



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
“ENRICO MEDI”
RANDAZZO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
Anno scolastico 2022/2023

Classe V B

Enogastronomia e Ospitalità alberghiera
articolazione:

ENOGASTRONOMIA

INDICE	
SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA	3
PROFILO DELL'INDIRIZZO	4
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	6
COMMISSARI INTERNI	6
ELENCO ALUNNI	7
PROFILO DELLA CLASSE	8
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL' APPRENDIMENTO	9-10
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	12
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA	13-14
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALIE PER IL PTCO	15-16
MATERIALI PER IL COLLOQUIO	17
ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	18
ALLEGATO 1 : CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE	20 - 57
ALLEGATO 2: GRIGLIE DI VALUTAZIONE I- II PROVA E COLLOQUIO	59 - 67
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	68

SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

L'Istituto beneficia di una struttura edilizia di recente costruzione, con ampi spazi razionalmente collocati. Ottime le palestre, a cui si aggiungono i campi esterni. Non mancano laboratori e aule speciali sia nella sede centrale che nelle sezioni staccate.

A questo riguardo oltre alle normali aule didattiche l'Istituto dispone di:

- una cucina costruita nel rispetto delle più recenti normative (permette il concreto contatto con l'attività del cucinare);
- un laboratorio di pasticceria dotato di moderne attrezzature;
- una sala mensa in cui vengono quotidianamente effettuate esercitazioni e serviti i pasti agli alunni (permette di apprendere metodo ed efficienza del servire a tavola);
- la sala bar in cui si acquisisce esperienza e professionalità;
- il laboratorio linguistico per perfezionare l'apprendimento delle lingue straniere;
- il laboratorio di informatica per acquisire competenza nell'utilizzo del computer;
- un laboratorio di accoglienza turistica;
- biblioteca;

Laboratori informatici per Matematica, Trattamento testi, Economia aziendale, tutti dotati dei programmi più recenti.

La scuola ha attivato, sul proprio sito, l'albo on line al fine di rendere accessibile in via telematica sia agli operatori che agli utenti tutta la documentazione riguardante le proprie attività di tipo didattico e organizzativo. La scuola, come previsto dalla nota MIUR prot. 1682 del 2 Ottobre 2012 e dal Decreto legge 95 /2012, ha introdotto, a pieno regime, l'utilizzo dei registri on line sia per quanto riguarda i docenti sia per le classi. In questi ultimi sono state riportate, quotidianamente, le assenze degli studenti e le relative giustificazioni, note disciplinari, annotazioni varie inerenti le attività della classe. Nei documenti riservati ai docenti, gli stessi hanno registrato interrogazioni e le diverse tipologie di prove sostenute dagli studenti nonché la programmazione personale e le attività svolte. Il contesto socio-economico in cui l'Istituto opera è caratterizzato da un tessuto produttivo di piccole imprese agricole, artigiane e del terziario, all'interno del quale si collocano nuove attività volte all'offerta dei servizi ricettivi e turistici legati al settore della ristorazione e in grado di creare occasioni di crescita dell'occupazione e della realtà socio-economica del territorio. Sono ormai di consolidata tradizione le iniziative di formazione e orientamento attivate dall'Istituto in collaborazione con le associazioni imprenditoriali e professionali locali e non. Tali iniziative si sviluppano attraverso stage formativi ed esperienze lavorative estive presso aziende private, enti pubblici e studi professionali.

PROFILO DELL'INDIRIZZO
SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORATIVI

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 alla ottimizzazione della qualità del servizio; comunicare in almeno due lingue straniere; reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

STAFF DIRIGENZIALE

Miano Maria Francesca	Dirigente Scolastico
Salmeri Antonino	Collaboratore Vicario
Nocifora Mary	Collaboratore
Cubito Antonino	Collaboratore
Pontoriero Luisella	D.S.G.A.

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	CONTINUITA' DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
CARMEN ARDIZZONE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	NO	NO	SI
CARMEN ARDIZZONE	STORIA CITTADINANZA E COSTITUZIONE	NO	NO	SI
FRANCA BRIGANDÌ	LINGUA INGLESE	SI	SI	SI
RAMONA MARIA LUNGU	2 ^ LINGUA STRANIERA FRANCESE	SI	SI	SI
ANTONINO SALMERI	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SI	SI	SI
ALFIO PRIVITERA	MATEMATICA	SI	NO	SI
VALENTINA RUSSO FORCINA	LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA	NO	NO	SI
CLAUDIO GAROZZO	LABORATORIO DI SERVIZI DI SALA E VENDITA	//	SI	SI
SALVATRICE MARIA NAVARRIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SI	SI	SI
MIMMO COSENTINO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	SI	SI	SI
CLARA ANNUNZIATA SAPIENZA	RELIGIONE CATTOLICA	SI	SI	SI
SALVATRICE MARIA NAVARRIA	COORDINATORE			

PROSPETTO DATI DELLA CLASSE NEL TRIENNIO

Anno scolastico	n° iscritti	n° inserimenti	n° trasferimenti	n° ammessi alla classe successiva
2020/2021	21	/	/	19
2021/2022	22	/	/	18
2022/2023	18	/	/	/

MEMBRI INTERNI DELLA COMMISSIONE DI ESAME

In ottemperanza alle disposizioni introdotte dalla O.M. n.45 del 09/03/2023, il Consiglio di classe del 02/02/2023 ha deliberato di nominare quali componenti interni della Commissione i professori:

Docente	Disciplina
ANTONINO SALMERI	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
VALENTINA RUSSO FORCINA	LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA
CLAUDIO GAROZZO	LABORATORIO DI SERVIZI DI SALA E VENDITA

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

	COGNOME E NOME	CLASSE DI PROVENIENZA
1	Apetroae Ionut Iulian	IV B
2	Bracaj Urim	IV B
3	Caserta Gabriele	IV B
4	Cubito Beatrice	IV B
5	D'Amico Ilaria	IV B
6	Di Carlo Simone	IV B
7	Foti Giulia	IV B
8	Franco Giulia	IV B
9	Giordano Vincenzo	IV B
10	La Piana Miriam	IV B
11	Nicita Giulia	IV B
12	Orlando Marta	IV B
13	Pantano Vincenzo	IV B
14	Pappalardo Salvatore	IV B
15	Savoca Nicholas	IV B
16	Spartà Rodolfo	IV B
17	Tahaj Melina	IV B
18	Vaccaro Irma	IV B

PROFILO DELLA CLASSE

La classe ha iniziato il terzo anno con ventuno alunni, due dei quali non sono stati scrutinati per la frequenza irregolare; per la stessa ragione, alla fine del quarto anno, dei ventidue studenti iscritti, quattro non sono stati scrutinati e, quindi, non ammessi alla frequenza della quinta classe. Dei quattro studenti stranieri, iscritti già al primo anno, solo due sono presenti e ben integrati nel gruppo classe all'interno del quale hanno maturato sufficienti abilità grazie, soprattutto, alle attenzioni e al sostegno profuso dai docenti.

A concludere l'iter didattico sono diciotto allievi, una delle quali non frequenta le lezioni dalla fine di novembre dello scorso anno; nove studenti, pendolari, provengono da alcuni paesi limitrofi.

L'attività didattica è stata caratterizzata dalla continuità per la maggior parte delle discipline, ad eccezione di Italiano e Storia, Matematica e Laboratorio di Servizi di Cucina per le quali, nel triennio, si sono alternati docenti diversi.

La frequenza dell'attività didattica è stata regolare per la maggior parte della classe, pochissimi sono stati assidui; un gruppo di cinque alunni ha fatto registrare numerose assenze e ritardi.

Sul piano relazionale, il gruppo classe risulta abbastanza coeso, pur in presenza di sensibilità, caratteri e attitudini molto differenti.

Lo svolgimento delle lezioni nel corso di questo ultimo anno è stato condizionato e, a volte, rallentato dalla irrequietezza e dalla difficoltà di un gruppo di alunni di mantenere l'attenzione e partecipare in modo responsabile e proficuo all'attività didattica; perciò si sono resi necessari numerosi richiami e sollecitazioni al comportamento disciplinato e rispettoso dei ruoli di ciascuno.

Non possiamo non rilevare che per buona parte degli studenti non ha giovato la didattica a distanza cui sono stati costretti per parecchi mesi nei due precedenti anni scolastici; anni durante i quali, per molti alunni, sembra essere venuta meno l'abitudine alla condivisione degli spazi, al confronto interpersonale e all'ascolto degli altri. In relazione ai processi di apprendimento e al profitto, l'attività didattica è stata mirata al recupero, al consolidamento e al potenziamento di alcune abilità di base nonché all'acquisizione di un efficace metodo di studio. I contenuti sono stati, in talune occasioni, semplificati per favorire tutti gli alunni e per dare ad ogni allievo la possibilità di progredire secondo le proprie capacità.

Alla fine del corrente anno scolastico, relativamente al profitto, alle conoscenze e alle competenze acquisite, la classe non si presenta omogenea ma differenziata su diversi livelli:

un gruppo esiguo ha acquisito una conoscenza completa dei contenuti che sa organizzare ed argomentare in modo autonomo mostrando precisione e accuratezza nell'uso del lessico e degli strumenti specifici delle discipline;

altri, pochi, hanno una conoscenza discreta dei contenuti e mostrano di possedere capacità adeguate alla elaborazione ed esposizione corretta, pur conservando incertezze espressive e di metodo;

la parte più numerosa degli studenti ha acquisito conoscenze sufficienti ma che non sempre riesce ad organizzare ed esporre in modo puntuale e chiaro; alcuni di questi alunni conservano e sono ancora condizionati da lacune di base e modeste competenze linguistiche; il loro approccio allo studio è prevalentemente mnemonico e superficiale;

pochissimi, per ragioni diverse, frequenza e attenzione alterne, insufficiente motivazione e impegno nello studio, hanno acquisito conoscenze non ancora sufficienti e sono condizionati, nell'apprendimento e nella elaborazione dei contenuti, da competenze linguistiche e di metodo modesti o inadeguati.

METODI E STRUMENTI DIDATTICI ADOTTATI

I docenti della classe hanno adottato metodi e strumenti differenziati a seconda dell'attività proposta, tenendo sempre presente che obiettivo comune degli insegnanti è quello di stimolare l'alunno al dialogo, coinvolgendolo in attività di ricerca e culturali.

Metodi

• lezione frontale	• didattica laboratoriale
• lezione partecipativa	• problem solving
• lavori di gruppo	• analisi dei casi

Strumenti adottati

• libri di testo	• PC e LIM
• riviste specializzate	• documenti autentici
• appunti e dispense	• internet
• dizionari	

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Le verifiche, scritte ed orali, nelle varie discipline sono state organizzate in maniera diversa, utilizzando la scala decimale in tutta la sua gamma.

