



# I.I.S.S. “CALOGERO AMATO VETRANO”

I.P.S.E.O.A. “Sen. G. Molinari” - I.T.A. “C. Amato Vetrano”

Corso Serale S.E.O.A. - Convitto

Sede Centrale: C. da Marchesa- 92019 SCIACCA (AG)- Tel. 0925/992116

Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: [www.amatovetranosciacca.it](http://www.amatovetranosciacca.it) – Email: [agis01200a@istruzione.it](mailto:agis01200a@istruzione.it)-Pec: [agis01200a@pec.istruzione.it](mailto:agis01200a@pec.istruzione.it)

I.I.S.S. "CALOGERO AMATO VETRANO"  
Prot. 0005296 del 16/05/2023  
IV (Entrata)



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

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE (O.M. n. 45 del 09 Marzo 2023)**

**Classe V S  
Articolazione: Enogastronomia-Cucina**

**Anno scolastico 2022/2023**

**Il Coordinatore**  
*Prof.ssa Ignazia Maria Gabriella Bono*

**Il Dirigente scolastico**  
*Dott.ssa Caterina Mulè*



## INDICE

PREMESSA	Pag. 4
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag. 5
CARATTERISTICHE DELL'UTENZA E DEL TERRITORIO	Pag. 6
PRESENTAZIONE DEL PERCORSO DI II LIVELLO	Pag. 7
PROFILO FORMATIVO E PROFESSIONALE	Pag.9
QUADRI ORARIO	Pag. 15
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	Pag. 17
DOCENTI CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITA'	Pag.18
PERCORSO FORMATIVO	Pag.20
METODOLOGIA	Pag.22
PERCORSI E ATTIVITA' DI EDUCAZIONE CIVICA	Pag.26
ATTIVITA' EXTRACURRICULARI	Pag. 32
VERIFICA E VALUTAZIONE	Pag. 33
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI OBIETTIVI COGNITIVI	Pag. 34
GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO	Pag. 35
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	Pag. 36
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	Pag. 38
SIMULAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO	Pag. 39
I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 44
CONSUNTIVI DISCIPLINARI	Pag. 47
ALLEGATI (GRIGLIE VALUTAZIONE I E II PROVA SCRITTA E COLLOQUIO)	Pag. 68

## **PREMESSA**

Il Consiglio della **classe V S**, articolazione: **Enogastronomia-Cucina**, sulla base della Programmazione didattico-educativa annuale, in attuazione degli obiettivi culturali e formativi specifici dell'indirizzo dei **“Servizi di Enogastronomia-Cucina”**, nell'ambito delle finalità generali contenute nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa, elaborato da un'apposita Commissione e approvato dal Collegio dei Docenti, in attuazione delle disposizioni contenute nella normativa vigente sugli “Esami di Stato”, così come integrata dall'O.M. n. 45 del 9 Marzo 2023, elabora all'unanimità il presente documento per la Commissione di Esame.

Il Documento, elaborato ai sensi dell'art. 17, comma 1, del D.Lgs. n. 62/2017, contiene gli obiettivi, in termini di conoscenze, competenze e capacità raggiunti dagli alunni al termine del corrente anno scolastico, i contenuti disciplinari e pluridisciplinari, i metodi, gli spazi, i tempi del percorso formativo, i criteri e gli strumenti di valutazione adottati dal Consiglio di classe, nonché ogni altro elemento significativo ai fini dello svolgimento degli esami. Il documento illustra, inoltre, le attività e i percorsi di Educazione civica, realizzati in coerenza con gli obiettivi del Piano triennale dell'offerta formativa.

Nella redazione del presente Documento si è tenuto conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719.

## **PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO**

L'Istituto Alberghiero di Sciacca fu istituito il 1° febbraio del 1963 con l'annesso Convitto, come Sede coordinata dell'Istituto Professionale Alberghiero di Stato di Palermo. Artefici dell'iniziativa furono il Cavaliere del Lavoro, Avv. Giovanni Castellucci e il prof. Giacomo Laureti Preside dell'Alberghiero di Palermo.

Nei primi anni, l'Istituto era frequentato da pochi allievi e, dopo un corso biennale di formazione, rilasciava una qualifica di Operatore di Cucina e di Sala-Bar. Successivamente il corso diventò triennale per il conseguimento del Diploma di Qualifica Professionale, e quinquennale per il conseguimento del Diploma di Stato di Maturità Professionale.

Il 01/09/1988, l'Istituto ottiene l'autonomia, con un esponenziale incremento di alunni, diventando uno dei più popolati della provincia, all'avanguardia per la qualità dell'offerta formativa e valido punto di riferimento per tutti gli operatori del settore. L'adozione del «Progetto 92» ha permesso il conseguimento delle nuove qualifiche professionali triennali di «Operatore ai servizi di segreteria e ricevimento», «Operatore ai servizi di cucina», «Operatore ai servizi di sala/bar» e il Diploma quinquennale di «Tecnico dei Servizi della Ristorazione» e «Tecnico dei Servizi Turistici».

Dal 1989, assume la nuova denominazione di I.P.S.S.A.R. e viene intitolato all'Avv. Giuseppe Molinari, senatore della Repubblica Italiana, già Sindaco di Sciacca.

L'Istituto già da qualche anno fa parte della AEHT, l'Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e del Turismo. Nel novembre del 1993 l'Istituto ha organizzato il 6° Convegno europeo delle Scuole Alberghiere e di Turismo presso il complesso ricettivo Sciaccamare. In tale occasione, oltre a convegni e conferenze, si sono svolte delle gare di ricevimento, bar, cucina, servizio di sala e preparazioni alla lampada. Successivamente l'I.P.S.S.A.R. «Sen. G. Molinari» è individuato come «Scuola Polo» per il nuovo «Progetto 2002», con un percorso didattico finalizzato all'acquisizione di solide competenze sia di tipo culturale che di tipo professionale.

