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

ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi del D.Lvo 62/2017 e O.M. n. 45/2023)

Classe V D Pasticceria

Istituto Professionale Statale Federico II

Settore ***"SERVIZI"***

Indirizzo ***"SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"***

Articolazione "***Enogastronomia"***

Opzione ***"Prodotti dolciari artigianali ed industriali"***

SOMMARIO

Componenti del Consiglio di classe 3

Informazioni generali sull'Istituto 3

L'identità degli Istituti Professionali: il Profilo Educativo, Culturale e Professionale 6

Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi 6

risultati di apprendimento degli insegnamenti comuni agli indirizzi del settore "servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" 8

profilo culturale e risultati di apprendimento dell'indirizzo "servizi per l'enogastronomia e l' ospitalita' alberghiera" 9

Considerazioni generali sulla classe 10

Composizione della classe nel triennio 10

Andamento del credito scolastico 11

criteri di attribuzione del credito scolastico 12

Variazione nel consiglio di classe nel triennio 13

Presentazione della classe e del percorso didattico seguito dal consiglio di classe in relazione alle esigenze formative 13

Esperienze/temi/progetti realizzati nel corso dell'anno scolastico per sviluppare le competenze 14

Organizzazione didattica dell'insegnamento di "Educazione Civica" 14

Competenze trasversali di "Educazione Civica" del curriculo di Istituto 15

Criteri di Valutazione per le verifiche effettuate durante l'anno scolastico 2022/2023 16

Tipologia di prove di verifica svolte nelle diverse discipline nel corrente A.S. 2022/2023 21

Prove d'esame ai sensi dell'O.M. n. 45 /2023 22

Svolgimento della seconda prova scritta ai sensi del d.m. n. 769 del 2018 23

Materiali proposti per il colloquio sulla base del percorso didattico della classe 26

griglie di valutazione 1° prova scritta 27

griglia di valutazione 2° prova scritta 29

griglie di valutazione prova orale (allegato a) 30

IL CONSIGLIO DI CLASSE 31

ALLEGATO A 32

Consuntivo delle attività disciplinari 32

ALLEGATO B 53

Percorsi di PCTO durante gli anni scolastici (2020/21-2021/22- 2022/23) 53

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	DOCENTI
Lingua letteratura italiana Storia	*Prof.ssa Rosalba Russo*
Lingua Straniera Inglese	*Prof.ssa Alida Di Martino*
Diritto tecniche amministrative della struttura ricettiva	*Prof.ssa Maria Nicoletti **
Matematica	*Prof. Mario Geraci*
Scienza e cultura dell'alimentazione	*Prof.ssa Carla Casale **
Laboratorio Enogastronomia Cucina	*Prof. Angelo Pittà **
Lingua Francese	*Prof.ssa Maria Alessandra Fazzi*
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	*Prof. Pietro Caciuffo*
Scienze motorie	*Prof.ssa Maria Maddalena De Francisci*
Religione	*Prof. Calogero Massaro*

Docenti nominati in qualità di commissari interni d'esame: delibera del consiglio di classe del 07/02/2023

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

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

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

A. PERCORSO QUINQUENNALE nei settori:

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

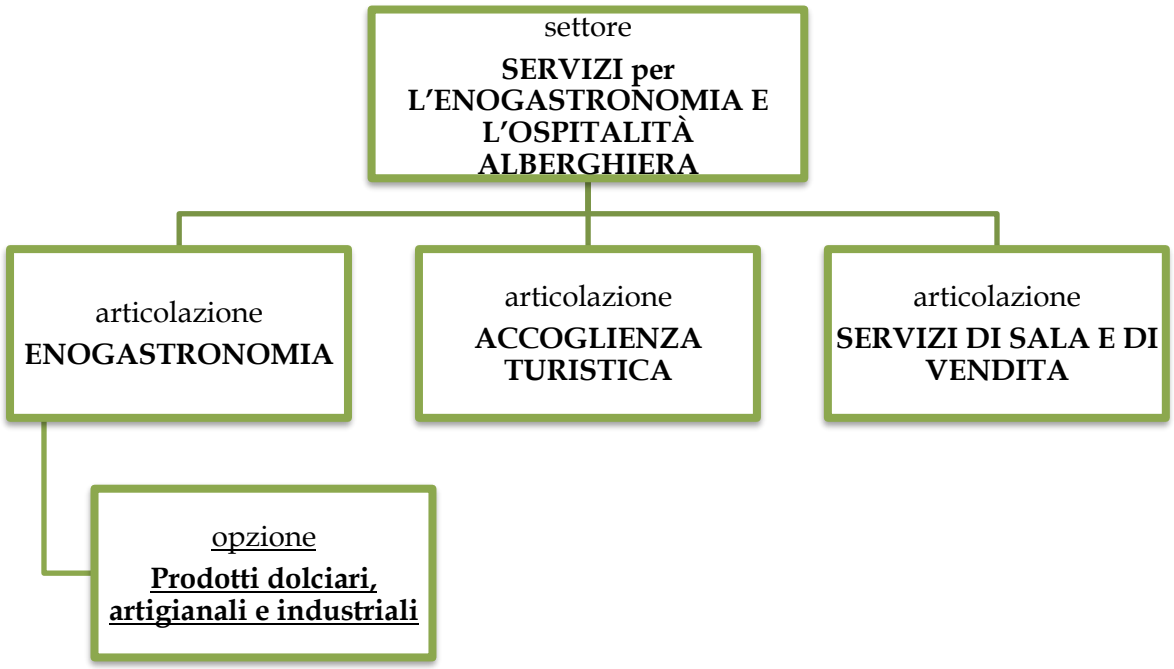
B. PERCORSO TRIENNALE (I. e F. P.), in forma sussidiaria con la regione Sicilia nei settori cucina, sala bar, accoglienza turistica, meccanico, termico e moda.

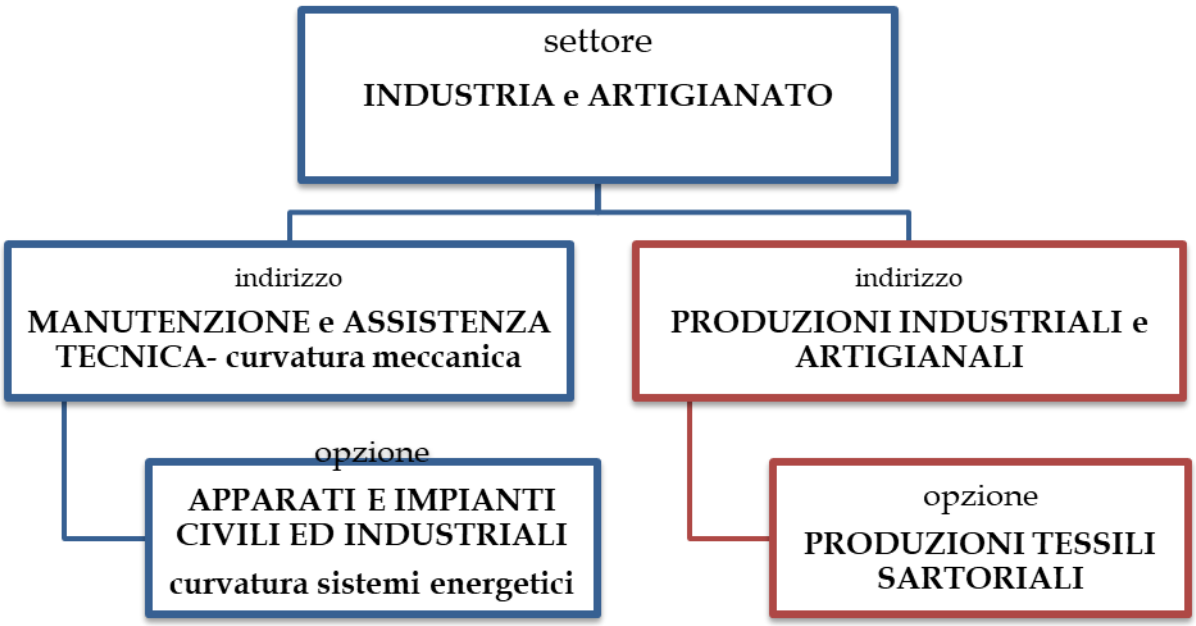
C. PERCORSO QUADRIENNALE (I.e. F.P.), in forma sussidiaria con la Regione Sicilia per il conseguimento dei diplomi di Tecnico.