Per quanto riguarda le verifiche orali, si sono valutate sia le interrogazioni che i test/verifiche, i lavori di ricerca, individuali o di gruppo, come pure la capacità di intervenire ponendo domande, richiedendo chiarimenti in merito agli argomenti svolti.

Strategie adottate

- Sollecitare gli alunni ad una esposizione scritta e orale appropriata e rigorosa sia attraverso le verifiche, sia attraverso i colloqui.
- Proporre collegamenti interdisciplinari e confronti all'interno delle singole discipline.
- Fare esercitare gli alunni nelle competenze indicate dalla programmazione.
- Rendere gli alunni partecipi e consapevoli del processo educativo illustrando loro i criteri di valutazione, gli obiettivi ed i programmi.
- Favorire il confronto civile nelle discussioni e il rispetto delle diversità di opinione

Valutazione

La valutazione ha tenuto sempre conto dei seguenti criteri generali

- rispetto della personalità e delle attitudini dell'alunno
- interesse, impegno, partecipazione e continuità nello studio
- autonomia organizzativa e sistematicità
- progressi rispetto alla situazione di partenza
- raggiungimento degli obiettivi, anche minimi
- valorizzazione degli elementi (conoscenze, competenze, capacità).

STRUMENTI DI OSSERVAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO

Per quanto riguarda l'osservazione del comportamento e del processo di apprendimento, il Consiglio di Classe si è avvalso di un'attenta e sistematica osservazione in classe e dei processi di apprendimento messi in atto dagli studenti. In quanto al comportamento, il Consiglio di classe si è attenuto alla tabella di valutazione deliberata in sede di collegio dei docenti, di cui si riporta la griglia

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

VOTO DI CONDOTTA	DESCRITTORE DEL COMPORTAMENTO
10	L'alunno denota interesse e partecipazione attiva alla vita di classe, rispetto di sé e degli altri, ruolo propositivo all'interno della classe, nessuna nota disciplinare.
9	L'alunno ha un comportamento corretto, rispettoso delle norme e collaborativo all'interno della classe. Nessuna nota disciplinare nominativa.
8	L'alunno ha un comportamento corretto, ma non sempre costante nell'impegno scolastico e non del tutto collaborativo, in relazione al funzionamento del gruppo classe. Qualche nota disciplinare di rilevanza non marcata.
7	L'alunno ha un comportamento non sempre corretto, disturba reiteratamente il normale svolgimento delle lezioni, mostra scarsa puntualità nell'adempimento dei propri doveri, e riporta frequenti note disciplinari e numerose assenze.

6	L'alunno ha un comportamento scorretto, di ostacolo al normale svolgimento delle lezioni per gli interventi inappropriati e lesivo quindi del diritto allo studio. È inadempiente reiteratamente nei confronti dei doveri scolastici, si assenta frequentemente e/o si allontana dalle lezioni per tempi più o meno prolungati, persiste nel mancato rispetto delle più elementari regole della convivenza civile, ritarda nelle giustificazioni o addirittura omette di giustificare le assenze.
5	L'alunno persiste in un atteggiamento assolutamente negativo, con azioni lesive della dignità altrui: ciò comporta ripetuti allontanamenti dalle lezioni con sanzioni gravi, comminate per periodi che complessivamente superano i quindici giorni. Non si è ravvisato nell'alunno alcun cambiamento che denoti sincero ravvedimento.

STRUMENTI DI MISURAZIONE

In relazione alle singole discipline, sono state effettuate riunioni per la definizione di comuni obiettivi formativi e criteri di valutazione. Ciascun dipartimento ha elaborato griglie di valutazione coerenti con le specificità degli insegnamenti e con l'intento comune di monitorare l'apprendimento in armonia con i risultati attesi e programmati nei singoli Consigli di classe.

Numero verifiche per quadrimestre		
Disciplina	Scritte	Orali
Italiano	2	2
Storia	/	2
Lingua Inglese	2	2
Lingua Francese	1	2
Scienza e Cultura degli Alimenti	1	2
Matematica	2	2
Dir.e Tec A.ST.R.	2	2
Lab. di Serv. Sala e Vendita	2	2
Lab. di Serv. di Cucina	/	2
Scienze motorie e sportive	/	2
IRC	/	1

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Come disposto dall'art.11 co. 1 dell'O.M. 45 del 09/03/2023 :

“Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di 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, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno.** Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.”

Criteri di attribuzione dei punteggi:

- 1.** Se la media dei voti risulta pari o superiore al decimale 0,5 si attribuisce il punteggio più alto alla banda di appartenenza;
- 2.** Se la media dei voti è inferiore al decimale 0,5 si attribuisce il punteggio più basso della banda di appartenenza;
- 3.** Il punteggio minimo previsto dalla banda può inoltre essere incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, purché si verifichino almeno due delle seguenti condizioni:
 - a. Le assenze non superino il 10% del monte ore annuale (tranne i casi di assenza per motivi di salute documentati da certificazione medica o per attività extrascolastiche qualificate e debitamente documentate, quali partecipazioni a concorsi, gare, esami, ecc.);
 - b. Lo studente abbia partecipato con interesse e impegno alle attività didattiche o ad attività integrative dell'Offerta Formativa (progetti PTOF, PON);
 - c. Lo studente abbia prodotto la documentazione di qualificate esperienze formative, acquisite al di fuori della scuola di appartenenza (Credito Formativo), e da cui derivino competenze coerenti con le finalità didattiche ed educative previste dal PTOF.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI DI EDUCAZIONE CIVICA

DIRITTO E COSTITUZIONE 1° / 2° Quadrimestre	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p><u>Nucleo tematico</u> L'Europa tra passato e presente: identità e cultura.</p> <p>Diritto 5 ore</p> <p>Storia 4 ore</p> <p>Francese 2 ore</p> <p>Laboratorio di cucina 2 ore</p>	<p>DIRITTO Trattati istitutivi delle Comunità europee Fasi del processo di integrazione degli Stati europei Le istituzioni europee La cittadinanza europea</p> <p>STORIA L' Europa dopo la II guerra mondiale : contesto storico-politico.</p> <p>FRANCESE Conoscere la biografia e gli ideali che hanno ispirato alcuni dei padri fondatori delle Comunità europee.</p> <p>LABORATORIO DI CUCINA Regione europea della gastronomia. Progetto IGCA T</p>	<p>Percepire gli eventi storici a livello europeo, cogliendone le connessioni con i fenomeni sociali ed economici.</p> <p>Descrivere le ragioni storiche, culturali e politiche del processo di integrazione europeo.</p> <p>Riconoscere il valore dei governi democratici come garanzia di libertà e crescita economica.</p> <p>Descrivere le competenze dei diversi organi comunitari riconoscendone i limiti e le responsabilità.</p> <p>Leggere e comprendere testi in lingua ricavando le informazioni specifiche. Produrre in forma orale e scritta presentazioni. Riflettere sugli ideali comunitari di pace, unità e prosperità.</p> <p>Riconoscere le tradizioni gastronomiche di alcune regioni europee; riconoscere e descrivere la cultura gastronomica quale risorsa per la valorizzazione e la crescita turistica della Regione Sicilia.</p>	<p>Saper interagire utilizzando un linguaggio appropriato e una terminologia pertinente.</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni: saper rielaborare le informazioni acquisite rapportandole con coerenza alle diverse discipline.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento delle tematiche affrontate.</p> <p>Saper documentare l'esperienza didattica attraverso la produzione di relazioni nella forma di presentazione digitale</p> <p>Capacità di agire da cittadini responsabili e liberi nella tutela dei propri diritti e di quelli altrui.</p>

DIRITTO E COSTITUZIONE 2° Quadrimestre	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p><u>Nucleo tematico</u> Democrazia e organi costituzionali</p> <p>Diritto 8 ore</p>	<p>Struttura, organizzazione e funzionamento degli organi costituzionali: Parlamento, Governo, Presidente della Repubblica.</p>	<p>Descrivere e correlare gli elementi costitutivi dello Stato con particolare attenzione al popolo.</p> <p>Individuare i valori etici e sociali su cui si fonda lo Stato e collegarli all'assetto costituzionale e alla forma di Stato.</p> <p>Individuare le funzioni assegnate agli organi costituzionali e i reciproci rapporti.</p>	<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>Reperire atti normativi e documenti espressione della volontà degli organi costituzionali</p>

AREA TEMATICA SVILUPPO SOSTENIBILE 2° Quadrimestre	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Nucleo tematico: Il mare nella letteratura e nella cultura gastronomica</p> <p>Italiano 4 ore</p> <p>Scienze degli alimenti 3 ore</p> <p>Lab. Sala e vendita ore 3</p> <p>Lab. Di sala e vendita. 2 ore</p> <p>Diritto 3 ore</p>	<p>ITALIANO Giovanni Verga Il borgo marinaro di Aci Trezza nel romanzo "I Malavoglia".</p> <p>SCIENZE DEGLI ALIMENTI. Il sale come alimento e risorsa del territorio siciliano. Sana e corretta alimentazione e benessere. Uso responsabile del sale nell'alimentazione.</p> <p>LAB. SALA E VENDITA Il sale nelle bevande nei drink. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle località turistiche marine.</p> <p>DIRITTO Il sale nella storia come moneta-merce. Il monopolio del sale in Italia.</p>	<p>Conoscere i vantaggi di una dieta sostenibile. Dare valore ai consumi alimentari nel rispetto delle tradizioni locali e dei prodotti locali.</p> <p>Riconoscere il contesto sociale ed economico della Sicilia di fine Ottocento.</p> <p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e progettare eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.</p> <p>Comprendere e descrivere l'importanza del sale nella storia e nell'economia come alimento e risorsa di conservazione del cibo.</p> <p>Comprendere le ragioni economiche e giuridiche del monopolio dello Stato.</p>	<p>Individuare collegamenti e relazioni: saper rielaborare le informazioni acquisite rapportandole con coerenza alle diverse discipline</p> <p>Rielaborare momenti di riflessione ed esperienze per la conoscenza e comprensione del territorio come "bene comune e culturale diffuso".</p> <p>Saper documentare l'esperienza didattica attraverso la produzione di relazioni nella forma di presentazione digitale</p>

DURATA COMPLESSIVA	36 ORE
METODI E STRUMENTI	METODI
	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale. • Lezione dialogata. • Lettura e analisi di documenti • Lavori in gruppo e a coppie (apprendimento cooperativo) • Lavoro individuale da svolgere a casa • Ricerca in internet
	STRUMENTI
	<ul style="list-style-type: none"> • Articoli di giornale, riviste e siti Internet correlati al tema trattato, dispense e testi

VALUTAZIONE

Le verifiche non devono essere necessariamente di tipo tradizionale: la valutazione potrà scaturire da prove strutturate, ma anche dall'interesse dimostrato dagli allievi per le attività proposte, dalla capacità di attenzione dimostrata, dall'autonomia nel promuovere iniziative, dalla maturazione registrata in relazione ad alcuni aspetti quali la dignità della persona, l'alterità e la relazione, il tentativo di partecipare alla vita pubblica, anche con azioni di volontariato.

