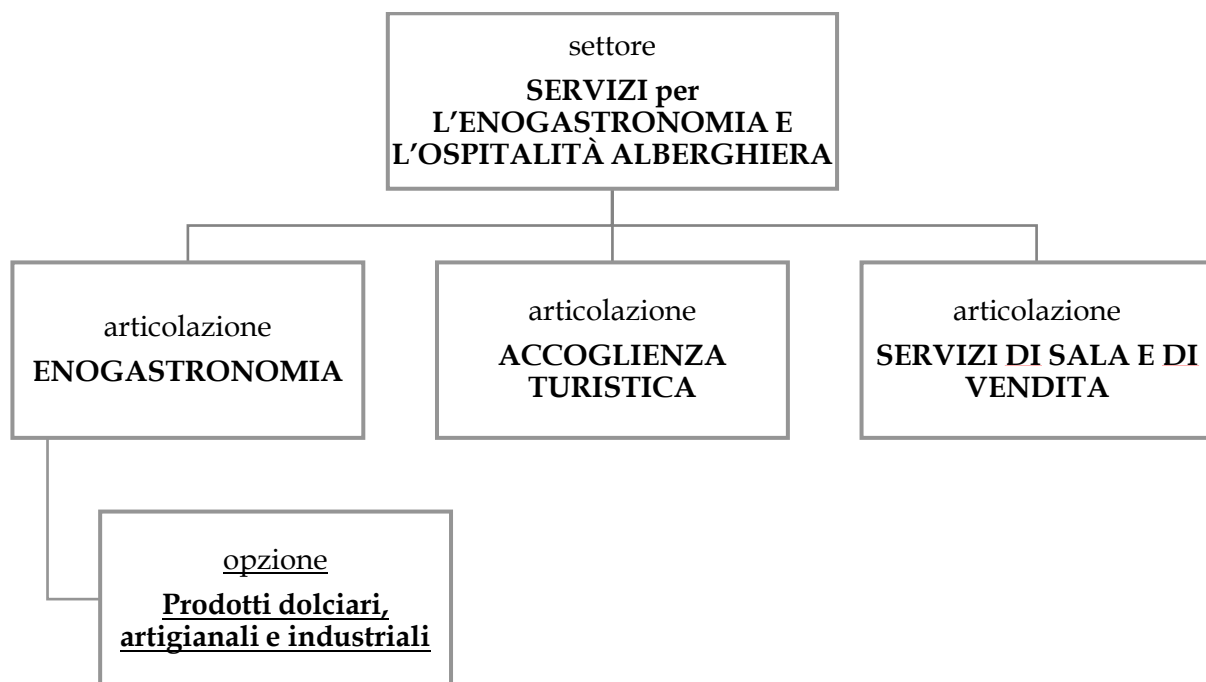
Nell'ambito del percorso quinquennale, dopo il primo biennio comune per ciascun indirizzo, a valenza orientativa, il percorso prevede tre articolazioni per il settore **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA:**

- 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. 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 a "**Cittadinanza e Costituzione**" di cui all'art. 1 del decreto legge 1 settembre 2008 n. 137 convertito con modificazioni dalla legge 30 ottobre 2008 n. 169, hanno coinvolto tutti gli ambiti disciplinari e si sono sviluppati, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico fino all'a.s. 2019/20.



## **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 "SALA E VENDITA"**

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

*-competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale*

- 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.
- 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).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- 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 DEI PERCORSI DEL SETTORE "SERVIZI", INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "SALA E VENDITA".**

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo: "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

**A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono i risultati di apprendimento di seguito descritti in termini di competenze.**

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse - controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti - valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 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 tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

## CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE

### COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		

### COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO

<b>Classe</b>	<b>2019/20</b>	<b>2020/21</b>	<b>2021/22</b>
studenti della classe	16	16	17
studenti inseriti	/	/	2
sospensione del giudizio finale	/	/	/
promossi scrutinio finale	16	15	/
non promossi	/	1	/
provenienti da altro istituto	/	1	/
ritirati/trasferiti	/	/	/





## 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)

<b>M = Media dei voti-scrutinio finale</b>	<b>&lt; 6</b>	<b>6</b>	<b>6,1-7</b>	<b>7,1-8</b>	<b>8,1-9</b>	<b>9,1-10</b>
<b>PUNTI</b>						
(Credito scolastico valore minimo)	7	9	10	11	13	14
<b>PROFITTO</b>	0	0	0,20 M≥6, 5	0,20 M≥7,5	0,20 M≥8, 5	0,20 M≥9, 5
<b>Assiduità della frequenza</b>						
Assenze: gg>40	0	0	0	0	0	0
gg 21/40	0,10	0,10	0,05	0,05	0,05	0,05
gg 0/20	0,20	0,20	0,10	0,10	0,10	0,10
<b>Interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo</b>						
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
<b>Interesse per IRC o attività alternativa*</b>						
<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
<b>Interesse per IRC o attività alternativa*</b>						
<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

<b>Attività complementari ed integrative:</b>						
<b>Progetti di durata biennale-Pon-Pof-Gare spotive - Attività integrative pomeridiane svolte nell'istituto</b>						
<b>= 1</b>	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
<b>= 2 o</b>	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
<b>&gt;2( o durata biennale)</b>	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30
<b>Crediti formativi:</b>						
<b>Attività artistiche e culturali, esperienza di volontariato, esperienza di lavoro, Patente Europea del computer (ECDL), certificazioni europee nelle lingue straniere</b>	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
<b>Crediti formativi:</b>						
<b>Attività artistiche e culturali, esperienza di volontariato, esperienza di lavoro, Patente Europea del computer (ECDL), certificazioni europee nelle lingue straniere</b>	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
<b>PUNTI</b>						
<b>(credito scolastico-Valore massimo)</b>	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 Lezione	A.S. 2019/20	A.S. 2020/21	A.S. 2021/22
Lingua e letteratura italiana	4+4+4	Rita Maria Teresa Castro	Elisa Di Salvo	Elisa Di Salvo
Storia	2+2+2	Rita Maria Teresa Castro	Elisa Di Salvo	Elisa Di Salvo
Matematica	3+3+3	Caruso Angela	Caruso Angela	Di Venti Tiziana
Lingua e civiltà straniera (Francese)	3+3+3	Giuseppa Giovanna Taibi	Giuseppa Giovanna Taibi	Giuseppa Giovanna Taibi
Lingua e civiltà straniera (Inglese)	3+3+3	Concetta Maddalena	Concetta Maddalena	Concetta Maddalena
Diritto e Tecniche Amministrative	4+5+5	Rosa Siciliano	Praticò Ignazia	Maria Nicoletti
Laboratorio Serv. Enog. Sala	7+5+4	Lavore Fabio	Lavore Fabio	Lavore Fabio
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4+3+3	Lucia Stivala	Lucia Stivala	Lucia Stivala
Scienze Motorie e Sportive	2+2+2	Gorizia Concetta Maugeri	Enza Ilaria Ippolito	Orazio D'Accorso
Religione Cattolica	1+1+1	Angelo Antonio Di Cara	Angelo Antonio Di Cara	Angelo Antonio Di Cara
Laboratorio Servizi Enog. Cucina	0+2+2	/	Carlo Verde	Pittà Angelo
Sostegno	9+9+9	Anna Rita Di Natale	Anna Rita Di Natale	Anna Rita Di Natale
Sostegno	9+9+ 0	Vetri Maria Concetta	Vetri Maria Concetta	/

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

La classe è formata da diciassette alunni (5 maschi e 12 femmine) di cui 15 provenienti dalla classe quarta e due provenienti dalla precedente classe V E Sala e Vendita. All'inizio dell'a.s. è presente un'alunna diversamente abile per la quale è stato predisposto e realizzato il Piano Educativo Individualizzato. L'alunna ha però smesso di frequentare le lezioni dopo circa due mesi di scuola. Nonostante le sollecitazioni, l'alunna non ha ripreso la frequenza e pertanto non potrà essere scrutinata per l'altissima percentuale di assenze.

Nella classe sono presenti due alunni con DSA per i quali sono stati predisposti appositi PDP, dove sono state indicate le misure compensative e dispensative individuate dal Consiglio di Classe per favorire il successo formativo dei suddetti alunni. I due PDP vengono allegati al documento del 15 maggio.

Gli studenti per la maggior parte risultano provenienti da Comuni della Provincia, solo tre sono residenti ad Enna. Il livello di socializzazione è soddisfacente, i rapporti fra compagni e con i docenti sono sempre stati corretti e rispettosi, con ottimi feedback comunicativi tra il gruppo di pari. La partecipazione alle attività didattiche è stata per lo più assidua e costante, ad eccezione di pochi casi. L'acquisizione dei contenuti è buona per molti e soddisfacente per alcuni. La fisionomia della classe è adeguata dal punto di vista dei livelli di apprendimento, dell'impegno e della capacità di rielaborazione personale.

A seguito del perdurare dell'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, hanno attivato la DDI per gli alunni affetti da Covid-19, 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, MEET, Classroom, Google drive, etc. Questo, oltre a permettere una forma alternativa di attività per casi isolati, ha dato la possibilità di svolgere a distanza i ricevimenti dei genitori. 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 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 nell'Ordinanza Ministeriale che disciplina lo stesso per l'anno 2021 - 2022.

Per quanto non espressamente indicato, si rimanda al singolo fascicolo personale di ciascun alunno o ad eventuali allegati ad uso esclusivo della Commissione d'Esame.

Si allega la programmazione di Classe deliberata in sede di Consiglio di Classe all'inizio dell'anno scolastico.

