



ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
“ENRICO MEDI”

RANDAZZO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico 2022/2023

CLASSE V C IPSSAR

Articolazioni:

Enogastronomia opzione cucina

Enogastronomia opzione prodotti dolciari industriali e artigianali

INDICE	
L'ISTITUTO	pag. 3
L'INDIRIZZO	pag. 4
STAFF DIRIGENZIALE	pag. 6
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E MEMBRI INTERNI DELLA COMMISSIONE DI ESAME	pag. 7
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	pag. 9
PROFILO DELLA CLASSE	pag. 11
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO STRUMENTI DI OSSERVAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO	pag. 14
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	pag. 15
CREDITO SCOLASTICO	pag. 16
MATERIALI PER IL COLLOQUIO	Pag. 17
EDUCAZIONE CIVICA	pag. 18
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	pag. 21
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	pag. 22
GRIGLIA MINISTERIALE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA	pag. 23
GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA	pag. 27
GRIGLIA MINISTERIALE PER IL COLLOQUIO	pag. 28
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag. 29
ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole discipline e sussidi didattici utilizzati	pag. 30
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 68

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA SCUOLA

- L'Istituto si avvale di una struttura edilizia con ampi spazi interni ed esterni razionalmente collocati ed è dotato delle seguenti aule laboratoriali attrezzate, sia nella sede centrale che nelle sezioni staccate:
- Biblioteca
- Laboratorio linguistico
- Laboratori informatici
- Laboratorio di scienze
- Laboratori di *Sala e Vendita, Cucina e Pasticceria, Accoglienza*
- Palestra

Gli uffici della segreteria sono dotati di moderne attrezzature informatiche e sono collegati al *Sistema Informativo del Ministero dell'Istruzione*.

L'ambiente socio-economico in cui l'istituzione scolastica opera è caratterizzato da un tessuto produttivo di imprese agricole del settore vitivinicolo e zootecnico e di altre piccole e medie imprese artigiane e del terziario. Negli ultimi anni, inoltre, sono sorte attività volte all'offerta di servizi turistici ed enogastronomici in grado di creare occasioni di crescita dell'occupazione e di sviluppo socio-economico.

In tale contesto, da alcuni anni, l'Istituto "E. Medi" - in collaborazione con gli enti locali, le strutture ricettive e le associazioni professionali e imprenditoriali - porta avanti progetti di formazione e orientamento rivolti sia agli studenti che alla comunità nel suo insieme, al fine di creare il tanto auspicato ecosistema formativo integrato. Nello specifico, le iniziative sono state sviluppate attraverso corsi di enogastronomia, lingue straniere, esperienze multimediali, e varie attività didattiche volte alla fruizione e alla valorizzazione dei beni storico-culturali, ambientali e paesaggistici di cui la zona è ricca.

L'Indirizzo

L'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera è indicato per tutti coloro che vogliono intraprendere un percorso di studi con un taglio decisamente pratico - laboratoriale, spendibile nel mercato del lavoro e in particolare nel settore enogastronomico.

Obiettivo dell'indirizzo è far acquisire agli studenti competenze pratiche, tecniche, economiche e normative nell'ambito dell'organizzazione di servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera per farli "ambasciatori" del nostro patrimonio culturale, ambientale ed enogastronomico.

Competenze:

- Organizzare eventi e servizi di enogastronomia e accoglienza alberghiera;
- curare gli aspetti normativi ed igienico sanitari in ristoranti e pasticcerie.

Dopo un biennio comune gli studenti I.P.S.S.A.R. scelgono l'articolazione didattica più affine alle proprie aspirazioni:

ENOGASTRONOMIA, per acquisire le tecniche e professionalità del lavoro in una brigata di Cucina;

ENOGASTRONOMIA OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI, per specializzarsi nelle produzioni dolciarie e da forno artigianali o industriali;

SALA E VENDITA, per maturare le competenze necessarie al lavoro di cameriere e ruoli superiori in strutture turistiche e ristorative;

ACCOGLIENZA TURISTICA, per imparare a gestire il rapporto con i clienti dal punto di vista relazionale ed amministrativo e conoscere le basi del lavoro di agenzie e tour operator.

Il diploma di maturità consente l'accesso a tutte le facoltà universitarie, permette ai diplomati di inserirsi in contesti professionali oltre ad essere il primo passo per ulteriori percorsi di crescita e corsi specialistici.

PECUP

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per

valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata. 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.

OBIETTIVI GENERALI TRASVERSALI DISCIPLINARI

- Favorire la crescita culturale e formativa degli studenti;
- Accrescere la qualità dell'ambientazione didattica;
- Favorire l'acquisizione dei saperi ritenuti "irrinunciabili";
- Favorire il successo scolastico degli alunni;
- Realizzare curricoli efficaci;
- Realizzare percorsi sostenibili e praticabili;
- Comprensione e produzione di linguaggi diversi;
- Formalizzazione dei contenuti culturali appresi;
- Favorire la transitabilità all'interno del sistema formativo;
- Realizzare il valore formativo dei saperi al fine di costituire "il tessuto" per la costruzione di apprendimenti orientati all'acquisizione delle competenze chiave che preparino i giovani alla vita adulta e che costituiscano la base per consolidare saperi e competenze in un processo di apprendimento permanente.
- Promuovere competenze quali integrazione dei saperi e capacità di padroneggiare i saperi "in situazione";
- Favorire l'ingresso nel mondo del lavoro e il successivo reinserimento nel sistema formativo.

Staff dirigenziale

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

Docenti del Consiglio di Classe

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° anno	4° anno	5° anno
Franco Maria Rita	Lingua e letteratura italiana	X	X	X
Franco Maria Rita	Storia, Cittadinanza e Costituzione	X	X	X
Labruna Salvatore Andrea	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva (articolazione "Enogastronomia")	X	X	X
Capizzi Carmela Lucia	Diritto e Tecniche Amministrative (articolazione "Enogastronomia opzione prodotti dolciari industriali e artigianali")		X	X
Privitera Alfio	Matematica	X	X	X
Di Francesco Maria Alfia	Seconda lingua straniera: Francese			X
Ticli Vanessa	Lingua e cultura inglese			X
Aloschi Salvatore	Scienza e cultura dell'alimentazione (articolazione "Enogastronomia").			X
Aloschi Salvatore	Scienza e cultura dell'alimentazione analisi e controlli microbiologici dei prodotti dolciari (articolazione opzione Pasticceria e prodotti dolciari)			X
Proietto Maria Carmela	Analisi controllo chimico dei prodotti alimentari			X
Caltabiano Salvatore Carmelo	Tec. Org. Gest. Processi produttivi (articolazione "Enogastronomia opzione prodotti dolciari industriali e artigianali")			X
Russo Forcina Valentina	Laboratorio servizi Enogastronomia (articolazione "cucina")	X		X
Mantineo Roberto	Laboratorio servizi Enogastronomia (articolazione "produzioni dolciarie")			X
Cacciola Salvatore	Laboratorio servizi Enogastronomia Sala e Vendita (articolazione "cucina")		X	X
Pavone Mario	Scienze Motorie e Sportive	X	X	X
Crimi Mariaelena	Insegnamento religione cattolica	X	X	X

Membri interni della commissione di Esame (articolazione “Enogastronomia”)

Docente	Disciplina
Aloschi Salvatore	Scienza e cultura dell’Alimentazione
Pavone Mario	Scienze motorie e sportive
Russo Forcina Valentina	Laboratorio di servizi Enogastronomici (articolazione Enogastronomia)

Membri interni della commissione di Esame**(Articolazione “Enogastronomia opzione prodotti dolciari industriali e artigianali”)**

Docente	Disciplina
Aloschi Salvatore	Scienza e cultura dell’alimentazione analisi e controlli microbiologici dei prodotti dolciari
Pavone Mario	Scienze motorie e sportive
Mantineo Roberto	Laboratorio di Servizi Enogastronomici (articolazione Enogastronomia opzione prodotti dolciari industriali e artigianali)

Composizione della classe

COORDINATORE DI CLASSE: Prof. Aloschi Salvatore

ALUNNI	PROVENIENZA
	IV C
	IV C
	IV C
	IV C
	IV C
	IV C
	IV C
	IV C
	IV C
	IV C
	IV C
	IV C
	IV C
	IV C
	IV C
	IV C
	IV C

Quadro orario del V anno

Discipline	Ore settimanali
Attività ed insegnamenti comuni	
Lingua e letteratura italiana	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2
Matematica	3
Lingua inglese	3
Scienze motorie e sportive	2
IRC o attività alternative	1
Totale	15
Attività ed insegnamenti di indirizzo	
Francese (Cucina)	3
Lab. di sala e vendita (Cucina)	2
Francese (Pasticceria)	3
Tec. Org. Gest. Processi produttivi (pasticceria)	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	3
Diritto e tecniche amministrative della str. Ricettiva (Cucina)	5
Diritto e tecniche amministrative (Pasticceria)	3
Analisi controllo chimico dei prodotti alimentari (Pasticceria)	2
Lab. di servizi enogastronomia (cucina)	4
Lab. di servizi enogastronomia (pasticceria)	4
Scienza e cultura dell'alimentazione e controlli microbiologici dei prodotti dolciari	3
Totale	32 + 2 (compresenza)

Disciplina	Ore annuali
Educazione Civica	
Insegnamenti Interdisciplinari	33

Profilo della classe

La classe V C I.P.S.S.A.R. (Articolazioni: Enogastronomia - Enogastronomia opzione prodotti dolciari industriali e artigianali) è costituita da 15 studenti. Le studentesse sono tre, gli studenti dodici; un gruppo di nove allievi risulta iscritto nell'articolazione "Enogastronomia opzione prodotti dolciari industriali e artigianali", la restante parte, invece, nell'articolazione "Enogastronomia"; gli studenti fuorisede sono cinque e provengono dai seguenti comuni vicini: Bronte, Maletto, Piedimonte Etneo, Cesarò e Santa Domenica Vittoria. Uno studente (certificato con DSA F81.0) si avvale di un PDP caratterizzato da una programmazione didattica personalizzata in tutte le discipline, e utilizzando alcuni strumenti compensativi e dispensativi che gli hanno permesso di seguire i programmi della classe adeguati alle sue capacità e potenzialità, anche al fine di poter sostenere l'esame di stato finale con una prova orale coerente con la programmazione concordata nel triennio in base al PDP predisposto.

Nel gruppo-classe si registrano fasce di livello diversificate per interesse, impegno, preparazione di base e ritmo di apprendimento.

Complessivamente, il livello di preparazione del gruppo-classe risulta più che sufficiente: non mancano elementi che si distinguono per impegno e per una preparazione superiore alla media, così come sono presenti alcuni elementi che si attestano su livelli minimi, sia per impegno che per preparazione di base.

Un gruppo di studenti ha manifestato una buona capacità di ascolto e di rielaborazione e ha adottato un adeguato metodo di studio, un altro gruppo, invece, ha dimostrato una certa difficoltà nel sistematizzare e riorganizzare i contenuti veicolati.

Dal punto di vista disciplinare, il gruppo-classe ha manifestato alcune criticità principalmente per quanto riguarda la costanza nell'impegno e il numero di assenze, altri studenti, invece, si sono dimostrati rispettosi delle regole, attenti e interessati.