La valutazione verrà espressa in decimi. Il voto di Educazione Civica concorrerà all'ammissione alla classe successiva, all'ammissione all'Esame di Stato e contribuirà all'assegnazione del credito.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) riguardanti l'alternanza di periodi di apprendimento a scuola con attività svolte, in contesti lavorativi, in coerenza con il Profilo Educativo Culturale e Professionale del percorso di istruzione. La classe, nel corso del terzo anno, ha svolto, a causa dell'emergenza pandemica, in modalità on-line parte delle attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni). La finalità è stata quella di permettere agli studenti di integrare le esperienze di apprendimento in ambito scolastico con quelle sperimentabili in un contesto lavorativo, nonché di favorire l'acquisizione di conoscenze e competenze trasversali e specifiche dell'indirizzo di studi, utili al conseguimento del diploma.

In ossequio alle nuove direttive riguardanti l'esame di Stato, nell'ambito del colloquio il candidato espone, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di alternanza scuola-lavoro svolta nel percorso di studi.

Gli studenti, nel corso del secondo biennio hanno svolto diverse attività, documentate e agli atti della scuola, sinteticamente descritte:

PERCORSO SULLA SICUREZZA (12 ore)

CORSO HACCP (8 ore)

PCTO: LABORATORI ON LINE, VISITE DIDATTICHE ON LINE E ALTERNANZA SCUOLA LAVORO – RETE MUSEALE REGIONALE (25 ore)

EVENTI VARIA SCUOLA

SALONE DELLO STUDENTE – CATANIA

INCONTRO CON LA SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE “INCIBUM”

ESPERIENZE IN CONTESTI LAVORATIVI PRESSO AZIENDE O ENTI PUBBLICI

(a.s. 2021/2022 e 2022/2023)

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

ALUNNO	ENTE / AZIENDA	NUMERO ORE	CLASSE
APETROAE IONUT IULIAN	Comune di floresta "Ottobrando" Auto Pollino s.p.a	40 136	V B IV B
BRACAJ URIM	Agrihotel ristorante "Da Marianna"	160	VB
CASERTA GABRIELE	Auto Pollino s.p.a	144	VB
CUBITO BEATRICE	Bar pasticceria di Treffiletti	120	IV B
D'AMICO ILARIA	Ristorante Veneziano - Randazzo	158	IV B
DI CARLO SIMONE	Ristorante "Paradise" s.r.l.	128	IV B
FOTI GIULIA	I rustici dell'Etna di Antonio Fioretto	157	IV B
FRANCO GIULIA	Cantina Cottanera s.r.l. agricola	156	IV B
GIORDANO VINCENZO	Agriturismo "Etna Quota Mille "	180	IV B
LA PIANA MIRIAM	Auto Pollino s.p.a	144	IV B
NICITA GIULIA	Auto Pollino s.p.a	142	IV B
ORLANDO MARTA	B&B "Al Vulcanetto "	132	IV B
PANTANO VINCENZO	Auto Pollino s.p.a	144	IV B
PAPPALARDO SALVATORE	Auto Pollino s.p.a	144	IV B
SAVOCA NICHOLAS	Comune di floresta "Ottobrando" Auto Pollino s.p.a	40 136	V B IV B
SPARTA' RODOLFO	Auto Pollino s.p.a	144	IV B
TAHAJ MELINA	Barone di Miceli società agricola s.r.l.	160	IV B
VACCARO IRMA	Gastronomia "Il Vicolo" di Treffiletti Carmelo	184	IV B

MATERIALI PER IL COLLOQUIO

Materiali proposti sulla base del percorso didattico della classe.

In considerazione del fatto che il diplomato in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera articolazione ENOGASTRONOMIA deve essere in grado di:

utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;

diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato;

Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento;

Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi	Consegna	Discipline coinvolte
Documenti riferiti a: periodi / episodi / personaggi/ luoghi/ istituzioni che si richiede di contestualizzare;	Effettuare una contestualizzazione storica, geografica e il collegamento con le tradizioni e la cultura agroalimentari dei luoghi.	Materie d'esame
Poesie, brani letterari oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana, riportati nel consuntivo allegato.	Lettura orientativa del testo, analisi della struttura del testo per coglierne parti, commento, concetti, contestualizzazione storica e geografica.	Materie d'esame
Immagini di situazioni reali di lavoro	Lettura ed interpretazione dei dati	Materie d'esame
Riviste e testi specialistici	Riconoscimento aspetti tecnici e lettura ed interpretazione	Materie d'esame
Foto di strutture ristorative	Riconoscimento aspetti tecnici e lettura ed interpretazione	Materie d'esame
Moduli e strumenti di lavoro	Riconoscimento aspetti tecnici e lettura ed interpretazione	Materie d'esame
Immagini di alimenti e pietanze e bevande	Riconoscimento aspetti tecnici e lettura ed interpretazione	Materie d'esame

ATTIVITA DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Nell'ambito dei Consigli di Classe sono state deliberate una serie di attività di ampliamento dell'offerta formativa che hanno portato alla realizzazione delle seguenti esperienze:

ATTIVITÀ	PARTECIPAZIONE
Partecipazione agli incontri, organizzati per le classi quinte, aventi per oggetto la conoscenza del mondo universitario e del lavoro con esperti per l'orientamento post-diploma: Salone dello Studente – Catania Incontro con il referente del corso di laurea in Infermieristica Humanitas University Incontro con la Scuola di Altaformazione INCIBUM	Tutti Tutti Tutti
Musical: “ Don Chisciotte della Mancia” Gare di orienteering	Tutti Alcuni
Conferenza” Stili di vita e alimentazione: i colpi vincenti della prevenzione” AIRC “Le piazze del gusto” Linguaglossa Conferenza “ Riprendiamoci il futuro, rifiutiamo la mafia”	Tutti Alcuni Tutti
Visita aziendale presso la SIBEG s.r.l Visita guidata del Monastero dei Benedettini	Tutti Tutti

ALLEGATO n. 1

CONTENUTI DISCIPLINARI singole MATERIE

e sussidi didattici utilizzati

(titolo dei libri di testo, etc.)

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE	Ardizzone Carmen Maria
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	4
NUMERO DI ORE SVOLTE	110
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli aspetti determinanti della biografia e delle opere (integrali o parziali) degli autori - Conoscere gli elementi fondamentali della poetica degli autori e delle correnti letterarie. 	
ABILITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della letteratura italiana - Sostenere colloqui su tematiche disciplinari utilizzando il lessico specifico - Comprendere ed esporre il contenuto di un testo individuandone le tematiche fondamentali - Produrre testi di diverse tipologie e complessità - Produrre sintesi e commenti. 	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti - Interpretare l'evoluzione della civiltà letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici dell'epoca di riferimento - Individuare alcuni elementi di raffronto fra correnti letterarie e autori diversi - Riconoscere le caratteristiche del genere letterario 	
CONTENUTI	
<p><u>La letteratura dell'Ottocento dal Positivismo al Naturalismo:</u> La nuova immagine della scienza. L'idea del progresso. La novità del Naturalismo francese. La poetica naturalista. Il verismo italiano. Differenze tra Naturalismo e Verismo</p> <p><u>Giovanni Verga:</u> La vita, le opere, l'ideologia. Poetica e tecnica narrativa del Verga verista.</p> <p>Testi analizzati da <i>Vita dei campi</i>: - <i>Rosso Malpelo</i></p>	

Testi analizzati da *I Malavoglia*:

- *La partenza di 'Ntoni e l'affare dei lupini*
- *Padron 'Ntoni e il giovane 'Ntoni: due visioni del mondo a confronto*
- *Il ritorno di 'Ntoni alla casa del nespolo*

Testi analizzati da *Mastro don Gesualdo*

- *Le sconfitte di Gesualdo*

Il Decadentismo: La visione del mondo decadente. La poetica. Temi e miti della letteratura decadente. Elementi di continuità e differenze con il Romanticismo

Giovanni Pascoli: La vita, le opere, l'ideologia, la poetica e lo stile.

Il fanciullino (caratteri generali)

Testi analizzati da *Myricae*:

- *X agosto*
- *L'assiuolo*
- *Temporale*
- *Il lampo*

Testi analizzati da *Canti di Castelvecchio*

- *Il gelsomino notturno*

Gabriele D'Annunzio: La vita. L'estetismo e la sua crisi: *Il Piacere*, *Giovanni Episcopo*, *L'innocente*. I romanzi del superuomo. Le *Laudi*.

Testi analizzati da *Il Piacere*

- *Il destino eccezionale intaccato dallo squilibrio.*

Testi analizzati da *Alcyone*

- *La pioggia nel pineto*

Le avanguardie storiche del Novecento: il Futurismo

Testi analizzati

- *Manifesto del Futurismo* di Filippo Tommaso Marinetti

Luigi Pirandello: La vita. Il vitalismo. La critica dell'identità individuale. La «trappola» della vita sociale. Il rifiuto della socialità. Il relativismo conoscitivo. La poetica dell'umorismo".
Novelle per un anno. I romanzi: *Il fu Mattia Pascal*. *I Quaderni di Serafino Gubbio operatore*.
Uno, nessuno e centomila.

Testi analizzati da *Novelle per un anno*

- *Il treno ha fischiato*

Testi analizzati da *Uno, nessuno e centomila*

- *Il naso e la rinuncia al proprio nome*

Italo Svevo: La vita, le opere, la poetica e lo stile

Testi analizzati da *La coscienza di Zeno*

- *Il fumo*
- *Zeno e il padre*

Giuseppe Ungaretti: La vita, le opere, la poetica e lo stile.

Testi analizzati da *L'Allegria*

- *Il porto sepolto*
- *I fiumi*
- *Mattina*
- *Soldati*

Eugenio Montale: La vita, l'ideologia, la poetica. *Ossi di seppia*. *Le occasioni*. *La bufera e altro*

Testi analizzati dalla raccolta *Ossi di seppia*:

- *I limoni*
- *Non chiederci la parola*
- *Spesso il male di vivere ho incontrato*

Primo Levi: La vita, l'ideologia, la poetica (cenni).

PRODUZIONE SCRITTA:

Analisi e interpretazione di un testo letterario (Tema tipologia A).

Analisi e produzione di un testo argomentativo (Tema tipologia B).

Riflessione critica di carattere espositivo - argomentativo su tematiche di attualità (Tema tipologia C).