## ATTIVITA' DI DDI (in situazioni di criticità)

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

Gli obiettivi delle attività di didattica a distanza, così come deliberato dal CdD, sono stati:

- favorire una didattica inclusiva a vantaggio di ogni studente, utilizzando diversi strumenti di comunicazione anche nei casi di difficoltà di accesso; utilizzare le misure indicate nei piani personalizzati, l'uso di schemi e mappe concettuali, valorizzando l'impegno, il progresso e la partecipazione degli studenti;
- monitorare le situazioni di difficoltà nella fruizione della DDI da parte degli studenti, facilitare, per quanto possibile;
- privilegiare un approccio didattico basato sullo sviluppo di competenze, orientato all'imparare ad imparare, allo spirito di collaborazione, all'interazione autonoma, costruttiva ed efficace dello studente;
- valorizzare e rafforzare gli elementi positivi, i contributi originali, le buone pratiche degli studenti che possono emergere nelle attività di Didattica Distanza;
- rilevare nella didattica a distanza il metodo e l'organizzazione del lavoro degli studenti, oltre alla capacità comunicativa e alla responsabilità di portare a termine un lavoro o un compito;
- diffondere e implementare le potenzialità degli strumenti che integrano la didattica a distanza e che i docenti hanno già attivato per sopperire all'emergenza quali classroom, Meet, ecc.
- garantire alle famiglie l'informazione sull'evoluzione del processo di apprendimento nella didattica a distanza.

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

## ORGANIZZAZIONE

Anche nel corrente A.S. i Docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola" durante questa circostanza inaspettata ed imprevedibile e di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con tutte le attività previste per la Didattica a Distanza. Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente.

## PERCORSO EDUCATIVO

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, micro didattica e, dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del

COVID-19, attività di DDI. Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM.

In particolare, perdurante il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato 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; ricevere ed inviare correzione degli esercizi attraverso la mail istituzionale, tramite immagini su Whatsapp e Classroom con funzione apposita; spiegazione di argomenti tramite audio su Whatsapp, materiale didattico, mappe concettuale e Power Point con audio scaricate nel materiale didattico sul registro elettronico.

## **ESPERIENZE/TEMI/PROGETTI REALIZZATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO PER SVILUPPARE LE COMPETENZE**

*NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO, COMPATIBILMENTE CON LE RESTRIZIONI SANITARIE, LA CLASSE HA SVOLTO UN CERTO NUMERO DI ATTIVITÀ. NEL BIENNIO PRECEDENTE SONO STATE SVOLTE UN NUMERO LIMITATO DI ATTIVITÀ.*

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

- Tutti gli alunni della Classe hanno effettuate 40 ore totali di attività di PCTO nelle aziende del territorio

Inoltre la classe ha partecipato alle seguenti iniziative:

- Servizio di accoglienza durante: Open Day;
- Incontro didattico con il Responsabile Regionale “ Rete D’Imprese “e con il Direttore di Confesercenti;
- Incontro didattico con la CNA;
- Celebrazione giornata mondiale contro l’AIDS : incontro di informazione/formazione. Con il Consultorio Familiare dell’ASP di Enna;
- Seminario “Movimento creativo e immaginazione” presso Liceo Linguistico “Lincoln” di Enna ( alunni Nasiti Elisa e Girbone Luigi Pio);
- Conferenza di sensibilizzazione contro la violenza sulle donne “Non con le mani, ma con il cuore”
- Conferenza di educazione alla legalità- Le scuole incontrano Lucia Annibali: la mia storia di “non amore” ;
- Attività di Orientamento in entrata sia on line che in presenza presso Scuole Secondarie di I grado della provincia di Enna;
- Attività di Orientamento in uscita con varie Università e l’ Istituto Europeo di Design Spa;
- Adesione campagna di volontariato Legambiente “Non ti scordar di mé - Operazione scuole pulite”;
- Torneo Invernale di Volley Federico II”.
- Corsi di formazione sicurezza lavoratori generale e specifica rischio medio 12 ore (alumni Girbone e Gallozzi);
- Viaggio d’istruzione di 2 giorni “ Le Scuole sulla neve ”: gli alunni sono stati impegnati nelle specialità sportive in montagna: sci alpino, fondo, snowboard, presso Piano Provenza Etna Nord;
- Viaggio di istruzione in Emilia Romagna.

## **ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI "EDUCAZIONE CIVICA"**

Il Consiglio di classe, facendo riferimento alle Linee Guida della legge 20 agosto 2019 n. 92 che introduce l'insegnamento dell'educazione civica, seguendo il principio della trasversalità del nuovo insegnamento non ascrivibile a una singola materia, decide che ogni disciplina sarà parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno. In coerenza con gli obiettivi del PTOF e della legge 20 agosto 2019 n. 92, per l'acquisizione delle competenze di Educazione civica sono state affrontate le seguenti tematiche:

### **Italiano e Storia**

Agenda 2030

#### **Diritto:**

Art. 11 della Costituzione Italiana

Le Istituzioni europee e italiane

La Nascita, la composizione, lo scopo, le funzioni e limiti della NATO

### **Scienze degli Alimenti**

Alimentazione sostenibile

Gli allevamenti intensivi e consumo di risorse

Agricoltura sostenibile

Agricoltura biologica

La deforestazione

Fertilità del terreno e rotazione delle colture

Concimi organici

Gli sprechi alimentari

### **Francese**

La pollution

### **Inglese:**

The right to work

Human Rights

Agenda 2030 and the sustainable development: "Ways to help protect the environment

## **Laboratorio di Sala e Vendita**

*Sostenibilità: qualità e tipicità*

La qualità totale

La certificazione ISO 9000

I prodotti Biologici

La lotta integrata

La filiera corta e il chilometro zero

Cosa si intende per tipicità

## **Matematica**

La raccolta differenziata

## **Scienze Motorie**

Primo soccorso e sicurezza stradale

## **Religione**

L'uomo e la natura, un rapporto da riscrivere

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

La valutazione, che ha acquisito soprattutto una dimensione formativa relativamente al processo di apprendimento di ciascuno studente rappresenta una sintesi che tiene conto della crescita personale dello studente e della capacità di mobilitare le proprie competenze personali nell'attività di studio. Inoltre, nella valutazione si è cercato di dare un riscontro particolare al senso di responsabilità, all'autonomia, alla disponibilità a collaborare con gli insegnanti e con i compagni. Di seguito vengono riportate le griglie e gli strumenti di valutazione, deliberati nell'ambito del PTOF 2019- 2022.

<b>ASSE DEI LINGUAGGI</b>		
<b>Livello</b>	<b>Voto in decimi</b>	<b>Descrizione</b>
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.

<b>ASSE STORICO - SOCIALE</b>		
<b>Livello</b>	<b>Voto in decimi</b>	<b>Descrizione</b>
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.

<b>ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO</b>		
<b>Livello</b>	<b>Voto in decimi</b>	<b>Descrizione</b>
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.
--	--	-------------

<b>ASSE PROFESSIONALE</b>		
<b>Livello</b>	<b>Voto in decimi</b>	<b>Descrizione</b>
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

		<p>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.</p> <p>Usa il linguaggio tecnico e professionale in maniera appropriata e pertinente.</p>
--	--	---

### TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE NELLE DIVERSE DISCIPLINE

In linea con le indicazioni ministeriali e le circolari emanate dal Dirigente Scolastico, sono state effettuate le seguenti prove:

- ✓ verifiche orali;
- ✓ verifiche scritte;
- ✓ Altro

### PRIMO QUADRIMESTRE

<b>Tipologia di prova</b>	<b>Numero prove</b>	<b>Disciplina/e</b>
Prove strutturate e non strutturate. Analisi e interpretazione del testo	Numero 2	Lingua e letteratura italiana
Verifiche orali	Numero 2	Storia
Prova strutturata e risoluzione di problemi	Numero 2	Matematica
Prove strutturate e semistrutturate	Numero 2	Lingua e civiltà straniera (Francese)
Prove strutturate e semistrutturate	Numero 2	Lingua e civiltà straniera (Inglese)
Prove strutturate e semistrutturate	Numero 2	Diritto e Tecniche Amministrative
Esercitazioni in classe	Numero 2	Laboratorio Serv. Enog. Sala
Prove strutturate e semistrutturate	Numero 2	Laboratorio Serv. Enog. Cucina
Temi scritti	Numero 1	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Prove pratiche	Numero 2	Scienze Motorie e Sportive
Verifiche orali	Numero 2-3	Tutte le discipline

## SECONDO QUADRIMESTRE

Tipologia di prova	Numero prove	Disciplina/e
Analisi e interpretazione del testo Verifiche orali	Numero 2 Numero 2	Lingua e letteratura italiana
Verifiche orali	Numero 2	Storia
Verifiche scritte Verifiche orali	Numero 2 Numero 2	Matematica
Prove strutturate e semistrutturate Verifiche orali	Numero 2 Numero 2	Lingua e civiltà straniera (Francese)
Prove strutturate e semistrutturate Verifiche orali	Numero 2	Lingua e civiltà straniera (Inglese)
Prove strutturate e semistrutturate Verifiche orali	Numero 2 Numero 2	Diritto e Tecniche Amministrative
Esercitazioni pratiche Verifiche orali	Numero 3 Numero 2	Laboratorio Serv. Enog. Sala
Temi scritti	Numero 2	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Prove pratiche Verifiche orali	Numero 2 Numero 2	Scienze Motorie e Sportive
Verifiche orali	Numero 2	Laboratorio Serv. Enog. Cucina

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

Per il corrente A.S., facendo riferimento a quando 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 Diritto e tecniche amministrative 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 O.M. N. 769 DEL 2018***

*CODICE IP06 - INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA –  
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA*

Svolgimento della seconda prova scritta ai sensi d.m. n. 769 del 2018

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

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

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

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

Alla luce di quanto previsto nell'articolo 20 dell'O.M. 16/2022 commi 2 e 5, e dell'allegato B3 della stessa ordinanza a cui si rimanda, per quanto attiene la seconda prova scritta, per il settore Servizi indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Articolazione Sala e Vendita 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.

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

COMMISSIONE \_\_\_\_\_

***SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO***

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Lo studente candidato dimostra, nel corso del colloquio: di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera; di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le eventuali esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica; c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto.

***MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO DELLA CLASSE***

tipologia di materiale	Esempi	discipline coinvolte	a cosa serve
<i>Testo</i>	poesie, brani di autore, testi scientifici, brevi racconti, immagini di architetture e di opere d'arte, articolo di giornale, carta tematica	Alcune discipline	lettura orientativa del testo; analisi della struttura del testo per coglierne parti, approfondimenti, concetti; contestualizzazione storica/
<i>Documento</i>	Documenti riferiti a: periodi/episodi/personaggi/scopert	Alcune discipline	effettuare una contestualizzazione



	e che si richiede di contestualizzare, approfondire, collegare ad altri fatti episodi/fenomeni/esperienze di attualità altro		verificare la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione
<i>Esperienza</i>	esperienze didattiche (svolti durante l'a.s., incontro con autori o personalità, partecipazione a eventi promossi dalla scuola ...) reperibili dal Documento del 3 maggio	Tutte le discipline	effettuare una descrizione ripercorrere fasi del lavoro svolto effettuare collegamenti con contenuti disciplinari consentire approfondimenti personali/emotivi verificare la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione
<i>Grafico</i>	Grafici statistici, grafici che rappresentano dati di realtà o informazioni, grafici riferiti fenomeni a carattere sociale  Ambientale  I grafici possono essere: cartogrammi, ideogrammi, istogrammi, aerogrammi, diagrammi cartesiani, diagrammi a flusso, diagrammi ad albero.	Matematica	confrontare tipi diversi di situazioni/informazioni  mappare il processo che porta alla soluzione di un problema  individuare i passaggi logici che portano alla soluzione di un problema  effettuare confronti ed approfondimenti sui dati
<i>Situazione-stimolo o situazione-problema</i>	Fotografie, grafici, articoli di giornale, titoli di testi/articoli di giornale, frasi celebri, discorsi di personalità, riproduzioni di dipinti, tematiche ambientali o di attualità	aree specifiche delle diverse discipline d'esame	La situazione stimolo è "una situazione che presenta un problema" che necessita di un'esplicitazione al fine di identificare il nuovo sistema concettuale da raggiungere e il sapere da definire attraverso

		<p>l'azione. Il problema presentato deve essere aperto e fare riferimento a una situazione complessa che stimoli la riflessione. La situazione stimolo è utilizzata per fare emergere le conoscenze acquisite, argomentarle nel paragone con il problema posto, decostruite e reinvestite in una proposta risolutiva del problema, anche sulla base di esperienze formative dello studente</p>
--	--	--

### **COMPETENZE TRASVERSALI DI "EDUCAZIONE CIVICA" DEL CURRICOLO DI ISTITUTO**

Il Consiglio di classe ha sviluppato, in forma trasversale ed in coerenza con le indicazioni del Curricolo, le diverse attività meglio specificate nell'apposito allegato per l'acquisizione delle competenze di educazione civica

COMPETENZE	5° ANNO	
	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><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></p>	<p>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.</p>	<p>Le Regioni e le autonomie locali. Le Organizzazioni internazionali e l'Unione Europea.</p>
<p><i>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</i></p>	<p>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</p>	<p>Il rapporto di lavoro e la dignità del lavoratore. Industrializzazione equa, responsabile e sostenibile.</p>

	<p>dignitoso per tutti.</p> <p>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.</p>	
<p><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></p>	<p>Individuare quali attività umane possono avere ripercussioni dannose per la salute dei mari.</p> <p>Acquisire consapevolezza della necessità di costruire su basi pacifiche la società del futuro.</p>	<p>Obiettivo Agenda 2030 ONU per lo Sviluppo Sostenibile n. 14.: Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile.</p> <p>Obiettivo Agenda 2030 ONU per lo Sviluppo Sostenibile n. 16.: Promuovere società pacifiche e inclusive per uno sviluppo sostenibile.</p>
<p><i>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</i></p>	<p>Riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche ed ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali.</p> <p>Orientarsi nella normativa ambientale sui processi produttivi; utilizzare strumenti tecnologici per la tutela e la valorizzazione dell'ambiente.</p>	<p>Sviluppo urbano e inquinamento: la città sostenibile.</p> <p>Green Economy, green jobs &amp; green talents.</p>
<p><i>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</i></p>	<p>Individuare i comportamenti che possono mettere a rischio la nostra identità digitale e i comportamenti idonei per salvarla.</p> <p>Attivare le reazioni adeguate ad ogni situazione pericolosa che si possa presentare nella navigazione Internet. Evitare situazioni potenzialmente rischiose.</p>	<p>L'identità digitale.</p> <p>I rischi del web truffe, fishing, sexting (invio di messaggi sessualmente espliciti, anche con immagini), grooming (adescamento di minorenni tramite Internet).</p>

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta dell'11 maggio 2022.

IL CONSIGLIO DI CLASSE dell'11/05/2022

Componente	Disciplina	Firma
Elisa Di Salvo	Lingua e letteratura italiana	
Elisa Di Salvo	Storia	
Concetta Maddalena	Lingua inglese	
Giuseppa Giovanna Taibi	Lingua francese	
Tiziana Di Venti	Matematica	
Maria Nicoletti	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Lucia Stivala	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Angelo Pittà	Laboratorio di Cucina	
Fabio Lavore	Laboratorio di Sala e Vendita	
Orazio D'Accorso	Scienze motorie e sportive	
Angelo Antonio Di Cara	Religione cattolica o attività alternative	
Anna Rita Di Natale	Sostegno	

IL COORDINATORE

Prof.ssa Concetta Maddalena

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Fernando Cipriano



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](mailto:enis004004@istruzione.it) - Web: [www.iisenna.edu.it](http://www.iisenna.edu.it) - P.E.C. [enis004004@pec.istruzione.it](mailto:enis004004@pec.istruzione.it)

## RELAZIONE FINALE

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

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

CLASSE V E Sala e Vendita

### 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 (soft skills 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

I P.C.T.O. hanno visto impegnati gli alunni della classe durante l'anno scolastico 2021-2022, (alcuni di loro essendo ripetenti hanno iniziato la loro attività nell'a.s.2018/2019). Mentre 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, per i correnti anni scolastici, sviluppare il P.C.T.O. come

previsto in progetto, gli studenti hanno partecipato soltanto ai corsi di formazione, in parte in presenza e in parte on line, sulla sicurezza nei luoghi di lavoro ed il corso per Alimentaristi (HACCP).

Gli alunni hanno effettuato solo 40 ore di attività nelle aziende del territorio.

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; la valutazione del tutor aziendale è stata positiva, l'asse didattico è stato correttamente applicato alla pratica delle lavorazioni ed all'apprendimento. Gli obiettivi raggiunti, fondamentali nei Percorsi sulle Competenze Trasversali e di Orientamento, si possono così sintetizzare:

- Conoscenza dell'ambiente di lavoro e delle sue regole, con conseguente acquisizione di comportamenti idonei all'ambiente stesso;
- Sviluppo di capacità di adattamento e di apprendimento autonomo in situazioni nuove;
- Applicazione delle conoscenze e delle competenze acquisite nell'ambito del percorso scolastico;
- Conoscenza del territorio e delle istituzioni in esso presenti;
- Acquisizione di competenze nell'ambito professionale.

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. Il monitoraggio dell'andamento dell'esperienza è stato effettuato in itinere tramite contatti email e telefonici con i tutor aziendali, visite in azienda da parte del tutor scolastico, colloqui a scuola con gli alunni e attraverso una relazione dell'allievo redatta alla fine del percorso. Di seguito si riporta una tabella riepilogativa inerente i periodi di alternanza nell'anno scolastico che hanno impegnato gli alunni, le aziende ed il giudizio del tutor scolastico sulla scorta degli elementi forniti dai tutor aziendali.

### **A.S. 2021-2022 V E Sala e Vendita**

#### ***Tutor scolastico prof. Lavore Fabio***

CLASSE	ALUNNO	AZIENDA	PERIODO FORMATIVO	GIUDIZIO SINTETICO



### **3. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO**

Il CdC al termine del percorso in sede di scrutinio finale deve:

- verificare l'efficacia del processo formativo;
- valutare gli apprendimenti dello studente in organizzazione.

L'efficacia del processo formativo è realizzata in autonomia dalla scuola sulla base dei processi e dei modelli di monitoraggio adottati dall'Istituto. La valutazione degli apprendimenti dello studente è realizzata dalla scuola che tiene conto delle indicazioni fornite dal tutor aziendale. Le valutazioni fornite dal tutor aziendale infatti, permetteranno all'Istituzione Scolastica di fare una valutazione globale e conclusiva in merito al raggiungimento degli apprendimenti. Nella valutazione del tutor scolastico si farà riferimento a:

- Scheda di autovalutazione dello studente;
- Colloqui fra allievi, tutor interno ed esterno e consiglio di classe per esporre le riflessioni sull'esperienza;
- Verifica risultati con il personale coinvolto nelle azioni effettuate dallo studente in azienda;
- Scheda di rilevazione dei risultati del tutor aziendale;
- Incontro scuola azienda come rendiconto finale dell'esperienza

La valutazione globale degli apprendimenti concorre, ai sensi dell'art. 10 (credito scolastico) comma 4 dell'O.M. n.10 del 16/05/2020 relativa alle istruzioni per lo svolgimento degli esami di Stato 2019/2020, ad integrare quella delle discipline alle quali tali attività ed esperienze afferiscono ed ha contribuito, in tal senso, alla definizione del credito scolastico. Le competenze acquisite da ciascun alunno nei P.C.T.O., valutate dal Consiglio di Classe, sono riportate nell'allegato H della guida operativa pubblicata dal MIUR; la presente e il suddetto allegato farà parte integrante della documentazione da presentare alla commissione per gli Esami di Stato.