Il Consiglio di classe, valutando la situazione generale, consapevole che il compito ad esso affidato non è solo di tipo trasmissivo, ha mirato prioritariamente alla maturazione complessiva della personalità delle studentesse e degli studenti e non ha mai trascurato le occasioni per stimolare gli alunni a serie e costruttive discussioni su argomenti di alto valore formativo e su problemi di natura sociale che caratterizzano la complessità della realtà di cui facciamo parte.

Sotto il profilo prettamente didattico, l'attività 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 studenti e per dare ad ogni allievo la possibilità di progredire secondo le proprie capacità.

Dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del Covid 19, come previsto dal DPCM 5 marzo 2020, negli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021, è stata attivata la cosiddetta *didattica a distanza (DAD – DDI)* e i docenti, pertanto, hanno rimodulato la programmazione iniziale, utilizzando, fra l'altro, video lezioni programmate e concordate con gli alunni mediante l'applicazione "Cisco Webex Meeting", curando, inoltre, attraverso la piattaforma "Moodle" l'invio di materiale semplificato, mappe concettuali, appunti....

Considerate le varie difficoltà di connessione (mancanza di giga, problemi tecnici...), il carico di lavoro per gli studenti da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli stessi dal rispetto di rigide scadenze.

OBIETTIVI DIDATTICI

In relazione agli obiettivi didattici definiti dal CdC ad inizio anno, le studentesse e gli studenti hanno raggiunto i seguenti obiettivi in modo totale o parziale:

- promuovere la capacità di impiegare conoscenze e competenze acquisite in un preciso ambito disciplinare anche in contesti diversi;
- acquisire la capacità di utilizzare linguaggi specifici, sia sul versante tecnico e settoriale che su quello letterario umanistico e linguistico;
- osservare e analizzare situazioni, problemi e fenomeni per trovare le opportune soluzioni;
- sviluppare competenze comunicative orali e scritte.

CAPACITÀ, CONOSCENZE E COMPETENZE

In base ai requisiti iniziali, alla partecipazione al percorso formativo-didattico e ai risultati raggiunti, nella classe si possono distinguere tre fasce di livello:

- una fascia formata da alcuni studenti che si sono distinti per continuità nello studio e partecipazione attiva al dialogo educativo;
- una seconda fascia composta da allievi che, pur avendo mostrato disponibilità al dialogo educativo e interesse per alcune discipline, hanno avuto bisogno di essere stimolati per

produrre adeguatamente, migliorare l'impegno, l'interesse, l'attenzione, il ritmo di lavoro al fine di raggiungere gli obiettivi;

- infine, una terza fascia formata da alunni che hanno evidenziato, fin dal principio, notevoli carenze nella preparazione di base, interesse ed impegno labili e molto discontinui, mancanza di un metodo di studio adeguato, per cui hanno raggiunto solo parzialmente gli obiettivi prefissati.

METODI E STRUMENTI

I docenti della classe hanno adottato metodi e strumenti differenziati a seconda dell'attività proposta.

Metodi

• lezione frontale	• didattica laboratoriale
• lezione partecipata	• problem solving
• lavori di gruppo (anche online)	• analisi dei casi
• PQ4R	• debate

Strumenti

• Libri di testo	• Software didattici
• Appunti, dispense, mappe concettuali	• Visite didattiche guidate
• Dizionari	• Internet
• LIM, schermi interattivi	• Piattaforma Moodle, Cisco Webex
• Laboratorio di cucina	• Laboratorio di pasticceria
• Laboratorio di sala e vendita	• Palestra e spazi all'aperto

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento Strumenti di misurazione e numero di verifiche per periodo scolastico

In relazione alle singole discipline, sono state effettuate riunioni per la definizione di comuni obiettivi formativi e criteri di valutazione. Hanno operato, inoltre, commissioni per la realizzazione di attività collaterali utili al processo di insegnamento-apprendimento.

Ciascun dipartimento ha elaborato griglie di valutazioni coerenti con le specificità degli insegnamenti e con l'intento comune di monitorare l'apprendimento con almeno due verifiche orali e una scritta o pratica in ciascun quadrimestre.

L'interruzione dell'attività didattica in presenza causata dall'emergenza sanitaria ha imposto la rimodulazione delle modalità di verifica, privilegiando online strumenti rapidi come questionari e verifiche brevi.

La valutazione ha tenuto conto, oltre che degli esiti delle prove in termini di conoscenze e competenze acquisite, anche dei miglioramenti rispetto al livello di partenza dello studente, dell'impegno profuso e della situazione particolare.

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

Credito scolastico

CREDITO SCOLASTICO		___/40	___/40	___/40
		TERZO ANNO	QUARTO ANNO	TOT
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

Materiali per il colloquio

Tipologia di materiale	Esempi	Discipline coinvolte	Consegna
Testi	Brani di testi poetici e narrativi riconducibili al percorso di studi, titoli e/o brani articoli di giornale.	Tutte le discipline dell'esame	<ul style="list-style-type: none"> - Lettura orientativa del testo - Analisi della struttura del testo per coglierne parti, approfondimenti, concetti - Contestualizzazione storica
Documenti	Documenti riferiti a: <ul style="list-style-type: none"> - Periodi/episodi/personaggi da contestualizzare - episodi/fenomeni di attualità - Immagini, incipit, citazioni 	Tutte le discipline d'esame	<ul style="list-style-type: none"> - Contestualizzazione storica - Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite
Esperienze	<ul style="list-style-type: none"> - Esperienze didattiche - incontri con esperti - partecipazione a eventi promossi dalla scuola 	Tutte le discipline d'esame	<ul style="list-style-type: none"> - Effettuare una descrizione - Ripercorrere fasi del lavoro svolto - Effettuare collegamenti con contenuti disciplinari - Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite
Progetti	Riferimento a progetti di istituto o di indirizzo o di classe (viaggi di istruzione, progetti interdisciplinari, esperienze di ampliamento curricolare, percorsi di approfondimento, progetti legati a gare/olimpiadi...	Discipline interessate dal progetto	<ul style="list-style-type: none"> - Effettuare una descrizione - Ripercorrere fasi del lavoro svolto - Effettuare collegamenti con contenuti disciplinari
Grafici	Modelli di realtà e funzioni	Tutte le discipline d'esame	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi e descrizione di un grafico

EDUCAZIONE CIVICA

1) COSTITUZIONE

La conoscenza del dettato costituzionale rappresenta il primo e fondamentale aspetto da trattare perché le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Costituzione, che rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese.

I concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale.

CONTENUTI E CONOSCENZE DA ACQUISIRE	ORE	DISCIPLINE COINVOLTE	PERIODO
Gli Organi Costituzionali dello Stato: 1. Parlamento 2. Governo 3. Presidente della Repubblica 4. Corte Costituzionale	8	Diritto	I° Quadrimestre
Genesi e promulgazione della Costituzione: • Dallo Statuto Albertino all'Assemblea Costituente e Costituzione Italiana.	2	Storia	2° Quadrimestre
L'Unione Europea, Organi e relative funzioni (CEE – UE – Organi e relative funzioni)	2	Storia	2° Quadrimestre
Gli Organismi internazionali (ONU – FAO – OMS – UNESCO – NATO)	2	Storia	2° Quadrimestre

2) CITTADINANZA DIGITALE

Per “Cittadinanza digitale” deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Sviluppare questa capacità a scuola, con studenti che sono già immersi nel web e che quotidianamente si imbattono nelle tematiche proposte, significa da una parte consentire l'acquisizione di informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo, dall'altra mettere i giovani al corrente dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta, considerando anche le conseguenze sul piano concreto.

CONTENUTI E CONOSCENZE DA ACQUISIRE	ORE	DISCIPLINE COINVOLTE	PERIODO
Privacy e web: • profili giuridici della privacy, la tutela della privacy; • il Codice della privacy e la figura del Garante; • la raccolta dei dati personali; • reati connessi alla violazione della privacy: l'esempio del <i>revenge porn</i> con estratti da fatti di cronaca	3	Diritto	2° Quadrimestre

recente.			
3) SVILUPPO SOSTENIBILE			
Finalità fondamentale di questa macro area è quella di fare acquisire negli studenti obiettivi specifici che non sono solo quelli relative alla salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità.			
CONTENUTI E CONOSCENZE DA ACQUISIRE	ORE	DISCIPLINE COINVOLTE	PERIODO
Educazione alimentare e corretti stili di vita <ul style="list-style-type: none"> • Sana e corretta alimentazione • Il consumo di alcol e droghe 	5	Docente di alimentazione e/o Scienze Motorie)	I° Quadrimestre
Educazione alimentare <ul style="list-style-type: none"> • Menu dietetici, light, ipocalorici • Creazione di menu per clienti con particolari esigenze (gruppi di anziani, mense ospedaliere, mense di asili) 	8	Docente di Lab. Enogastronomia o Prod. Dolciari	II Quadrimestre
La sicurezza alimentare: <ul style="list-style-type: none"> • tutela del made in Italy; • le frodi alimentari; • valorizzazione dei prodotti del proprio territorio, tracciabilità e filiera produttiva. 	3	Docente di Enogastronomia e Sc. Alimenti	I° Quadrimestre
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ABILITÀ	COMPETENZE	
	Capacità di individuare gli organi costituzionali e i loro poteri. Riconoscere gli organismi di governo europeo e internazionali. Saper gestire i propri dati personali sul web in modo responsabile e consapevole. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese e della tutela dei beni culturali. Saper agire in modo responsabile partecipando a forme di associazionismo.	Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità. Sviluppare senso critico, vagliando fonti, notizie, documenti. Esporre e argomentare tematiche sul senso civico in tutti i suoi aspetti con proprietà di linguaggio, facendo uso del lessico specifico. Tradurre le conoscenze in azioni virtuose: dal conoscere all'agire, manifestando consapevolezza di quanto appreso e concretizzandolo attivamente nel quotidiano.	

DURATA COMPLESSIVA	33 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 • Attività pratica 	
	STRUMENTI	
	<ul style="list-style-type: none"> • Articoli di giornale, riviste e siti Internet correlati al tema trattato 	
VALUTAZIONE	<p>Il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del team o del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica.</p>	

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRESVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) che sono stati effettuati a scuola e mediante attività online, in coerenza con il Profilo Educativo Culturale e Professionale del percorso di istruzione

Nel corso del secondo biennio, a causa dell'emergenza pandemica, la classe ha svolto, in modalità online e in quantità ridotta, le attività di PCTO secondo la 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.

Nel corso del biennio sono state svolte le seguenti attività:

- **Corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro**
- **PCTO:** Laboratori on -line, visite didattiche on – line e alternanza scuola - lavoro museale regionale

Nel corso del 4° anno, grazie all'attenuazione dell'emergenza COVID, è stato possibile svolgere anche attività lavorativa in presenza.