METODOLOGIE

- Presentazione e inquadramento storico-culturale dei movimenti letterari e degli autori, prevalentemente mediante lezione frontale e/o dialogata integrata da sussidi audiovisivi e multimediali.
- Lezione interattiva (brainstorming, discussione guidata)
- Utilizzo di immagini accompagnate da brevi testi esplicativi per offrire un approccio immediato alla tematica.
- Attività di ricerca e/o approfondimento, individuali o di gruppo, autonome o guidate
- Lettura dei testi letterari come momento analitico-valutativo, in base ai vari criteri interpretativi dei contenuti e degli aspetti tecnico-teorici (forme, generi, stili, metrica, poetiche)
- All'educazione letteraria si sono dedicate apposite lezioni finalizzate al potenziamento della metodologia di analisi e comprensione delle strutture dei testi narrativi e poetici soprattutto del Novecento.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

La didattica del recupero in itinere è stata attuata dal docente dopo una attenta analisi della situazione di ogni studente bisognoso di occasioni di apprendimento qualitativamente diverso. Gli interventi opportuni si sono configurati come:

- Attività didattica mirata
- Studio guidato
- Riproposizione dei contenuti in forma diversificata e/o semplificata
- Uso di materiali audiovisivo, di sintesi, schemi e mappe concettuali

Sono state, altresì, svolte verifiche orali di recupero per gli alunni che presentavano lacune e difficoltà nell'apprendimento.

STRUMENTI DI LAVORO

Oltre ai libri di testo, sono stati utilizzati filmati, documentari, fotocopie, slides, mappe concettuali e collegamenti ad internet, come approfondimento delle tematiche trattate

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Verifiche in itinere: osservazione del contributo personale dell'alunno, della sua specificità operativa, dell'impegno e della costanza nell'esecuzione dei compiti.

- Verifiche scritte con interpretazioni di fonti e documenti di vario genere;
- Verifica orale con trattazione di uno o più argomenti ed effettuando collegamenti interdisciplinari

Le verifiche orali sono intese come forma di controllo del grado di maturazione linguistica, strumentale e critica degli studenti.

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE	1° QUADRIMESTRE	2° QUADRIMESTRE
Scritto	2	2
Orale	2	2

Storia	
DOCENTE	Ardizzone Carmen Maria
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE SVOLTE	57
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i principali fenomeni storici e le coordinate spazio-temporali che li determinano. - Conoscere le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale - Conoscere i principali fenomeni sociali, economici che caratterizzano il mondo contemporaneo, anche in relazione alle diverse culture. - Conoscere i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea. 	
ABILITA	
<ul style="list-style-type: none"> - Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento - Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni - Saper cogliere cause e interrelazioni tra eventi e processi storici - Saper usare in maniera appropriata concetti e termini storici - Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi. 	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. - Interpretare la complessità del presente alla luce delle vicende che lo hanno preceduto - Ordinare e organizzare i contenuti in quadri organici e saper formulare un semplice giudizio critico su fenomeni e processi. - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. 	

CONTENUTI

L'Italia nell'età della Sinistra

- La Sinistra storica al governo
- L'economia, la questione sociale e il movimento socialista
- Il rovesciamento delle alleanze e l'occupazione dell'Etiopia

Dal governo Crispi alla crisi di fine secolo

- L'età giolittiana
- Il governo Giolitti e la centralità delle classi popolari
- Le riforme sociali
- Il decollo industriale il divario tra Nord e Sud
- L'occupazione della Libia

La Prima guerra mondiale

- Le tensioni tra le potenze europee e l'inizio del conflitto
- L'Italia entra in guerra
- Mobilitazione totale
- Le ultime fasi della Grande guerra
- La fine della guerra e la Conferenza per la pace
- Le conseguenze dei trattati di pace

La Rivoluzione russa e la nascita dell'Urss

- Instabilità politica e sociale di un paese arretrato
- Le rivoluzioni del 1917. Lenin e I bolscevichi al potere
- Dalla repubblica dei Soviet all'Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche
- Da Lenin a Stalin

Il fascismo in Italia

- L'Italia nel dopoguerra. Il biennio rosso
- La nascita del fascismo e il nuovo governo Giolitti
- Mussolini alla conquista del potere
- La politica sociale ed economica
- La fabbrica del consenso
- Le altre forze in gioco: il Vaticano e gli antifascisti
- Regimi autoritari in Europa

La Germania dalla crisi al nazismo

- Origini del nazismo
- L'ascesa di Hitler e la costruzione di uno Stato totalitario

- Dal mito della razza ariana alla persecuzione degli ebrei
- L'alleanza con Mussolini e l'appoggio alla dittatura fascista in Spagna

L'Urss di Stalin

- L'Urss diventa una potenza industriale
- La distruzione dell'agricoltura privata
- La dittatura di Stalin

La Seconda guerra mondiale

- I progetti imperialistici della Germania e lo scoppio della guerra
- L'avanzata nazista
- Il mondo in guerra
- L'Europa sotto il tallone nazista: il "nuovo ordine" e i campi di sterminio
- Si invertono le sorti della guerra
- Il crollo del fascismo e l'occupazione nazista dell'Italia
- La resistenza e la liberazione dell'Italia
- La bomba atomica, la fine della guerra, i trattati di pace

Il mondo diviso

- Usa, Urss e il nuovo ordine mondiale
- La guerra fredda e la guerra in Corea
- L'Europa divisa e le alleanze economiche e militari
- Le democrazie occidentali
- I regimi comunisti dell'Est
- Le due Germanie e il muro di Berlino

L'Italia ricostruita

- La ricostruzione materiale e politica
- L'Italia diventa una repubblica
- I partiti della Sinistra esclusi dal governo
- Il "miracolo economico" e il divario tra Nord e Sud

METODOLOGIE

- Lezione frontale e partecipata: presentazione, spiegazione dell'argomento e sollecitazione al dialogo e al confronto
- Lezione interattiva (brainstorming, discussione guidata)
- Utilizzo di sussidi audiovisivi e multimediali, schemi e mappe concettuali
- Lettura ed interpretazione guidata di fonti di diversa tipologia
- Utilizzo di immagini accompagnate da brevi testi esplicativi per offrire un approccio immediato alla tematica

- Attività di ricerca e/o approfondimento, individuali o di gruppo, autonome o guidate

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

La didattica del recupero in itinere è stata attuata dal docente dopo una attenta analisi della situazione di ogni studente bisognoso di occasioni di apprendimento qualitativamente diverso. Gli interventi opportuni si sono configurati come:

- attività didattica mirata
- studio guidato
- riproposizione dei contenuti in forma diversificata e/o semplificata
- uso di materiali audiovisivo, di sintesi, schemi e mappe concettuali

Sono state, altresì, svolte verifiche orali di recupero per gli alunni che presentavano lacune e difficoltà nell'apprendimento.

STRUMENTI DI LAVORO

Oltre ai libri di testo, sono stati utilizzati filmati, documentari, fotocopie, slides, mappe concettuali e collegamenti ad internet, come approfondimento delle tematiche trattate

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Verifiche in itinere: osservazione del contributo personale dell'alunno, della sua specificità operativa, dell'impegno e della costanza nell'esecuzione dei compiti.

Le verifiche orali, sono intese come forma di controllo del grado di maturazione linguistica, strumentale e critica degli studenti.

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE	1° QUADRIMESTRE	2° QUADRIMESTRE
Orale	2	2

Disciplina: Lingua e Cultura Inglese

DOCENTE	Brigandì Franca Carmela
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	Al 15 maggio 88;preventivate al 9 giugno 99
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
<ul style="list-style-type: none">-Interagire con relativa spontaneità in brevi conversazioni su argomenti familiari di studio o di lavoro.-Utilizzare strategie compensative nell'interazione orale.-Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.-Produrre testi per esprimere in modo chiaro concetti e descrivere procedimenti.-Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, il lavoro o il settore di indirizzo. -Utilizzare in autonomia i dizionari online ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none">- Aspetti comunicativi e socio-linguistici in relazione al contesto e agli interlocutori.-Linguaggio specifico della ristorazione e del settore cucina.<ul style="list-style-type: none">-Confrontare i diversi modi di offrire servizi di ristorazione.- Conoscere gli aspetti fondamentali della cultura culinaria studiata- Conoscere il contenuto dei cibi e i principi di una sana e corretta alimentazione	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none">-Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina.-Esprimersi comunicando in modo comprensibile su argomenti attinenti al proprio ambito professionale.-Relazionare brevemente su diversi aspetti del settore ristorativo.-Comprendere semplici testi scritti e orali di carattere professionale	
CAPACITA'	
<ul style="list-style-type: none">-Utilizzare il linguaggio specifico della ristorazione e del settore cucina in contesti comunicativi noti.-Cogliere il significato globale di testi di carattere specifico e professionale.	

CONTENUTI

- **The Catering Industry:**

Commercial versus non-profit catering(fot.integr.)

Types of restaurants. (fot.integr.)

Restaurants: services and facilities. (fot.integr.)

Banqueting and special events menus

- **Food preparation and drink:**

Food content and healthy eating”The eatwell plate”

Cooking fats

Wine.

Wine tasting. Wine appellation(fot.integr.). Wine labels.

British cuisine: Traditions and festivities(Burns Night,Shrove Tuesday,Easter)

Pancake recipe

Characteristics of Sicilian cuisine and typical Sicilian dishes:

Sicilian caponata,Pasta Norma style, Orange salad (descrizione dei piatti-fotoc. integr.)

A typical Sicilian recipe “arancini”(origin, description and recipe-fotoc.integr.).

- **Menus:**

Menu basics(fot.integr.)

Types of menus :A’ la carte menu and a table d’ hote menu(fot.integr.)

Designing a menu(fot.integr.)

Special menus : Religious menus(fot.integr.)

- **Health and safety**

The Mediterranean diet.(fot.integr.)

Alternative diets: Macrobiotics, vegetarian, vegan diets(fot.integr.)

Allergies and intolerances

HACCP(fot.integr.)

METODI			
<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Computer • Lavagna interattiva • Materiale didattico semplificato e/o prodotto dall'insegnante • Metodo comunicativo • Brain storming 			
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE			
Recupero in itinere e a fine di ogni bimestre			
STRUMENTI DI LAVORO			
<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Computer • Lavagna interattiva • Fotocopie a semplificazione di contenuto e ad integrazione come da lavoro in dispensa prodotto dall'insegnante. • Schede di recupero/consolidamento e per esercitazione 			
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE			
<ul style="list-style-type: none"> • Domande stimolo a scopo comunicativo. • Relazioni orali su argomenti specifici del settore. • Speaking tests • Prove scritte: Comprensione di semplici testi relativi al settore di specializzazione, questionari, T/F, multiple choice. Paragraph writing 			
NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE			
<u>1° QUADRIMESTRE</u>			
SCRITTE N.	2	ORALI N.	2
			PRATICHE N.
<u>2° QUADRIMESTRE</u>			
SCRITTE N.	2	ORALI N.	2
			PRATICHE N.