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

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

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




settore
INDUSTRIA e ARTIGIANATO
indirizzo
MANUTENZIONE e ASSISTENZA TECNICA- curvatura meccanica
indirizzo
PRODUZIONI INDUSTRIALI e ARTIGIANALI
opzione
APPARATI E IMPIANTI CIVILI ED INDUSTRIALI
curvatura sistemi energetici
opzione
PRODUZIONI TESSILI SARTORIALI

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

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

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

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

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

In linea con le indicazioni dell'Unione Europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

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

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

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

RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI A TUTTI I PERCORSI

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

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

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

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI COMUNI AGLI INDIRIZZI DEL SETTORE "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

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

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELL'INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA"

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

È in grado di:

utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

comunicare in almeno due lingue straniere;

reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

	ALUNNI	PROVENIENZA
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO

Classe	2020/2021	2021/2022	2022/2023
studenti della classe	11	9	9
studenti inseriti		1	
sospensione del giudizio finale	1		
promossi scrutinio finale	6	7	
non promossi	4	2	
provenienti da altro istituto			
ritirati/trasferiti			

ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

	Credito III anno	Credito IV anno	Totale credito III e IV anno

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

tabella a - classi quinte a.s. 2022/23

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

M = Media dei voti-scrutinio finale	< 6	6	6,1-7	7,1-8	8,1-9	9,1-10
PUNTI (Credito scolastico valore minimo)	**7**	**9**	**10**	**11**	**13**	**14**
PROFITTO	0	0	0,25 M≥6,5	0,25 M≥7,5	0,20 M≥8,5	0,25 M≥9,5
Assiduità della frequenza						
Discontinua	0	0	0	0	0	0
Regolare	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Assidua	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
Interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo						
Limitato	0	0	0	0	0	0
Adeguato	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Costante	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
Attivo	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
Interesse per IRC o attività alternativa*						
<Sufficiente	0	0	0	0	0	0
Sufficiente	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
>Sufficiente	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	010
Attività complementari ed integrative: Progetti di durata biennale-Pon-Pof-Gare sportive - Attività integrative pomeridiane svolte nell'istituto						
= 1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
= 2	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
>2	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
(i progetti di durata biennale vengono considerati come due progetti distinti)						
Attività formative: Attività artistiche e culturali, esperienza di volontariato, esperienza di lavoro, Patente Europea del computer (ECDL), certificazioni europee nelle lingue straniere	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
PUNTI (credito scolastico-Valore massimo)	8	10	11	12	14	15

- Il totale va arrotondato per eccesso se il decimale è superiore o uguale a 0,5
- Se l'alunno viene ammesso "A MAGGIORANZA" alla classe successiva o agli esami di stato, viene attribuito un credito scolastico pari al punteggio minimo della banda di oscillazione.

VARIAZIONE NEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Discipline curricolari	Ore di Lezione	A.S. 2020/21	A.S. 2021/22	A.S. 2022/23
Lingua e letteratura italiana	4+4+4	R. Russo	R. Russo	R. Russo
Storia	2+2+2	A. Di Martino	A. Di Martino	A. Di Martino
Lingua Straniera Inglese	3+3+3	A. Di Martino	A. Di Martino	A. Di Martino
Diritto tecniche amministrative della struttura ricettiva	0+2+2	M. Nicoletti	M. Nicoletti	M. Nicoletti
Matematica	3+3+3	M. Geraci	M. Geraci	M. Geraci
Scienza e cultura dell'alimentazione	4+3+3	C. Casale	C. Casale	C. Casale
Laboratorio Enogastronomia Past.	6+4+4	A. Pittà	A. Pittà	A. Pittà
Lingua Francese	3+3+3	A. Fazzi	A. Fazzi	A. Fazzi
Religione	1+1+1	A. La Cagnina	M. Messina	C. Massaro
Sc. Motorie	2+2+2	M. De Francisci	M. De Francisci	M. De Francisci
Tecniche di organizzazione e Gestione dei processi produttivi	0+2+2	/	P. Caciuffo	P. Caciuffo

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

La classe è formata da 7 alunni frequentati tutti provenienti dalla quarta classe.

E' presente un alunno DSA certificato con disturbo evolutivo specifico (presenza di disturbo di sviluppo della coordinazione – incluse le abilità di scrittura – e deficit delle abilità aritmetiche e delle funzioni esecutive), per il quale il C.d.C. ha deliberato l'adozione del Piano Didattico Personalizzato, posto nel fascicolo dell'alunno, in cui sono indicati gli strumenti compensativi / dispensativi e le modalità di valutazione.

Gli alunni sono quasi tutti di Enna e residenti nel capoluogo, tranne due della provincia. La classe è coesa, attiva e partecipe ai lavori proposti dai docenti. La sua fisionomia è eterogenea dal punto di vista dei livelli di apprendimento: la maggior parte degli alunni ha raggiunto risultati adeguati ed anche di buon livello, mentre una minoranza, pur con qualche caso più controverso, ha comunque raggiunto competenze sufficienti.

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

Durante questo anno in corso la didattica si è svolta sempre in presenza.

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

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

Nel corso dell'anno scolastico la classe ha partecipato alle seguenti attività:

	DATA	CIRCOLARE	TITOLO
1	14/11/2022	n. 63	Seminario "on line" relativo allo svolgimento della professione di Chef o Maitre in America
2	25/11/2022	n. 87	"Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne"
3	02/12/2022	n. 99	Uscita didattica a Palermo-Villaggio Coldiretti
4	26/01/2023	n. 151	Spettacolo teatrale "Quando c'era Pippo"
5	27/01/2023	n. 155	Giornata della memoria: un momento di riflessione
6	08/02/2023	n. 170	Progetto La Sicilia tra Otto e Novecento, proiezione documentario 1893. L'inchiesta
7	07/02/2023	n. 172	Safer Internet Day "Together for a better internet"
8	Dal 15/03 al 17/03 2023	n. 216	Schemi in Classe Film festival-incontri e lab
9	22/03/2023	n. 233	Progetto La Sicilia tra Otto e Novecento, proiezione documentario. Ci credevamo Memorie di lotte contadine
10	28/03/2023	n. 248	Partecipazione Kore Open Day 2023
11	30/03/2023	n. 250	Corso di formazione Hoepli-cast "L'orgoglio dei mestieri del gusto"
12	26/04/2023		Giornata mondiale per la consapevolezza dell'autismo
13	27/04/2023	n. 303	Attività di monitoraggio e rendicontazione orientamento
14	27/04/2023	n. 304	Orientamento in uscita "Alma"
15	08/05/2023	n. 326	Orientamento in uscita "ITS Agroalimentare – Fondazione Albatros"
16	08/05/2023	n. 327	Orientamento in uscita "ITS – Fondazione Archimede"
17	08/05/2023	n. 330	Visita didattica presso galleria civica di Enna – MOSTRA FOTOGRAFICA ENNA UN TEMPO

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DELL'INSEGNAMENTO DI "EDUCAZIONE CIVICA"

Come previsto dall'art. 3 della legge n. 92 del 20 agosto 2019, l'insegnamento dell'Educazione Civica è stato sviluppato in coerenza con le indicazioni del Curriculo in forma trasversale, intorno a tre nuclei concettuali (Cittadinanza e Costituzione, Sviluppo sostenibile, Cittadinanza digitale) con il coinvolgimento dell'intero consiglio di classe.

Il principio educativo della trasversalità di tale insegnamento rispetto a tutte le discipline di studio si fonda sull'idea che "ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno" e che è importante sviluppare "processi di interconnessione tra saperi disciplinari e interdisciplinari per la "formazione di cittadini

responsabili e attivi e per la promozione di una partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri".