### **4. CONSIDERAZIONI FINALI**

Lo sforzo organizzativo per la realizzazione di questa attività appare sicuramente notevole. I risultati positivi e l'atteggiamento responsabile e coscienzioso dimostrato dalla stragrande maggioranza degli studenti, nonché l'apprezzamento espresso dai soggetti ospitanti, costituiscono tuttavia motivo di incoraggiamento a continuare, perfezionando ulteriormente alcuni aspetti.

Il tutor scolastico  
Prof. Lavore Fabio



ALLEGATO A - PROGRAMMAZIONE DIDATTICO-EDUCATIVA

ALLEGATO B - CONSUNTIVI FINALI DEI DOCENTI

ALLEGATO C - GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE D'ESAME

ALLEGATO D - PDP AUNNI DSA



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](mailto:enis004004@istruzione.it) - Web: [www.iisenna.edu.it](http://www.iisenna.edu.it) - P.E.C. [enis004004@pec.istruzione.it](mailto:enis004004@pec.istruzione.it)

## PROGETTAZIONE DIDATTICO-EDUCATIVA

<b>ANNO SCOLASTICO</b>	2021-2022														
<b>CLASSE</b>	V	<b>SEZIONE</b>	E SALA E VENDITA												
<b>INDIRIZZO</b>	Enogastronomia e ospitalità alberghiera														
<b>COORDINATORE DI CLASSE</b>	Prof.ssa CONCETTA MADDALENA														
<b>DOCENTI</b>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">Prof. Fabio Lavore</td> <td style="width: 50%;">Prof.ssa Elisa Di Salvo</td> </tr> <tr> <td>Prof. Di Venti Tiziana</td> <td>Prof.ssa Lucia Stivala</td> </tr> <tr> <td>Prof. Orazio D'Accorso</td> <td>Prof.ssa Concetta Maddalena</td> </tr> <tr> <td>Prof.ssa Annarita Di Natale</td> <td>Prof.ssa Maria Nicoletti</td> </tr> <tr> <td>Prof.ssa Giuseppa Giovanna Taibi</td> <td>Prof. Pittà Angelo</td> </tr> <tr> <td>Prof. Angelo Antonio Di Cara.</td> <td></td> </tr> </table>			Prof. Fabio Lavore	Prof.ssa Elisa Di Salvo	Prof. Di Venti Tiziana	Prof.ssa Lucia Stivala	Prof. Orazio D'Accorso	Prof.ssa Concetta Maddalena	Prof.ssa Annarita Di Natale	Prof.ssa Maria Nicoletti	Prof.ssa Giuseppa Giovanna Taibi	Prof. Pittà Angelo	Prof. Angelo Antonio Di Cara.	
Prof. Fabio Lavore	Prof.ssa Elisa Di Salvo														
Prof. Di Venti Tiziana	Prof.ssa Lucia Stivala														
Prof. Orazio D'Accorso	Prof.ssa Concetta Maddalena														
Prof.ssa Annarita Di Natale	Prof.ssa Maria Nicoletti														
Prof.ssa Giuseppa Giovanna Taibi	Prof. Pittà Angelo														
Prof. Angelo Antonio Di Cara.															

### Composizione della classe

N° alunni	N° alunni in ritardo nel percorso scolastico	N° alunni stranieri (*)	N° alunni DSA/BES	N° alunni DVA
17	2	2	2	2

(\*) Indicare gli alunni che non possiedono cittadinanza italiana

### Continuità

N° alunni provenienti dalla classe precedente	N° alunni provenienti da altre classi o sezioni dell'Istituto	N° alunni provenienti da altre Scuole
15	2	0

### Obiettivi socio-comportamentali

Il Consiglio di Classe ritiene che al termine dell'anno scolastico l'allievo/a dovrà perseguire le seguenti competenze comportamentali di base:

Rispettare leggi/regolamenti/regole	Rispettare il patrimonio	Lavorare in gruppo
<p><b>Puntualità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nell'ingresso della classe</li> <li>• nelle giustificazioni delle assenze e dei ritardi</li> <li>• nell'esecuzione dei compiti assegnati in classe</li> <li>• nei lavori extrascolastici</li> <li>• nella riconsegna dei compiti assegnati</li> </ul> <p><b>Prestare attenzione in classe</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• della classe</li> <li>• dei laboratori</li> <li>• degli spazi comuni</li> <li>• dell'ambiente e delle risorse naturali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Partecipare in modo propositivo al dialogo educativo, intervenendo senza sovrapposizione e rispettando i ruoli</li> <li>• Porsi in relazione con gli altri in modo corretto e leale, accettando critiche, rispettando le opinioni altrui e ammettendo i propri errori</li> <li>• Socializzare con i compagni e con i docenti</li> </ul>

## Competenze di cittadinanza

Le competenze chiave di cittadinanza costituiscono le competenze trasversali dei quattro Assi e si possono perseguire attraverso reciproca integrazione tra i saperi e le competenze contenute negli Assi.

Nella tabella che segue indicare per ogni asse le competenze chiave di cittadinanza da perseguire nel corso dell'anno scolastico.

Per la definizione delle competenze base di ogni disciplina, e per le strategie, attività e metodologie didattiche utilizzate, il Consiglio di classe rinvia a quanto stabilito nei singoli dipartimenti e nelle programmazioni individuali.

Asse Disciplinare	Competenza di cittadinanza sviluppate in particolare dall'asse	
<p style="text-align: center;"><b>ASSE DEI LINGUAGGI</b></p> <p><b>Discipline coinvolte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano</li> <li>• Inglese</li> <li>• Francese</li> </ul>		Imparare ad imparare
		Progettare
		Comunicare
	x	Collaborare e partecipare
	x	Agire in modo autonomo e responsabile
		Risolvere problemi
	x	Individuare collegamenti e relazioni
	x	Acquisire ed interpretare l'informazione
<p style="text-align: center;"><b>ASSE MATEMATICO</b></p> <p><b>Discipline coinvolte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matematica</li> </ul>	X	Imparare ad imparare
	X	Progettare
	X	Comunicare
	X	Collaborare e partecipare
	X	Agire in modo autonomo e responsabile
	X	Risolvere problemi
	X	Individuare collegamenti e relazioni
	X	Acquisire ed interpretare l'informazione
<p style="text-align: center;"><b>ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</b></p> <p><b>Discipline coinvolte:</b></p>	x	Imparare ad imparare
	X	Progettare
	X	Comunicare
	X	Collaborare e partecipare

<ul style="list-style-type: none"> <li>• SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</li> <li>• DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</li> <li>• LABORATORIO DI CUCINA</li> <li>• LABORATORIO DI SALA BAR E VENDITA</li> </ul>	X	Agire in modo autonomo e responsabile
	X	Risolvere problemi
	X	Individuare collegamenti e relazioni
	X	Acquisire ed interpretare l'informazione
<p style="text-align: center;"><b>ASSE STORICO-SOCIALE</b></p> <p><b>Discipline coinvolte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• STORIA</li> <li>• SCIENZE MOTORIE</li> <li>• RELIGIONE CATTOLICA</li> </ul>	X	Imparare ad imparare
	X	Progettare
	X	Comunicare
	X	Collaborare e partecipare
	X	Agire in modo autonomo e responsabile
	X	Risolvere problemi
	X	Individuare collegamenti e relazioni
	x	Acquisire ed interpretare l'informazione

### Strategie didattiche

X	Lezione frontale partecipata
X	Metodo induttivo e deduttivo
X	Esercitazione guidata
X	Incontri con esperti/Conferenze/Dibattiti
X	Problem solving
X	Brain storming
X	Analisi dei casi
X	Laboratorio
X	Stage
X	Viaggi di istruzione
X	Uscite didattiche
X	Didattica laboratoriale
X	Cooperative learning
	Altro

### Strumenti di verifica

X	Controllo sistematico del lavoro svolto
X	Interrogazioni orali
X	Test e questionari
X	Prove strutturate e semistrutturate
X	Discussioni, dibattiti, ....

X	Relazioni e ricerche individuali
X	Relazioni e ricerche di gruppo
X	Saggio breve, articolo di giornale, ....
X	Analisi di testi poetici, narrativi, ....
X	Risoluzione di problemi
X	Prove a carattere pluridisciplinare di tipo A, B, C, D, E, F
X	Mappe concettuali
X	Strumenti diversificati nella valutazione
X	Prove per classi parallele
X	Coinvolgimento degli studenti nella riflessione sul proprio rendimento
	Altro

### Mezzi e spazi

X	Libri di testo (cartaceo e E-book)
X	Software didattici
X	Biblioteca
X	Riviste specialistiche, quotidiani, ecc
X	Manuali e dizionari
X	Attrezzature sportive
X	Strumenti informatici multimediali
X	LIM
	Altro

### NUMERO MINIMO DI VERIFICHE PER QUADRIMESTRE

N° verifiche	Scritte/Grafiche	Orali	Pratiche	Altro
I quadrimestre	2	2	2	
II quadrimestre	2	2	2	

### Nuclei tematici e progetti pluridisciplinari *(se previsti)*

Nell'ambito della Progettazione vengono individuati alcuni nuclei tematici declinati poi in unità di apprendimento di carattere interdisciplinare, elaborate da più docenti in collaborazione fra di loro. I relativi percorsi didattici sono condotti in contemporanea e valutati collegialmente dai vari team di docenti coinvolti.

Vengono di seguito indicati nuclei tematici individuati:

**Modulo Trasversale : La produzione del vino e l'analisi sensoriale**

Docenti coinvolti: F. Lavore, A. Pittà, L. Stivala, M. Nicoletti, G. Taibi.C., Maddalena.

Discipline coinvolte: Lab. di Sala e Vendita, Lab. di Cucina, Scienza degli Alimenti, Diritto e tecniche Amministrative, Lingua francese, Lingua Inglese.

Contenuti e Obiettivi Formativi: dalla raccolta all'invecchiamento, le analisi sensoriali, la gestione della cantina e i relativi costi, terminologia in lingua, i valori nutrizionali.