LINGUA FRANCESE	
DOCENTE	LUNGU RAMONA MARIA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3 ore
NUMERO DI ORE SVOLTE	79 ore
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
CONOSCENZE	
<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'HACCP (SICUREZZA ED IGIENE) • LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI • IL CV E LA LETTERA DI DOMANDA D'IMPIEGO 	
COMPETENZE	
<p>COMPETENZE: Livello B1 del QCERL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua straniera per comunicare con disinvoltura in un ambiente francofono, ovvero con un interlocutore nativo ed esprimersi in modo chiaro e dettagliato su una grande gamma di soggetti, anche professionali e settoriali; comprendere il contenuto essenziale di messaggi complessi su soggetti concreti o astratti. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Produrre testi di vario tipo, in relazione ai differenti scopi comunicativi. 	
CAPACITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> • Interagire in conversazioni inerenti al settore professionale. • Identificare ed utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali a carattere professionale. • Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione globale dei testi riguardanti il settore professionale. • Produrre testi brevi, semplici e coerenti riguardanti il settore professionale. • Utilizzare dizionari bilingue (cartacei e on-line) ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. • Riconoscere la dimensione culturale ed interculturale della lingua. 	

CONTENUTI

Libro di testo: Olivieri M., Beupart P. - Prêt à manger, ed. Rizzoli Languages

UDA 1 - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- Hygiène et conservation des aliments (les aliments à risque, les techniques de conservation)
- Système de contrôle et de prévention (le système HACCP, la gestion des stocks, le contrôle qualitatif et quantitatif, l'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux)
- Qualité des produits et sécurité (les labels, des produits de qualité, les OGM et les produits biologiques, la réglementation alimentaire dans l'UE)

UDA 2 - SE FORMER ET TRAVAILLER

- Les premiers pas dans le monde du travail (la recherche d'un emploi, le stage à l'étranger, la lettre de motivation et le CV)
- Le recrutement et l'embauche (le recrutement, l'entretien d'embauche)

METODI

- lezione frontale/partecipata
- lezione multimediale (LIM, PPT, audio video)
- studio di caso
- confronto interattivo
- tutoring
- problem solving
- simulazione
- role playing
- cooperative learning
- gruppi di studio e ricerca
- attività laboratoriali
- attività individualizzate
- riflessione metacognitiva

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

Recupero in itinere			
STRUMENTI DI LAVORO			
Libro di testo, materiale autentico, cd audio e video, fotocopie, lavagna, computer, LIM, internet, dispositivi mobili.			
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE			
Verifiche in itinere: schede strutturate e non, produzioni orali, scritte.			
NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE			
<u>1° QUADRIMESTRE</u>			
SCRITTE N.	1	ORALI N.	2
<u>2° QUADRIMESTRE</u>			
SCRITTE N.	1	ORALI N.	2

Scheda consuntiva per singola materia		Anno Scolastico 2022/2023	
Docente: Privitera Alfio		Disciplina: Matematica	
Numero ore settimanali di lezione:		Ore 3	
Numero ore annuali previste	Curricolari	n° 99	
	Complementari e integrative	n°	
Numero ore annuali svolte	Curricolari	n° 73	
	Complementari e integrative	n°	
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p><u>CONOSCENZE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli alunni, nella maggioranza, si sono dimostrati sufficientemente inclini all'astrazione e alla formalizzazione. Le carenze base di alcuni alunni e la poca dimestichezza con il linguaggio tecnico e con il simbolismo della disciplina, hanno determinato un diverso grado di raggiungimento degli obiettivi programmati. Tali obiettivi sono stati raggiunti in maniera discreta da pochissimi alunni, in modo sufficiente da pochi alunni, mentre gli altri li hanno raggiunti solo parzialmente. 		
	<p><u>COMPETENZE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare motivazione e atteggiamenti positivi verso la materia; - Abilità di coordinare e riprodurre definizioni, notazioni, operazioni e concetti; - Abilità nel manipolare e calcolare rapidamente; - Abilità nell'interpretare dati sotto forma simbolica; - Abilità nel tradurre dati in simboli; - Abilità nel seguire una linea di ragionamento; 		

	<ul style="list-style-type: none"> - Potenziare la capacità di esprimere valutazioni personali e critiche; - Approfondire le conoscenze professionali. <p><u>CAPACITÀ:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo sviluppo di capacità intuitive e logiche; - La capacità di utilizzare procedimenti euristici; - La capacità di ragionare induttivamente e deduttivamente; - Lo sviluppo delle attitudini analitiche e sintetiche.
<p>CONTENUTI SVOLTI</p>	<p><u>RICHIAMI:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Equazioni di 1 ° grado - Sistemi lineari - Equazioni di 2° grado - Equazioni fratte - Disequazioni di 1° e 2° grado - Disequazioni fratte - Sistemi di disequazioni <p><u>FUNZIONI REALI DI VARIABILI REALI:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Concetto di funzione - Concetto di funzione reale di una variabile reale - Intervalli - Campo di esistenza o dominio di una funzione algebrica - Intersezioni con gli assi - Segno della funzione <p><u>LIMITI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il concetto di limite - Il calcolo dei limiti - Forme indeterminate <p><u>FUNZIONI CONTINUE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione di funzione continua in un punto - Continuità in un intervallo - Punti di discontinuità <p><u>STUDIO DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Crescenza e decrescenza delle funzioni - Asintoti verticali e orizzontali

	<ul style="list-style-type: none"> - Studio di semplici funzioni - Derivata prima - Calcolo dei massimi e minimi di una funzione - Esercitazioni
LIBRI DI TESTO	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di Matematica – VOL. A Zanichelli
METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> - La metodologia didattica utilizzata in generale è stata quella del problem solving che attraverso la soluzione di semplici problemi e con l'uso del ragionamento euristico, fa giungere alla formalizzazione della teoria. - Nella trattazione delle varie unità didattiche è stato affiancato alla lezione frontale il lavoro di ricerca e di gruppo. - Con gradualità e semplicità sono stati introdotti vari concetti ed in particolare quello di intervallo, di intorno, di limite e di derivata. - In particolare, il concetto di limite è stato introdotto prendendo spunto da considerazioni riguardanti l'andamento di particolari funzioni nell'intorno di un punto in cui esso non esiste. - L'operazione di derivazione è stata introdotta partendo dal concetto di tangente ad una curva in un suo punto come caso particolare di una retta secante, pervenendo alla definizione di derivata come limite del rapporto incrementale. - Tutti i concetti, anche fondamentali, sono stati quindi presentati in modo intuitivo e semplice, evitando, ove è possibile, incomprensibili definizioni e dimostrazioni.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo – Lavagna – Fotocopie /Appunti

<p style="text-align: center;">TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</p>	<p>La verifica ha interessato tutti gli argomenti trattati, mirando a stabilire livelli di conoscenza e di comprensione acquisiti dall'alunno e l'abilità nei collegamenti.</p> <p>L'accertamento del raggiungimento degli obiettivi è avvenuto tramite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verifiche orali - Compiti scritti - Prove strutturate <p>Il tempo per lo svolgimento è variato a seconda del tipo di prova e del numero dei quesiti.</p> <p>Criteri di valutazione:</p> <p>Si è tenuto conto, per quanto riguarda i criteri di valutazione, della conoscenza, dell'applicazione, dell'espressione, dell'analisi, della sintesi, nonché del livello di partenza, dell'impiego e dell'interesse dei singoli allievi, manifestati in relazione alle attività proposte.</p> <p>La valutazione è sempre stata comunque un momento di verifica, di controllo e di accertamento per introdurre modifiche nell'itinerario educativo programmato all'inizio dell'anno scolastico</p>
<p style="text-align: center;">Firma</p>	<p style="text-align: center;">Alfio Privitera</p>

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE	Antonino Salmeri
CLASSE	5 SEZ B
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE	68

RISULTATI DI APPRENDIMENTO**COMPETENZE**

La classe ha acquisito un livello di competenze sufficiente nella realizzazione degli obiettivi prefissati per ogni azione didattica. È opportuno precisare che il livello è comunque diversificato ed individuale: coerentemente allo studio e all'approfondimento dei contenuti, gli alunni manifestano diversi livelli di competenza comunicativa. In taluni, a causa di un impegno inadeguato ma anche delle lacune pregresse, è risultato difficile maturare le competenze richieste.

Nello specifico:

- producono sintesi e commenti coerenti, utilizzando un lessico appropriato
- esprimono in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivono esperienze e processi
- utilizzano strategie compensative nella produzione orale
- riescono ad esporre oralmente un concetto, una teoria, a descrivere i punti salienti di un argomento noto
- si esprimono, seppur con qualche difficoltà, in modo personale.

CONOSCENZE

La classe in linea generale ha acquisito un livello di conoscenze sufficiente allo sviluppo delle competenze attese. È comunque da segnalare la presenza di qualche allievo che ha sviluppato un buon grado di approfondimento nello studio e un buon livello di conoscenze dei contenuti proposti. Le conoscenze maturate sono:

ABILITA'

La maggior parte della classe ha dimostrato di essere in grado di comprendere ed elaborare in maniera autonoma i contenuti appresi acquisendo le abilità di:

- Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, adulta, avanzata, in gravidanza e nell'allattamento.
- Elaborare i punti salienti di una dieta equilibrata per persone sane in funzione delle diverse necessità fisiologiche.
- Riconoscere pregi e difetti delle più comuni tipologie dietetiche
- Descrivere alcune tra le più comuni patologie legate all'alimentazione nelle quali l'intervento dietetico può essere terapeutico
- Mettere in relazione determinate patologie con abusi alimentari
- Mantenere un adeguato livello di igiene negli ambienti lavorativi
- Individuare le principali cause di contaminazione degli alimenti
- Applicare le norme igieniche atte a prevenire le contaminazioni alimentari
- Indicare le modalità d'uso dei nuovi alimenti

CONTENUTI

La filiera alimentare, il Sistema HACCP, la contaminazione biologica degli alimenti, la contaminazione fisico-chimica degli alimenti, la conservazione degli alimenti, la cottura degli alimenti, I nuovi prodotti alimentari, l'alimentazione nelle diverse fasi della vita, diete e stili alimentari, l'alimentazione nella ristorazione collettiva,

METODI

Il docente si è preoccupato di illustrare l'Uda preventivamente per rendere chiari obiettivi di apprendimento e risultati attesi. Dopo aver proposto il piano dei contenuti da trattare, si è passati all'argomentazione delle tematiche e conseguentemente allo svolgimento di attività pratiche, esercitazioni per sviluppare le abilità di base richieste di produzione orale e scritta. Dopo aver corretto i lavori svolti dagli alunni, monitorato le attività didattiche svolte in classe, l'Uda è stata conclusa con la valutazione dei risultati di apprendimento e le eventuali azioni di recupero da intraprendere.