Si rimanda al Curriculo d'Istituto che:

- per il triennio EOA (arte bianca e pasticceria)

Insegnamenti	**3° anno**	**4° anno**	**5° anno**
Italiano	3	3	3
Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Storia	4	3	3
Scienze motorie	4	3	3
RC o att. alter.	4	3	3
Francese	3	3	3
Scienz e cult. dell'alim.	3	3	3
Diritto e tecn. ammin.	3	3	3
Laboratorio di pasticceria	3	3	3
T.o.g.p.p.	0	3	3
TOTALE	**33 ore**	**33 ore**	**33 ore**

Le competenze sono state acquisite trattando, nel corso dell'anno, le tematiche riportate nei relativi consuntivi di ciascuna disciplina.

COMPETENZE TRASVERSALI DI "EDUCAZIONE CIVICA" DEL CURRICULO DI ISTITUTO

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

COMPETENZE	**5° ANNO**	
	ABILITA'	**CONOSCENZE**
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	Valutare i vantaggi e le potenzialità di normative rispondenti alle esigenze speciali delle comunità territoriali. Inquadrare nel contesto della Storia contemporanea le vicende che hanno portato all'esigenza di cooperazione nazionale.	Le Regioni e le autonomie locali. Le Organizzazioni internazionali e l'Unione Europea.

Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	Proiettare la propria attività formativa attuale verso un futuro lavorativo, riflettendo sull'obiettivo Agenda 2030 ONU per lo Sviluppo Sostenibile n. 8.: Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti. Immaginare propri percorsi lavorativi in relazione all' Obiettivo Agenda 2030 ONU per lo Sviluppo Sostenibile n. 9.: Costruire un'infrastruttura resiliente e promuovere l'innovazione ed una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile.	Il rapporto di lavoro e la dignità del lavoratore. Industrializzazione equa, responsabile e sostenibile.
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	Individuare quali attività umane possono avere ripercussioni dannose per la salute dei mari. Acquisire consapevolezza della necessità di costruire su basi pacifiche la società del futuro.	Obiettivo Agenda 2030 ONU per lo Sviluppo Sostenibile n. 14.: Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile. Obiettivo Agenda 2030 ONU per lo Sviluppo Sostenibile n. 16.: Promuovere società pacifiche e inclusive per uno sviluppo sostenibile.
Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	Riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche ed ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali. Orientarsi nella normativa ambientale sui processi produttivi; utilizzare strumenti tecnologici per la tutela e la valorizzazione dell'ambiente.	Sviluppo urbano e inquinamento: la città sostenibile. Green Economy, green jobs & green talents.
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	Individuare i comportamenti che possono mettere a rischio la nostra identità digitale e i comportamenti idonei per salvaguardarla. Attivare le reazioni adeguate ad ogni situazione pericolosa che si possa presentare nella navigazione Internet. Evitare situazioni potenzialmente rischiose.	L'identità digitale. I rischi del web truffe, fishing, sexting (invio di messaggi sessualmente espliciti, anche con immagini), grooming (adescamento di minorenni tramite Internet).

CRITERI DI VALUTAZIONE PER LE VERIFICHE EFFETTUATE DURANTE L'ANNO SCOLASTICO 2022/2023

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.

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

ASSE MATEMATICO		
Livello	**Voto in decimi**	**Descrizione**
Non Raggiunto	1 – 2	Lo studente non ha alcuna padronanza dei contenuti ed alcuna capacità rielaborativa in contesti noti utilizzando un linguaggio assolutamente non appropriato.

	3	Lo studente non è in grado di risolvere semplici problemi in situazioni note mostrando di possedere conoscenze gravemente lacunose e scarse abilità. Utilizza un linguaggio scarsamente appropriato.
	4	Lo studente svolge compiti e problemi semplici commettendo errori sistematici, dimostrando scarse conoscenze e abilità. Si esprime con un linguaggio non appropriato e poco pertinente.
	5	Lo studente svolge compiti e risolve problemi semplici in situazioni note, se pur commettendo lievi errori, mostrando conoscenze e abilità mediocri. Si esprime con un linguaggio semplice e non sempre pertinente.
Base	6	Lo studente svolge compiti e risolve problemi semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure. Si esprime con un semplice linguaggio matematico.
Intermedio	7	Lo studente svolge compiti e risolve problemi in situazioni note, mostra di saper utilizzare conoscenze e abilità acquisite. Si esprime con un accettabile linguaggio matematico.
	8	Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite. Si esprime con un corretto linguaggio matematico.
Avanzato	9	Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni note mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Si esprime con un linguaggio matematico appropriato.
	10	Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note utilizzando le conoscenze e le abilità acquisite in maniera creativa e assolutamente autonoma, con un linguaggio formale appropriato e pertinente.

ASSE STORICO - SOCIALE		
Livello	**Voto in decimi**	**Descrizione**
Non Raggiunto	1 – 2	Non partecipa al dialogo educativo e non svolge i compiti assegnati. Non possiede alcuna conoscenza di base.
	3	Mostra di possedere conoscenze gravemente lacunose e scarse abilità.
	4	Utilizza un linguaggio scarsamente appropriato. Svolge compiti semplici commettendo errori che denotano scarse conoscenze e abilità.

	5	Si esprime con linguaggio non appropriato e poco pertinente. Mostra mediocri conoscenze e abilità.
Base	6	Ha conoscenze minime e sa applicarle solo con la guida dell'insegnante. Partecipa al dialogo educativo e consegue un livello minimo di conoscenze.
Intermedio	7	Possiede discrete conoscenze, si esprime con un linguaggio adeguato. Applica le conoscenze acquisite in diverse situazioni.
	8	Svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note. Compie scelte consapevoli e individua collegamenti interdisciplinari.
Avanzato	9	Possiede una conoscenza ben strutturata degli argomenti. Ha senso critico. Partecipa in modo attivo al dialogo educativo.
	10	Possiede eccellenti capacità. Ha un'eccellente conoscenza degli argomenti. Utilizza il linguaggio tecnico.

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

		L'alunno svolge e risolve problemi in situazioni nuove, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite. Usa un corretto linguaggio scientifico.
Avanzato	9	L'alunno svolge compiti e risolve problemi complessi, mostrando padronanza ed autonomia nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Si esprime con un linguaggio scientifico appropriato.
	10	L'alunno svolge compiti e risolve problemi complessi, mostrando padronanza ed autonomia nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Propone e sostiene le proprie opinioni e assume in modo responsabile decisioni consapevoli. Usa il linguaggio scientifico in maniera appropriata e pertinente.
ASSE PROFESSIONALE		
Livello	**Voto in decimi**	**Descrizione**
Non Raggiunto	1 – 2	Non possiede abilità e conoscenze.
	3	Possiede conoscenze frammentarie e abilità elementari.
	4	Possiede abilità e conoscenze non adeguate.
	5	Possiede conoscenze superficiali e abilità non del tutto adeguate. Si esprime con un linguaggio tecnico e professionale semplice e non sempre pertinente.
Base	6	Possiede abilità e conoscenze di base. Identifica in modo essenziale un problema e utilizza le abilità cognitive e pratiche minime per svolgere e risolvere problemi nel campo del lavoro e dello studio. Usa un linguaggio tecnico e professionale semplice, ma appropriato.
Intermedio	7	Possiede abilità e conoscenze necessarie ad analizzare e risolvere problemi. Identifica un problema e propone più soluzioni. Utilizza le abilità cognitive e pratiche necessarie per svolgere e risolvere problemi nel campo del lavoro e dello studio. Usa un linguaggio tecnico e professionale accettabile.
	8	Possiede conoscenze e abilità necessarie ad analizzare e risolvere problemi in modo autonomo e a portare a termine compiti assegnati. Identifica in autonomia le fasi di una progettazione di un'idea. Usa un corretto linguaggio tecnico e professionale.
Avanzato	9	Possiede conoscenze e abilità che consentono di gestire in maniera autonoma e personale le nozioni apprese e di risolvere problemi imprevisti. Identifica un problema e propone soluzioni creative. Si esprime con un linguaggio tecnico e professionale appropriato.