L'Istituto Alberghiero di Sciacca si distingue come uno tra i più prestigiosi ed apprezzati della Regione; in un cinquantennio di attività i Dirigenti Scolastici e i molti Docenti che si sono avvicendati hanno permesso la formazione di personale altamente qualificato nel settore dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità. Il 1° settembre del 2009, con il riordino degli Istituti di ogni ordine e grado, si ha la fusione dell'IPSSAR «Sen. G. Molinari» con l'Istituto Tecnico Agrario «C. Amato Vetrano». Il nuovo soggetto assume la denominazione di Istituti Istruzione Secondaria Superiore «Calogero Amato».

Vetrano” con gli odierni due indirizzi: -Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, - Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera.

Il 1° settembre 2013 l’Istituto ha un nuovo Dirigente, la Dott.ssa Caterina Mulè.

Dall’1 settembre 2014 viene attivato nell’Istituto un percorso di secondo livello per gli adulti.

## **CARATTERISTICHE DELL’UTENZA E DEL TERRITORIO**

L’Istituto si trova in una zona periferica della città termale di Sciacca, inserito in un gradevole contesto ambientale che, tra l’altro, offre una suggestiva vista, sia sul mare, che sulla sovrastante collina di S. Calogero, che ospita l’omonimo santuario. La scuola è raggiungibile mediante pullman di linea e di città. L’utenza proviene da un vasto territorio che comprende, oltre alla città di Sciacca, piccoli e medi centri delle province di: Agrigento, Caltanissetta, Palermo e Trapani. Sono presenti anche allievi di provenienza e culture diverse. Gli alunni che frequentano l’Istituto, presentano per lo più un livello culturale medio; mostrano maggiore interesse per le attività pratiche di laboratorio, di sala/cucina o ricevimento. Quasi tutti si orientano verso questo tipo di studi in vista di una possibile occupazione nel settore turistico- alberghiero e della ristorazione, stante le buone prospettive di sviluppo che esso presenta nel territorio anche grazie alla presenza del Verdura Resort in Sicilia e del Mangia’s Torre del Barone.

L’Istituto si colloca in una zona connotata da una eterogenea realtà economica. Infatti, sono presenti attività del settore primario, secondario e terziario. In quest’ambito, l’industria turistica rappresenta una valida opportunità di lavoro per tutti coloro che hanno frequentato e frequentano l’indirizzo S.E.O.A. di Sciacca. Essi trovano occupazione nelle varie realtà ricettive e ristorative, nei pubblici esercizi, non solo a livello locale, ma anche nazionale ed internazionale. L’offerta turistica della zona di Sciacca è diversificata, sia per le bellezze naturalistiche del sito, che per l’imponente patrimonio storico, monumentale e termale. Mentre le strutture ricettive fino a qualche anno addietro erano di tipo familiare, oggi esistono numerosi “bed and breakfast” ed adeguati impianti alberghieri tecnologicamente avanzati che riescono a proporre con buon esito il prodotto turistico saccense per quasi tutto l’anno.

L’incremento dell’industria del “tempo libero” ha creato le premesse per un forte sviluppo della domanda di istruzione professionale turistica e alberghiera, sia a livello di base che a livello di specializzazione.

## **PRESENTAZIONE DEL PERCORSO DI II LIVELLO**

I percorsi di istruzione di II livello, istituiti con D.P.R. n. 263/2012 che ha riformato i corsi serali, consistono in percorsi scolastici finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione tecnica, professionale o artistica per rispondere in maniera efficace e consona alle esigenze di coloro che, dopo un periodo di tempo più o meno lungo, intendono rientrare nel sistema formativo. I profondi cambiamenti determinatisi nella società contemporanea richiedono che anche il sistema formativo si evolva, passando da strutture rigide e standardizzate a modalità più flessibili e personalizzabili.

Gli studenti adulti sono generalmente caratterizzati da una forte motivazione. Il conseguimento di un titolo di studi può assumere significati che vanno molto al di là del semplice diploma e si rivelano, spesso, un investimento per la vita e per l'esercizio di una cittadinanza culturalmente sostenuta, per accedere più facilmente al mondo del lavoro, per migliorare la propria posizione lavorativa o riconvertirsi professionalmente.

La condizione degli studenti adulti, occupati o in cerca di occupazione, è caratterizzata da poco o pochissimo tempo da dedicare allo studio a casa, mobilità, turni di lavoro, necessità di coniugare gli impegni personali, familiari, sociali, lavorativi, che rendono impossibile una frequenza regolare delle lezioni e richiedono percorsi di formazione personalizzati e flessibili.

Una scuola destinata ad adulti, che tenga presenti le motivazioni degli studenti e i vincoli derivanti dalla loro condizione, deve quindi avere caratteristiche di adattabilità che mettano gli studenti in grado di poter esercitare concretamente il diritto allo studio.

Ne sono modalità imprescindibili:

- La riduzione dell'orario settimanale delle lezioni;
- il riconoscimento dei crediti formativi ;
- La proposta curricolare centrata sui nodi essenziali delle discipline;
- La possibilità di abbreviazione del percorso formativo;
- La possibilità di accesso in corso d'anno;
- La valorizzazione delle esperienze culturali e professionali acquisite dagli studenti;
- l'utilizzo di metodologie didattiche specifiche per l'educazione degli adulti.

Per favorire il rientro in formazione degli adulti è fondamentale riconoscere le esperienze di cui sono portatori. L'approccio al sapere in età adulta, quindi, deve integrare le competenze relative alla cultura in generale e alla formazione professionale. La valorizzazione del patrimonio culturale e professionale della persona a partire dalla ricostruzione della sua storia individuale è la cifra innovativa del nuovo sistema di istruzione degli adulti, in coerenza con le politiche nazionali dell'apprendimento permanente così come delineate all'art. 4, comma 51, legge n. 92/2012. Il nuovo sistema di istruzione

per gli adulti prevede, dunque, che i percorsi di istruzione siano organizzati in modo da consentire la personalizzazione del percorso sulla base di un Patto formativo individuale, definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali posseduti dall'adulto. Tale Patto è un contratto condiviso e sottoscritto dall'adulto, dalla Commissione appositamente costituita, dal Dirigente del CPIA e dal Dirigente Scolastico dell'Istituzione scolastica presso la quale sono incardinati i percorsi di secondo livello; con esso viene formalizzato il percorso di studio personalizzato (PSP) relativo al periodo didattico del percorso richiesto dall'adulto all'atto dell'iscrizione.