Saper descrivere la filiera produttiva del vino, essere in grado di calcolare costi e ricavi, essere in grado di eseguire le analisi degustative ed il relativo servizio.

Periodo dicembre-febbraio

Unità di apprendimento interdisciplinari previste

UDA 1 – il vino

<i>Competenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Discipline coinvolte</i>	<i>Prodotti</i>
Valorizzare le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Descrivere le fasi: dalla nascita alla maturazione	Dalla vite alla conservazione	-Lab. di Sala e Vendita -Scienza degli Alimenti - Diritto e tecniche Amministrative	Valorizzare i prodotti del territorio
Integrare le competenze 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	Procedere alla degustazione in modo corretto, individuare i principi di abbinamento vino-cibo, utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera	Tecniche degustative ed abbinamento	Lab. di Sala e Vendita Lab. di Cucina Francese Inglese	Saper svolgere il servizio

**Modalità e tempi delle prove interdisciplinari a conclusione delle Unità di apprendimento:**

**Verifica orale a fine UDA**

### Modalità di recupero

X	Interventi individualizzati e differenziati, sportello, sportello help
X	Pausa didattica in itinere
X	Comunicazione con le famiglie attraverso ricevimenti settimanali prefissati
X	Recupero a fine modulo, per tutta la classe, in orario curricolare, su conoscenze e abilità non acquisite
X	Recupero delle abilità di base
X	Recupero metodologico

### Modalità di potenziamento e valorizzazione delle eccellenze

X	Esercitazioni mirate
X	Ricerche e letture individuali
X	Partecipazioni a eventi, gare e competizioni

### Azioni di sostegno allo svolgimento delle prove INVALSI

X	Esercitazioni mirate alle prove INVALSI
X	Interventi individualizzati per il potenziamento delle competenze di base

### Attività di ampliamento dell'O.F. o extra-curricolari ed esperienze da proporre alla classe, anche ai fini dello sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza

( individuate tra quelle più utili e formative per i bisogni del gruppo-classe )

X	Progetto
X	Convegno
X	Manifestazione
X	Visite guidate
X	Viaggio d'istruzione
X	Progetti Area Professionalizzante
	Altro

### Proposta visite guidate e viaggi di istruzione e individuazione docenti accompagnatori

Nell'organizzazione si terrà conto delle prerogative in capo agli organi collegiali per le delibere di competenza, e del rispetto degli aspetti normativi procedurali e contabili.



### Visite guidate

Motivazione	Meta	Periodo	Docenti accompagnatori ( indicare primo, secondo e riserva)
Approfondire conoscenze professionali	Aziende del settore. Città d'arte, musei etc.	Novembre- Aprile	

### Viaggio di istruzione

Motivazione	Meta	Periodo	Docenti accompagnatori ( indicare primo, secondo e riserva)
Conoscere le bellezze storiche e naturali dell'Italia	Da definire	Da definire	

**Per i criteri di valutazione degli apprendimenti e del comportamento si fa riferimento alla corrispondente sezione del PTOF**

### Comportamenti comuni dei docenti

- Mantenere la massima trasparenza nella programmazione e nei criteri di valutazione.
- Favorire la partecipazione attiva degli alunni e incoraggiarne la fiducia per la proprie possibilità.
- Utilizzare metodologie e strumenti diversificati e funzionali agli obiettivi da raggiungere.
- Favorire processi di auto-valutazione.
- Esigere la puntualità nell'esecuzione dei compiti, negli impegni assunti, negli orari fissati dai competenti organi..
- Pretendere rispetto delle regole, dei ruoli, dell'ambiente esterno e dei beni comuni.

### Carichi massimi di lavoro settimanali

Il Consiglio di Classe si rende disponibile a valutare con attenzione il carico di lavoro degli alunni ed a programmare le attività settimanali in modo flessibile, così da non concentrare troppi impegni nella stessa giornata. Nell'assegnazione del lavoro da svolgere a casa si terrà conto, pur nel rispetto delle esigenze didattiche dei singoli docenti, dell'orario giornaliero, della programmazione delle prove scritte, di eventuali impegni pomeridiani scolastici o parascolastici, di attività di PCTO, al fine di evitare un carico che possa compromettere i ritmi di apprendimento.

In particolare, si cercherà di evitare, se possibile, la concomitanza di più verifiche scritte: in linea generale, sarà effettuato un solo compito in classe nella mattinata.

Le date di svolgimento delle verifiche saranno fissate, comunicate e annotate nel registro di classe con un congruo anticipo.

Enna, 30/11/2021

**Il Coordinatore del C.d.C.**

Prof.ssa Concetta Maddalena

*Il Consiglio di Classe si riserva di integrare e modificare nel corso dell'anno scolastico con adeguata motivazione quanto contenuto nella presente scheda di programmazione per migliorare la performance complessiva delle attività formative e didattiche al fine di garantire il successo formativo degli studenti.*

## ALLEGATO B

### CONSUNTIVI DISCIPLINARI

#### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

#### LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

#### CLASSE V E SALA

Docente: Prof. **Elisa Di Salvo**

#### TESTI ADOTTATI

- Roncoroni/Cappellini/Dendi/Sada/Tribulato, *La mia letteratura, volume 3*,  
Carlo Signorelli;

#### METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezioni frontali;  
Attività interattive/laboratoriali;  
Cooperative learning;  
Lezioni da remoto in modalità sincrona e/o asincrona (su REGISTROARGO,  
PIATTAFORMA GSUITE FOR EDUCATION, CLASSROOM, MEET).

#### CONTENUTI

#### LETTERATURA ITALIANA

**GIACOMO LEOPARDI**

Il sabato del villaggio

<b>Fra Ottocento e Novecento</b>	<b>pag. 3</b>
<b>POSITIVISMO, NATURALISMO E VERISMO</b>	<b>pag. 12/15</b>
<b>GIOVANNI VERGA</b>	<b>pag. 54</b>
<b>I Malavoglia</b>	<b>pag. 98/99</b>
La famiglia Malavoglia	pag. 101/106
<b>IL DECADENTISMO</b>	
<b>Il Decadentismo</b>	<b>pag. 134</b>
<b>Il romanzo decadente</b>	<b>pag. 146</b>
<b>OSCAR WILDE</b>	<b>pag. 147</b>
<b>Il ritratto di Dorian Gray</b>	<b>pag. 148/149;</b>
La bellezza come unico valore	<b>pag. 150/152</b>
<b>GABRIELE D'ANNUNZIO</b>	<b>pag. 178/189</b>
D'Annunzio, personaggio da vivere inimitabile	pag. 186/187
<b>La pioggia nel pineto</b>	<b>pag. 208/213</b>
<b>LUIGI PIRANDELLO</b>	
<b>La vita e le opere</b>	<b>pag. 304/307</b>
<b>Il pensiero e la poetica</b>	<b>pag. 309/312</b>
<b>Il testo manifesto</b>	<b>pag. 313</b>
<b>Uno, nessuno e centomila</b>	<b>pag. 314 e pag. 340</b>
Un piccolo difetto	pag. 314/316

Conosco un Tizio...	pag. 313
<b>L'umorismo</b>	<b>pag. 313</b>
Vedo una vecchia signora	pag. 313
La vita è un flusso continuo...	pag. 313
<b>Il fu Mattia Pascal</b>	<b>pag. 333/334</b>
Io e l'ombra mia	pag. 356
<b>GIUSEPPE UNGARETTI</b>	<b>pag. 458</b>
Veglia	pag. 464
Soldati	pag. 485
<b>SALVATORE QUASIMODO</b>	<b>pag. 519</b>
Ed è subito sera	pag. 520
<b>PRIMO LEVI</b>	<b>pag. 566</b>
Se questo è un uomo	pag. 574
<b>CONSTANTIN KAVAFIS</b>	
Verso Itaca	

## LINGUA ITALIANA

Analisi del testo;

Analisi delle strutture sintattiche della lingua;

Esercitazioni per le prove INVALSI.

## COMPETENZE

Padroneggiare la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi;

Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità, in particolare con caratteristiche di documentazione, informazione e argomentazione;

Cercare, selezionare e usare fonti e documenti;

Contestualizzare e analizzare diversi tipi di testi formulando anche giudizi.

## ABILITA'

Orientarsi nel contesto storico-culturale che va dal secondo Ottocento fino alla metà del Novecento;

Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato lo sviluppo della cultura italiana.

Analizzare un testo in lingua italiana sia in prosa, sia in poesia.

Scrivere in maniera ortograficamente corretta;

Utilizzare le strutture morfosintattiche della lingua italiana;

Utilizzare i registri linguistici adeguati;

Usare metodi e strumenti per affrontare le diverse tipologie della prova scritta dell'esame di stato.

## STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri di testo;

Mappe mentali;

Mappe concettuali;

Schemi e grafici;

Invio di materiale e ascolto da remoto in modalità sincrona e/o asincrona di Unità didattiche registrate o postate su REGISTROARGO, PIATTAFORMA *GSUITE FOR EDUCATION*, CLASSROOM, MEET.

### DIDATTICA A DISTANZA

Nei periodi di sospensione delle attività didattiche l'Istituzione Scolastica ha attivato forme di didattica a distanza per tutte le discipline del curriculum scolastico.

Nello specifico, per la disciplina in oggetto si segnala che la trasmissione di materiale didattico e videolezioni è avvenuta attraverso:

- **REGISTRO ARGO;**

-**PIATTAFORMA *GSUITE FOR EDUCATION*;**

-**CLASSROOM;**

-**MEET.**

### VERIFICHE E VALUTAZIONI

Nella valutazione si è tenuto conto della situazione individuale di partenza e dell'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 sotto varia forma nel corso delle attività curriculari ed extracurriculari; del grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali stabiliti nella programmazione.

Le verifiche si sono svolte sotto forma di: Prove scritte e Interrogazioni orali.

## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

### STORIA

#### CLASSE V E SALA

Docente: Prof. **Elisa Di Salvo**

#### TESTI ADOTTATI

Gentile G./ Ronga L., *Guida allo studio della Storia*, volume 3, Editrice LA SCUOLA.

#### METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezioni frontali;

Attività interattive/laboratoriali;

Cooperative learning;

Lezioni da remoto in modalità sincrona e/o asincrona (su REGISTROARGO, PIATTAFORMA GSUITE FOR EDUCATION, CLASSROOM, MEET).

#### CONTENUTI

##### IL PRIMO NOVECENTO

Le radici sociali e ideologiche del Novecento.

La Belle Époque e l'età giolittiana.

La Prima Guerra Mondiale.

La rivoluzione russa.



## **LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA**

La crisi del dopoguerra in Europa.

La crisi del 1929.

Il totalitarismo in Italia: il Fascismo.

Il Nazismo e la crisi internazionale.

La Seconda Guerra Mondiale.

## **EDUCAZIONE CIVICA**

AGENDA 2030

## **COMPETENZE**

Riconoscere l'importanza della memoria storica nella costruzione dell'identità individuale e collettiva;

Collocare eventi e fenomeni nel tempo e nello spazio;

Conoscere e utilizzare il lessico storico;

Cogliere i nessi di causalità tra eventi e fenomeni.

## ABILITA'

Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità;

Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici;

Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali;

Esporre i contenuti curando la collocazione degli eventi nella dimensione spazio - temporale, la coerenza del discorso e la padronanza terminologica.

## STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri di testo;

Mappe mentali;

Mappe concettuali;

Schemi e grafici;

Invio di materiale e ascolto da remoto in modalità sincrona e/o asincrona di Unità didattiche registrate o postate su REGISTROARGO, PIATTAFORMA *GSUITE FOR EDUCATION*, CLASSROOM, MEET.

## DIDATTICA A DISTANZA

Nel periodo di sospensione delle attività didattiche in presenza, l'Istituzione Scolastica ha attivato forme di Didattica a Distanza per tutte le discipline del curriculum scolastico, ha altresì implementato la piattaforma Google Suite e fornito indicazioni per l'espletamento di tali attività.

Nello specifico, per la disciplina in oggetto si segnala che la trasmissione di materiale didattico e videolezioni è avvenuta attraverso:

- **REGISTRO ARGO;**

- **PIATTAFORMA GSUITE FOR EDUCATION;**

- **CLASSROOM;**

- **MEET.**

### **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

Nella valutazione si è tenuto conto della situazione individuale di partenza e dell'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 sotto varia forma nel corso delle attività curriculari ed extracurriculari; del grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali stabiliti nella programmazione.

Le verifiche si sono svolte sotto forma di Interrogazioni orali.

### **Scienza e cultura dell'alimentazione**

Docente: Prof.ssa **Stivala Lucia**

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022: 70

#### **TESTI ADOTTATI**

- Qualità e benessere a tavola
- Casa Editrice: CLITT
- Autori: Paola Matteo e Paola Montagnese

#### **METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

Nel corso dell'anno scolastico si è cercato di ricorrere il meno possibile alla lezione

frontale coinvolgendo gli allievi in attività che potessero interessarli e che prendessero spunto da necessità o curiosità personali. In particolare si è cercato di stimolare la valutazione critica delle loro abitudini alimentari messe a confronto con quelle necessarie per una sana alimentazione, capace non solo di mantenere lo stato di salute ma anche di prevenire la comparsa di eventuali patologie. Particolare attenzione si è cercato di porre all'uso della terminologia non solo di tipo specifico, in quanto la maggiore difficoltà per gli alunni rimane quella di esprimersi in maniera corretta sia oralmente che in forma scritta e ciò dipende dalla scarsa conoscenza del significato di termini anche di uso corrente oltre che dal ridotto confronto con i testi scritti.

#### - CONTENUTI

La filiera alimentare: le trasformazioni e la conservazione degli alimenti: per sottrazione d'acqua, mediante alte temperature, mediante basse temperature, attraverso metodi chimici naturali (il cloruro di sodio, il saccarosio, l'olio, l'alcol etilico e l'aceto), il sottovuoto, le microonde. L'affumicamento e la fermentazione.

La cottura degli alimenti: a calor umido, a calor secco, frittura e a microonde, le trasformazioni dei nutrienti.

Il sistema HACCP: prerequisiti, definizione e i sette principi.

La tutela della salute: il fabbisogno calorico e nutrizionale, valutazione dello stato nutrizionale, l'alimentazione equilibrata. I marchi di qualità. I LARN; le linee guida per una sana alimentazione italiana, la piramide alimentare, la dieta mediterranea, la dieta vegetariana e vegana.

La dieta equilibrata nelle diverse età: la dieta nella prima infanzia, l'alimentazione del bambino in età prescolare e scolare, l'alimentazione degli adolescenti, degli adulti e anziani; la dieta in condizioni fisiologiche particolari (gravidanza, allattamento e sportivo).

Le malattie correlate all'alimentazione: le malnutrizioni da carenze di vitamine e sali minerali, le malattie del benessere: obesità, sovrappeso, il diabete, l'ipercolesterolemia e l'ipertensione arteriosa e diete che possano prevenire o curare queste patologie; alimentazione e tumori; allergie e intolleranze alimentari (al lattosio e al glutine); disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia) conoscere cause, sintomi ed interventi dietoterapici richiesti da questi disturbi nutrizionali.

Cultura e religione: cibo e cultura, alimentazione nelle grandi religioni: il buddismo, il cristianesimo, l'ebraismo, l'induismo e l'islamismo.

#### - COMPETENZE

Saper agire nel sistema di qualità

Saper controllare e utilizzare gli alimenti in modo da evitare le principali cause di contaminazione chimica e biologica

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
Saper predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
Saper 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 tempo
Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina

**- ABILITA'**

Saper utilizzare varie tecniche di conservazione e di cottura degli alimenti
Saper redigere un piano HACCP
Saper formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
Saper individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
Saper riconoscere la certificazione di qualità
Saper distinguere le principali malattie di origine alimentare
Saper realizzare diete equilibrate individualizzate per soggetti di differente età e condizione fisica o con esigenze alimentari particolari
Saper individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni
Saper adottare misure dietetiche e comportamentali per la prevenzione delle allergie e delle intolleranze alimentari

**- ATTIVITA' DI RECUPERO E/O POTENZIAMENTO**

Le attività di recupero e approfondimento si sono svolte per la maggior parte in classe durante le ore curricolari su tutti gli argomenti disciplinari del quinto anno, attraverso lavori di gruppo, lavori differenziati e assiduo controllo dell'apprendimento.
---

**- STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

Lezione frontale. Lezione partecipata. Lavori individuali e di gruppo. Raccolta ed
--

elaborazione di materiale. Uso del libro di testo, di fotocopie e di articoli. Compilazione di schede e questionari sui consumi e sulle abitudini alimentari. Consultazione di tabelle di composizione degli alimenti. Elaborazione di mappe concettuali.

-

#### - VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche sono state effettuate attraverso colloqui orali e prove scritte. La valutazione ha tenuto conto della situazione di partenza e di quella attuale, della puntualità della restituzione delle consegne, dell'impegno, della conoscenza degli argomenti, della capacità di organizzare le proprie conoscenze e della crescita umana e culturale.

-

## Laboratorio Servizi Enogastronomici . Cucina

Docente: Prof. Angelo Pittà

Classe: V sez. E

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022, di cui 64 ore fino al 12 maggio 2022.

### TESTI ADOTTATI

Salviani G., *Professionisti in cucina, tecniche e pratiche per i futuri chef* – secondo biennio e quinto anno, Hoepli, Milano, 2017.

### METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

### CONTENUTI

Modulo 1: *Il banqueting, il buffet e le decorazioni*

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

classificazione e caratteristiche, il buffet nei diversi momenti ristorativi.

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

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

Modulo 2: *La qualità alimentare*

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

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

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

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

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

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

Modulo 4 *Le tecniche di cottura*

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

## **COMPETENZE**

- Utilizzare tecniche di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi, dei prodotti enogastronomici e ristorativi.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei prodotti di approvvigionamento e di produzione.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

- Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.
- Progettare eventi enogastronomici.

## **ABILITÀ**

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

## **STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

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

## **DIDATTICA A DISTANZA**

Con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 4 marzo 2020 e successivi è stata disposta la sospensione delle attività didattiche a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Nel periodo di sospensione delle attività didattiche l'Istituzione Scolastica ha attivato forme di didattica a distanza per tutte le discipline del curriculum scolastico, ha altresì implementato la piattaforma Google Suite e fornito indicazioni per l'espletamento di tali attività. Nello specifico, per la disciplina in oggetto si segnala quanto segue:

il docente, servendosi dell'applicazione Classroom di Google, ha creato l'aula virtuale della 5A attraverso la quale ha spiegato le diverse attività, assegnato e corretto i compiti, caricato video esemplificativi su alcuni argomenti affrontati e guide scritte illustrate per la preparazione di semplici piatti.

Per andare incontro alle esigenze di alcuni studenti è stato consentito loro di inviare gli esercizi



tramite Whatsapp.

Per le prove di verifica sono state preferite le domande chiuse con risposta a scelta multipla, preparate attraverso i Moduli di Google grazie ai quali gli studenti hanno avuto un feedback immediato sui risultati conseguiti.

In linea generale, gli studenti hanno eseguito tutte le attività proposte e rispettato i tempi di consegna.

## **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

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

Tale capacità è stata monitorata con prove di verifica strutturate e semistrutturate composte da quesiti scritti a scelta multipla, vero/falso, testi a completamento o a risposta aperta, oltre a verifiche orali. Nel secondo quadrimestre, le esercitazioni pratiche assegnate sono state valutate mediante la richiesta di invio agli alunni delle foto relative alle varie fasi della preparazione. La valutazione ha tenuto conto, altresì, del raggiungimento degli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale.