	10	Possiede conoscenze e abilità avanzate che consentono una gestione critica e personale delle nozioni apprese e l'assunzione di responsabilità nel miglioramento delle attività intraprese. Identifica in autonomia e con originalità problemi e soluzioni connesse e fasi di progettazione di un'idea. Utilizza ed applica con destrezza ed efficacia le tecnologie apprese. Usa il linguaggio tecnico e professionale in maniera appropriata e pertinente.

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE NELLE DIVERSE DISCIPLINE NEL CORRENTE A.S. 2022/2023

Disciplina	Tipologia di prova	Numero prove primo quadrimestre	Numero prove secondo quadrimestre
Italiano	Temi	2	2
	Verifiche orali	2	2
Storia	Colloqui orali	2	2
Matematica	Problemi	2	2
	Esercitazioni con il supporto della lavagna	2	2
Inglese	Prove semistrutturate e strutturate, *reading comprehension*, traduzione	2	2
	Verifiche orali	2	2
Francese	Prove semistrutturate e strutturate, *compréhension de textes,* traduzione	2	2
	Verifiche orali		
Diritto e tecn. amm. delle strutt. ricettive	Prove semistrutturate e strutturate	2	2
	Verifiche orali	2	2

Sc. e cult. dell'alimentazione	Produzione guidata di testi e relazioni	2	2
	Verifiche orali	2	2
Lab. enogastronomia Cucina	Prove pratiche	2	2
	Verifiche orali	3	3
TOGPP	Prove semistrutturate e strutturate	2	2
	Verifiche orali	2	2
Scienze motorie	Esercizi di abilità motoria	2	2
	Verifiche orali	2	2

PROVE D'ESAME AI SENSI DELL'O.M. N. 45/2023

Per il corrente A.S., facendo riferimento a quanto indicato all'art. 19, all'art. 20 e all'art. 22 dell'O.M. n. 45/2023, le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono:

- Art. 19 (Prima prova scritta). "Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, 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…. "

- Art. 20 (seconda prova scritta). "La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs.62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo…. "

  D.M. n°164 del 15/06/2022 e gli allegati C, D e G, nonché Nota su tale decreto del 19/09/2022

  " ….. La seconda prova d'esame dei professionali di nuovo ordinamento non si comporrà più di due "sottoprove", correlate ma in parte indipendenti, ma sarà un'unica prova integrata, di cui il Ministero decide una parte (la "cornice generale di riferimento"), e la commissione, entro questa cornice, definisce l'altra parte, ossia le specifiche richieste per lo specifico percorso attivato dalla scuola. …"

- Art. 22. "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). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente…. "

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.

Crediti e voti

Nello scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti: dodici punti per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno.
La valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico.
Il voto finale dell'Esame di Stato è espresso in centesimi così suddivisi:

- massimo 40 punti per il credito scolastico;
- massimo 20 punti per il primo scritto;
- massimo 20 punti per il secondo scritto;
- massimo 20 punti per il colloquio.

La Commissione può altresì assegnare fino a 5 punti di bonus - laddove ne incorrano le condizioni- sulla base dei criteri che verranno stabiliti in fase di insediamento.
Il punteggio massimo è 100/100 (con possibilità di lode). Il punteggio minimo per superare l'esame è 60/100.

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

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato
SETTORE: SERVIZI
INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA
OPZIONE: PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

Caratteristiche della prova d'esame
La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.
La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:
TIPOLOGIA A
Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, 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
Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.
TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.
La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.
La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.
In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze
1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità. 2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale. 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy. 4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione. 5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione. 6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale. 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali. 8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Obiettivi della prova
• Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato • Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto • Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative • Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate • Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico – culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

MATERIALI PROPOSTI PER IL COLLOQUIO SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO DELLA CLASSE

tipologia di materiale	esempi	discipline coinvolte	a cosa serve
Testo	poesie, brani di autore, testi scientifici, brevi racconti, immagini di architetture e di opere d'arte', articolo di giornale, carta tematica	tutte le discipline dell'esame	- lettura orientativa del testo; - analisi della struttura del testo per coglierne parti, approfondimenti, concetti; - contestualizzazione storica/ geografica/filosofica/umanistica
Documento	Documenti riferiti a: - periodi/episodi/personaggi/scoperte che si richiede di contestualizzare, approfondire, collegare ad altri fatti - episodi/fenomeni/esperienze di attualità - altro	tutte le discipline d'esame	- effettuare una contestualizzazione storica/geografica/filosofica/ scientifica - verificare la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione
Esperienza	esperienze didattiche (esperimenti scientifici svolti durante l'a.s., incontro con autori o personalità, partecipazione a eventi) reperibili dal Documento del 15 maggio	tutte le discipline d'esame	- 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
Progetto	riferimento a progetti di istituto o di indirizzo o di classe reperibili dal Documento del 15 maggio (viaggi di istruzione, progetti interdisciplinari, esperienze di ampliamento curricolare, percorsi di approfondimento, progetti legati a concorsi/gare/olimpiadi)	discipline interessate dal progetto	- effettuare una descrizione - ripercorrere fasi del lavoro svolto - effettuare collegamenti con contenuti disciplinari
Grafico	Grafici statistici, grafici che rappresentano dati di realtà o informazioni, grafici riferiti fenomeni a carattere sociale/storico/scientifico/ ambientale I grafici possono essere: cartogrammi, ideogrammi, istogrammi, aerogrammi, diagrammi cartesiani, diagrammi a flusso, diagrammi ad albero.	aree specifiche delle diverse discipline d'esame	- 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
Situazione-stimolo o situazione-problema	Fotografie, grafici, articoli di giornale, titoli di testi, 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" (Roegiers 2003) che necessita di un'esplicitazione al fine di identificare il nuovo sistema concettuale da raggiungere e il sapere da definire attraverso 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

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE "FEDERICO II" - ENNA

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

ALUNNO
NOME_____COGNOME_____
CLASSE:_____

INDICATORI GENERALI (Max 60 pt)

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

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

TIPOLOGIA A

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

TIPOLOGIA B

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

TIPOLOGIA C

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

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

Punteggio totale generale in centesimi	
Punteggio in ventesimi	
Punteggio finale arrotondato	

I COMMISSARI IL PRESIDENTE

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

COMMISSIONE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2° PROVA SCRITTA

ALUNNO : NOME_____ COGNOME_____

CLASSE : _____

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Descrittori dei livelli	Punteggio massimo	Punteggio attribuito
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Scarsa, frammentaria, incerta: 1 Adeguata con imprecisioni: 2 Completa e approfondita: 3	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Modesta padronanza dei contenuti: 1 Buona padronanza dei contenti: 2-5 Completa padronanza dei contenuti: 6	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Procede applicando le conoscenze di base: 1 Mostra di saper utilizzare conoscenze e abilità pianificando il lavoro: 2-5 Mostra padronanza e completa autonomia nella risoluzione di problemi pianificando l'intervento e operando delle scelte autonome: 6-8	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Lacunosa, parziale: 1 Adeguata con imprecisioni: 2 Sicura, strutturata, efficace: 3	3	

I COMMISSARI IL PRESIDENTE

_____ _____

_____

_____

_____

_____

_____

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVA ORALE (ALLEGATO A)

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
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	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
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	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
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	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
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	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
			Punteggio totale della prova	

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 12 maggio 2023

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	DOCENTI	FIRMA
Lingua letteratura italiana Storia	*Prof.ssa Rosalba Russo*	**
Lingua Straniera Inglese	*Prof.ssa Alida Di Martino*	**
Diritto tecniche amministrative della struttura ricettiva	*Prof.ssa Maria Nicoletti* *	**
Matematica	*Prof. Mario Geraci*	**
Scienza e cultura dell'alimentazione	*Prof.ssa Carla Casale* *	**
Laboratorio Enogastronomia Cucina	*Prof. Angelo Pittà* *	**
Lingua Francese	*Prof.ssa Maria Alessandra Fazzi*	**
Tecniche di organizzazione e Gestione dei processi produttivi	*Prof. Pietro Caciuffo* *(Coordinatore di classe)*	**
Scienze motorie	*Prof.ssa Maria Maddalena De Francisci*	**
Religione	*Prof. Calogero Massaro*	**
IL DIRIGENTE SCOLASTICO REGGENTE	Prof.ssa Nadia Rizzo	**