La tipologia di esperienze formative pregresse degli studenti che chiedono di accedere ad un corso serale presenta infatti una consistente eterogeneità: adulti che hanno già conseguito un diploma o una laurea o che non hanno alcun titolo di studio; studenti con percorsi scolastici parziali; persone che hanno usufruito di occasioni formative offerte da corsi di varia natura e finalità; giovani adulti con abbandono scolastico recente; adulti stranieri con esigenze di integrazione e qualificazione professionale.

Presso la nostra Istituzione scolastica, già dall'a.s. 2014/2015 è stato istituito il percorso di II livello indirizzo: "Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

Insegnare agli adulti si rivela un'esperienza coinvolgente sotto tutti i punti di vista:

- **Sul piano della didattica:** perché occorre ripensare i contenuti proposti a studenti che hanno già la loro personalità ben strutturata e che, magari, sono appassionati di determinati argomenti fino ad esserne praticamente esperti;
- **Sul piano della relazione:** lavorare con adulti significa mettersi davvero in gioco perché si va attuando un reale scambio sul piano culturale e sulla condivisione di vissuti; è opportuno sottolineare quanto sia umanamente arricchente condividere momenti positivi, ma anche fatiche e difficoltà; si instaura tra gli studenti un vero clima di collaborazione: spesso accade di rispondere a richieste di corsisti volte ad aiutare i compagni che, per qualche importante ragione, non possono frequentare con assiduità;
- **Sul piano dell'organizzazione del lavoro:** perché si cerca di fornire un servizio che sia il più possibile adeguato a rispondere alle esigenze dettate da problemi oggettivi dei corsisti: i nostri studenti arrivano in istituto dopo una giornata di lavoro e con la prospettiva di un altro giorno di impegno, magari con turni che iniziano alle prime ore dell'alba.

Gli obiettivi fondanti del corso sono:

- qualificare giovani e adulti privi di professionalità aggiornata;

- consentire la riconversione professionale di adulti già inseriti in ambito lavorativo che vogliano ripensare o migliorare la propria qualifica professionale;
- acquisire conoscenze e competenze specifiche dell'indirizzo scelto.

## **PROFILO FORMATIVO E PROFESSIONALE**

Con il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017, decreto ministeriale del 24 maggio 2018n. 92, decreto ministeriale 23 agosto 2018 n. 766, decreto ministeriale 12 giugno 2020 n. 33, gli istituti professionali diventano scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica.

Il Decreto ministeriale 267 del 24 agosto 2021 riguarda l'adozione del certificato di competenze per i nuovi percorsi di istruzione professionale.

I percorsi di Istruzione professionale prevedono un biennio unitario e un triennio finalizzato ad approfondire la formazione dello studente secondo le possibili declinazioni dell'indirizzo specifico.

A partire dal settembre 2010 con la riforma degli istituti professionali, il Nuovo Ordinamento prevede per l'Istituto professionale alberghiero la denominazione “**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**”. Il nuovo corso di studi punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità – accoglienza e i servizi enogastronomici; attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi, mira a valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti gastronomici. Il percorso formativo di II livello, a differenza del corso diurno, è articolato in:

- **un primo periodo didattico**(primo e secondo anno), finalizzato all'acquisizione della certificazione che costituisce condizione di accesso al periodo didattico successivo;
- **un secondo periodo didattico**(terzo e quarto anno),finalizzato all'acquisizione della certificazione che costituisce condizione di accesso al periodo didattico successivo;
- **un terzo periodo didattico** (quinto anno) finalizzato all'acquisizione del **diploma di Istruzione Professionale.**

Il primo e il secondo periodo didattico, in considerazione dei crediti riconosciuti agli studenti dall'apposita commissione istituita presso il C.P.I.A. di Agrigento, possono essere fruiti in un anno o in due anni.

Al termine del primo periodo didattico, gli studenti scelgono il proprio percorso di studi fra tre articolazioni:

- Enogastronomia
- Servizi di Sala e Vendita
- Accoglienza Turistica

Nel secondo periodo, **le discipline dell'area di indirizzo assumono connotazioni specifiche, con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti, nel terzo periodo, un'adeguata competenza professionale di settore idonea, sia all'inserimento nel mondo del lavoro, sia al proseguimento degli studi.**

**Al termine del terzo anno**(prima annualità del secondo periodo didattico)è ancora possibile, presso il nostro istituto, conseguire la qualifica professionale di **“Operatore della ristorazione”** e **“Operatore ai servizi di promozione e accoglienza”** sulla base dell'accordo in conferenza Stato- Regioni del 29 aprile 2010. La qualifica rilasciata al termine del terzo anno assolve l'obbligo formativo ed è valida, a tutti gli effetti previsti dall'ordinamento giuridico, per l'inserimento lavorativo e per il proseguimento degli studi in ambito secondario.

A conclusione del percorso, lo studente consegue il Diploma di Stato di Istruzione Secondaria Superiore in: **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”**. Lo studente acquisisce competenze professionali generali e competenze più specifiche a seconda dell'indirizzo scelto alla fine del secondo anno.

**Il diploma, di esclusiva competenza dell'Istituto, è titolo idoneo alla partecipazione a pubblici concorsi, all'inserimento nel mondo del lavoro e alla prosecuzione degli studi.**

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

E' in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita", e "Accoglienza turistica".

**Nell'articolazione "Enogastronomia"** il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

**Nell'articolazione "Servizi di sala e vendita"** il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

**A conclusione del percorso di II livello, i diplomati nelle relative articolazioni:**

- "Enogastronomia"
- "Servizi di sala e vendita"

**conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.**

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

Il nuovo sistema formativo degli istituti professionali è centrato su:

- didattica personalizzata, uso diffuso e intelligente dei laboratori, integrazione tra competenze, abilità e conoscenze
- didattica orientativa, che accompagna e indirizza le studentesse e gli studenti in tutto il corso di studi
- offerta formativa innovativa e flessibile e materie aggregate per assi culturali.