Le attività in questione sono state le seguenti:

ATTIVITA'	PARTECIPAZIONE
Incontro didattico e organizzativo con Arc Academy	Alcuni
Progetto con le donne del vino	Tutti
Partecipazione al salone dello studente	Tutti
Incontro per l'orientamento	Tutti

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITÀ	PARTECIPAZIONE
Giochi sportivi studenteschi	Alcuni
Progetto PTOF "Prodotti dolciari natalizi e pasquali"	Alcuni
Partecipazione agli incontri, organizzati per le V classi, aventi per oggetto la conoscenza del mondo universitario e del lavoro con esperti per l'orientamento post- diploma: Salone dello Studente "Cittadella universitaria" Catania;	Alcuni
Progetto "Alimentazione dello sportivo" alla presenza dell'esperto chef Gianluca Comai (vicepresidente dell'Associazione Chef svizzeri)	Tutti
Visita aziendale all'industria Condorelli di Belpasso	Tutti
Progetto "Amore malato" sul tema della violenza di genere	Tutti

GRIGLIA PRIMA PROVA SCRITTA

Per la prima prova scritta il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione elaborate dalla commissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al d.m. 1095 del 21 novembre 2018. Tale punteggio, espresso in centesimi è successivamente convertito in ventesimi sulla base della tabella 1, di cui all'allegato C dell'OM 65/2022

Griglie di valutazione della prima prova e delle singole tipologie (voto max 60)

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA		PUNTI
Capacità di ideare e organizzare un testo	a) Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia	1-5	—
	b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	6-9	
	c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo	10-11	
	d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti	12-16	
Coesione e coerenza testuale	a) Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati	1-5	—
	b) Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali	6-9	
	c) Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	10-11	
	d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	12-16	
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale	1-3	—
	b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato	4-6	
	c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata	7-8	
	d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura.	9-12	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici	1) Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni; giudizi critici non presenti	1-5	—
	2) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti	6-9	
	3) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici	10-11	
	4) Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici	12-16	

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA A (MAX 40)

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA A		PUNTI
Rispetto dei vincoli posti nella consegna: lunghezza, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione	a) Consegne e vincoli scarsamente rispettati b) Consegne e vincoli adeguatamente rispettati c) Consegne e vincoli pienamente rispettati	1-2 3-4 5-6	—
Capacità di comprendere il testo	a) Comprensione quasi del tutto errata o parziale b) Comprensione parziale con qualche imprecisione c) Comprensione globale corretta ma non approfondita d) Comprensione approfondita e completa	1-2 3-6 7-8 9-12	—
Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica	a) Analisi errata o incompleta degli aspetti contenutistici e formali, molte imprecisioni b) Analisi sufficientemente corretta e adeguata con alcune imprecisioni c) Analisi completa, coerente e precisa	1-4 5-6 7-10	—
Interpretazione del testo	a) Interpretazione quasi del tutto errata b) Interpretazione e contestualizzazione complessivamente parziali e imprecise c) Interpretazione e contestualizzazione sostanzialmente corrette d) Interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali	1-3 4-5 6-7 8-12	—

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA B		PUNTI
Capacità di individuare tesi e argomentazioni	a) Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni b) Individuazione parziale di tesi e argomentazioni c) Adeguata individuazione degli elementi fondamentali del testo argomentativo d) Individuazione di tesi e argomentazioni completa, corretta e approfondita	1-4 5-9 10-11 12-16	—
Organizzazione del ragionamento e uso dei connettivi	a) Articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi b) Articolazione del ragionamento non sempre efficace, alcuni connettivi inadeguati c) Ragionamento articolato con utilizzo adeguato dei connettivi d) Argomentazione efficace con organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo di connettivi diversificati e appropriati	1-2 3-5 6-7 8-12	—
Utilizzo di riferimenti culturali congruenti a sostegno della tesi	a) Riferimenti culturali errati e non congruenti per sostenere la tesi b) Riferimenti culturali a sostegno della tesi parzialmente congruenti c) Riferimenti culturali adeguati e congruenti a sostegno della tesi d) Ricchezza di riferimenti culturali a sostegno della tesi	1-3 4-5 6-7 8-12	—

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA C (MAX 40)			
INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA C		PUNTI
Pertinenza rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	a) Elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese	1-4 5-8	—
	b) Elaborato parzialmente pertinente alla traccia, titolo inadeguato	9-10	
	c) Elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente	11-16	
	d) Efficace sviluppo della traccia, con eventuale titolo e parafrasi coerenti		
Capacità espositive	a) Esposizione non confusa, inadeguatezza dei nessi logici	1-2	—
	b) Esposizione non sempre chiara, nessi logici talvolta inadeguati	3-5	
	c) Esposizione complessivamente chiara e lineare	6-7	
	d) Esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici	8-12	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) Conoscenze e riferimenti culturali prevalentemente errati e non pertinenti	1-2 3-5	—
	b) Conoscenze e riferimenti culturali parzialmente corretti	6-7	
	c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti	8-12	
	d) Ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali frutto di conoscenze personali o di riflessioni con collegamenti interdisciplinari		

Conversione da voto in centesimi a voto in ventesimi (Tabella 1)

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

GRIGLIA SECONDA PROVA SCRITTA

Per la seconda prova scritta il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione elaborate dalla commissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al d.m. 11 del 25 Gennaio 2023.

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	E' 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	E' in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5-4	
	IV	E' 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	E' 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	
	IV	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	

Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del 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 elaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando 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

1.	Piano triennale dell'offerta formativa
2.	Programmazioni dipartimenti didattici
3.	Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
4.	Fascicoli personali delle studentesse e degli studenti
5.	PDP
6.	Verbali Consigli di classe e scrutini
7.	Griglie di valutazione

ALLEGATO n. 1

**CONTENUTI DISCIPLINARI
SINGOLE MATERIE
E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI**

Scheda Consuntivo per singola materia: 2022/2023		Anno Scolastico	
Docente: Franco Maria Rita		Disciplina: Lingua e Letteratura Italiana	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 4
Numero di ore annuali previste	curricolari	N.132	
	complementari ed integrative	N.	
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.108	
	complementari ed integrative	N.	
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>CONOSCENZE: L'alunno conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gli aspetti determinanti della biografia e delle opere (integrali o parziali) degli autori; - gli elementi fondamentali della poetica degli autori e delle correnti letterarie. 		
	<p>COMPETENZE: L'alunno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - individua nei testi gli elementi caratterizzanti la poetica di un autore e di una corrente letteraria; - riconosce le caratteristiche del genere narrativo; - individua alcuni elementi di raffronto fra correnti letterarie e autori diversi 		
	<p>CAPACITÀ: L'alunno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - contestualizza l'evoluzione della civiltà letteraria italiana dall'Unità in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici dell'epoca di riferimento; - identifica e analizza temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della letteratura italiana e di altre letterature; - sostiene colloqui su tematiche specifiche utilizzando il lessico specifico; - produce testi di diverse tipologie e complessità; - produce sintesi e commenti. 		

<p>CONTENUTI SVOLTI</p>	<p>Modulo 1: La letteratura dell'Ottocento Dal Positivismo al Naturalismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - La nuova immagine della scienza; - L'idea del progresso; - Dalla Francia la novità del Naturalismo; - La poetica naturalistica; - Il Verismo italiano; - Differenze tra Naturalismo e Verismo; <p>Giovanni Verga: La vita, le opere, la poetica e lo stile <i>La visione del mondo di Verga e la poetica verista</i> <i>Vita dei campi:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - La lupa - Rosso Malpelo <p><i>I Malavoglia :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - La famiglia Toscano - Il naufragio della Provvidenza - La morte di Bastianazzo <p>Le novelle rustiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La roba - Il Mastro don Gesualdo <p>Modulo 2: Il Decadentismo (caratteri generali)</p> <p>Giovanni Pascoli: La vita, le opere, la poetica e lo stile <i>Il fanciullino</i> (caratteri generali) <i>Le Myricae:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il lampo - X Agosto - Temporale <p><i>I Canti di Castelvecchio</i> (caratteri generali) Il gelsomino notturno</p> <p>Gabriele D'Annunzio: la vita; la poetica dell'Estetismo; Il piacere (caratteri generali) Da Alcyone:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La pioggia del Pineto
-------------------------	---

Modulo 3: Il grande romanzo italiano ed europeo

Luigi Pirandello : La vita, le opere, la poetica e lo stile

I Romanzi umoristici e il Fu Mattia Pascal

- Da Il fu Mattia Pascal: Adriano Meis e la sua ombra
- Uno, nessuno e centomila.
- Sei personaggi in cerca d'autore.

Modulo 4: Il romanzo psicologico.

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

- Svevo e la psicoanalisi.
- La coscienza di Zeno.
- Zeno e il padre.
- Il fumo.

Modulo 5: La narrativa tra le due guerre

- Le Avanguardie (cenni)
- L'Ermetismo: caratteristiche del movimento

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

L'Allegria:

- San Martino del Carso
- Soldati
- Fratelli

Umberto Saba: la vita, la poetica e lo stile
Il canzoniere (caratteri generali)

- A mia moglie

Eugenio Montale: la vita, la poetica

Ossi di Seppia (caratteri generali)

- I limoni

Primo Levi: La Vita, le opere e la poetica

- Se questo è un uomo.

Modulo 6: Educazione linguistica e Linguaggi professionali

Testo argomentativo, articolo di giornale, analisi del testo e parafrasi, relazione.

<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>La metodologia didattica ha avuto come punto di partenza la lezione frontale integrata da sussidi audiovisivi e multimediali, dei movimenti letterari e degli autori, preceduti e seguiti dalla lettura dei testi; lettura dei testi come momento analitico- valutativo, in base ai vari criteri interpretativi dei contenuti e degli aspetti tecnico-teorici (forme, generi, stili, metrica, poetiche) che ha permesso la presentazione dei vari moduli. 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.</p>
<p>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</p>	<p>Oltre ai libri di testo, sono stati utilizzati filmati, documentari, fotocopie, schede di lavoro e mappe concettuali, collegamenti ad internet, come approfondimento delle tematiche trattate.</p>
<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</p>	<p>Verifiche in itinere: osservazione del contributo personale dell'alunno, della sua specificità operativa, dell'impegno e della costanza nell'esecuzione dei compiti.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verifiche scritte con interpretazioni di fonti e documenti di vario genere; - Elaborazione scritta con costruzione di mappe del periodo letterario studiato; - Verifica orale con trattazione di uno o più argomenti ed effettuando collegamenti interdisciplinari <p>Le verifiche scritte ed orali sono intese come forma di controllo del grado di maturazione linguistica, strumentale e critica degli studenti. In particolare nel valutare le prove orali e scritte si è tenuto conto dei criteri esposti nelle griglie inserite nel ptof</p>
<p>Firma del Docente</p>	<p>Franco Maria Rita</p>

Scheda Consuntivo per singola materia: 2022/2023		Anno Scolastico	
Docente: Franco Maria Rita		Disciplina: Storia	
Numero di ore settimanali di lezione	N.2		
Numero di ore annuali previste	curricolari	N.66	
	complementari ed integrative	N.	
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.49	
	complementari ed integrative	N.	
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale. - I principali fenomeni storici e le coordinate spazio- tempo che li determinano. - 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. - I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio. - Le diverse tipologie di fonti. 		
	<p>COMPETENZE:</p> <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. - 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. 		

	<p>CAPACITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none">- Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche.- Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-temporali.- Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi.- Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale.