Docenti nominati in qualità di commissari interni d'esame: delibera del consiglio di classe del 07/02/2023

*** Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 4, comma 2 del D.Lgs. 39/93***

ALLEGATO A

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

	DISCIPLINE	DOCENTI
1	Lingua letteratura italiana Storia	*Prof.ssa Rosalba Russo*
2	Lingua Straniera Inglese	*Prof.ssa Alida Di Martino*
3	Diritto tecniche amministrative della struttura ricettiva	*Prof.ssa Maria Nicoletti*
4	Matematica	*Prof. Mario Geraci*
5	Scienza e cultura dell'alimentazione	*Prof.ssa Carla Casale*
6	Laboratorio Enogastronomia Cucina	*Prof. Angelo Pittà*
7	Lingua Francese	*Prof.ssa Maria Alessandra Fazzi*
8	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	*Prof. Pietro Caciuffo*
9	Scienze motorie	*Prof.ssa Maria Maddalena De Francisci*
10	Religione	*Prof. Calogero Massaro*

1) LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: Prof.ssa Rosalba Russo

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 fino al 15 maggio 2023: 98

TESTI ADOTTATI

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

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

La progettazione didattica, elaborata sulla base del curricolo d'Istituto e declinata dal Consiglio di Classe, si è articolata in UDA.

Al fine di rendere gli studenti protagonisti del loro apprendimento si è resa necessaria l'adozione di metodologie didattiche induttive, laboratoriali e cooperative. Per ciò che concerne la trattazione dei contenuti didattici, al fine di un processo di insegnamento/apprendimento che abbia come fine ultimo il successo formativo, tenendo presenti i diversi stili, ritmi di apprendimento e metodi di studio dei singoli studenti, sono state attuate le seguenti diverse strategie di insegnamento: - lezione frontale - discussione guidata - lettura e analisi di testi letterari (in prosa e in versi), iconografici- integrazioni multimediali. La strategia della lezione frontale e relativa esposizione dei contenuti con utilizzo della LIM o altri strumenti multimediali per la visualizzazione delle mappe concettuali o di schemi ha trovato posto come momento di indirizzo (iniziale o intermedio) o di sintesi (finale). Le mappe concettuali sono state offerte anche come modello metodologico per operare sintesi personali mono e pluridisciplinari. Esse sono state inoltre spunto per discussioni guidate insieme alla lettura e all'analisi di testi. La lettura e l'analisi di testi di vario tipo in classe hanno inoltre costituito per gli alunni modelli metodologici da applicare in modo autonomo e personale nei lavori singoli e/o di gruppo che sono stati svolti a casa e in classe, al fine di sviluppare o potenziare le competenze richieste. Anche l'integrazione con prodotti multimediali ha avuto la finalità di sollecitare l'approfondimento autonomo e personale di determinate tematiche. Sono state proposte delle esercitazioni sulle tipologie A -B e C dell'Esame di Stato e delle simulazioni in vista della prova Invalsi. Particolare attenzione è stata posta all'uso della terminologia, in quanto la maggiore difficoltà per gli alunni rimane quella di esprimersi in maniera corretta sia oralmente che in forma scritta.

CONOSCENZE

• Positivismo, Naturalismo, Verismo, Verga: vita e opere. L'ideale dell'ostrica. Rosso Malpelo –La roba – I Malavoglia (La famiglia Malavoglia –Il naufragio ella Provvidenza- L'addio di Ntoni), Mastro Don Gesualdo (La morte di Gesualdo)

La poesia italiana del primo 900 :

• Giovanni Pascoli : vita,opere,poetica e tecniche espressive.il Fanciullino. Da Myricae: " Il tuono"-"Il lampo"– X Agosto.

• Gabriele D'Annunzio : vita e opere. Da Alcyone: La pioggia nel pineto".

• Il Futurismo,il genere del manifesto.

• Italo Svevo : la vita ,le opere ,il pensiero. La coscienza di Zeno: Prefazione e preambolo – L'ultima sigaretta

• Luigi Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica. Brani da: Il fu Mattia Pascal (La nascita di Adriano Meis) Da Novelle per un anno, "Il treno ha fischiato" – La patente.

Il teatro: " Sei personaggi in cerca di autore".

• Giuseppe Ungaretti: vita, opere e pensiero. Da L'Allegria:" Veglia", " Fratelli", "Mattina",Soldati"

• Eugenio Montale:Vita, opere e poetica .Ossi di seppia (I limoni)

Primo Levi : vita e opere . Se questo è un uomo

Analisi del testo;

Analisi delle strutture sintattiche della lingua;

Esercitazioni sulla TIPOLOGIA B proposta dal Ministero per l'Esame di Stato;

Esercitazioni per le prove INVALSI.

COMPETENZE

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

ABILITA'

- Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale: sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa di testi letti in vista di scopi specifici.
- Interpretare e assumere una positiva apertura nei confronti delle altre culture.
- Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.
- Essere in grado di leggere e di interpretare in maniera critica elementi più rappresentativi dell'opera d'arte.
- Scegliere ed utilizzare la forma di comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.
- Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto
- Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.
- Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.
- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.

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

VERIFICHE E VALUTAZIONI

La verifica del processo di apprendimento è stata effettuata attraverso i colloqui individuali le verifiche in itinere e le produzioni scritte. Il processo formativo attivato è stato sempre verificato in termini di acquisizione di conoscenze, abilità e competenze. Le modalità di verifica dell'apprendimento e di valutazione dei risultati sono state effettuate in accordo con i criteri stabiliti dal collegio dei Docenti e previsti nel PTOF, oltre che con quanto fissato nelle programmazioni dipartimentali e disciplinari. Le prove di verifica, scritte e orali, hanno avuto lo scopo di accertare il grado di raggiungimento di specifici obiettivi. Esse sono state strutturate in funzione delle competenze e delle conoscenze che di volta in volta ci si è proposti di valutare. Si è trattato di analisi morfo-sintattica e lessicale, commento, sintesi, questionari di analisi e/o comprensione di un testo; inquadramento di un testo nella storia letteraria e individuazione in esso delle caratteristiche proprie dell'autore; accertamento della capacità di esposizione orale di contenuti, di organizzazione del discorso.

La valutazione ha tenuto conto non solo della crescita personale dello studente e della capacità di mobilitare le proprie competenze personali nell'attività di studio ma anche dei seguenti elementi:

1) la situazione individuale di partenza e della evoluzione che ogni singolo alunno ha presentato nel corso dei mesi;

2) i risultati ottenuti nelle prove di verifica diversificate;

3) i dati comportamentali e socio-affettivi rilevati sotto varia forma nel corso delle attività curriculari ed extracurriculari;

4) il grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali stabiliti nella programmazione.

Al fine di rendere più omogenea la valutazione delle prestazioni degli studenti nella disciplina, sono state utilizzate delle griglie facendo riferimento a quelle individuate durante le riunioni dipartimentali e definite nel PTOF.

Il voto di condotta è stato assegnato ai sensi della normativa vigente, in base al giudizio collegiale del Consiglio di Classe.

STORIA

Docente: Prof. Rosalba Russo

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 fino al 15 maggio 2023: 46

TESTI ADOTTATI

Gentile Ronga Rossi-GUIDA STUDIO STORIA, Volume 3 LA SCUOLA EDITRICE

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezioni frontali;
Attività interattive/laboratoriali;
Cooperative learning;

Conoscenze

CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO

Le grandi potenze all'inizio Novecento.

La Prima Guerra Mondiale.

La rivoluzione russa.

LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA

Il Fascismo.

La crisi del '29.

Il Nazismo.

La Seconda Guerra Mondiale.

L'ITALIA REPUBBLICANA

La Costituzione italiana

Cittadinanza e Costituzione

- Obiettivo Agenda 2030 ONU per lo Sviluppo Sostenibile n. 16.: Promuovere società pacifiche e inclusive per uno sviluppo sostenibilità

-La cittadinanza digitale

COMPETENZE

- 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.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

-Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.

-Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

- 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.