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

## **Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva**

Docente: Prof.ssa **Maria Nicoletti**

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022: **00**

TESTI ADOTTATI

Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica

Casa editrice: Liviana

Autori: De Luca e Fantozzi

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezioni frontali in presenza

Lezioni frontali da remoto

Lavori di gruppo

Esercitazioni con simulazioni

Ricerche con strumenti digitali

Frequenti pause didattiche per attività di recupero e approfondimento

## CONTENUTI

### La programmazione della gestione dell'impresa

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

### L'avvio di una nuova impresa.

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

### I costi

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

### Le previsioni e il budget.

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

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

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

### L'igiene e la sicurezza nella ristorazione.

La normativa di settore

### I contratti della ristorazione:

il catering

il banking

#### COMPETENZE

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

#### ABILITA'

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

#### ATTIVITA' DI RECUPERO E/O POTENZIAMENTO

Frequenti pause didattiche per attività di recupero e approfondimento

#### STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

#### DIDATTICA A DISTANZA

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

#### VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

## **Ligua Francese**

Docente: Prof.ssa **Giuseppa Giovanna Taibi**

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022: 66

#### **TESTI ADOTTATI**

Mèdeuf, Monaco, Bailly, Saveur de France. Eureka edizione

#### **METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

L'attività di insegnamento-apprendimento è stata realizzata attraverso sequenze didattiche direttamente legate agli obiettivi e ai contenuti proposti. È stata adottata una didattica modulare e per concretizzare tale attività è stato utilizzato l'approccio comunicativo. Gli studenti hanno utilizzato il linguaggio in maniera logico-creativa. Si è fatto ricorso a:

Lavoro individuale

Lavoro di gruppo

Lezione frontale e dialogata

Cooperative learning

Simulazione e role-play

## CONTENUTI

La Bretagne

La Normandie

L'Alsace

Le Pays de la Loire

Le produits du terroir

Ouvrir un restaurant en France

La réglementation sur l'hygiène et la sécurité

L'exploitation d'un restaurant

Les vins d'Alsace

L'élaboration de la bière

La cuisson et la conservation

Les méthodes de conservation modernes

L'hygiène alimentaire

Décrypter les dates de péremption des aliments

Les nouvelles tendances alimentaires

Le vin

La pollution

Le menu

La mise en place

Le champagne

### **COMPETENZE**

Padroneggiare la lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale relativo all'articolazione "Sala" per interagire nell'ambito di un ristorante o di un bar, per dare informazione ai clienti.

### **ABILITA'**

Conoscere i diversi modi di comunicare e il registro riferito a ogni tipo di messaggio; sapere orientare per dialogare in modo sintetico, con appropriatezza di lessico e con pronuncia corretta.

### **ATTIVITA' DI RECUPERO E/O POTENZIAMENTO**

Hanno approfondito attraverso fotocopie ed altri libri

### **STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

Libri, lezione frontale , lezione partecipata, discussioni, attività di gruppo , questionari, simulazione e role play . Si è sperimentata la didattica a distanza con video lezioni programmate e concordate con gli studenti affetti da covid, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso di piattaforme digitali e uso del registro elettronico

### **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

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

Nella valutazione somministrativa 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, la partecipazione mostrata sia nel corso del primo quadrimestre che durante le attività a distanza, puntualità nelle consegne, il metodo di studio acquisito e la conoscenza dei contenuti proposti.

## **Lingua Inglese**

Docente: Prof.ssa **Maddalena Concetta**

ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 20120/2021 : 60

## TESTO ADOTTATO

WELL DONE, SERVICE

di Catrin Elen Morris - Edizioni: ELI

## METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

## CONTENUTI

**From the book "WELL DONE":**

### **MODULE 3 Safety and Nutrition**

*Catering in theory, health and safety*

- HACCP and the seven principles

*Diet and nutrition*

- The eatwell plate

- Organic food and genetically modified organisms (GMOs)

- The Mediterranean Diet and the food pyramid

- Food allergies and intolerances

- Eating disorders

- Alternative Diets

## **MODULE 6 CAREER PATHS**

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

### **EDUCAZIONE CIVICA:**

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

## **COMPETENZE**

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

## **ABILITA'**

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



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

### **STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

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

### **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

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

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

1. la considerazione della situazione di partenza e dei progressi compiuti;
2. i risultati delle verifiche orali e scritte in relazione agli obiettivi prefissati;
3. l'osservazione continua dei singoli studenti durante il dialogo educativo;

4. la quantità e la qualità dell'impegno profuso;
5. il grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali.

## **Matematica**

Docente: Prof.ssa Tiziana Di Venti

Ore di lezione n. 67 effettuate fino al 15 maggio nell'anno scolastico 2021/2022.

### **TESTI ADOTTATI**

MATEMATICA IN PRATICA AUTORI: Fragni - Pettarini CASA EDITRICE DEA Scuola 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**

- Disequazioni e sistemi di disequazioni in una incognita
- Funzione di una sola variabile
- Dominio di una funzione razionale e irrazionale
- Simmetrie, zeri e segno di una funzione
- Limiti di funzioni
- Asintoto orizzontale, verticale e obliquo
- Derivata di funzioni
- Studio di semplici funzioni

- La raccolta differenziata

## COMPETENZE

Conoscere il concetto di funzione reale di variabile reale e la relativa terminologia  
Conoscere la classificazione delle funzioni e la loro rappresentazione  
Conoscere la classificazione delle funzioni analitiche: razionali ed irrazionali intere e fratte  
Conoscere il concetto di grafico di una funzione  
Conoscere il concetto di limite e i loro teoremi  
Definire gli asintoti  
Saper calcolare media aritmetica, mediana, moda, media ponderata, scarto quadratico.

## ABILITA'

Determinare l'insieme di esistenza di una funzione  
Tracciare i grafici di funzioni elementari  
Saper calcolare, se possibile, la funzione inversa  
Eeguire il calcolo di limiti  
Calcolare eventuali asintoti una funzione

## STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Lezione frontale, lezione partecipata con interventi, discussioni, attività di gruppo, questionari, esercizi di applicazione delle regole e delle proprietà da svolgere in classe ed esercizi di riflessione e di ragionamento tendenti a stimolare l'alunno a formulare ipotesi e a trarre conclusioni da svolgere sia in classe che a casa. Flessibilità, interazione alunni-docente.

## 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. Obiettivo delle verifiche è stato quello di accertare la conoscenza dei concetti e la capacità della loro applicazione. La maggior parte degli allievi hanno dimostrato particolare interesse per la disciplina, raggiungendo gli obiettivi proposti, pochi si sono disinteressati allo studio.

## RELIGIONE

### DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

Docente: Prof. Angelo Antonio DICARA

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021 n° 20 ore fino al 15 maggio 2021.

### TESTI ADOTTATI

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

### METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

1. Durante il primo quadrimestre sono state effettuate delle prove di ingresso al fine di accertare il livello di preparazione pregressa, di sensibilità personale, di motivazione e di disponibilità nei confronti dell' I.R.C., mediante quesiti scritti e/o orali e conversazioni guidate. I contenuti specifici della disciplina, proposti alla classe, si sono svolti in coerenza con gli obiettivi, con le finalità educative e formative dell'I.R.C., tenendo conto del vissuto e delle esperienze dell'alunno. Il lavoro metodologico è stato orientato nell'evitare un insegnamento nozionistico e cattedratico, mirando a coinvolgere gli alunni nelle lezioni, a chiarire i dubbi, a dedicare tempo alla discussione ed all'approfondimento di talune tematiche, utilizzando come strumenti didattici : il libro di testo, la lettura e il commento di brani tratti dalla Bibbia, la lezione frontale, la lezione interattiva e la visione di DVD. Con il decreto - legge 23 febbraio 2020, n.6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, l'istituto scolastico si è attivato per mettere in atto la didattica a distanza accreditandosi alla piattaforma G\_Suite Classroom.

### CONTENUTI

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

### COMPETENZE

- Cogliere i rischi e le opportunità delle tecnologie e dei nuovi mezzi di comunicazione sulla vita religiosa.  
Riconoscere in situazioni e vicende contemporanee modi concreti con cui la chiesa

realizza il comandamento dell'amore.

Riconoscere le linee di fondo della dottrina della chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato. Individuare i percorsi sviluppati dalla chiesa cattolica per l'ecumenismo e il dialogo interreligioso.

Motivare le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella 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.

### **DIDATTICA A DISTANZA**

A causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 nel primo periodo dell'anno scolastico e fino alla fine di gennaio 2021 è stata disposta da parte del Presidente del Consiglio dei Ministri la sospensione delle attività didattiche in presenza. Da questa disposizione l'istituzione Scolastica si è adoperata attivando la metodologia della DAD già messa in atto nel precedente anno scolastico.

Solo a partire dal secondo quadrimestre e fino ad oggi l'attività scolastica è stata svolta sia in presenza che in modalità DAD in base alle varie disposizioni ministeriali.

### **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

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

## SALA E VENDITA

Docente: Prof. Lavore Fabio

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022: 92.

### TESTI ADOTTATI

Tecniche di sala bar e vendita Plan ALMA

### METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezione frontale interattiva (con dibattiti in aula e con l'ausilio di supporti visivi )

- Lezione frontale interattiva a distanza
- Esercitazioni Pratiche di Laboratorio

### CONTENUTI

IL VINO: Produzione; vini passiti e speciali; legislazione; degustazione; abbinamenti.

LA BIRRA: Produzione; Degustazione; tipologie; abbinamento cibo-birra :

DISTILLATI E LIQUORI: Produzione; classificazione; servizio.

BEVANDE MISCELATE: Cocktail; classificazione IBA; attrezzatura; Bicchieri.

IL MENU' E LE CARTE: Storia del menù; tipologie di menù e carte; la redazione del menù; la carta dei vini.

I PRODOTTI TIPICI: la qualità totale; I prodotti biologici; la filiera corta e il km 0; che cosa si intende per tipicità.