<p>CONTENUTI SVOLTI</p>	<p>Il primo Novecento</p> <p><i>La Bell epoque</i></p> <p>L'età giolittina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - I caratteri dell'età giolittiana. - Il doppio volto di Giolitti. - Tra successi e sconfitte. - Il decollo industriale e il divario tra nord e sud. <p>La Prima guerra mondiale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cause e inizio della guerra - La situazione in Italia nell'anno neutrale - La Grande guerra - I trattati di pace - Documenti: L'inferno delle trincee ; le nuove armi da guerra; il genocidio degli Armeni; <p>La Grande Guerra:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le tensioni tra le potenze europee e l'inizio del conflitto. - L'Italia entra in Guerra. - La mobilitazione totale. - Le ultime fasi della Guerra. - La fine della Guerra. - La conferenza per la pace. <p>La Rivoluzione Russa e la nascita dell'URSS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'impero russo nel XIX secolo. - Le tre rivoluzioni. - La nascita dell'URSS. - Lenin e i bolscevichi al potere. - L'URSS di Stalin. <p>La crisi degli Imperi coloniali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'India di Ghandi . - L'imperialismo Statunitense.
-------------------------	--

L'Italia tra le due guerre:

- L'Italia nel dopoguerra.
- Il biennio rosso in Italia.
- Mussolini alla conquista del potere.
- L'Italia fascista.
- La politica estera.
- L'Italia antifascista.

La Germania dalla crisi al nazismo:

- Il nazismo e l'ascesa di Hitler.
- L'alleanza con Mussolini.
- La persecuzione degli Ebrei.
- La repubblica di Weimar.
- La fine della repubblica di Weimar.
- Il Terzo Reich.

L'URSS di Stalin:

- L'URSS diventa una potenza industriale.

La Seconda Guerra Mondiale:


- 1939-40: la "guerra lampo".
- 1941: la guerra mondiale.
- L'avanzata nazista in Europa.
- Il genocidio degli Ebrei.
- Il mondo in Guerra.
- L'Europa sotto il tallone nazista; e i campi di sterminio.
- Dalla guerra totale ai progetti di pace.
- La guerra e la Resistenza in Italia dal 1943 al 1945.
- La bomba atomica.
- La fine della guerra e i trattati di pace.

Dal 15 Maggio 2023, è prevista la trattazione dei seguenti contenuti:


	<p>Le origini della Guerra Fredda</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il formarsi dei due blocchi EST-OVEST. La fase acuta: dal blocco di Berlino (1948-49) alla crisi cubana (1962). - Le democrazie occidentali - I regimi comunisti dell'est. - La nascita dell'ONU. - La divisione del mondo. <p>L'Italia ricostruita:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'Italia diventa una Repubblica e si dà una Costituzione. <p>Il Mondo attuale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guerra al terrore e globalizzazione: dalla guerra al terrorismo (attacco terroristico dell' 11 settembre 2001) alla crisi economica globale. <p>Educazione Civica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organi internazionali. - ONU - Il fenomeno migratorio.
<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Presentazione e inquadramento storico-culturale, prevalentemente mediante lezione frontale, integrata da sussidi audiovisivi e multimediali, dei movimenti letterari e degli autori, preceduti e seguiti dalla lettura dei testi; discussione guidata, discussione su tema; indicazioni bibliografiche e proposte di letture critiche.</p>
<p>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</p>	<p>Oltre ai libri di testo, sono stati utilizzati filmati, documentari, fotocopie, schede di lavoro e mappe concettuali, collegamenti ad internet, come approfondimento delle tematiche trattate.</p>

<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</p>	<p>Verifiche in itinere: osservazione del contributo personale dell'alunno, della sua specificità operativa, dell'impegno e della costanza nell'esecuzione dei compiti.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verifiche scritte con interpretazioni di fonti e documenti di vario genere; - Elaborazione scritta con costruzione di mappe del periodo storico studiato; - Verifica orale con trattazione di uno o più argomenti ed effettuando collegamenti interdisciplinari <p>Le verifiche orali, sono intese come forma di controllo del grado di maturazione linguistica, strumentale e critica degli studenti.</p>
<p><i>Firma del Docente</i></p>	<p>Franco Maria Rita</p>

<i>Scheda Consuntivo per singola materia</i>		
<i>Anno Scolastico 2022/23</i>		
<i>Docente: Aloschi Salvatore</i>		<i>Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione</i>
<i>Numero di ore settimanali di lezione</i>	N. 3	
<i>Numero di ore annuali previste</i>	<i>curricolari</i>	N. 99
<i>Numero di ore annuali svolte al 15 Maggio</i>	<i>curricolari</i>	N. 78
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentare ● Diete in condizioni fisiologiche normali e in condizioni di patologie della salute ● Alimentazione equilibrata e malnutrizione ● Allergie, intolleranze alimentari. ● Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia e igiene professionale ● Autocontrollo e H.A.C.C.P. 	
	<p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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 menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 	
	<p>CAPACITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata ● Utilizzare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. ● Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare ● Individuare i rischi di contaminazione alimentare e saper applicare le regole di prevenzione ● Utilizzare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute in condizioni patologiche. ● Riconoscere gli agenti della contaminazione fisica, chimica e biologica. 	

CONTENUTI SVOLTI	<p>Le frodi alimentari;</p> <p>Valorizzazione dei prodotti del proprio territorio, tracciabilità e filiera produttiva.</p> <p>Igiene nella ristorazione</p> <p>Alimentazione nelle diverse età.</p> <p>Diete, salute e benessere</p> <p>Alimentazione equilibrata e malnutrizioni</p> <p>Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari e stili alimentari</p> <p>La dieta mediterranea e le altre diete</p> <p>Diete in condizioni fisiologiche normali e in condizioni di patologie della salute</p> <p>I nuovi alimenti</p> <p>Dal 15 Maggio in poi è prevista la trattazione dei seguenti argomenti</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari.</p> <p>I disturbi alimentari</p> <p>Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia e igiene professionale</p> <p>Il sistema H.A.C.C.P. e le certificazioni di qualità</p> <p>Le contaminazioni degli alimenti</p> <p>Prescrizioni alimentari e religioni</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione multimediale con proiezione di file in powerpoint o di filmati su youtube o altro.</p> <p>Lezione dialogata</p>
MEZZE STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • PC, tablet o smartphone
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Prove orali, intese anche come discussioni aperte all'intera classe • Produzione di testo
<i>Firma del Docente</i>	

Scheda Consuntivo per singola materia		
Anno Scolastico 2022/23		
Docente: Aloschi Salvatore	Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione Analisi e controlli microbiologici.	
Numero di ore settimanali di lezione	N. 3	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 99
Numero di ore annuali svolte al 15 Maggio	curricolari	N. 78
OBIETTIVI RAGGIUNTI	CONOSCENZE: <ul style="list-style-type: none"> • Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentare • Diete in condizioni fisiologiche normali e in condizioni di patologie della salute • Alimentazione equilibrata e malnutrizione • Allergie, intolleranze alimentari. • Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia e igiene professionale • Autocontrollo e H.A.C.C.P. 	
	COMPETENZE: <ul style="list-style-type: none"> • 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 menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 	
	CAPACITÀ: <ul style="list-style-type: none"> • Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata • Utilizzare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. • Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare • Individuare i rischi di contaminazione alimentare e saper applicare le regole di prevenzione • Utilizzare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute in condizioni patologiche. • Riconoscere gli agenti della contaminazione fisica, chimica e biologica. 	

CONTENUTI SVOLTI	<p>Le frodi alimentari;</p> <p>Valorizzazione dei prodotti del proprio territorio, tracciabilità e filiera produttiva.</p> <p>Igiene nella ristorazione</p> <p>Alimentazione nelle diverse età.</p> <p>Diete, salute e benessere</p> <p>Alimentazione equilibrata e malnutrizioni</p> <p>Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari e stili alimentari</p> <p>La dieta mediterranea e le altre diete</p> <p>Diete in condizioni fisiologiche normali e in condizioni di patologie della salute</p> <p>I nuovi alimenti</p> <p>Dal 15 Maggio in poi è prevista la trattazione dei seguenti argomenti</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari.</p> <p>I disturbi alimentari</p> <p>Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia e igiene professionale</p> <p>Il sistema H.A.C.C.P. e le certificazioni di qualità</p> <p>Le contaminazioni degli alimenti</p> <p>Prescrizioni alimentari e religioni</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione multimediale con proiezione di file in powerpoint o di filmati su youtube o altro.</p> <p>Lezione dialogata</p>
MEZZIE STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • PC, tablet o smartphone
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prove orali, intese anche come discussioni aperte all'intera classe ▪ Produzione di testo
Firma del Docente	

Scheda Consuntivo Anno Scolastico: 2022/2023		
Docente: Prof. Salvatore Cacciola	Disciplina: tecnica e pratica di sala e vendita <u>Articolazione : cucina</u>	
Numero di ore settimanali di lezione	N.2	
Numero di ore annuali previste	Curricolari svolti al 15 Maggio	N. 60
	complementari ed integrative	.
Numero di ore annuali svolte al 15 maggio	curricolari	N. 60
	complementari ed integrative	.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	CONOSCENZE: Che cos'è un prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano. Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico. I marchi di qualità. Il turismo enogastronomico e il made in Italy La cucina e le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle regioni italiane Pianificazione di un menù in base alle occasioni ed il contesto, conoscere le varie tipologie di menù, i vari stili di servizio . La produzione vitivinicola italiana e le varie tipologie di vinificazione La degustazione il servizio L'abbinamento enogastronomico cibo-vino	
	COMPETENZE: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali del made in Italy. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela di abitudini e stili di vita alimentari sostenibili ed equilibrati Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura e dell'innovazione.	
	CAPACITÀ: Partecipare alla pianificazione di attività di eventi enogastronomici utilizzando tecniche e strumenti di presentazione del prodotto e servizio. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base alle esigenze dietologiche. Riconoscere le diverse tipologie di servizio in base all'evento ed utenza. Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. Definire le specifiche capacità nel sapere allestire organizzare e pianificare spazi per le operazioni di catering e banqueting. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il loro territorio riconoscendone la qualità della filiera e la loro sostenibilità.	

Scheda Consuntivo per singola materia

anno scolastico 2022/2023

Classe 5 C I.P.S.S.A.R.

Disciplina: Scienze motorie e sportive

DOCENTE	PAVONE MARIO
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.	