Abilità
Valutare i vantaggi e le potenzialità di normative rispondenti alle esigenze speciali delle comunità territoriali.
Individuare quali attività umane possono avere ripercussioni dannose per la salute dei mari
Riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche ed ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali.
Interpretare e assumere una positiva apertura nei confronti delle altre culture. Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale
Proiettare la propria attività formativa attuale verso un futuro lavorativo, riflettendo sull'obiettivo Agenda 2030 ONU per lo Sviluppo Sostenibile n. 8.: Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti.
Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo. Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.
Inquadrare nel contesto della Storia contemporanea le vicende che hanno portato all'esigenza di cooperazione nazionale
Essere in grado di leggere e di interpretare in maniera critica elementi più rappresentativi dell'opera d'arte. Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento
Scegliere ed utilizzare la forma di comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.

Acquisire consapevolezza della necessità di costruire su basi pacifiche la società del futuro.
Orientarsi nella normativa ambientale sui processi produttivi; utilizzare strumenti tecnologici per la tutela e la valorizzazione dell'ambiente.
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.
Attivare le reazioni adeguate ad ogni situazione pericolosa che si possa presentare nella navigazione Internet. Evitare situazioni potenzialmente rischiose

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, WHATSAPP, SKYPE, PIATTAFORMA GSUITE FOR EDUCATION, CLASSROOM, MEET.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

La verifica del processo di apprendimento è stata effettuata attraverso i colloqui individuali le verifiche in itinere e le produzioni scritte. Il processo formativo attivato è stato sempre verificato in termini di acquisizione di conoscenze, abilità e competenze. Le modalità di verifica dell'apprendimento e di valutazione dei risultati sono state effettuate in accordo con i criteri stabiliti dal collegio dei Docenti e previsti nel PTOF e oltre che con quanto fissato nelle programmazioni dipartimentali e disciplinari. Le prove di verifica, scritte e orali, hanno avuto lo scopo di accertare il grado di raggiungimento di specifici obiettivi. La valutazione ha tenuto conto non solo della crescita personale dello studente e della capacità di mobilitare le proprie competenze personali nell'attività di studio ma anche dei seguenti elementi:

1) la situazione individuale di partenza e della evoluzione che ogni singolo alunno ha presentato nel corso dei mesi;

2) i risultati ottenuti nelle prove di verifica diversificate;

3) i dati comportamentali e socio-affettivi rilevati sotto varia forma nel corso delle attività curriculari ed extracurriculari;

4) il grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali stabiliti nella programmazione.

Al fine di rendere più omogenea la valutazione delle prestazioni degli studenti nella disciplina sono state utilizzate delle griglie facendo riferimento a quelle individuate durante le riunioni dipartimentali e definite nel PTOF.

Il voto di condotta è stato assegnato ai sensi della normativa vigente, in base al giudizio collegiale del Consiglio di Classe.

2) **DISCIPLINA LINGUA INGLESE**

Docente: Prof. DI MARTINO ALIDA

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023, di cui 52 ore fino al 12 maggio 2023.

TESTO ADOTTATO

PASTRY SHOW!- Bennet-Caminada-Girotto-Hogg-Meo-Peretto

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

La metodologia utilizzata è stata la lezione partecipata, la lezione multimediale e frontale, il brainstorming e il Peer Tutoring. Gli obiettivi principali sono stati:
– Consolidare le quattro abilità linguistiche di base (l'ascolto, la lingua parlata, la lettura, la scrittura) con particolare enfasi posta nella scioltezza della lingua parlata.
– Aiutare gli studenti a comprendere il funzionamento della lingua attraverso compiti e situazioni reali.
– Creare l'opportunità di utilizzare attivamente la lingua attraverso lavori di coppia e di gruppo.
– Aiutare gli studenti a sviluppare strategie di studio della lingua appropriate al loro stile di apprendimento.

CONTENUTI

Sono state consolidate le competenze di listening/speaking, writing, reading and grammar acquisite nel triennio, con l'obiettivo di migliorare l'autonomia della competenza comunicativa, scritta e orale e del bagaglio lessicale professionale. In particolare, si è lavorato sui seguenti contenuti dei curricula di Lingua e Civiltà Inglese:

- TYPES OF RESTAURANTS

INSIDE THE KITCHEN
- KITCHEN STAFF
- THE UNIFORM
- THE KITCHEN

THE SEVEN PRINCIPLES OF HACCP
HAPPY HOUR FINGER BUFFET- MY CANVA MENU
SWEET AND SAVOURY
- BREAD AND PIZZA
- DIFFERENT TYPES OF BREAD
- PIZZA AN ITALIAN TRADITION
- UNLEAVENED PASTRY
- DIFFERENT TYPES OF PASTRY
- PASTRY WITHOUT YEST
- PUFF PASTRY
- OTHER TYPES OF PASTRY WITHOUT YEAST
- LEAVENED PASTRY
- YEASTED PASTRY AND BIGA
- INDUSTRIAL PASTRY VS HANDMADE PASTRY
- INDUSTRIAL BAKED GOODS

CHOCOLATE HEAVEN
- HISTORY OF CHOCOLATE (CANVA)
- HOW IS CHOCOLATE MADE
- WHERE DOES CHOCOLATE COME FROM?
- HOW IS IT MADE?

- CHOCOLATE VARIETIES

MY ENGLISH CURRICULUM VITAE
MY DIGITAL COOK BOOK ON CANVA

ED. CIVICA

Alcune ore di lezione sono state dedicate all'insegnamento di tematiche riguardanti l'ed. civica. Gli alunni si sono soffermati sulla tematica dello "Spreco alimentare-FOOD WASTE ", analizzando non solo l'elevato consumo e spreco di alimenti ma anche su tutte le innovazioni che oggigiorno si stanno utilizzando nel campo dell'enogastronomia, creando pietanze utilizzando alimenti da avanzo di altri piatti. Dopo avere effettuato un'attenta ricerca hanno realizzato degli elaborati su Canva che hanno racchiuso tutti i contenuti appresi.

COMPETENZE

- Utilizzare e padroneggiare le strutture grammaticali di base adeguandole all'ambito professionale
- Leggere e comprendere la lingua inglese per scopi comunicativi utilizzando il linguaggio specifico relativo al settore della moda
- Utilizzare i linguaggi settoriali relativi alla moda per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali
- Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi in diversi ambiti e utilizzare il linguaggio specifico per interagire nei diversi contesti professionali

ABILITÀ

- Saper riconoscere, individuare e applicare le varie componenti del discorso; riconoscere ed individuare la struttura della frase nella forma negativa, affermativa e interrogativa; saper usare il corretto modo verbale adeguandolo alla sequenza temporale.
- Individuare idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore della moda
- Saper cogliere informazioni da diversi testi di varia tipologia in modo globale e dettagliato
- Descrivere esperienze ed avvenimenti; produrre testi orali finalizzati alla comunicazione professionale; esporre argomenti specifici di studio del settore
- saper scegliere il lessico specialistico opportuno, in base ad un dato settore, per esprimere una determinata funzione comunicativa scritta
- Produrre brevi testi con l'utilizzo degli elementi relativi alla coesione testuale

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Fotocopie e appunti, presentazioni di mappe concettuali, summaries, reading comprehension, flash cards, Dizionario Lingua Inglese On-line (Word reference), visione di filmati e attività online sul canale You tube.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

La valutazione è stata fatta in itinere e ha mirato a far autovalutare l'alunno riguardo ai risultati raggiunti e quelli da conseguire e far comprendere al docente l'adeguatezza degli interventi messi in atto. Il progresso dell'alunno è stato valutato tenendo in considerazione:
– Il livello di partenza
– La conoscenza e comprensione dei contenuti della disciplina

– La partecipazione all'attività didattica (interesse, impegno)
– La continuità e sistematicità dei processi di apprendimento
– Lo scarto tra il livello di partenza e il livello di arrivo, nell'approssimazione agli obiettivi
– ricaduta, sulla situazione del singolo, del livello di collaborazione tra il gruppo-classe e docente e all'andamento disciplinare seguendo le indicazioni presenti nella Rubrica di Valutazione delle Competenze della Lingua Inglese, allegata ai curricola del triennio, per l'a.s.2022/23. Durante l'anno sono state effettuate verifiche orali e scritte miranti ad accertare il grado in cui gli obiettivi programmati sono stati raggiunti. Le verifiche orali sono state svolte mediante colloquio e role playing. Le verifiche scritte si sono basate su comprensione del testo, prove semi-strutturate con domande a risposta aperta, summaries.
Pertanto per la valutazione si è tenuto conto dei risultati conseguiti dagli alunni nello scrutinio del primo quadrimestre e relativamente al secondo quadrimestre sono stati considerati oltre i risultati delle verifiche anche la rilevazione della presenza e della partecipazione alle lezioni, il rispetto delle scadenze e l'impegno nell'elaborazione e nella consegna degli elaborati.

3) Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Docente: Prof.ssa **Maria Nicoletti**

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 al 15 maggio: 87

TESTI ADOTTATI

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

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Secondo il curricolo d'istituto si è operato per U.D.A.

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

° Sano elaborare un piano aziendale e le fasi di fattibilità per un'impresa ristorativa;

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;

° comprendono l'importanza di saper redigere un piano di marketing, evidenziandone strumenti di attuazione, limiti, difficoltà.

CONOSCENZE

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.

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.

I costi

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

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.

Le previsioni il business plan e il budget.

Le previsioni economiche e finanziarie. Il business plan. Il budget e il controllo budgetario. Budget economico generale. Controllo di gestione preventivo, concomitante, susseguente.

L'igiene e la sicurezza nella ristorazione.

La normativa di settore

***I contratti della ristorazione*:**

il catering

il banketing

il franchising

le holding

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

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.

Educazione civica

n. ore 4

UDA 37: Titolo: Rielaborare con senso critico: il lungo cammino verso la conquista dei diritti

Unità didattiche	Abilità	Conoscenze
L'organizzazione dello Stato	Valutare i vantaggi e le potenzialità di normative rispondenti alle esigenze speciali delle comunità territoriali.	Le Regioni e le autonomie locali.

UDA 38: Titolo: Rielaborare con senso critico: dal nazionalismo al pacifismo

Unità didattiche	Abilità	Conoscenze
L'agenda 2030	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.	Industrializzazione equa, responsabile e sostenibile.

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

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.

4) MATEMATICA

Docente: Prof. GERACI MARIO

Ore di lezione effettuate, nell'anno scolastico 2022/2023, 70 ore fino al 15/05/2023.

TESTI ADOTTATI

M.Bergamini, G.Barozzi, A.Trifone *"Matematica in cucina, in sala, in albergo"* – Zanichelli editore"

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 UDA 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.

COMPETENZE

- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

ABILITA'

Individuare l'insieme di esistenza di una funzione. Classificare le funzioni matematiche. Individuare le funzioni che descrivono alcuni semplici fenomeni nel mondo reale.
Calcolare la probabilità di eventi elementari. Trattare l'analisi di semplici dati statistici. Applicare la statistica a casi concreti.

CONOSCENZE

Matematica

Definizione di funzione. Funzioni empiriche e matematiche. Grafici delle funzioni matematiche elementari: funzione costante, funzione polinomio di primo e secondo grado, funzione potenza, funzione radice, funzione valore assoluto, funzione esponenziale. Richiami sulle equazioni e disequazioni di primo e secondo grado e sui sistemi di disequazioni. Calcolo del dominio di semplici funzioni: polinomiali, polinomiali fratte, irrazionali ed esponenziali. Cenni sul concetto di limite.
Rapporti e percentuali. Definizione della probabilità classica, della probabilità statistica e della probabilità soggettiva.
Dati statistici grezzi e loro rappresentazione in tabelle. Rappresentazione grafica dei dati statistici: istogrammi, areogrammi, ideogrammi. Classificazione dei dati statistici: qualitativi nominabili, qualitativi ordinabili, quantitativi. Indici statistici: media, moda, mediana, scarto lineare medio e scarto quadratico medio.

Educazione Civica

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo.
Lavagna.
Strumenti multimediali.

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 essi relativi.

5) Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Prof.ssa Carla Casale

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 n° 80 fino al 15 MAGGIO 2023.
TESTI ADOTTATI

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

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

CONTENUTI

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

COMPETENZE

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

ABILITA'

• Saper utilizzare correttamente la terminologia specifica.

• Saper leggere e utilizzare correttamente tabelle e formule per l'elaborazione di una dieta equilibrata, per il peso corporeo teorico e per il fabbisogno energetico totale di un individuo sano.

Saper spiegare le indicazioni di modelli alimentari da preferire per promuovere e mantenere il benessere dell'organismo umano

• Saper formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche

• Sapere scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale

• Saper individuare i comportamenti a rischio igienico-sanitario sulla manipolazione degli alimenti

• Saper descrivere e identificare il ruolo dei diversi componenti della catena di trasmissione degli agenti biologici delle malattie alimentari

• Sapere individuare i pericoli di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.

• Mettere in relazione i cambiamenti dello stile di vita sulle scelte alimentai

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri di testo e Softwar didattici. Esercitazione in aula informatica.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

6) L.o.g.s.r (laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi)

Docente: A. Pittà

Ore di lezione effettuate n°70 su 99 previste.

Libro di testo" Ristorazione di qualità" di E.Gnemmi, F. Bolamperti e di C. Gamba editrice San Marco.

Profilo della classe:

Obiettivi realizzati

Conoscenze: apprendimento dei requisiti, delle mansioni e delle responsabilità del Food & beverage Manager, le varie tecniche di conservazione e organizzazione del lavoro in un centro di produzione-distribuzione pasti.

Capacità: Descrivere gli argomenti con un linguaggio semplice, accettabile e corretto pur con qualche incertezza,

Competenze*:* Saper inquadrare sotto il profilo professionale i vari compiti di ogni addetto dell'attività ristorativa; valutare e scegliere l'arredamento di una sala ristorante; conoscenza delle regole per la sicurezza sul lavoro, piano di autocontrollo Haccp; scegliere e gestire i prodotti sul mercato; sapersi organizzare per il servizio di banqueting e di catering.

Contenuti.

Modulo 1: Il mercato Ristorativo.

(u.d1 - Storia ed evoluzione del mercato ristorativo - U.d2 La classificazione del mercato ristorativo - U.d3 Stili e tendenze alimentari)

Modulo 2: Igiene e sicurezza sul posto di lavoro.

U.d1- L'igiene – u.d 2 Haccp – u.d3 L'antinfortunistica).

Modulo 3: Struttura e attrezzature nell'impresa ristorativa.

U.d1- Proggettare l'impresa ristorativa – U.d 2 – Il reparto di sala zona front house) e di cucina zona (back huose).

Modulo 4: Le risorse umane nell'impresa ristorativa.

U.d1-Le risorse umane (le job description, nel settore ristorativo; il CCNL (partime, apprendistato, determinato, – U.d 2 – il personale nel settore food & Beverage Menager).

Modulo 5: I prodotti alimentari.

U.d1-Gli alimenti e le loro diverse classificazioni (Inran/ gamme); i marchi; la qualità del prodotto. U.d 2 – i sistemi di produzione pasto (cucina tradizionale, centralizzata, centro produzione pasti-legamicaldo/freddo) - U.d3 – Le tecniche di servizio –U.d4 Le nuove tecniche di cottura (sottovuoto).

Modulo 6: Catering, banquetig e buffet.

U.d1- Il catering e il banqueting (la figura del Bangueting Menager) – Ud 2 – Il buffet(le tecniche per l'allestimento - u.d3 –Le guarnizioni).

Metodo di insegnamento lezione frontale e partecipata.

Mezzi e strumenti libro di testo, materiale fornito dall'insegnante (fotocopie e dispense)

Tempi : le unità didattiche sono state realizzate in tempi accettabili dettate dalle buone capacità degli allievi evidenziatesi nel corso della trattazione degli argomenti.

Strumenti di verifica interrogazione orale, prove strutturate.

7) Lingua e civiltà Francese

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

A.S. 2022/2023

TESTO ADOTTATO

LE FRANÇAIS DE LA PÂTISSERIE – Arcangela De Carlo – Hoepli Editore

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

CONTENUTI

- L'ALSACE
- LA PROVENCE
- LA NORMANDIE

LA CUISINE FAIT LE TOUR DU MONDE: LES U.S.A.