Le lezioni sono state organizzate seguendo un metodo attivo, che si basa sulla partecipazione, il coinvolgimento e la realizzazione di progetti da parte degli alunni. Il metodo comunicativo resta uno strumento imprescindibile soprattutto con lo scopo di potenziare l'abilità di produzione del discente.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE				
<p>Le attività di recupero sono state svolte in itinere tramite la ripresa dei contenuti proposti, la realizzazione di schemi, mappe concettuali e riassunti degli argomenti svolti. Il docente ha fornito indicazioni in merito al recupero autonomo, dando indicazioni precise in merito alla metodologia da seguire fornendo assistenza attiva nella correzione dei materiali</p>				
STRUMENTI DI LAVORO				
<p>Libro di testo, video, fotocopie, lavagna, computer, LIM, internet.</p> <p>Il libro di testo adottato è: "Scienza e Cultura dall'Alimentazione" A Machado</p>				
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE				
<p>VERIFICHE ORALI E SCRITTE</p> <p>Le verifiche sono state svolte in itinere tramite la verifica dei contenuti trattati a mezzo schede strutturate, domande aperte, produzioni scritte e orali.</p> <p>La valutazione finale è il risultato di tali prove, della partecipazione in classe, dell'impegno e della costanza, della puntualità nelle consegne assegnate, della rielaborazione delle conoscenze acquisite, in linea generale si è tenuto conto del percorso fatto dall'alunno rispetto alla situazione di partenza.</p>				
NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE				
<u>1° QUADRIMESTRE</u>				
SCRITTE N.	1	ORALI N.	2	PRATICHE N. /
<u>2° QUADRIMESTRE</u>				
SCRITTE N.	1	ORALI N.	2	PRATICHE N. /

DISCIPLINA: laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina
ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DOCENTE	Russo Forcina Valentina
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	5
NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE	165
NUMERO DI ORE ANNUALI SVOLTE	140

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Integrare le competenze professionali orientando al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

CONOSCENZE

- Caratteristiche di prodotti del territorio
- Tecniche di catering e banqueting
- Tipologie di intolleranze alimentari
- Sistema HACCP
- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni
- Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro

ABILITÀ

- Realizzare piatti con prodotti del territorio
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi
- Progettare menù per tipologia di eventi
- Simulare eventi di catering e banqueting
- Realizzare piatti funzionali alle esigenze dei clienti con problemi di intolleranze alimentari
- Simulare un piano HACCP
- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

CONTENUTI SVOLTI

- La forza del territorio
- I marchi di qualità
- I prodotti tipici italiani
- Le intolleranze, le allergie e gli stili alimentari
- Il menù
- La tutela e la sicurezza della salute sui luoghi di lavoro
- Il sistema HACCP
- Il servizio di catering e banqueting
- Il buffet

METODOLOGIE ADOTTATE	
Lezioni frontali, lezioni tecnico – pratiche di laboratorio, cooperative learning, learning by doing, problemsolving	
STRUMENTI DI LAVORO	
Libro di testo, laboratorio di cucina	
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	
Verifiche orali, scritte e pratiche	
<i>Firma del Docente</i>	Valentina Russo Forcina

Laboratorio Sala e Vendita

DOCENTE	Garozzo Claudio
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	2
NUMERO DI ORE SVOLTE	47
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
CONOSCENZE	
<p>Caratteristiche dell'enografia nazionale.</p> <p>Principi di enologia.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> <p>La vite e l'uva.</p> <p>La fermentazione alcolica e la vinificazione.</p> <p>Altre tecniche produttive: vini frizzanti, vini dolci, vini novelli, vini passiti, vini liquorosi.</p> <p>Lo spumante: il metodo classico tradizionale e il metodo Charmat.</p> <p>Lo champagne.</p> <p>La conservazione dei vini.</p> <p>La classificazione dei vini: la normative italiana ed europea.</p> <p>L'etichetta del vino.</p> <p>Le attrezzature per buffet e banchetti.</p> <p>L'allestimento e la disposizione dei tavoli per banchetti.</p> <p>Servizi di banqueting e catering, I soggetti coinvolti e I profili professionali</p> <p>I principali eventi e le location</p> <p>La gestione operative di banqueting e catering.</p> <p>Che cos'è la degustazione.</p> <p>Le regole per una perfetta degustazione.</p> <p>La temperature del vino.</p>	

L'abbinamento cibo-vino: concetti di base, l'indicazioni per l'abbinamento, esempi di abbinamento.

La produzione della birra

La classificazione legale e principali stili di birra.

Il servizio della birra

La birra artigianale, in bottiglia e alla spina.

L'abbinamento cibo-birra.

La distillazione e le acquaviti.

I sistemi di distillazione.

Le principali acquaviti: brandy, cognac, armagnac, grappa, whisky, vodka, rum, gin, tequila, acquavite di frutta, acquavite d'uva, calvados.

Liquori: tecniche di produzione.

La valorizzazione dei prodotti enogastronomici.

I marchi di qualità.

COMPETENZE

Capacità organizzative; sviluppo dello spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività; conoscenza dei valori positivi di riferimento del più ampio contesto sociale; riconoscimento dei propri errori e saperli porre rimedio. Conoscere i fattori di sviluppo dei microrganismi e le modalità di contaminazione, conoscere le norme igieniche generali da applicare agli alimenti, alla persona, all'ambiente, alle attrezzature, conoscere i criteri su cui si basa l'H. A. C. C. P., comprendere il concetto di sicurezza sul lavoro. Contribuire alle strategie di marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Progettare anche con tecnologie digitali eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

CAPACITA'

Capacità organizzative; sviluppo dello spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività; conoscenza dei valori positivi di riferimento del più ampio contesto sociale; riconoscimento dei propri errori e saperli porre rimedio.

Conoscere le caratteristiche fondamentali del catering industriale e del banqueting, conoscere le diverse tecniche di organizzazione della distribuzione e saper valutare la convenienza in funzione del tipo di azienda, conoscere l'abbinamento enogastronomico.

Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrate attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.

CONTENUTI

- ENOLOGIA
- LA VITE E LA PRODUZIONE DEL VINO
- SPUMANTE, CHAMPAGNE E CLASSIFICAZIONE DEI VINI
- DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO
- ASPETTI TEORICI
- LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO
- IL CLIENTE E LA VENDITA DEL SERVIZIO (IL CATERING E BANQUETING)
- L' ORGANIZZAZIONE DEL LA VORO E CENNI DI GESTIONE AZIENDALE
- BANQUETING E CATERING GESTIONE OPERATIVA
- CONOSCERE IL TERRITORIO
- VALORIZZARE IL TERRITORIO
- IL SALE NELLE BEVANDE E NEI DRINK. LE TRADIZIONI CULTURALI ED ENOGASTONOMICHE DELLE LOCALITA' TURISTICHE MARINARE. (UDA EDUCAZIONE CIVICA)
- LA BIRRA
- LA PRODUZIONE E LE TIPLOGIE
- IL SERVIZIO

- GLI ABBINAMENTI
- LE ACQUAVITIE I LIQUORI
- DISTILLAZIONE ACQUA VITI E LIQUORI

METODI

La metodologia, coerentemente con gli obiettivi generali e con quelli specifici della disciplina, è stata rapportata al livello medio della classe. Le strategie metodologiche sono state basate principalmente su lezioni partecipate, discussioni guidate, lezioni frontali, privilegiando, dunque, metodologie fondate sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli studenti, anche al fine di presentare proposte didattiche miranti alla costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE

Durante il corso dell'anno è stato attuato il recupero in itinere, ed è stato finalizzato ad eliminare eventuali disparità relativamente al possesso dei prerequisiti ritenuti necessari per affrontare in modo proficuo gli argomenti proposti.

STRUMENTI DI LAVORO

Mezzi e sussidi: testi, audiovisivi, laboratori, postazioni multimediali, riviste. Libro di testo, mappe concettuali, mappe interattive, schede, filmati di settore materiali prodotti dal docente, materiali didattici reperibili su YouTube ed altri canali tematici. Altro canale di comunicazione: Portale Argo.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Le verifiche hanno interessato tutti gli argomenti trattati, mirando a stabilire il livello di conoscenza, di comprensione acquisite dall'alunno, e di abilità nei collegamenti. L'accertamento del raggiungimento degli obiettivi è avvenuto tramite:

1. verifiche orali
2. verifiche scritte strutturate e semi strutturate
3. lavori svolti a casa

Criteri di valutazione

Nella valutazione si è tenuto conto di: conoscenza, applicazione, espressione, analisi, sintesi, livello di partenza, impegno, interesse manifestato in relazione alle attività proposte. La valutazione comunque è stata sempre un momento di verifica, controllo e accertamento per introdurre modifiche nell'itinerario educativo programmato ad inizio dell'anno scolastico.

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE

SCRITTE N.	2	ORALI N.	2	PRATICHE N.	/
------------	---	----------	---	-------------	---

2° QUADRIMESTRE

SCRITTE N.	2	ORALI N.	3	PRATICHE N.	/
------------	---	----------	---	-------------	---

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

a.s. 2022/ 2023

DOCENTE	Salvatrice Maria Navarra
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	5
NUMERO DI ORE SVOLTE	126 Si prevede di svolgere ulteriori 17 ore.
TESTO ADOTTATO	S. Rascioni-F.Ferriello “Gestire le imprese ricettive up” TRAMONTANA
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
CONOSCENZE	
<p>Gli studenti, la cui frequenza non è stata per tutti regolare, hanno acquisito livelli di conoscenza dei contenuti proposti diversi: un gruppo esiguo ha acquisito una discreta/buona conoscenza dei contenuti che sa argomentare in modo corretto e appropriato; altri, hanno acquisito una conoscenza sufficiente dei contenuti proposti ma non sempre sono capaci di argomentare in modo fluido ed efficace i contenuti appresi; pochi, demotivati e condizionati dalla scarsa abitudine allo studio, non hanno ancora acquisito sufficiente conoscenza degli argomenti trattati.</p> <p>Lo svolgimento dei contenuti programmati per il corrente anno scolastico è stato rallentato e condizionato negativamente da situazioni di irrequietezza di alcuni alunni, dalla modesta capacità di una parte del gruppo classe di mantenere l'attenzione e ascoltare con sufficiente interesse la lezione; parimenti l'impegno nello studio è stato incostante per molti.</p>	
COMPETENZE	
<p>Pochissimi alunni sanno reperire e interpretare le fonti normative e i documenti necessari all'analisi e alla contestualizzazione di situazioni e fenomeni giuridici relativi ai temi affrontati; questi studenti sono autonomi nell'applicazione degli strumenti tecnici specifici della disciplina.</p> <p>altri, indirizzati, sanno utilizzare fonti normative e documenti informativi necessari all'analisi di situazioni, fenomeni economici e tecnici relativi ai temi affrontati ma non sempre riescono ad applicare gli strumenti adottati alle situazioni concrete simulate; altri, condizionati da conoscenze disomogenee o frammentarie, competenze linguistiche e di metodo modeste, si orientano con difficoltà e non hanno ancora sufficiente dimestichezza con gli strumenti di analisi della disciplina.</p>	

CAPACITA'

Pochi studenti sono in grado di analizzare ed interpretare le dinamiche del mercato turistico, individuare le fonti di informazione e i soggetti protagonisti del settore di riferimento; questi studenti sono in grado di individuare gli strumenti specifici del marketing utili alle strategie di successo delle imprese ricettive e della ristorazione; gli altri, tranne pochi ancora in difficoltà, pur con qualche incertezza nella rielaborazione, sono in grado di riconoscere i soggetti, le attività tipiche degli operatori del mercato turistico e le fonti di informazione e gli strumenti di marketing utili alle imprese del settore.