<p>Tempi: I° e II° quadrimestre</p> <p>U.D. n. 4 Gioco</p> <p>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. 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. Epistassi, ferita, emorragia, ustione. Apparato cardiocircolatorio, il sistema muscolare e scheletrico, le fonti energetiche. Benefici dell'attività fisica e sportiva. Paramorfismi e dimorfismi, corretta postura. 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. Lezione pratica con metodo imitativo, analitico e globale.</p>		
STRUMENTI DI LAVORO		
<p>Palloni, palloni medicinali, cerchi, materassini. Libro di testo consigliato. "Competenze Motorie" di Zocca, Gulisano, Manetti, Marella, Sbragi. 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. 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
<p>Firma del Docente Prof. Pavone Mario</p>		

DISCIPLINA MATEMATICA

<input type="checkbox"/> 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. <p>Tali obiettivi sono stati raggiunti in maniera discreta da molti alunni, in modo sufficiente da altri; alcuni li hanno raggiunti solo parzialmente.</p>	
	<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; - 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; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Lo sviluppo delle attitudini analitiche e sintetiche.
CONTENUTI SVOLTI	<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 - 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

<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<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.
<p>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo – Lavagna – Fotocopie / Appunti
<p>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>

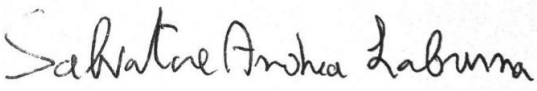
	<p>Si è tenuto conto, per quanto riguarda i criteri di valutazione, della conoscenza, dell'applicazione, dell'espressione, dell'analisi, della sintesi, nonché del livello di partenza, dell'impiego e dell'interesse dei singoli allievi, manifestati in relazione alle attività proposte.</p> <p>La valutazione 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>
Firma	Alfio Privitera

Scheda Consuntivo per singola materia		Anno Scolastico 2022/2023	
Docente: Valentina Russo Forcina		Disciplina: Laboratorio dei servizi enogastronomici (Cucina)	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 5	
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 165
		complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N. 131
		complementari ed integrative	N.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le produzioni industriali e artigianali nella tradizione locale, nazionale e internazionale; • Il prodotto dolciario e il valore culturale che riveste nella gastronomia e nella società; • Tecniche di banqueting e catering; • Le intolleranze e allergie alimentari; • Il sistema HACCP; • Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro; • La qualità e la certificazione degli alimenti; • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. 		
	<p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici; • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto; • Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico; • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici; • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno. 		

	<p>CAPACITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni personali con attenzione all'evoluzione del gusto e della pasticceria; • Fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali relative al prodotto finito; • Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio; • Organizzare il servizio banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi; • Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con necessità dietologiche specifiche; • Operare nel rispetto del piano HACCP; • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute; • Utilizzare lessico e fraseologie di settore anche in lingua straniera.
CONTENUTI SVOLTI	<ul style="list-style-type: none"> • La pasticceria nella storia • Allergie e intolleranze alimentari • Igiene e salubrità • Qualità, certificazione e alimenti moderni • Il catering • Il banqueting • Il buffet • Le decorazioni in pasticceria
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, learning by doing, problemsolving, lezioni tecnico pratiche di laboratorio, DAD
MEZZIE STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo, laboratorio di pasticceria, piattaforma Moodle e Cisco Webex per la DAD
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Verifiche orali e pratiche.
Firma del Docente	Valentina Russo Forcina

Scheda Consuntivo Anno Scolastico: 2022-'23

Docente: Prof. Salvatore Andrea Labruna		Disciplina: <u>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</u> <u>Articolazione Enogastronomia</u>	
Numero di ore settimanali di lezione		N.5	
Numero di ore annuali previste	curricolari	.	N.165
	complementari ed integrative	.	
Numero di ore annuali svolte al 15 maggio	curricolari	.	N. 132
	complementari ed integrative	.	
OBIETTIVI RAGGIUNTI	CONOSCENZE: La struttura dei costi aziendali Il food cost nella ristorazione Tecniche di determinazione del prezzo di vendita Pianificazione e programmazione aziendale Il budget economico Il marketing I marchi di qualità dei prodotti La normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro		
	COMPETENZE Individuare e rappresentare gli elementi della gestione economica dell'azienda; applicare strumenti di analisi strategica come analisi SWOT in ambito turistico ed aziendale; utilizzare le tecniche di marketing e di commercializzazione dei prodotti turistici in ipotesi semplici; padroneggiare le diverse leve del marketing mix in funzione degli obiettivi da raggiungere;		
	CAPACITÀ Comunicare efficacemente e con linguaggio tecnico appropriato i risultati di ogni attività; Individuare i segmenti di mercato ai quali vendere. Analizzare il prodotto. Definire il prezzo di un prodotto. Cogliere funzioni e soggetti dei vari canali distributivi. Cogliere tecniche e obiettivi delle diverse forme di comunicazione aziendale.		

CONTENUTI SVOLTI	<p>I costi aziendali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • costi fissi e variabili, diretti e indiretti; • break even point; • food cost; • metodi per la determinazione del prezzo di imprese ristorative <p>Pianificazione e programmazione aziendale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • strategie aziendali; • analisi swot; • il budget economico <p>Il marketing:</p> <ul style="list-style-type: none"> • evoluzione storica, marketing interno ed esterno, micromarketing e macromarketing nel settore turistico • la segmentazione del mercato della domanda e i criteri di segmentazione; • le strategie di marketing in funzione del mercato obiettivo: marketing indifferenziato, differenziato e concentrato; • il marketing mix, le 4 p – prodotto, prezzo, comunicazione e distribuzione <p>Abitudini alimentari ed economia del territorio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il marchio dal punto di vista giuridico ed economico; • i marchi di qualità alimentare (DOP, IGP, STG)
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione in presenza, lavoro di gruppo, esercitazioni
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Alla classe sono state fornite dispense a cura del docente sulle diverse unità didattiche e link di approfondimento online.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Le verifiche dei risultati raggiunti sono state effettuate periodicamente attraverso verifiche scritte e colloqui orali volti ad accertare il raggiungimento delle competenze.
<i>Firma del Docente</i>	

Scheda Consuntivo per singola materia		Anno scolastico 2022/2023
Docente: Proietto Maria Carmela	Disciplina: Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	
Numero ore settimanali di lezione previste dal piano di studi		N. 2
Numero ore annuali previste dal piano di studi	Curricolari	N. 66
	Complementari ed integrative	N.
Numero ore annuali svolte	Curricolari	N. 34
	Complementari ed integrative	N.

OBIETTIVI
RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- La chimica del carbonio
- Gli oli e i grassi - Le principali analisi sui grassi alimentari
- Le sostanze zuccherine - Metodi chimici e fisici di analisi dei glucidi - Principali analisi del miele

COMPETENZE

- Raccogliere dati a partire dall'osservazione in situazioni reali o sperimentali
- Riportare in forma scritta, orale o grafica i dati rilevanti partendo dall'osservazione
- Interpretare il fenomeno osservato partendo dalla lettura dei dati
- Riconoscere dati significativi da un testo scritto
- Produrre testi scritti su attività svolte in classe o su esperienze di laboratorio
- Saper utilizzare un linguaggio comprensibile, chiaro e pertinente
- Utilizzare i software più comuni per produrre testi e per comunicazioni multimediali

CAPACITA'

- Applicare i metodi più idonei per la preparazione all'analisi di un campione alimentare
- Individuare strumenti e metodi per organizzare e gestire le attività di laboratorio
- Elaborare i dati ottenuti da una analisi e esaminarne criticamente i risultati
- Applicare le opportune metodiche analitiche per valutare le caratteristiche chimico – fisiche delle materie prime e dei prodotti finiti del settore delle produzioni dolciarie e da forno

<p>CONTENUTI SVOLTI</p>	<p>La chimica del Carbonio</p> <ul style="list-style-type: none"> - I composti organici - Alcani, cicloalcani, alcheni e alchini - L'isomeria - Proprietà fisiche e chimiche degli idrocarburi - Le reazioni di alcani, alcheni e alchini - Gli idrocarburi aromatici - I gruppi funzionali - Nomenclatura e proprietà fisiche e chimiche delle molecole organiche - Le reazioni delle molecole organiche - I polimeri <p>Oli e grassi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lipidi di maggior interesse nell'ambito alimentare - acidi grassi, gliceridi, fosfolipidi, glicolipidi, steroli - Oli e grassi di maggior impiego nelle produzioni da forno - Irrancidimento. - Principali metodi di analisi chimica degli oli e dei grassi. <p>Le sostanze zuccherine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Classificazione dei glucidi - Sostanze zuccherine di maggior impiego nelle produzioni da forno: - zucchero da tavola, miele e altri dolcificanti di interesse - Principali analisi chimico-fisiche dei glucidi - Principali analisi chimico-fisiche del miele
<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale, partecipata e discussioni guidate. Video e presentazioni multimediali. Cooperative learning. Flipped classroom. Didattica laboratoriale</p>

MEZZIE STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo: Antonio Cassese, Fabio Capuano – Esplorare gli alimenti - Zanichelli Altri materiali didattici: Riviste scientifiche e software online. Schede preparate dall'insegnante: le schede hanno lo scopo di semplificare e sintetizzare gli argomenti trattati. Risorse web.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Verifiche brevi e frequenti dal posto. Compiti assegnati con restituzione degli elaborati corretti, commentati e valutati dall'insegnante. Relazioni sulle attività di laboratorio svolte. Prove strutturate e semi strutturate da svolgersi sul cartaceo o su Moduli Google con feedback all'invio del test completato. Verifiche orali. Per la valutazione sono state utilizzate le schede adottate dal dipartimento
FIRMA DEL DOCENTE	<i>MARIA CARMELA PROIETTO</i>

Scheda Consuntivo

Anno Scolastico: 2022-2023

Classe: V[^] C - Enogastronomia-Prodotti dolciari - Alberghiero

Docente: Crimi Mariaelena

Disciplina: Religione

Numero di ore settimanali di lezione	N. 1
--------------------------------------	------

Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 33
	complementari ed integrative	N.

Numero di ore annuali svolte (fino al 15 maggio)	curricolari	N.28
	complementari ed integrative	N.

OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo etico, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione; - il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo aperta ai nuovi scenari religiosi, alla secolarizzazione, in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa; -l'identità della religione cattolica in riferimento ai suoi documenti fondanti, all'evento centrale della nascita, morte, resurrezione di Gesù di Nazareth e alla prassi di vita che propone; -conoscere alcune forme di impegno contemporaneo a favore della pace, della giustizia e solidarietà; -conoscere il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo con riferimento ai problemi legati alla pace, alla giustizia, alla convivialità, alla solidarietà e alla responsabilità; - il Magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, etica e tecnologica. <p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Riconosce il rilievo morale delle azioni umane, in modo particolare in riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico; -sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della verità; -motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana e dialogare in modo aperto, libero e costruttivo; - individua la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero; -sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della pace, della giustizia sociale, della solidarietà, in un contesto multiculturale.
---------------------	--

CAPACITÀ:

- 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;
- saper cogliere e valutare l'apertura esistenziale della persona alla trascendenza;
- argomentare criticamente le scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal Cristianesimo;
- riconoscere differenze e complementarietà tra fede e ragione e tra fede e scienza;
- discutere dal punto di vista etico, potenzialità e rischi delle nuove tecniche in riferimento alla vita;
- prendere coscienza e stimare valori umani e cristiani quali: l'amore, la solidarietà, la pace, la giustizia, la convivialità, il bene comune, il rispetto dell'ambiente, la mondialità, la promozione umana.