Il diplomato acquisisce una prospettiva culturale che coniuga le competenze tecnico-professionali con quelle del cittadino europeo.

### **Il Profilo educativo culturale e professionale**

I percorsi di istruzione professionale, qualsiasi sia l'indirizzo di studio scelto, si contraddistinguono per il Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P.). Esso riassume sia i risultati di apprendimento comuni sia i risultati di apprendimento di indirizzo del diplomato. Le scuole possono integrare le competenze, abilità e conoscenze contenute nei Profili di uscita per proporre percorsi innovativi, in linea con le attese del territorio, oppure percorsi già adottati e ritenuti di successo.

### **La corrispondenza con i codici ATECO**

I profili di uscita degli undici indirizzi sono contenuti nel regolamento applicativo. Il regolamento fornisce, inoltre, la correlazione di ciascuno degli indirizzi dei percorsi quinquennali dell'istruzione professionale

- con i codici ATECO delle attività economiche elaborati dall'Istat
- con le qualifiche e i diplomi professionali di Istruzione e formazione professionale (IeFP).

Nel quadro dei codici Ateco, le scuole possono elaborare e specializzare percorsi innovativi coerenti con esigenze specifiche del territorio.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzandole risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- 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 dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per

veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

Il diploma quinquennale, di esclusiva competenza dell'Istituto, è titolo idoneo alla partecipazione a pubblici concorsi, all'inserimento nel mondo del lavoro e alla prosecuzione degli studi.

## “QUADRO ORARIO”

### “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA”

L'orario, ridotto del 30% rispetto a quello dei corsi diurni, come previsto nel D.P.R. n. 263/2012, si articola in 22 o 23 ore settimanali, suddivise in ore dell'area generale e ore dell'area d'indirizzo.

#### ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

##### Quadro orario 1° Periodo didattico

Discipline	1° anno	2° anno
Lingua e letter. Italiana	3	3
Storia	/	2*
Lingua inglese	2	2
Diritto ed economia	2	/
Matematica	3	2*
Scienze integrate (Sc. della Terra e Biologia)	3	/
<b>TOTALE ORE</b>	<b>13</b>	<b>9</b>

#### ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

##### Quadro orario 1° Periodo didattico

Discipline	1° anno	2° anno
Scienze integrate(Fisica/Chimica)	3	/
Scienza degli alimenti	/	3
Lab. di servizi enogastron.- settore cucina	2	3**
Lab.di servizi enogastron.- settore sala e vendita	2	3**
Lab. di servizi di accoglienza turistica	2	3**
Lingua francese		2*
<b>TOTALE ORE</b>	<b>9</b>	<b>14</b>
<b>Totale complessivo ore</b>	<b>22</b>	<b>23</b>

Le materie contrassegnate da un asterisco, giusta delibera del Collegio dei Docenti e in virtù dell'autonomia riconosciuta alle Istituzioni Scolastiche, nell' a.s. 2017/2018, per il 2° anno hanno ceduto un'ora settimanale alle materie professionalizzanti contrassegnate da due asterischi.

**“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA”**

**ATTIVITA’ E INSEGNAMENTI ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA”**

**Quadro orario 2° Periodo didattico**

<u>Discipline</u>	<b>3° anno</b>	<b>4° anno</b>
Lingua e letter. Italiana	3	3
Storia	2	2
Lingua inglese	2	2
Matematica	2*	2*
Seconda lingua straniera (francese)	3	2
Scienza e cultura dell’alimentazione	2	3#
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	2*
Lab. di serv. enogastron.- settore cucina	5**	5**
Lab. di serv. enogastron.- settore sala	/	3**
<b>TOTALE ORE settimanali</b>	<b>22</b>	<b>23</b>

# Compresenza

Le materie contrassegnate da un asterisco, giusta delibera del Collegio dei Docenti e in virtù dell’autonomia riconosciuta alle Istituzioni Scolastiche, nell’ a.s. 2018/2019, per il 3° anno, e nell’a.s. 2019/2020 per il 4° anno, hanno ceduto un’ora settimanale alle materie professionalizzanti contrassegnate da due asterischi.

**ATTIVITA’ E INSEGNAMENTI ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA”**

**Quadro orario 3° Periodo didattico**

<u>Discipline</u>	<b>5° anno</b>
<u>Lingua e letter. Italiana</u>	3
Storia	2
Lingua inglese	2
Matematica	2*
Seconda lingua straniera (francese)	2
Scienza e cultura dell’alimentazione	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	2*
Lab. di serv. enogastron.- settore cucina	4**
Lab. di serv. enogastron.- settore sala	3**
<b>TOTALE ORE settimanali</b>	<b>22</b>

Le materie contrassegnate da un asterisco, giusta delibera del Collegio dei Docenti e in virtù dell'autonomia riconosciuta alle Istituzioni Scolastiche, nell' a.s. 2020/2021, per il 5° anno, hanno ceduto un'ora settimanale alle materie professionalizzanti contrassegnate da due asterischi.

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La Classe V S all'inizio del corrente anno scolastico era composta da 13 corsisti (5 femmine e 8 maschi), 12 provenienti dal secondo periodo didattico e fra loro 4 ripetenti che non hanno fatto registrare alcuna presenza; uno inserito quest'anno, poiché in possesso di titolo ammissione alla V classe, che ha frequentato sporadicamente.

Degli 8 studenti frequentanti 7 sono già in possesso di un diploma di istruzione secondaria di secondo grado e hanno seguito questo percorso di studio per conseguire un ulteriore titolo di studio che possa favorire il loro accesso al mondo del lavoro o migliorare la loro condizione lavorativa.