LA CUCINA REGIONALE ED INTERNAZIONALE: I prodotti agroalimentari delle regioni italiane, le culture alimentari europee.

LA GESTIONE ECONOMICA: L'approvvigionamento; le politiche di approvvigionamento; il controllo dei costi; il food-cost; il beverage -cost.

### COMPETENZE

- 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

- 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
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

#### **ABILITA'**

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

#### **STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

Dispense in formato elettronico.

Libro di testo.

Blog

Classroom e Meet

#### **DIDATTICA A DISTANZA**

Con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 4 marzo 2020 e successivi è stata disposta la sospensione delle attività didattiche a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Nel periodo di sospensione delle attività didattiche l'Istituzione Scolastica ha attivato forme di didattica a distanza per tutte le discipline del curriculum scolastico, ha altresì implementato la piattaforma Google Suite e fornito indicazioni per l'espletamento di tali attività. Nello specifico, per la disciplina in oggetto si segnala quanto segue:

Attività realizzate:

-Gestione Economica

-La Birra

-I Prodotti Tipici

-La Gestione economica

Strumenti e piattaforme impiegate:

- piattaforma G Suite ( Meet, Classroom, Mail)

- Whatsapp, Skype

**Risposta degli alunni:**

Gli studenti hanno utilizzato gli strumenti sopra citati, hanno frequentato costantemente

## VERIFICHE E VALUTAZIONI

- Verifiche Orali
- Verifiche Pratiche

## Scienze delle attività Motorie e Sportive

Docente: Prof. D'Accorso Orazio

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022: 48

## TESTI ADOTTATI

Titolo : A 360°

Casa Editrice: Mondadori

Autori: M.G Giorgetti- P.Focacci-U. Orazi

## METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

La maggior parte dell'attività è stata impostata sull'alternarsi di tre metodi induttivi: risoluzione di problemi, scoperta guidata e libera esplorazione, che mettevano gli allievi di fronte a situazioni nuove o combinate. In questo modo sono stati loro stessi a ricercare e stabilizzare quegli atteggiamenti motori che ritenevano più utili alla risoluzione del problema. Compito dell'insegnante in questa fase è stato quello di osservare le soluzioni trovate ed eventualmente proporre nuove soluzioni o mettere in evidenza i comportamenti adottati da qualche allievo. Solo in una seconda fase e nella seconda parte dell'anno è stato dato più spazio all'analisi di alcuni gesti tecnici più precisati che rappresentavano le basi del lavoro di addestramento ai giochi sportivi di squadra. Si è proposto continuamente e soprattutto, nelle prime unità didattiche attività di collaborazione e di organizzazione per



migliorare il livello cooperativo e la capacità di adottare soluzioni originali da parte dei ragazzi.

La lezione interattiva è stata privilegiata rispetto a quella frontale. È stato, inoltre, adottato il criterio della gradualità, dal semplice al complesso.

## CONTENUTI

### ***Attività di sviluppo delle capacità condizionali.***

Esercizi di preatletismo generale a corpo libero, con piccoli e grandi attrezzi per migliorare l'efficienza cardio-polmonare e le capacità condizionali, *forza, resistenza, velocità, mobilità articolare.*

Esercizi di coordinazione dinamica generale a corpo libero, corsa con variazione di ritmo, a navetta, andature varie, corsa con variazione di direzione, movimenti di coordinazione braccia gambe, sviluppo della lateralità, capacità di gestire l'organizzazione spazio-temporale, capacità di gestire le risorse energetiche. Esercizi per la valutazione delle distanze e delle traiettorie con la palla. Esercizi per la strutturazione del proprio spazio

d'azione. Percorso di coordinazione dinamica generale. Percorso di coordinazione dinamica speciale con funicella o altro. Stretching, miglioramento della capacità muscolo-tendinea con miglioramento globale della capacità di movimento.

### ***Attività di sviluppo degli schemi motori.***

Riconoscimento del vissuto corporeo, sviluppo delle funzioni percettive e delle capacità fino-motorie, miglioramento dell'equilibrio, lavoro isometrico e di coordinazione dinamica nel movimento.

### ***Attività di avviamento alla pratica sportiva.***

*Atletica leggera:*

Test di resistenza.

Recupero di argomenti o esercitazioni già affrontate.

*Pallavolo:*

Perfezionamento delle caratteristiche tecnico-tattiche, sia dal punto di vista pratico che

teorico.

Costruzione delle diverse fasi attacco e difesa con riferimento al ruolo specifico del giocatore.

Partite e arbitraggio.

*Pallacanestro:*

Perfezionamento delle caratteristiche tecnico-tattiche, sia dal punto di vista pratico che teorico.

Partite e arbitraggio.

*Calcio:*

Partite e arbitraggio.

*Ginnastica artistica:*

Didattica di avviamento all'esecuzione dell'esercizio. Elementi di passaggio alla Verticale. Verticale alla spalliera.

Progressione individualizzata a corpo libero.

.

***Attività teoriche:***

Apparato cardiocircolatorio, la pressione, il sangue, la grande e la piccola circolazione, i vasi sanguigni, anatomia e fisiologia del cuore.

Apparato Respiratorio, anatomia e fisiologia, manovra di Heimlich, legge di Fick, patologie a carico dell'apparato respiratorio: enfisema, pneumotorace.

Nozioni di primo soccorso, BLS, RCP e messa in sicurezza. Classificazione delle fratture, la distorsione, la lussazione.

## **COMPETENZE**

Competenze motorie connesse ai singoli contenuti. Conoscenza e uso dei linguaggi specifici, delle regole di gioco e delle metodologie operative. Capacità di memorizzare le sequenze motorie, comprendere regole e tecniche, condurre con padronanza sia l'elaborazione concettuale sia l'esperienza motoria. Consapevolezza del significato culturale e salutistico delle attività. Evidenziare specifiche funzionalità neuromuscolari.

Dimostrare qualità operative sportive. Conoscere le norme elementari di comportamento per prevenire infortuni. Organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti motori.

## **ABILITA'**

- - Riesce a selezionare le metodologie di sviluppo delle singole capacità motorie e dell'allenamento in generale in funzione di obiettivi specifici;
- - sa utilizzare i test funzionali alla valutazione delle proprie capacità motorie e riesce ad ottenere miglioramenti più o meno significativi nel loro sviluppo;
- - sa gestire in modo autonomo la fase di avviamento motorio in funzione dell'attività da svolgere;
- - è in grado di assumere posture corrette durante le esercitazioni, soprattutto in presenza di sovraccarichi;
- - sa definire la natura ed i caratteri dello sport;  
sa analizzare gli sviluppi del concetto di attività motoria, sportiva ed espressiva nei vari
- -  
- momenti storici.
- E' in grado di praticare le tecniche individuali e di squadra degli sport proposti e le utilizza in maniera personale;
- riconosce le abilità tecniche e le componenti energetiche delle attività sportive o espressive;
- è in grado di confrontare le proprie potenzialità motorie con quelle richieste dagli sport o dalle attività espressive presi in esame
- Mette in relazione i vari metodi che facilitano o potenziano le prestazioni individuali con le influenze sullo stato di salute e con l'etica sportiva
- Sa relazionarsi con i vari ambienti in cui svolge le proprie attività e con le strutture ed attrezzature che utilizza.

## **ATTIVITA' DI RECUPERO E/O POTENZIAMENTO**

Test motori, itinerari didattici differenziati in relazione alle caratteristiche di ciascun studente per favorire l'apprendimento individuale.

## **STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

Piccoli e grandi attrezzi presenti in palestra, libri di testo, sussidi informatici.

## VERIFICHE E VALUTAZIONI

La valutazione è stato un processo che si è sviluppato attraverso varie fasi:

1° fase: verifiche con test motori e colloqui, all'inizio dell'anno, per la valutazione d'ingresso.

2° fase: verifiche con osservazioni sistematiche, descrizione del percorso svolto, prove pratiche e colloqui, in itinere, per la valutazione formativa.

3a fase: verifiche con colloqui, test motori ed osservazioni trimestrali e finali, per la valutazione sommativa, in cui si sono evidenziati non solo i miglioramenti conseguiti rispetto ai livelli di partenza, ma anche l'acquisizione di un atteggiamento volitivo tendente a superare le difficoltà, il rispetto delle consegne, il comportamento, e il grado di maturità psicomotoria raggiunto.

Sia le verifiche che le valutazioni sono state attuate "osservando" molto gli alunni, senza tecnicizzare eccessivamente gli interventi ed evitando di soffermarci troppo a lungo

## ALLEGATO C- Griglie di valutazione (O.M 65/22 MIUR)

### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

#### Punteggio

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50
	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.	6.50 - 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	0.50 - 1
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50
	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	0.50 - 1
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50
	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	0.50
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e	3

		semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3
<b>Punteggio totale della prova</b>			

**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)**

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

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

**TIPOLOGIA A**

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

--	--

#### **TIPOLOGIA B**

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

#### **TIPOLOGIA C**

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

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

<b>Punteggio totale generale in centesimi</b>	
<b>Punteggio in ventesimi</b>	
<b>Punteggio finale arrotondato</b>	

**PUNTEGGIO CONVERTITO IN BASE 15 : \_\_\_\_\_**



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

I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

---

---

---

---

---

---

---

---

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE "FEDERICO II" - ENNA

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)

<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio in base 10</b>
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

I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

---

---

---

---

---

---

---

**ALLEGATO C - TABELLA DI CONVERSIONE CREDITO SCOLASTICO** (all. C O.M. 65-2022)

**Tabella 1**

**Conversione del credito scolastico complessivo**

<b>Punteggio in base 40</b>	<b>Punteggio in base 50</b>
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

## *ALLEGATO D - PDP alunni DSA*

Per quanto riguarda i candidati con DSA, in merito alle misure compensative e dispensative necessarie nelle varie fasi dell'esame di Stato, si rimanda ai rispettivi PDP, allegati in forma riservata.