CONTENUTI
SVOLTI

-La ricerca di Dio, il rapporto tra fede e ragione: L'ateismo, l'agnosticismo e l'uomo secolarizzato;
-Le religioni moderne e la necessità del sacro, i nuovi fermenti religiosi;
-I Nuovi Movimenti Religiosi: caratteristiche e tipologie. Il bisogno del sacro oggi:
-I movimenti in contrapposizione al pensiero cristiano: il pastafarianesimo;
-I movimenti di matrice islamico-induista: i Sikh, le tradizioni, il culto e il tempio d'oro;
-I movimenti di matrice cristiana: i Pentecostali, i Battisti, gli Adamiti;
-Il movimento per l'estinzione volontaria umana (VHEMT), la chiesa dell'eutanasia, il culto di Putin;
-L'intelligenza artificiale e l'uomo tecnologico; -Il postumano e il transumano, il Learning machine: una sfida inedita tra rischi e opportunità;
-La leggenda del Golem; -La crisi della postmodernità e della globalizzazione: la crisi dei valori tradizionali;
-Il relativismo le etiche contemporanee: l'etica utilitaristica, l'etica soggettivista-libertaria, l'etica tecnico-scientifica, l'etica ecologista, l'etica della responsabilità, l'etica religiosa;
-La storia del mezzadro scozzese (Articolo tratto dal quotidiano "La Stampa" di venerdì 4 Ottobre 2002).

L' Etica sociale:

- Gli obiettivi dell'agenda 2030.
- Lo sviluppo sostenibile;
- Il turismo responsabile;
- La giustizia sociale e bene comune;
- La dottrina sociale della Chiesa: l'impegno dei credenti per la pace, giustizia, carità;
- La non violenza e l'obiezione di coscienza;
- I nuovi evangelizzatori di pace oggi: Don Pino Puglisi, Ernesto Oliviero e il Serming (servizio missionario giovanile), Ernesto Balducci, Don Tonino Bello;
- Vincere il razzismo, la xenofobia, l'omofobia.

Attualità:

- La Shoah per non dimenticare: il museo dello Yad Vashem a Gerusalemme;
- Progetto amore malato:
La dipendenza affettiva nelle relazioni interpersonali;
Statistiche recenti sui casi di femminicidio in Italia;
La violenza sulle donne e l'Islam: progetto Aisha;
- La Sacra Sindone e il mistero Pasquale nel suo fondamento storico e nel significato di liberazione dal male e dalla morte.
- Il volontariato come mezzo per rendere migliore la propria comunità;
- Le associazioni umanitarie: cooperare per prevenire forme di emarginazione sociale e di solitudine, forme di aiuto alle persone non autosufficienti; le associazioni di volontariato di indirizzo: naturalista, socio-sanitarie, di clownteraphy;
- Le associazioni di volontariato di aiuto ai soggetti diversamente abili: "La casa di Toti".

L'etica della vita le sfide della bioetica e delle tecnologie avanzate applicate alla ricerca.

- Il giuramento di Ippocrate;
- La sacralità della vita o qualità della vita?

Alcuni problemi etici:

- La bioetica;
- la clonazione: la vita alla catena di montaggio e il Magistero della Chiesa;
- i trapianti, le donazioni di organi e le implicazioni etiche;
- l'aborto e le implicazioni etico-morali;
- l'aborto nelle religioni: ebraismo, induismo, buddhismo, islam;
- la maternità surrogata;
- la fecondazione assistita, la legge 40/2004 e le sue modifiche ad oggi;
- i problemi etici dell'inseminazione artificiale, l'inseminazione postmortem e le implicazioni etico-morali;

	<ul style="list-style-type: none"> • la fecondazione nelle religioni; • l'eutanasia, il suicidio assistito, l'accanimento terapeutico; il caso di dj Fabo; • Il testamento biologico.
METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali, interattive, multimediali, power point • Momenti di dibattito e di confronto interpersonale • Brainstorming • Lezione attiva e problematica e ricerca guidata (problem solving) • Cooperative Learning • Lavori di gruppo • Discussione guidata • Confronto diretto con i testi, lettura, analisi e commento di documenti religiosi • Studio per piccoli gruppi con la continua sollecitazione all'intervento ed alla partecipazione
MEZZIE STRUMENTI DI LAVORO	<p>Libro di Testo adottato: Maglioli Piero, <i>Capaci di sognare</i>, SEI.</p> <p>Libri vari, fotocopie, riviste, sussidi audiovisivi, materiale multimediale e informatico, documenti del Magistero.</p>
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali individuali e collettive correlate a piccoli gruppi di lavoro; • dibattiti su temi di carattere generale, di riflessione personale, di attualità; • dialogo interattivo; • interventi pertinenti e costruttivi; • colloquio individuale e collettivo;
Firma del Docente	Crimi Mariaelena

Scheda Consuntivo Anno Scolastico: 2022/2023		
Docente: Prof. CALTABIANO SALVATORE	Disciplina: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	
	Articolazione :	
Numero di ore settimanali di lezione	N.2	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N.66
	complementari ed integrative	.
Numero di ore annuali svolte al 15 maggio	curricolari	N. 37
	complementari ed integrative	.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	CONOSCENZE: Tipologie di trasporti industriali Elementi costitutivi dei trasporti industriali Attrezzature per cottura Attrezzatura per raffreddare mantecare e conservare Attrezzature per il cioccolato Principali componenti dell'elettropneumatica Algebra degli schemi a blocchi	
	COMPETENZE: Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno Analizzare i rischi con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro Effettuare scelte tecniche del settore Attuare strategie di pianificazioni, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contest Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva	

Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

CAPACITA:

Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine.

Condurre e controllare macchine e impianti del settore.

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

Principi di logica di comando ed elementi di un sistema di controllo automatico

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

Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute

Riconosce, valutare e prevenire situazioni di rischio

CONTENUTI SVOLTI

Classificazione dei trasporti industriali

La gestione dei trasporti

I trasporti industriali elementi costitutivi e finalità

Trasportatori a rullo

Trasportatori a nastro

Elevatori

Trasportatori a catena

Trasportatori vibranti

Trasportatori particolari per materiale alla rinfusa

Sistemi di trasporto automatici

Forno statico per pasticceria

Forno a convezione di vapore

Forno combinato

Forno rotativo

Forno a microonde

Pastorizzatore

Friggitrice

Pralinatrice

Cella frigorifera o congelatore

Armadi frigoriferi

Abbattitore rapido di temperatura

Gelateria o montacatore per gelati e sorbetti

Macchina per gelati espressi

Macchina montapanna

Macchina confezionatrice sottovuoto

Temperatrice

Ricopritrice

Fondamenti di automazione

Caratteristiche dei sistemi, algebra dei sistemi a blocchi, retroazione

Il sistema elettropneumatico: componenti fondamentali e simbologia

Esempi di simulazione pneumatica ed elettropneumatica

Sistemi cablati e programmati

Produrre per processo

Produrre per prodotto

	<p>I sistemi misti I layout Le tecniche reticolari Introduzione al modello “industria 4.0”: le caratteristiche La qualità: documenti e normativa di riferimento Il controllo della qualità La sicurezza nei luoghi di lavoro : documenti e normativa di riferimento Rischio elettrico, meccanico, microclima, per videoterminali, incendio Rischi nella produzione di pasticceria</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: lezione frontale supportata da video su YouTube
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libri di testo, pc e lim
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Verifiche orali
Firma del Docente	Caltabiano Salvatore Carmelo

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE – ARTICOLAZIONE PASTICCERIA	
DOCENTE	CAPIZZI CARMELA LUCIA
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3
NUMERO DI ORE SVOLTE IN PRESENZA	86
NUMERO DI ORE COMPLESSIVO	106
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Distinguere gli strumenti di pagamento cartacei ed elettronici e individuare, in semplici casi, lo strumento più giusto da utilizzare;</i> • Individuare le funzioni della banca; • <i>Riconoscere e distinguere gli elementi della retribuzione, saper leggere, anche se in casi semplici, una busta paga calcolando l'IRPEF e i contributi previdenziale;</i> • Distinguere i vari contratti di lavoro subordinato cogliendo le differenze e le affinità; • Individuare i diritti del lavoratore che scaturiscono dalla nostra Costituzione; • Saper individuare i caratteri di un business plan e ipotizzare idee imprenditoriali innovative; • Normativa di settore per la costituzione di una nuova attività'; • Individuare la filiera agroalimentare in semplici casi specifici ed esporre il contenuto del pacchetto igiene; • Individuare e applicare, in casi semplici, le strategie di marketing non convenzionale. 	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Le principali norme che regolano il contratto di lavoro nel settore turistico e le principali voci della busta paga; diritti e doveri dei lavoratori, Costituzione e lavoro (Art. dal 35 al 40);</i> • Il marketing e le strategie di marketing non convenzionali; • La pianificazione e programmazione aziendale: il business plan • Il sistema di sicurezza alimentare ed i Regolamenti CE in materia di etichettatura dei prodotti alimentari e di tracciabilità e rintracciabilità. 	
ABILITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> • Individuare la filiera dei vari prodotti ed effettuare l'etichettatura di un alimento • Distinguere le varie caratteristiche dei diversi contratti di lavoro e individuare gli elementi di una busta paga 	
CONTENUTI	
<p><u>GLI STRUMENTI DI PAGAMENTO CARTACEI ED ELETTRONICI:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Assegni bancari e circolari;</u> • <u>Carte di credito e di debito, carte prepagate e bonifici</u> <p><u>IL MERCATO DEL LAVORO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • contratto di lavoro • contratti di lavoro subordinato • contratto a tempo indeterminato • contratto a tempo determinato • Apprendistato • Part time • Lavoro intermittente o a chiamata • Somministrazione di lavoro • I contratti collettivi Nazionali di lavoro e i livelli di retribuzione con le mansioni • La retribuzione e gli elementi che la compongono • Imposta sul reddito delle persone fisiche (IRPEF) caratteristiche e calcolo in busta paga • Contributi previdenziali e premi INAIL • Diritti e doveri dei lavoratori 	

- Costituzione e lavoro : art.1- 35-36-37-38-39-40 della nostra Carta Costituzionale
- Estinzione del rapporto di lavoro e trattamento di fine rapporto si lavoro (TFRL)

LA PIANIFICAZIONE e IL BUSINESS PLAN

- Pianificazione strategica aziendale
- Il business plan

NORME DI IGIENE ALIMENTARE DI TUTELA DEL CONSUMATORE:

- La filiera agro- alimentare, le informazioni sugli alimenti e l'etichettatura dei prodotti alimentari (Regol. UE 1169/2011)
- La tracciabilità e la rintracciabilità (Regolamento CE 178/2002)
- I meccanismi di controllo interni ed esterni della filiera agro-alimentare

IL MARKETING :

- Caratteristiche generali del marketing;
- l'analisi SWOT
- Il marketing mix: il prodotto, il franchising, il ciclo di vita del prodotto, il prezzo, il punto vendita e la promozione
- Strategie di marketing non convenzionali:

Educazione Civica:

- **Principi fondamentali e struttura generale della costituzione**
- **Il Parlamento;**
- **Decreti legge e Decreti legislativi;**
- **Amnistia e indulto;**
- **Il Presidente della Repubblica;**
- **Il Governo;**
- **Diritti e doveri dei lavoratori**

METODI

Per la trattazione degli argomenti sono state utilizzate diverse tecniche, quali: lezione frontale, lavori di gruppo, lezione partecipata, apprendimento per scoperta, partendo da esempi concreti, alla portata delle esperienze conoscitive degli allievi e lasciando loro spazi di lavoro autonomo per attivare e stimolare il loro spirito di ricerca e di scoperta.