CONTENUTI

- IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE
- GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI
- IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE
- GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNE
- ASPETTI GENERALI DEL MARKETING
- FASI E STRUMENTI DI ANALISI INTERNA DEL MARKETING STRATEGICO
- IL MARKETING OPERATIVO

Si prevede di impiegare 5 delle 17 ore residue per trattare la lezione “ I marchi di qualità alimentare “ .

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA SVILUPPATI:

Trattati istitutivi delle Comunità europee

Fasi del processo di integrazione degli Stati europei

Le istituzioni europee

Struttura, organizzazione e funzionamento degli organi costituzionali:

- ✓ Parlamento
- ✓ Governo
- ✓ Presidente della Repubblica

Il monopolio del sale

METODI	
<p>Per ciascun argomento l'attività didattica ha preso avvio ed è proseguita col tentativo di coinvolgere gli alunni in un dialogo utile a valutare le conoscenze già in loro possesso e ad avvicinarli a casi e situazioni reali che potessero stimolarli e motivarli all'apprendimento.</p> <p>Gli argomenti sono stati sviluppati, contestualmente, mediante lezioni frontali descrittive; particolare attenzione è stata prestata ai termini specifici e nuovi di volta in volta evidenziati; sono state svolte attività individuali di ricerca e approfondimento relative a tematiche specifiche.</p> <p>La riflessione collettiva guidata, la proposizione di esercitazioni e la sollecitazione alla consultazione personale dei mezzi di comunicazione sono stati strumenti integrativi del processo di apprendimento e dell'acquisizione di competenze autonome.</p>	
ATTIVITA' DI RECUPERO	
<p>Il recupero è stato effettuato in itinere, riprendendo gli argomenti e semplificando la trattazione attraverso ppt di sintesi e le esercitazioni guidate.</p>	
STRUMENTI DI LAVORO	
<p>Libro di testo, Costituzione LIM Consultazione di siti istituzionali PowerPoint.</p>	
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	
<p>Verifiche orali Prove scritte : test strutturati, esercizi, domande a risposta sintetica.</p>	
NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE	
1° QUADRIMESTRE	
SCRITTE N.	2
ORALI N.	2
2° QUADRIMESTRE	
SCRITTE N.	2
ORALI N.	2
L'INSEGNANTE	SALVATRICE MARIA NAVARRIA

**DOCUMENTO CONSUNTIVO ANNO SCOLASTICO
2022/2023**

**CLASSE V SEZ.B ENOGASTRONOMIA
MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA**

DOCENTE SAPIENZA CLARA ANNUNZIATA

NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE 1

NUMERO DI ORE COMPLESSIVO ANNUALI 33
NUMERO ORE COMPLESSIVE SVOLTE 30

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE

- Riconoscere la dimensione materiale e spirituale dell'uomo, il rilievo morale delle azioni umane e la significativa azione della Coscienza Morale;
- Sviluppare un maturo senso di responsabilità tenendo sempre presente l'importanza dei Valori umani fondamentali, metro e misura per attuare scelte indirizzate al Bene personale e del prossimo;
- Riconoscere, nel pensiero cristiano, il perchè della presenza del Male;
- Riconoscere il Libero Arbitrio come segno della nostra responsabilità nei confronti del mondo e degli altri;
- Conoscere il pensiero della Chiesa riguardo il concetto di famiglia nella sua inclinazione genitoriale;
- Ripercorrere il pensiero della Chiesa riguardo tematiche di forte impatto sociale che riguardano la dignità della persona, facendo riferimento ai contenuti da essa prodotti;

CONOSCENZE

- le caratteristiche della tradizione cristiana e le responsabilità verso se stessi, gli altri e il mondo in relazione alle problematiche attuali, valorizzando il confronto ai fini della crescita personale;
- il Magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, etica e morale;
- la concezione cristiana del sacramento del matrimonio e della famiglia;
- il concetto di Libero Arbitrio, di Coscienza Morale e di Responsabilità;

ABILITÀ

- Stabilire un confronto tra i fondamenti dell'etica religiosa e quelli dell'etica laica e confrontare gli orientamenti e risposte cristiane alle questioni della condizione umana, con differenti patrimoni culturali e religiosi;
- prendere coscienza e stimare valori umani e cristiani quali l'amore, la solidarietà, la pace, la giustizia, la convivialità, il bene comune, la mondialità, la promozione umana;
- saper affrontare con spirito critico e maturo le problematiche poste dalla Bioetica;

CONTENUTI

- Il corpo e l'anima, l'uomo nella sua concezione materiale e spirituale;
-
- fede come dono: la fede oggi;
-
- la Coscienza Morale: i Valori cristiani e la Responsabilità delle azioni;
-
- il Libero Arbitrio e la presenza del Male;
-
- Amore e Libertà, amare non vuol dire possedere(giornata contro la violenza sulle donne);
-
- ricordo della Shoah;
-
- la Famiglia: maternità e paternità responsabili;
-
- la Contraccezione;
-
- eutanasia e suicidio assistito;
-
- Bioetica: fecondazione assistita, lo statuto dell'embrione, l'aborto.
-
- giornata in ricordo delle vittime innocenti della mafia;

METODI
<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali, interattive, multimediali • Momenti di dibattito e di confronto interpersonali • Brainstorming • Problem solving • Discussione guidata • Confronto diretto con i testi • Lezioni a distanza (con gli alunni positivi al covid 19)
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE Nessuna insufficienza registrata
STRUMENTI DI LAVORO
<ul style="list-style-type: none"> • Libri vari, materiale multimediale e informatico, documenti del Magistero, sussidi audiovisivi.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	
<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali individuali • Dibattiti su temi di carattere generale, di riflessione personale, di attualità • Dialogo interattivo • Interventi pertinenti e costruttivi • Assiduità nella presenza e nell'interesse mostrato durante l'anno. 	
NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE	
1° QUADRIMESTRE	
SCRITTE N. /	ORALI N. 1
2° QUADRIMESTRE	
SCRITTE N. /	ORALI N. 1

Scheda Consuntivo per singola materia
anno scolastico 2022/2023
Classe 5 B I.P.S.S.A.R.

Disciplina: Scienze motorie e sportive

DOCENTE	COSENTINO MIMMO ROSARIO
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	N. DUE
NUMERO DI ORE SVOLTE	N. 50 fino al 15 maggio 2023
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
Gli alunni sono in grado di organizzare progetti autonomi perché coinvolti attivamente nelle varie fasi dell'organizzazione delle attività sportive dalla progettazione alla realizzazione.	
CONOSCENZE	
La conoscenza dello sport attraverso un'esperienza vissuta è stato uno degli obiettivi fondamentali. Quasi tutti gli alunni conoscono, in modo accettabile, l'apparato cardiocircolatorio, il sistema muscolare e scheletrico, le fonti energetiche e le informazioni fondamentali sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni e sui benefici dell'attività sportiva.	
ABILITÀ	
Gli alunni hanno raggiunto un completo sviluppo corporeo e motorio della persona attraverso l'affinamento della capacità di utilizzare le qualità fisiche e le funzioni neuro muscolari. Sono capaci di organizzare controllare e guidare il movimento.	
CONTENUTI	
Le unità didattiche sotto elencate, sono state svolte sia praticamente che in forma teorica. U.D. n 1 condizionamento organico - potenziamento fisiologico	

Obiettivo: razionale e progressiva ricerca del miglioramento della resistenza, della velocità, della elasticità articolare e delle grandi funzioni organiche.

Mezzi operativi: esercizi a carico naturale, esercizi di opposizione, corsa, balzi, velocità.

Tempo: I° e II° quadrimestre

U.D. n 2 acquisizione nuovi schemi motori.

Obiettivo: arricchimento del patrimonio motorio ed evoluzione quantitativa e qualitativa degli schemi motori.

Mezzi operativi: pre-acrobatica: Esercizi a corpo libero.

Tempo: I° e II° quadrimestre

U.D. n. 3 Arricchimento della coscienza sociale.

Obiettivo: Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico.

Mezzi operativi: rispetto delle regole, corsa istintiva, corsa di resistenza, corsa veloce.

Tempi: I° e II° quadrimestre

U.D. n. 4 Gioco

Obiettivo: rispetto delle regole, rispetto dei ruoli, e autocontrollo.

Mezzi operativi: Orienteering: conoscenza delle regole, fondamentali, capacità di leggere mappe ed orientarsi utilizzando cartina e bussola.

La pallavolo conoscenza delle regole, fondamentali individuali e di squadra.

Tennis da tavolo, conoscenza delle regole, fondamentali individuali e di coppia.

<p>Tempo: I° e II° quadrimestre</p> <p>U.D. n 5 Tutela salute</p> <p>Obiettivo: Informazioni fondamentali sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni, con nozioni di primo soccorso: distorsione, lussazione, frattura, contrattura, stiramento, strappo.</p> <p>Epistassi, ferita, emorragia, ustione.</p> <p>Apparato cardiocircolatorio, il sistema muscolare e scheletrico, le fonti energetiche. Benefici dell'attività fisica e sportiva. Paramorfismi e dimorfismi, corretta postura.</p> <p>Le dipendenze: il fumo, l'alcool, ludopatia, dipendenza da internet. Il doping.</p>		
METODI		
<p>Lezione frontale attuata con coinvolgimento degli alunni e problem solving.</p> <p>Lezione pratica con metodo imitativo, analitico e globale.</p>		
STRUMENTI DI LAVORO		
<p>Palloni, palloni medicinali, cerchi, materassini.</p> <p>Libro di testo consigliato. "Competenze Motorie" di Zocca, Gulisano, Manetti, Marella, Sbragi.</p> <p>Spazi utilizzati; palestra dell'istituto per l'intero anno scolastico, e spazi esterni dello stesso quando le condizioni meteorologiche lo hanno consentito.</p>		
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE		
<p>Prova pratica: situazione di partenza – partecipazione – abilità. 6 punti partecipazione, 4 punti abilità e conoscenza.</p> <p>Prova orale: interrogazione individuale per verificare il grado di conoscenza degli argomenti.</p>		
NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE		
<u>1° QUADRIMESTRE</u>	ORALI N. 2	PRATICHE N. 2
<u>2° QUADRIMESTRE</u>	ORALI N. 2	PRATICHE N. 2
Firma del Docente	Prof. Cosentino Mimmo Rosario	

ALLEGATO n. 2

Griglie di valutazione:

Prima prova

Seconda prova

Colloquio

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

Studente _____ Classe _____ Sezione _____ Indirizzo _____

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (max 60 pt)			
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	P.A.
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale	Ideazione, pianificazione e organizzazione ben articolate; esposizione logica, coerente e coesa	17-20	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione adeguate e pertinenti; esposizione organica e sequenziale, con buona coesione del testo	15-16	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione discretamente organiche; esposizione lineare e corretta	13-14	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione semplici, ma complessivamente corrette; esposizione sufficientemente coesa	11-12	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione estemporanee e non sempre organiche; esposizione parzialmente coesa e/o con qualche incongruenza	9-10	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione disorganiche; esposizione non coesa con gravi incongruenze	7-8	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione confuse e approssimative; esposizione confusa con incongruenze	1-6	
Competenza lessicale Competenza grammaticale (ortografia, morfologia e sintassi); uso della punteggiatura	Lessico vario e specifico; periodare fluido; efficace e corretto uso della punteggiatura	17-20	
	Lessico vario e appropriato, periodare scorrevole e corretto; adeguato l'uso della punteggiatura	15-16	
	Lessico adeguato, periodare corretto; discreto uso della punteggiatura	13-14	
	Lessico essenziale e talvolta generico; periodare semplice, prevalentemente paratattico, con qualche imperfezione nell'uso della punteggiatura	11-12	
	Lessico piuttosto generico e talvolta improprio; periodare molto semplice e in qualche caso poco lineare per la presenza di alcuni errori; diffuse imprecisioni nell'uso della punteggiatura.	9-10	
	Lessico scarno e improprio; periodare involuto con numerosi errori formali; uso improprio della punteggiatura	7-8	
	Lessico molto povero, ripetitivo e con qualche travisamento; periodare stentato con anacoluti e/o gravi errori di concordanza e/o di <i>consecutio</i> e punteggiatura	1-6	
Conoscenze e riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Contenuti ampi e approfonditi; giudizi critici e valutazioni personali ben ponderati	17-20	
	Contenuti precisi con opportuni riferimenti culturali; giudizi motivati e valutazioni coerenti	15-16	
	Contenuti corretti e riferimenti culturali discreti; giudizi appropriati e valutazioni pertinenti	13-14	
	Contenuti essenziali e riferimenti culturali generali; incertezza nell'espressione del giudizio e semplicistiche valutazioni	11-12	
	Contenuti sommari e riferimenti culturali generici; giudizi semplici e valutazioni essenziali	9-10	
	Contenuti imprecisi e riferimenti culturali approssimativi; gravi difficoltà ad esprimere giudizi e formulare valutazioni	7-8	
	Contenuti non pertinenti o errati, riferimenti culturali inesatti; assenza di giudizi critici e valutazioni personali	1-6	

*P.A. = punteggio attribuito

Punteggio parziale conseguito/60

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

Studente _____ Classe _____ Sezione _____ Indirizzo _____

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova (max 40 pt)

Tipologia A-- Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano			
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	P.A
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo/ parafrasi/sintesi)	Rispetto della consegna scrupoloso e puntuale	9-10	
	Rispetto della consegna completo e corretto	8	
	Rispetto della consegna adeguato	7	
	Rispetto della consegna complessivamente sufficiente pur con lievi imprecisioni	6	
	Rispetto della consegna parziale e con alcune imprecisioni e/o omissioni	5	
	Rispetto della consegna carente e con diffuse imprecisioni e/o omissioni	4	
	Rispetto della consegna scarso o nullo con gravi imprecisioni e/o lacune	1-3	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprensione esauriente e approfondita	9-10	
	Comprensione corretta	8	
	Comprensione discretamente corretta	7	
	Comprensione essenziale con qualche inesattezza	6	
	Comprensione parziale o superficiale con qualche errore interpretativo	5	
	Comprensione sommaria con fraintendimenti diffusi	4	
	Comprensione assente con gravi fraintendimenti e/o errori interpretativi	1-3	
Capacità di analisi dei diversi livelli del testo (lessicale/sintattico/ stilistico/retorico)	Analisi esaustiva e approfondita	9-10	
	Analisi completa e puntuale	8	
	Analisi adeguata, pur con qualche imprecisione	7	
	Analisi pertinente, ma semplice e/o con qualche imprecisione	6	
	Analisi parziale e superficiale	5	
	Analisi insufficiente e/o incompleta	4	
	Analisi scorretta e/o molto lacunosa	1-3	
Interpretazione del testo (contestualizzazione/ relazioni e confronti diacronici e sincronici)	Interpretazione accurata con eventuali apporti originali	9-10	
	Interpretazione pertinente e personale	8	
	Interpretazione corretta	7	
	Interpretazione complessivamente corretta, pur con qualche imprecisione	6	
	Interpretazione superficiale e/o con qualche fraintendimento	5	
	Interpretazione frammentaria e scorretta	4	
	Interpretazione mancante o inconsistente	1-3	

*P.A. = punteggio attribuito

Punteggio parziale conseguito/40

Punteggio totale conseguito...../100

Valutazione...../.....

N.B. il punteggio ottenuto dalla somma degli indicatori generali e specifici va diviso per 10 (voto in decimi) o per 5 (voto in ventesimi). Le frazioni pari o superiori a 0,50 e si arrotondano in eccesso.

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

Studente _____ Classe _____ Sezione _____ Indirizzo _____

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova (max 40 pt)

Analisi e produzione di un testo argomentativo	TIPOLOGIA B		
	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Corretta, consapevole e puntuale	10-9	
	Precisa	8	
	Complessivamente corretta	7	
	Essenziale (limitata alla tesi)	6	
	Incerta o parziale	5	
	Frammentaria	4	
	Assente e/o molto lacunosa	1-3	
Capacità di sostenere un percorso ragionativo; uso dei connettivi	Ragionamento efficace, uso preciso dei connettivi	15-14	
	Ragionamento puntuale, suo corretto dei connettivi	13	
	Ragionamento corretto, uso adeguato dei connettivi	12-11	
	Ragionamento essenziale e semplice, uso complessivamente adeguato dei connettivi	10-9	
	Ragionamento confuso e incompleto, uso incerto dei connettivi	8-7	
	Ragionamento frammentario e poco motivato, uso improprio dei connettivi	6-5	
	Ragionamento lacunoso e/o scarsamente motivato, uso gravemente improprio dei connettivi	1-4	
Riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (citazioni, dati statistici, esempi e fatti concreti, etc.)	Ampi, corretti e congruenti	15-14	
	Puntuali e corretti	13	
	Adeguati e complessivamente pertinenti	12-11	
	Essenziali e/o generici	10-9	
	Superficiali e/o imprecisi	8-7	
	Frammentari e per lo più errati	6-5	
	Errati, lacunosi o assenti	1-4	

*P.A. = punteggio attribuito

Punteggio parziale conseguito/40

Punteggio totale conseguito...../100

Valutazione...../.....

N.B. il punteggio ottenuto dalla somma degli indicatori generali e specifici va diviso per 10 (voto in decimi) o per 5 (voto in ventesimi). Le frazioni pari o superiori a 0,50 e si arrotondano in eccesso.

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

Studente _____ Classe _____ Sezione _____ Indirizzo _____

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova (ma 40 pt)

<u>Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità</u>	TIPOLOGIA C		
	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Pertinenza e coerenza precise e puntuali	10-9	
	Pertinenza e coerenza complete	8	
	Pertinenza e coerenza adeguatamente corrette	7	
	Pertinenza e coerenza complessivamente adeguate e con lievi imprecisioni	6	
	Pertinenza e coerenza parziali, con alcune imprecisioni e/o omissioni	5	
	Pertinenza e coerenza carenti e con diffuse imprecisioni e/o omissioni	4	
	Pertinenza e coerenza scarse o nulle, con gravi imprecisioni e lacune	1-3	
Sviluppo dell'esposizione	Sviluppo ordinato e coerente	15-14	
	Sviluppo ben equilibrato	13	
	Sviluppo lineare	12-11	
	Sviluppo lineare ma non del tutto armonico	10-9	
	Sviluppo disordinato e confuso	8-7	
	Sviluppo contorto	6-5	
	Sviluppo gravemente involuto	1-4	
Conoscenze e riferimenti culturali (possesso di informazioni specifiche, notizie, fonti, etc.)	Corretti e ben articolati	15-14	
	Corretti e articolati	13	
	Corretti e abbastanza articolati	12-11	
	Essenzialmente corretti e modestamente articolati	10-9	
	Parzialmente corretti e non ben articolati	8-7	
	Scorretti e disarticolati	6-5	
	Assenti	1-4	

*P.A. = punteggio attribuito

Punteggio parziale conseguito/40

Punteggio totale conseguito...../100

Valutazione...../.....

N.B. il punteggio ottenuto dalla somma degli indicatori generali e specifici va diviso per 10 (voto in decimi) o per 5 (voto in ventesimi). Le frazioni pari o superiori a 0,50 e si arrotondano in eccesso.

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

Studente _____ Classe _____ Sezione _____ Indirizzo _____

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

N.B. il punteggio ottenuto dalla somma degli indicatori generali e specifici va diviso per 10 (voto in decimi) o per 5 (voto in ventesimi). Le frazioni pari o superiori a 0,50 e si arrotondano in eccesso.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Studente _____ classe _____ sezione _____ indirizzo _____

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Livelli	DESCRITTORI	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere , nemmeno per grandi linee, il significato del testo	0,50	
	II	È in grado parzialmente il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo.	1-1,50	
	III	È in grado di cogliere in modo corretto il significato del testo introduttivo o il testo professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	È in grado di cogliere il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando capacità di attivare inferenze	2,50	
	V	È in grado di utilizzare in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi	1,50-3	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5-4	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4,50-5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,50-6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di utilizzare le competenze tecnico-professionali acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	Utilizza le competenze tecnico-professionali in maniera limitata, operando in maniera limitata, operando in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi collegamenti concettuali e operativi	2,50-4	
	III	Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo complessivamente corretto, mostrando adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4,50-5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico-professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure opportune nelle situazioni proposte	5,50-7	
	V	Utilizza le competenze tecnico-professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7,50-8	

Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1-1,50
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,50
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3

Valutazione...../20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Studente _____ classe _____ sezione _____ indirizzo _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	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				

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE
Contenuti disciplinari delle singole materie
Griglie di valutazione delle prove scritte
Griglia di valutazione del colloquio
Fascicoli personali degli alunni
Verbali consigli di classe e scrutini
Materiali utili

IL CONSIGLIO DI CLASSE

N°	DOCENTI	FIRMA
1	ARDIZZONE CARMEN	
2	BRIGANDI' FRANCA CARMELA	
3	LUNGU RAMONA MARIA	
4	PRIVITERA ALFIO	
5	SALMERI ANTONINO	
6	NAVARRIA SALVATRICE MARIA	
7	RUSSO FORCINA VALENTINA	
8	GAROZZO CLAUDIO	
9	COSENTINO MIMMO	
10	SAPIENZA CLARA ANNUNZIATA	