- LA CUISSON
- LES PRODUITS BIO
- LES OGM
- STREET FOOD, LA NOUVELLE TENDANCE
- RÉGIMES ALIMENTAIRES ALTERNATIFS
- INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE
- LA MÉTHODE HACCP
- LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE

- CLIMAT: LA FRANCE FACE À DE NOUVEAUX EXTRÊMES (EDUCAZIONE CIVICA)

COMPETENZE

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

ABILITA′

Gli allievi possiedono le seguenti abilità:

° comprendono messaggi orali e sono in grado di individuare lo scopo della funzione comunicativa

° comprendono semplici testi scritti di carattere culturale e sociale, oltre ai testi specifici di madrelingua

° sanno esprimersi oralmente in varie semplici situazioni di comunicazione

° sono in grado di produrre semplici paragrafi scritti su argomenti noti

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

8) TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Docente: Prof. Pietro Caciuffo

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022-2023: n° 54

TESTO ADOTTATO

Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi Vol. 2
Editori: Cataldo V. Biffaro – R. Labile – R Labile
Casa editrice: Hoepli

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

L'attività di insegnamento-apprendimento è stata realizzata attraverso UDA direttamente legate agli obiettivi ed ai contenuti proposti.
Lezione frontale partecipata;
Metodo induttivo e deduttivo;
Esercitazione guidata;
Incontri con esperti/Conferenze/Dibattiti;
Problem solving;
Analisi dei casi

COMPETENZE

Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi;

Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

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

ABILITA'

Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in aziende di dimensioni sia artigianali sia industriali;
Applicare metodi per ottimizzare volumi di acquisto e costi di gestione delle materie prime;
Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate;
Individuare e descriverei principali componenti;

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

Condurre e controllare macchine e impianti del settore;

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

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

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

CONOSCENZE

Modulo 1: TRASPORTATORI INDUSTRIALI

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

Modulo 3: ELETROPNEUMATICA E SISTEMI AUTOMATICI

Modulo 4: GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Modulo 5: QUALITA' E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

ATTIVITA' DI RECUPERO E/O POTENZIAMENTO

E' stato previsto di attuare il fermo didattico

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri di testo (cartaceo e E-book);
Software didattici;
Biblioteca;
Riviste specialistiche, quotidiani, ecc;
Manuali e dizionari;
Strumenti informatici multimediali

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Controllo sistematico del lavoro svolto;
Interrogazioni orali;
Test e questionari;
Prove strutturate e semi-strutturate;
Discussioni, dibattiti, ….;
Relazioni e ricerche individuali;
Risoluzione di problemi

ED. CIVICA

CONTENUTI:

Sicurezza nei posti di lavoro

9) SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Prof.ssa Maria Maddalena De Francisci

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023: 51

TESTI ADOTTATI

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

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

CONTENUTI

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

COMPETENZE

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

ABILITA'

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

ATTIVITA' DI RECUPERO E/O POTENZIAMENTO

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

Libro di testo.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Osservazione sistematica dei discenti: verifiche pratiche, accertamenti orali.

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

10) Religione Cattolica

Docente: Prof. Calogero Massaro
Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 n°26

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.

CONTENUTI

a.i.1. 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. 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.

a.i.2. Educazione Civica: L'Uomo e la natura, un rapporto da riscrivere?

COMPETENZE

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

ABILITA'

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

VERIFICHE E VALUTAZIONI

- La valutazione volta ad accertare le conoscenze, le competenze e le abilità acquisite e i progressi ottenuti dalla classe si è effettuata mediante 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.

ALLEGATO B

PERCORSI DI PCTO DURANTE GLI ANNI SCOLASTICI (2020/21-2021/22- 2022/23)

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

TABELLA ORE PCTO

ALUNNO	ORE SVOLTE **III ANNO**	ORE SVOLTE **IV ANNO**	ORE SVOLTE **V ANNO**	TOT. ORE SVOLTE

PREMESSA

I Percorsi per le Competenze Trasversali e di 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 (softh 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. Ai sensi dell'art.5 comma 11 della LEGGE 24 febbraio 2023 , n. 14 il PCTO non sarà requisito di ammissione agli Esami di Stato 2023.

"..Per effetto delle sospensioni delle attività lavorative dovute alle misure di contenimento del contagio da COVID-19 la classe non ha potuto completare il P.C.T.O. come previsto in progetto, tuttavia limitatamente a questo anno scolastico si prescinde, ai sensi dell'art. 3 lettera a) dell'O.M. 10 del 16/05/2020, dai requisiti stabiliti dal D.L. n.62/2017. Ai fini dell'ammissione agli esami di Stato del secondo ciclo di istruzione, la previsione di cui all'articolo 1, comma 6, del decreto-legge 8 aprile 2020, n. 22, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 giugno 2020, n. 41, limitatamente agli articoli 13, comma 2, lettera c), e 14, comma 3, ultimo periodo, in relazione alle attività assimilabili all'alternanza scuola-lavoro, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, è prorogata all'anno scolastico 2022/2023. Le esperienze maturate nei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento possono costituire comunque parte del colloquio di cui all'articolo 17, comma 9, del decreto legislativo n. 62 del 2017.."

SINTESI DELL'ATTIVITA'

I P.C.T.O. hanno visto impegnati gli alunni della classe durante gli anni scolastici 2020-2021/2021-2022/2022/2023 per un monte ore diversificato e di seguito dettagliatamente riportato per ciascuno di essi in

funzione degli aspetti organizzativi scuola-aziende e per le assenze di alcuni alunni per malattia durante il percorso di alternanza.
Premesso che lo svolgimento delle attività PCTO non è requisito di ammissione all'Esame, gli alunni, dopo aver svolto i corsi di alimentarista e sull'HACCP negli scorsi anni hanno, su base volontaria, effettuato le ore elencate nella tabella di cui sopra.

Ciò ha permesso di riprendere e consolidare la loro familiarità con un lavoro che rappresenta l'obiettivo finale del percorso didattico e di rendersi conto della coesione tra la teoria e la pratica.

Durante l'attività tutti gli allievi si sono sentiti a proprio agio, hanno potuto verificare e rinforzare le conoscenze acquisite a scuola ottenendo un giudizio abbastanza favorevole. Hanno potuto verificare le proprie capacità e attitudini in maniera molto più dirette.

Inoltre, hanno acquisito attraverso una reale esperienza di lavoro nuove conoscenze sia teoriche che pratiche e verificato come è organizzato un ambiente di lavoro, dall'orario alle regole aziendali, ecc.

Si sono rapportati con i responsabili aziendali che lavorano all'interno dell'azienda, il tutto in modo abbastanza positivo. Hanno assunto comportamenti autonomi e responsabili abbastanza positivi.

Hanno acquisito informazioni sul mondo del lavoro verificando e conoscendo le figure professionali che operano nell'azienda per poter scegliere con maggiore consapevolezza il loro futuro lavorativo.

Hanno avuto molte possibilità per farsi conoscere dall'imprenditore per un'eventuale assunzione.

Le aspettative sono state pienamente soddisfatte.

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

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

Di seguito si riporta una tabella riepilogativa dei periodi di alternanza nel triennio che hanno impegnato gli alunni. Il tutor scolastico del percorso di PCTO è stato il prof. Angelo Pittà.
La valutazione delle competenze, considerato che le attività riguardanti le 40 ore previste per il quinto anno sono ancora in corso, sarà consegnata direttamente alla Commissione degli esami di Stato.
Gli obiettivi raggiunti fondamentali nei Percorsi sulle Competenze Trasversali e di Orientamento così sintetizzarsi:

- 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.

OSSERVAZIONI SUI RAPPORTI CON LE AZIENDE

Nella maggior parte dei casi, i tutor aziendali si sono detti assolutamente soddisfatti del modo in cui i ragazzi sono riusciti ad affrontare questa nuova esperienza avendo saputo dimostrare un alto

grado di maturità e di responsabilità, di osservanza delle regole e degli orari e di essere stati in grado di svolgere al meglio la mansione richiesta.

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.