I materiali preparati dall'insegnante, power point e altri materiali in word e pdf, sono stati proposti ai discenti per agevolare la comprensione e interessarli al meglio.

ATTIVITA DI RECUPERO ADOTTATE – il recupero è stato effettuato in itinere

STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo, dispense e materiali preparati dall'insegnante, elaboratore elettronico, LIM, calcolatrice, video e altri i supporti informatici.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

- Interrogazioni, discussione e riflessioni, esercitazioni

NUMERO DI VERIFICHE SVOLTE

1° QUADRIMESTRE:

SCRITTE N.

ORALI N. 4

PRATICHE N.

2° QUADRIMESTRE

SCRITTE N.

ORALI N. 3

PRATICHE N.

L'insegnante
CARMELA LUCIA CAPIZZI

Consuntivo Anno Scolastico: 2022/2023 Disciplina francese Enogastronomia e ospitalità Alberghiera art. Pasticceria	
Docente: Prof. Maria Alfia Di francesco	Disciplina: Francese <u>Articolazione : VC Enogastronomia</u>
Numero di ore settimanali di lezione	N 3
Numero di ore annuali previste 98	Curricolari 98
	complementari ed integrative -
Numero di ore annuali svolte al 15 maggio 50 ore	Curricolari 50
	complementari ed integrative --
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'HACCP (SICUREZZA ED IGIENE) <p>LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI La cuisine Farines ,pains et pates L'histoire de la cuisine francaise Le miel et ses qualittès La vinifications Chimie des aiments Decouvrez la France</p>
	<p>COMPETENZE:</p> <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

	<p>professionali e settoriali; comprendere il contenuto essenziale di messaggi complessi su soggetti concreti o astratti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Produrre testi di vario tipo, in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <hr/> <p>CAPACITÀ:</p> <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.
--	---

<p>CONTENUTI SVOLTI</p>	<p>Libro di testo: Olivieri M., Beaupart P. - Prêt à manger, ed. Rizzoli Language UDA 1 - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) <p>Qualité des produits et sécurité (les labels, des produits de qualité, les OGM et les produits biologiques, la réglementation alimentaire dans l'UE)</p> <p>UDA 2 – La cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> – L'équipement de la cuisine – le méthode de cuisson – La brigade
-------------------------	---

<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>METODI:</p> <p>lezione frontale/partecipata lezione multimediale (LIM, PPT, audio video) studio di caso confronto interattivo tutoring problemsolving simulazione role playing cooperative learning gruppi di studio e ricerca attività laboratoriali attività individualizzate riflessione metacognitiva</p>
<p>MEZZIE STRUMENTI DI LAVORO</p>	<p>Libro di testo, materiale autentico, cd audio e video, fotocopie, lavagna, computer, LIM, internet, dispositivi mobili.</p>
<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</p>	<p>Verifiche in itinere: schede strutturate e non, produzioni orali, scritte.</p>
<p>Firma del Docente</p>	

Consuntivo Anno Scolastico: 2022/2023 Disciplina francese Enogastronomia e ospitalità Alberghiera art. cucina	
Docente: Prof. Maria Alfia Di francesco	Disciplina: Francese <u>Articolazione : VC Enogastronomia</u>
Numero di ore settimanali di lezione	N 3
Numero di ore annuali previste 98	Curricolari 98
	<u>complementari ed integrative --</u>
Numero di ore annuali svolte al 15 maggio 50 ore	Curricolari 50 complementari ed integrative --
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'HACCP (SICUREZZA ED IGIENE) <p>LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI La cuisine Farines,pains et pates L'histoire de la cuisine française Le miel et ses qualités La vinifications Chimie des aliments Decouvrez la France</p>
	<p>COMPETENZE:</p> <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

	<p>essenziale di messaggi complessi su soggetti concreti o astratti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Produrre testi di vario tipo, in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p>
	<p>CAPACITÀ:</p> <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.

<p>CONTENUTI SVOLTI</p>	<p>Libro di testo: Olivieri M., Beupart P. - Prêt à manger, ed. Rizzoli Language UDA 1 - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) <p>Qualité des produits et sécurité (les labels, des produits de qualité, les OGM et les produits biologiques, la réglementation alimentaire dans l'UE)</p> <p>UDA 2 – La cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> – L'équipement de la cuisine – le méthode de cuisson – La brigade
-------------------------	--

<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>METODI:</p> <p>lezione frontale/partecipata lezione multimediale (LIM, PPT, audio video) studio di caso confronto interattivo tutoring problemsolving simulazione role playing cooperative learning gruppi di studio e ricerca attività laboratoriali attività individualizzate riflessione metacognitiva</p>
<p>MEZZE STRUMENTI DI LAVORO</p>	<p>Libro di testo, materiale autentico, cd audio e video, fotocopie, lavagna, computer, LIM, internet, dispositivi mobili.</p>
<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</p>	<p>Verifiche in itinere: schede strutturate e non, produzioni orali, scritte.</p>
<p>Firma del Docente</p>	<p>Maria Alfia Di francesco</p>

SchedaConsuntivoAnnoScolastico:2022/2023		
Docente:Prof. Mantineo Roberto	Disciplina: Laboratorio di servizi enogastronomici <u>Articolazione: Pasticceria</u>	
Numero di ore settimanali di lezione	4	
Numero di ore annuali previste	curricolari	136
Numero di ore annuali svolte al 15 maggio	curricolari	95
OBIETTIVI RAGGIUNTI	CONOSCENZE: <ul style="list-style-type: none"> • Il sistema HACCP • La classificazione nutrizionale degli alimenti • La classificazione merceologica degli alimenti • Gli alimenti dietetici • Gli alimenti e la produzione biologica • Gli OGM, organismi geneticamente modificati • marchi di tutela • I marchi di tutela internazionali e italiani • La tracciabilità alimentare di filiera • La sicurezza alimentare • Le allergie e le intolleranze • Il menu • Il marketing e la clientele • Gestire l'impresa dolciaria • L'innovazione in pasticceria • L'informatica in pasticceria • La ristorazione commerciale, collettiva e il catering • IL BANQUETING • Il buffet • Gli impasti (friabili, sfogliati) 	
	COMPETENZE: <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • conoscenza in materia del catering, banqueting. • Gestione di un'azienda dolciaria • promozione e valorizzazione dei prodotti tipici di un territorio 	
	CAPACITÀ: <ul style="list-style-type: none"> • Operare nel rispetto del piano HACCP • Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con necessità dietologiche specifiche • Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio • Organizzare il servizio banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi • Gestire un'impresa dolciaria con la relativa pubblicizzazione del proprio bene/servizio offerto tramite corrette finalità di marketing 	

CONTENUTI SVOLTI	<ul style="list-style-type: none"> • Il sistema HACCP • La classificazione nutrizionale degli alimenti • La classificazione merceologica degli alimenti • Gli alimenti dietetici • Gli alimenti e la produzione biologica • Gli OGM, organismi geneticamente modificati • marchi di tutela • I marchi di tutela internazionali e italiani • La tracciabilità alimentare di filiera • La sicurezza alimentare • Le allergie e le intolleranze • Il menu • Il marketing e la clientele • Gestire l'impresa dolciaria • L'innovazione in pasticceria • L'informatica in pasticceria • La ristorazione commerciale, collettiva e il catering • IL BANQUETING • Il buffet • Gli impasti (friabili, sfogliati)
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni Frontali in aula • utilizzo di strumenti informatici e digitali • Lezioni pratiche in laboratorio
MEZZIE STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo della LIM • Dispense digitali preparate dal docente
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali • Verifiche scritte • Verifiche laboratoriali
Firma del Docente	Roberto Mantineo

ANNO SCOLASTICO 2022-2023
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
“E. MEDI” di RANDAZZO

DOCENTE: PROF. SSA VANESSA TICLI		CLASSE/I 5^C I.P.S.E.O.A NUMERO STUDENTI 15
DISCIPLINA	LINGUA INGLESE	
LIBRO DI TESTO	WELL DONE! CATERING: COOKING AND SERVICE, ELI LA SPIGA, C. MORRIS	
TITOLO UDA1 PERIODO TEMPI DI SVOLGIMENTO SITUAZIONE IN INGRESSO	PASTRY AND BAKERY SETTEMBRE - DICEMBRE 27H <ul style="list-style-type: none"> - Vero/falso - Scelta multipla - Corrispondenza - Completamento - Risposta aperta 	
TITOLO UDA2 PERIODO TEMPI DI SVOLGIMENTO SITUAZIONE IN INGRESSO	CULINARY HABITS DICEMBRE - FEBBRAIO 15H <ul style="list-style-type: none"> - Vero/falso - Scelta multipla - Corrispondenza - Completamento - Risposta aperta 	
TITOLO UDA3 PERIODO TEMPI DI SVOLGIMENTO SITUAZIONE IN INGRESSO	CULINARY GEOGRAPHY FEBBRAIO - MARZO 27H <ul style="list-style-type: none"> - Vero/falso - Scelta multipla - Corrispondenza - Completamento - Risposta aperta 	
TITOLO UDA4 PERIODO TEMPI DI SVOLGIMENTO SITUAZIONE IN INGRESSO	FOOD APRILE - MAGGIO 27H <ul style="list-style-type: none"> - Vero/falso - Scelta multipla - Corrispondenza - Completamento - Risposta aperta 	
COMPETENZE DI BASE	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicazione nella madrelingua: gli alunni interagiscono verbalmente con interlocutori su argomenti noti. Scrivono brevi testi, schemi e comunicazioni relativi a contesti di esperienza e studio. Traducono brevi testi e comunicazioni dalla lingua straniera. • Comunicazione in lingue straniere: gli alunni imparano a scrivere testi in lingua straniera, a presentare delle proposte al resto della classe, a fare delle presentazioni orali e scritte su carta o al computer. 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Competenza digitale: gli alunni imparano ad usare con dimestichezza e in modo critico le tecnologie della società dell'informazione.
COMPETENZE DI ASSE	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti • Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo • Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi • Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario • Utilizzare e produrre testi multimediali
COMPETENZE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad imparare • Progettare • Comunicare • Sviluppare spirito di iniziativa e imprenditorialità • Risolvere problemi • Individuare collegamenti e relazioni • Acquisire ed interpretare le informazioni • Acquisire consapevolezza delle diversità culturali
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • L'alunno interagisce con relativa spontaneità in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale, lo studio o il lavoro. • Utilizza strategie compensative nell'interazione orale. • Distingue e utilizza le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano. • Produce testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi. • Comprende idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore di indirizzo. • Comprende globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. • Produce relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato. • Utilizza in autonomia i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	(ABILITA')
COMPRESIONE ORALE	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere semplici richieste o indicazioni e conversazioni relative a situazioni conosciute; - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua inglese, adeguandolo all'ambito comunicativo. - Comprendere gli elementi essenziali di argomenti di interesse personale e professionale - Comprendere semplici richieste o indicazioni e conversazioni relative a situazioni di carattere professionale
COMPRESIONE SCRITTA	<ul style="list-style-type: none"> - Fornire informazioni personali di base - Esprimere semplici richieste - Esprimersi oralmente sulle tematiche e nelle situazioni