La Commissione appositamente costituita presso il C.P.I.A. di Agrigento ha riconosciuto loro crediti in: Matematica a Bongiovì V. (già in possesso del Diploma di Ragioneria perito commerciale), Catalano E. (già in possesso del Diploma Liceo socio psico pedagogico), Estero S. (già in possesso del Diploma di Maturità scientifica), Puleo G. (già in possesso del Diploma di operatore commerciale); Matematica e Diritto e tecniche amministrative a Sabella S. (già in possesso del Diploma di Analista contabile ad indirizzo informatico gestionale); Italiano, Storia e Matematica a Stagno V. (già in possesso del Diploma di Perito Tecnico Industriale); Italiano, Storia, Matematica, Inglese e Diritto e tecniche amministrative a Certa (già in possesso di Laurea in Lingue Letterature e studi Interculturali Straniere). La corsista Puleo ha preferito frequentare tutte le discipline del quinto anno del corso di studi rinunciando al riconoscimento dei crediti.

Un gruppo di corsisti è già inserito nel mondo del lavoro, un altro è in cerca di occupazione. Alcuni studenti, con molta umiltà e sacrificio, hanno ripreso gli studi interrotti in età giovanile per completare il loro percorso scolastico- formativo.

Sul **piano disciplinare** tutti i corsisti hanno assunto un comportamento corretto e rispettoso delle regole. I rapporti docenti-discenti e quello all'interno del gruppo-classe sono stati sempre improntati al rispetto, alla stima e alla fiducia.

Buona parte della classe ha frequentato regolarmente, ad eccezione di qualche studente che ha fatto registrare un numero elevato di assenze, per motivi di salute o di lavoro.

Sul **piano didattico** la partecipazione al dialogo educativo, nel corso dell'anno scolastico, è stata attiva e positiva. Tenuto conto della specificità del corso e del fatto che gli studenti, come anzidetto, sono già inseriti nel mondo del lavoro, non si può tracciare un profilo unico in quanto tra gli alunni si evidenziano marcate differenze in termini di background culturale, attitudini, capacità, impegno e

motivazioni. Pertanto alcuni corsisti anno partecipato in maniera costruttiva al dialogo educativo, mostrando apprezzabili capacità operative e di rielaborazione critica dei contenuti appresi, che hanno consentito loro di pervenire a risultati pienamente soddisfacenti in ogni ambito disciplinare e di raggiungere soddisfacenti livelli di competenza. Altri, dotati di buone abilità di base, non si sono sempre impegnati con perseveranza e sistematicità; tuttavia, anno acquisito le conoscenze fondamentali, orientandosi in maniera accettabile e riuscendo a rielaborare ed a riferire agevolmente i contenuti assimilati; il livello di competenza raggiunto può definirsi adeguato. Infine ci sono quelli che hanno partecipato all'attività didattica in maniera discontinua, limitandosi ad uno studio mnemonico e superficiale e ad un'applicazione individuale disorganizzata; a partire dal terzo trimestre tuttavia essi, opportunamente stimolati, hanno incrementato l'impegno e la motivazione nello studio, cercando di colmare le lacune di base, anche se, in taluni casi, le capacità espositive e rielaborative non raggiungono risultati pienamente soddisfacenti, anche per l'assenza di un metodo di studio proficuo ed efficace.

#### **ELENCO NOMINATIVO DEI DOCENTI E RELATIVI ANNI DI CONTINUITA' NELLA CLASSE**

<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CONTINUITA' DIDATTICA</b>	
			<b>IV</b>	<b>V</b>
BONO	IGNAZIA M.G.	Italiano e Storia	SI	SI
FOSCHIANI	VIVIANA E.	Inglese	SI	SI
PUCCIO	PAOLA	Scienza e cultura dell'alimentazione	NO	SI
SCANDAGLIA	FRANCESCO	Lab. Serv. Enog. Sett. Sala e vend.	SI	SI
LA ROCCA	GIOVANNA	Francese	NO	SI
NICOLOSI	FABRIZIO	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina	SI	SI
BALDASSANO	MICHELE	Matematica	NO	SI
CIRAFISI	MICHELE	Diritto e tecniche amministrative	NO	SI

## COMMISSARI INTERNI

giusta delibera del Consiglio di classe del 29 Marzo 2023 la commissione interna sarà così composta:

COGNOME	NOME	MATERIA
PUCCIO	PAOLA	Scienza e cultura dell'alimentazione
NICOLOSI	FABRIZIO	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina
SCANDAGLIA	FRANCESCO	Lab. Serv. Enog. Sett. Sala e vend.

## MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI

- Lingua e Letteratura Italiana
- Storia
- Lingua inglese
- Matematica

## **PERCORSO FORMATIVO**

Scopo dell'azione didattica è di educare alla cittadinanza attiva fornendo ai corsisti i mezzi, gli strumenti e le opportunità per acquisire le abilità, le conoscenze e le competenze necessarie.

Il Consiglio di Classe ha, perciò, fissato gli obiettivi in relazione al carattere formativo-orientativo dell'ultimo anno di studi, tenendo conto delle direttive ministeriali, del PTOF e delle programmazioni di Dipartimento.

In particolare l'azione trasversale del CDC è stata finalizzata a:

### **OBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI**

Tutti i corsisti, in rapporto alla partecipazione e all'impegno profuso durante le attività didattiche, hanno raggiunto i seguenti obiettivi trasversali:

#### **A. COMPORTAMENTALI:**

- Partecipare attivamente al dialogo e al confronto, dimostrando disponibilità all'ascolto e capacità di intervenire correttamente nel dibattito con intenti costruttivi
- Accettare critiche e ammettere i propri errori
- Collaborare efficacemente nelle varie fasi della programmazione delle attività scolastiche e delle iniziative extracurricolari
- Partecipare al lavoro organizzato, collettivo e di gruppo, con senso di responsabilità e spirito di collaborazione
- Affrontare i problemi da angolazioni diverse ed operare con procedure diverse nello svolgimento delle attività pervenendo a risultati e a scelte consapevoli
- Maturare autostima e fiducia nelle proprie possibilità
- Limitare le assenze

#### **B. COGNITIVI:**

- Potenziare le capacità di osservazione, riflessione e comunicazione
- Saper cogliere la particolarità e la globalità di ciò che si apprende e saperla tradurre in comportamenti operativi nella vita di tutti i giorni
- Strutturare, attraverso un linguaggio chiaro e corretto, le proprie esperienze personali
- Arricchire la forma espressiva attraverso l'utilizzo del lessico proprio delle varie discipline
- Sviluppare le capacità di analisi, sintesi e collegamento, anche interdisciplinare, al fine di un'adeguata formazione culturale e critica

- Sviluppare le capacità di scelta e applicazione di strumenti operativi in situazioni nuove e complesse

### **OBIETTIVI MINIMI**

- Consolidare sufficienti capacità comunicative orali e scritte;
- Conoscere gli elementi essenziali dei fattori storici e trarre qualche spunto per la comprensione dei fatti attuali;
- comprendere e redigere semplici documenti in lingua straniera (Inglese e Francese);
- conoscere gli aspetti fondamentali che caratterizzano la gestione delle aziende turistico-ristorative sotto il profilo tecnico-organizzativo, giuridico, contabile ed economico

### **OBIETTIVI DIDATTICI GENERALI RAGGIUNTI**

#### **CONOSCENZE**

Linguistiche, storiche, giuridiche, tecniche e scientifiche necessarie per le interconnessioni disciplinari.

#### **COMPETENZE**

- ◆ Linguistico-comunicative relativamente alle specifiche tipologie di scrittura
- ◆ Utilizzazione di metodi, strumenti, tecniche relative ai vari ambiti disciplinari
- ◆ Rielaborazione delle informazioni
- ◆ Tecnico-operative

#### **CAPACITA'**

- ◆ Lettura
- ◆ Analisi
- ◆ Sintesi
- ◆ Organizzazione
- ◆ Logico-interpretative e di discussione
- ◆ Uso appropriato dei linguaggi specifici
- ◆ Lavoro in collaborazione con altri

**Per gli obiettivi didattico - disciplinari raggiunti ogni docente fa riferimento al proprio consuntivo finale allegato al presente documento.**

## **METODOLOGIA**

La scelta dei metodi e delle strategie didattiche messe in atto durante il processo insegnamento-apprendimento, ha dato omogeneità agli interventi dei singoli insegnanti sempre nel rispetto dell'eterogeneità dei livelli culturali e degli stili di apprendimento di ciascun corsista.

Le strategie per raggiungere gli obiettivi indicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento dello studente in un'interazione comunicativa attuata durante le attività scolastiche sotto forma di conversazioni, discussioni, relazioni orali e scritte, lavori di gruppo, interviste, incontri con esperti, attività di laboratorio multimediale, visite guidate, ricerche, facendo attenzione alle motivazioni e agli stili di apprendimento di ogni singolo allievo.

Per il raggiungimento degli obiettivi prefissati si è attuata una innovativa metodologia di insegnamento che aboliti, quasi completamente, i libri di testo è supportata dall'utilizzo di strumenti digitali e delle nuove tecnologie: G-suite Educational, Classroom, Registro elettronico Argo (bacheca Didup). Perciò i docenti hanno adottato e utilizzato come materiale e strategie di studio e apprendimento: power point, video su YouTube, canali dedicati di Rai Educational e Teche Rai...

E sono stati condivisi con gli alunni schemi, mappe concettuali, riassunti, files, video e podcast per il supporto, anche in remoto, agli stessi. In ogni caso si è cercato di sviluppare maggiormente le capacità di lavoro autonomo, le strategie di metacognizione e il senso di self-efficacy, la dimestichezza nell'uso delle tecnologie informatiche come strumento di apprendimento. Le strategie adottate sono state indirizzate allo sviluppo dell'autonomia dello studio, fornendo la chiave di interpretazione e promuovendo i collegamenti interdisciplinari. Il saper fare è stato occasione e strumento per imparare ad imparare e sapere; la didattica laboratoriale è stata il luogo trasversale che ha coinvolto gli studenti, fisicamente ed emotivamente, a continue interazioni educative sia con i pari che con i docenti.

Ogni docente, pertanto, non ha limitato la sua azione all'uso del libro di testo e alle lezioni frontali, ma si è impegnato in un'azione di sollecitazione culturale per offrire la lettura della realtà, la problematizzazione, la capacità di organizzare i contenuti, integrando vicendevolmente teoria e pratica. Nel corso dell'anno, quando alcuni studenti hanno trovato qualche difficoltà nell'analisi, nella comprensione, nell'apprendimento e nella rielaborazione dei contenuti, il Consiglio di Classe ha predisposto e attivato specifiche strategie di intervento (lezioni semplificate, ritmo più lento, attività di recupero in itinere, apprendimento cooperativo, insegnamento individualizzato), permettendo così a tutti gli alunni di raggiungere risultati complessivamente positivi.

## **MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI**

- ◆ Libri di testo
- ◆ Fotocopie
- ◆ Articoli di giornale
- ◆ Riviste
- ◆ PC
- ◆ Lavagna
- ◆ Sussidi multimediali
- ◆ PC
- ◆ Internet

## **SPAZI UTILIZZATI**

- ◆ Aula
- ◆ Biblioteca
- ◆ Aula video-didattica
- ◆ Laboratorio multimediale
- ◆ Laboratorio di indirizzo
- ◆ Auditorium
- ◆ Classe virtuale

## **AMBIENTI DI LAVORO UTILIZZATI**

- ◆ WhatsApp/email: per messaggistica istantanea con Docenti e gruppo classe e per attività propedeutiche all'azione didattica, sempre nel rispetto dei termini del servizio.
- ◆ PiattaformaG Suite for Education.
- ◆ Classroom (modalità asincrona per la condivisione di materiali didattici e risorse informatiche, restituzione dei lavori svolti dagli studenti)
- ◆ Google moduli (modalità sincrona/asincrona ai fini di una valutazione formativa o per indirizzare gli alunni verso l'apprendimento guidato)
- ◆ Google YouTube per la condivisione di videolezioni prodotte da parti terze
- ◆ Registro elettronico: area didattica, bacheca visibile agli studenti, condivisione materiali didattici, attività svolta.
- ◆ Drive per la condivisione di materiale digitale
- ◆ Schede/materiali prodotti dal docente
- ◆ PC e cuffie, Smartphone, tablet

## ATTIVITA' INTEGRATIVE

La classe ha partecipato alle seguenti attività integrative:

○ **II Edizione della Manifestazione per la valorizzazione del “Gambero Rosa” di Sciacca,5 Ottobre 2022**

○ **Settimana della Socializzazione Natalizia:**

- Il the letterario
- “Il piccolo principe”.
- Preparazione dei dolci tipici natalizi e del vin brulé.
- Progetto “La cuccia di Santa Lucia” c/o la Torre campanaria a San Michele e La mugnaia.
- Visione del Film “La vita è una cosa meravigliosa, Frank Capra, 1946”

○ **Visione del film-documentario per conoscere e ricordare la figura di Biagio Conte, nel giorno del suo funerale; 17 gennaio 2023.**

○ **Open night; 27 gennaio 2023**

○ **“Giornata della Memoria”**

- 26 gennaio 2023: "La testimonianza agli studenti di Liliana Segre, Teatro degli Arcimboldi-Milano”;
- 70072 la bambina che non sapeva odiare. La vera storia di Lidia Maksymowicz

○ **Progetto Legalità;** Visione del film “Il giorno della civetta”.

○ Progetto “Giornata della Carità di San Giuseppe” c/o Atrio superiore del Comune di Sciacca; 19 Marzo 2023

○ **Progetto “Altare di San Giuseppe”c/o Chiesa di San Domenico; 20marzo/02 aprile**

○ **A scuola di cucina con Grana Padano** - incontro con lo chef Parisse Paolo del Consorzio Tutela Grana Padano di Brescia.21 marzo 2023, Sala A –Istituto

○ **Progetto Masterclass “Il tradizionale Agnello Pasquale favarese e le Uova Pasquali”;**29 Marzo

- **Progetto “Solidarietà Pasquale”:** preparazione e consegna delle pecorelle pasquali e dell’uovo di cioccolato, 30 marzo e 03 aprile
- **Progetto “Cannileri”**, consegna delle preparazioni tipiche pasquali c/o la Chiesa Madre di Sciacca; 02/04/2023

- **Visione del film “La Stranizza”;** 10 febbraio 2023
- **Partecipazione alla gara culinaria “Descò Sicano”;** 20/04/2023

**La classe ha usufruito dei seguenti servizi di supporto psicologico:**

- Progetto “Alla ricerca della dimensione perduta”, azioni di supporto per il Personale delle Istituzioni Scolastiche, gli Studenti e le Famiglie attraverso servizi professionali per l’assistenza e il supporto psicologico in relazione alla prevenzione e al trattamento dei disagi e delle conseguenze derivanti dall’emergenza epidemiologica da Covid-19; per un totale di ore 20; dal 21 marzo al 9 maggio 2023.

La nostra Istituzione scolastica, in ottemperanza alle disposizioni di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, intitolata “Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica” e alle relative Linee guida, all’inizio del corrente anno scolastico, ha elaborato un progetto denominato “La Nuova Educazione civica” e ha costruito il curricolo d’Istituto per tutte le classi. Trattandosi di una disciplina trasversale, sono stati progettati, sotto forma di U.D.A. pluridisciplinari per classi parallele, tre percorsi, ciascuno dei quali ha avuto durata trimestrale, per una durata complessiva di 33 ore annuali per classe. I percorsi hanno riguardato i tre nuclei concettuali fondanti che costituiscono i pilastri della Legge n. 92/2019, ai quali possono essere ricondotte tutte le tematiche: Area Costituzione, Area Sviluppo Sostenibile, Area Cittadinanza Digitale.

I Consigli delle classi Quinte hanno realizzato le seguenti Unità di Apprendimento:



<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO: N. 1</b>	
<b>TITOLO: Vivere Bene nel rispetto dei Diritti e dei Doveri</b>	
<b>COMPETENZE</b>	
<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Imparare ad imparare</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>- Risolvere problemi</li> <li>- Acquisire ed interpretare l'informazione</li> <li>- Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>- Collaborare e partecipare</li> </ul>
<b>TRAGUARDI DI COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici al livello territoriale e nazionale.</li> <li>- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</li> <li>- Partecipare al dibattito culturale.</li> <li>-Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</li> <li>- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</li> <li>- Essere in grado di adottare autonomamente comportamenti/abitudini/stili di vita/attitudini in grado di migliorare il proprio benessere psico-fisico</li> </ul>	
<b>OBIETTIVI SPECIFICI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere le specificità e le principali differenze fra lo Statuto Albertino e la Costituzione</li> <li>- Comprendere la natura compromissoria della Costituzione</li> <li>- Comprendere e diffondere l'importanza della separazione dei poteri dall'età illuministica ad oggi</li> <li>- Sviluppare e diffondere la cultura della salute anche attraverso la prevenzione</li> <li>- Promuovere la conoscenza dei comportamenti alimentari corretti</li> <li>- Sviluppare e diffondere corretti stili di vita</li> <li>- Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica</li> </ul>	
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sviluppare la cittadinanza attiva</li> <li>- Sviluppare e diffondere la cultura della legalità</li> <li>- Acquisire consapevolezza della funzione delle Leggi, dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile</li> </ul>	
<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>N. ORE</b>
<b>Italiano</b> Obiettivo 5 dell'Agenda 2030. Raggiungere l'uguaglianza di genere e l'empowerment di tutte le donne e le ragazze  <b>STORIA</b> Il femminismo, le suffragette. L'emancipazione femminile. Diritti vs discriminazioni di genere.  <b>D.T.A.</b> I Diritti politici dei cittadini: Artt. 48, 49, 50, 51  <b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b> Obiettivo 2 Agenda 2030 Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare l'alimentazione e promuovere l'agricoltura sostenibile.  <b>LAB. SERV. ENOG.-SETTORE CUCINA</b> Il diritto alla salute .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano</li> <li>• Storia</li> <li>• DTA</li> <li>• Scienze e cultura dell'Alimentazione</li> <li>• Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Cucina</li> </ul>	2 2 2 2 2 2