<p>PRODUZIONE ORALE</p> <p>PRODUZIONE SCRITTA</p> <p>RIFLESSIONI SULLA LINGUA E SULL'APPRENDIMENTO</p>	<p>attenzionate in classe, padroneggiando le strutture linguistiche studiate e facendo uso del lessico previsto per il primo biennio</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lessico e fraseologia idiomatica di uso frequente relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività - Utilizzare diverse tipologie testuali di carattere tecnico-professionale - Utilizzare i fattori di coerenza e coesione del discorso - Lessico e fraseologia idiomatica di uso frequente relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro. - Effettuare collegamenti tra argomenti affini in relazione alle altre lingue o materie studiate. - Riflettere sulla lingua oggetto di studio operando confronti con la lingua madre.
	<p style="text-align: center;">(CONOSCENZE)</p> <p>Conoscenze grammaticali: Adjectives and adjectives of order, The Infinitive of purpose, Relative clauses, Present Perfect, Past perfect, The Passive form, Verbs followed by -ing form, Verbs followed by the Infinitive</p> <p>Conoscenze lessicali: Pastry brigade, kitchen appliances, culinary traditions and festivities in Great Britain and in the USA, culinary geography in the USA, future foods, healthy food</p> <p>Conoscenze culturali: Culinary traditions and festivities in the UK and in the USA</p>
<p>ESPERIENZE ATTIVATE (COSA FA L'ALUNNO)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipa con contributi personali alle attività proposte; • Svolge le verifiche proposte; • Partecipa attivamente alla progettualità didattica; • Interagisce in ogni fase dell'attività didattica programmata; • Utilizza autonomamente gli strumenti multimediali per ampliare i contenuti proposti; • Riflette sul proprio modo di imparare; • Si autocorregge;
<p>METODOLOGIE (COSA FA IL DOCENTE)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Illustra l'U.d.A. • Argomenta i contenuti trattati • Propone le attività • Corregge puntualmente i lavori svolti dagli alunni • Coordina le attività ed incoraggia gli studenti ad apportare contributi individuali. • Concorda con gli studenti i prodotti da realizzare
<p>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo, materiale autentico, cd audio e video, fotocopie, lavagna, lettore cd, computer, LIM, internet e dispositivi mobili. <p style="text-align: center;">(SPAZI)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio informatico • Laboratorio linguistico

	<ul style="list-style-type: none"> • Aula didattica • Viaggi di istruzione • Uscite sul territorio
RISORSE UMANE INTERNE/ESTERNE	Docente della materia, lettore madrelingua (se possibile, collaborazione di esperti esterni)
VERIFICHE E VALUTAZIONE	<p>Verifiche Verifiche in itinere: schede strutturate e non, produzioni orali, scritte</p> <p>Valutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • La valutazione terrà conto del percorso fatto dall'alunno rispetto alla situazione iniziale • della capacità di: <ul style="list-style-type: none"> - comprendere gli argomenti trattati - saper comunicare in lingua straniera in diversi contesti - produrre testi e messaggi relativi agli argomenti trattati. - mostrare interesse e partecipazione per le attività proposte - rielaborare in personale le conoscenze acquisite. <p>Si terrà conto inoltre della partecipazione mostrata in classe, del comportamento e della disciplina.</p> <p>Eccellenza L'alunno utilizza le conoscenze acquisite per produrre testi originali sulle tematiche trattate.</p> <p>Accettabilità L'alunno ha acquisito le principali informazioni e riesce a produrre semplici testi sulle tematiche trattate.</p> <p>Autovalutazione L'insegnante guiderà l'alunno a prendere coscienza di eventuali difficoltà e a scegliere le strategie più utili per superarle. A tal fine saranno utilizzate conversazioni guidate e schede di autovalutazione presenti nei libri di testo. Inoltre, quando possibile in base al tipo di esercizio o attività, le soluzioni verranno scritte dall'insegnante alla lavagna, in modo che ogni alunno possa effettuare l'autocorrezione, prestando la giusta attenzione.</p>

COMPETENZE MINIME

CLASSI	ASCOLTO	PARLATO	LETTURA	SCRITTURA
III	Comprendere una	Sostenere 80	Comprendere	Produrre brevi

	più ampia gamma di espressioni di uso quotidiano, termini tecnici relativi ai linguaggi settoriali dell'indirizzo di studi	conversazioni su argomenti noti usando lessico adeguato, strutture grammaticali e fonetiche corretti per brevi dialoghi o telefonate relative ai linguaggi specifici dell'indirizzo di studi	messaggi scritti di carattere generale e contenenti linguaggio specifico dell'indirizzo di studi	testi scritti guidati di tipo professionale, formale e informale
IV	Comprendere i punti essenziali di un discorso anche di tipo professionale	Sostenere semplici conversazioni su argomenti specifici riguardanti l'indirizzo di studi	Comprendere i punti essenziali di testi di carattere generale e contenenti linguaggi riferibili all'indirizzo di studi	Produrre semplici testi scritti di tipo professionale e non
V	Comprendere in maniera globale conversazioni relative ai linguaggi settoriali dell'indirizzo di studi	Sostenere conversazioni adeguate a contesti e situazioni specifiche riguardanti l'indirizzo di studi	Comprendere in modo globale testi di carattere professionale riferibili all'indirizzo di studio	Produrre testi di tipo professionale e non con sufficiente grado di coerenza e correttezza formale e grammaticale

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

COMPETENZA CHIAVE	CRITERI/NUCLEI	DESCRIPTORI/INDICATORI DI LIVELLO ATTRIBUITO	LIVELLI DI PADRONANZA	VOTO
-------------------	----------------	--	-----------------------	------

DI RIFERIMENTO	TEMATICI			
COMUNICARE NELLE LINGUE STRANIERE	ASCOLTO	Comprende il messaggio in modo immediato, chiaro e completo, di tutto ciò che ascolta e ne coglie gli aspetti impliciti ed espliciti.	ECCELLENTE	10-9
		Comprende il messaggio in modo chiaro e completo e ne coglie alcuni aspetti impliciti.	AVANZATO	8
		Comprende globalmente il messaggio, le idee fondamentali su argomenti sia concreti sia astratti.	ADEGUATO	7
		Comprende i punti essenziali di messaggi chiari in lingua standard su argomenti familiari, di lavoro, di scuola, del tempo libero ecc.	BASILARE	6
		Comprende parzialmente frasi ed espressioni di uso comune relative ad ambiti di immediata rilevanza (informazioni di base sulla persona e sulla famiglia, lavoro).	INIZIALE	5
		Comprende espressioni isolate e frammentarie di uso familiari e quotidiano.	INSUFFICIENTE	4
		Non comprende il messaggio	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	2-3
	PARLATO	Si esprime e interagisce in modo molto chiaro, scorrevole, preciso, ricco e personale.	ECCELLENTE	10-9
		Si esprime e interagisce in modo chiaro e usa la lingua in modo corretto e scorrevole	AVANZATO	8
		Si esprime e interagisce con spontaneità, in modo abbastanza corretto ed appropriato.	ADEGUATO	7
		Si esprime e interagisce in modo sufficientemente comprensibile e corretto.	BASILARE	6
		Si esprime e interagisce in modo non sempre chiaro, scorrevole e con alcuni errori.	INIZIALE	5
		Si esprime e interagisce in modo scorretto poco chiaro e con scarsa proprietà di linguaggio.	INSUFFICIENTE	4
		Non si esprime né interagisce	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	2-3
	LETTURA	Comprende il messaggio con immediatezza, chiaro e completo e ne coglie gli aspetti impliciti.	ECCELLENTE	10-9
		Comprende il messaggio in modo chiaro e completo e ne coglie alcune implicazioni.	AVANZATO	8
		Comprende globalmente il messaggio in modo abbastanza chiaro e completo.	ADEGUATO	7
		Comprende sufficientemente il messaggio cogliendo gli elementi essenziali del testo.	BASILARE	6
		Comprende il messaggio in modo parziale non cogliendo sempre gli elementi essenziali.	INIZIALE	5
		Comprende il messaggio in modo frammentario e non coglie gli elementi essenziali.	INSUFFICIENTE	4
		Non comprende il messaggio	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	2-3
	SCRITTURA	Produce testi di carattere personale, utilizzando strutture linguistiche adeguate e corrette.	ECCELLENTE	10-9
		Produce testi chiari e esprimere opinioni su un argomenti di carattere personali	AVANZATO	8
		Produce testi chiari e esprimere opinioni su un argomenti di carattere personali	ADEGUATO	7
		Produce testi semplici su argomenti familiari o di suo interesse.	BASILARE	6
		Produce parzialmente semplici aspetti del proprio vissuto e del proprio ambiente ed elementi che si riferiscono a bisogni immediati.	INIZIALE	5
		Produce informazioni su se stesso in modo frammentario e scorretto.	INSUFFICIENTE	4
		Non produce alcuna informazione	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	2-3
	RIFLESSIONE SULLA LINGUA E SULL'APPRENDIMENTO	Conosce ed applica le strutture e le funzioni linguistiche in modo completo, corretto e utilizza strategie di apprendimento appropriate	ECCELLENTE	10-9
		Conosce ed applica correttamente le strutture e le funzioni linguistiche, utilizzando buone strategie di apprendimento	AVANZATO	8
Conosce ed applica le strutture e le funzioni linguistiche in modo abbastanza corretto, utilizzando discrete strategie di apprendimento		ADEGUATO	7	
Conosce ed applica le strutture e le funzioni linguistiche in modo sufficientemente apprezzabile, utilizzando semplici strategie di apprendimento		BASILARE	6	
Conosce ed applica le strutture e le funzioni linguistiche in modo approssimativo.		INIZIALE	5	
Conosce ed applica con qualche difficoltà le strutture e le funzioni		INSUFFICIENTE	4	

		linguistiche, utilizzando strategie di apprendimento non sempre efficaci	NTE	
		Non conosce le strutture e le funzioni linguistiche	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	2-3

Randazzo,
04/05/2023

L'insegnante
Prof.ssa Vanessa Ticli

FIRME DEI MEMBRI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
	Discipline letterarie	Franco Maria Rita	
	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva (opzione cucina-enogastronomia)	Labruna Salvatore Andrea	
	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva (opzione pasticceria e prod.dolciarie)	Capizzi Carmela Lucia	
	Matematica	Privitera Alfio	
	Seconda lingua straniera (Francese)	Di Francesco Maria Alfia	
	Lingua e civiltà Inglese	Ticli Vanessa	
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Aloschi Salvatore	
	Analisi controllo chimico dei prodotti alimentari	Proietto Maria	
	Laboratorio Cucina	Russo Forcina Valentina	
	Laboratorio Sala e Vendita	Cacciola Salvatore	
	Scienze motorie e sportive	Pavone Mario	
	IRC/Att. alternativa	Crimi Mariaelena	
	Scienza e cultura dell'alimentazione Analisi microbiologiche dei prodotti dolciari.	Aloschi Salvatore	
	Tec. Org. Gest. Processi produttivi (articolazione "Enogastronomia opzione prodotti dolciari industriali e artigianali")	Caltabiano Salvatore Carmelo	
	Laboratorio servizi Enogastronomia (articolazione "pasticceria")	Mantineo Roberto	
	IL DIRIGENTE SCOLASTICO	Miano Maria Francesca	