<b>Obiettivo 3 Agenda 2030</b> Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età		
<b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b>	10	
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	I trimestre	
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alumni classi QUINTE Ind. S.E.O.A.	
<b>COMPITO DI REALTA' DI RIFERIMENTO DELL'UDA</b>	Prodotto multimediale sui principali diritti riconosciuti dalla Costituzione.	
<b>METODOLOGIA / AMBIENTE DI APPRENDIMENTO</b>	Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezione interattiva, tutoring, Didattica a distanza	
<b>RISORSE UMANE COINVOLTE</b>	Docenti delle discipline coinvolte	
<b>STRUMENTI E MATERIALI</b>	Aula, Laboratori tecnico-professionali, Laboratorio informatico Libri di testo, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma G Suite for education	
<b>MODALITA' DI VERIFICA</b>	Le verifiche formative saranno effettuate all'inizio di ogni lezione e consisteranno in discussioni e quesiti sugli argomenti già trattati per verificare e/o rimodulare il processo di insegnamento/apprendimento. Le verifiche sommative saranno effettuate al termine dell'U.D.A. e consisteranno, ai fini della valutazione disciplinare, in interrogazioni orali e/o prove semistrutturate di verifica e in un compito di realtà che consisterà nella realizzazione di un prodotto multimediale sui principali diritti riconosciuti dalla Costituzione.	
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al Curricolo d'Istituto.	

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO: N. 2</b>	
<b>TITOLO: Il ruolo delle Istituzioni centrali e periferiche nella politica economica e sociale</b>	
<b>COMPETENZE</b>	
<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Imparare ad imparare</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>- Risolvere problemi</li> <li>- Acquisire ed interpretare l'informazione</li> <li>- Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>- Collaborare e partecipare</li> </ul>
<b>TRAGUARDI DI COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</li> <li>- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</li> <li>- Partecipare al dibattito culturale.</li> <li>- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</li> <li>- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della</li> </ul>

	<p>sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.</li> <li>- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</li> <li>- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li> <li>- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.</li> </ul>	
<b>OBIETTIVI SPECIFICI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere le principali funzioni del Parlamento italiano</li> <li>- Promuovere la conoscenza dei compiti fondamentali del Governo, in particolare del Presidente del Consiglio</li> <li>- Comprendere e diffondere la conoscenza delle tappe fondamentali dell'iter legislativo</li> <li>- Riconoscere l'importanza dell'autonomia regionale e locale</li> <li>- Conoscere le principali funzioni della Regione e del Comune</li> <li>- Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica</li> </ul>	
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sviluppare la cittadinanza attiva</li> <li>- Acquisire consapevolezza della funzione delle Leggi, dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile</li> </ul>	
<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>N. ORE</b>
<p><b>ITALIANO</b> Offrire un'educazione di qualità, inclusiva paritaria e promuovere le opportunità di apprendimento durante la vita per tutti</p> <p><b>STORIA</b> L'analfabetismo e il diritto all'istruzione</p> <p><b>DTA</b> Gli enti locali Il ruolo degli enti locali per l'attuazione del diritto all'istruzione</p> <p><b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b> Obiettivo 6 Agenda 2030 L'importanza del rispetto delle condizioni igieniche nelle preparazioni alimentari e il sistema dell' HACCP</p>	<p><b>S.E.O.A. Serale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano</li> <li>• Storia</li> <li>• DTA</li> <li>• Scienze e cultura dell'Alimentazione</li> <li>• Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Sala</li> </ul>	<p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>

<b>Lab.Serv. Enogastronomici-Settore Sala</b> L'importanza del rispetto delle condizioni igieniche nelle preparazioni alimentari e il sistema dell'HACCP		
<b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b>	11	
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	II trimestre	
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alumni classi QUINTE Ind. S.E.O.A.	
<b>COMPITO DI REALTA' DI RIFERIMENTO DELL'UDA</b>	Realizzare un lavoro multimediale dal quale emergano: <ul style="list-style-type: none"> <li>• I principali interventi dello Stato volti a garantire il diritto all'istruzione;</li> <li>• Le proposte per rendere la Scuola più inclusiva e di qualità.</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA / AMBIENTE DI APPRENDIMENTO</b>	Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezione interattiva, tutoring, Didattica a distanza	
<b>RISORSE UMANE COINVOLTE</b>	Docenti e Personale ATA	
<b>STRUMENTI E MATERIALI</b>	Aula, Laboratori tecnico-professionali, Laboratorio informatico Libri di testo, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma G Suite for education	
<b>MODALITA' DI VERIFICA</b>	Le verifiche formative saranno effettuate all'inizio di ogni lezione e consisteranno in discussioni e quesiti sugli argomenti già trattati per verificare e/o rimodulare il processo di insegnamento/apprendimento. Le verifiche sommative saranno effettuate al termine dell'U.D.A. e consisteranno, ai fini della valutazione disciplinare, in interrogazioni orali e/o prove semistrutturate di verifica e in un compito di realtà che consisterà nellarealizzazione di un lavoro multimediale dal quale emergano: I principali interventi dello Stato volti a garantire il diritto all'istruzione; Le proposte per rendere la Scuola più inclusiva e di qualità.	
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al Curricolo d'Istituto.	

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO: N. 3</b>	
<b>Titolo: La cultura della Legalità sconfigge le Mafie</b>	
<b>COMPETENZE</b>	
<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Imparare ad imparare</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>- Risolvereproblemi</li> <li>- Acquisireedinterpretarel'informazione</li> <li>- Individuarecollegamenti e relazioni</li> <li>- Collaborare e partecipare</li> </ul>
<b>TRAGUARDI DI COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostroPaese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</li> <li>- Partecipare al dibattito culturale.</li> <li>- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</li> </ul>

	- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.	
<b>OBIETTIVI SPECIFICI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere il ruolo e il compito fondamentale della Magistratura</li> <li>- Attivare atteggiamenti critici e consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica</li> <li>- Comprendere le origini della mafia e il suo <i>modus operandi</i></li> <li>- Conoscere le più importanti figure e associazioni nella lotta alla mafia</li> <li>- Favorire il contrasto ai fenomeni di corruzione e alla criminalità organizzata</li> </ul>	
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sviluppare la cittadinanza attiva</li> <li>- Sviluppare e diffondere la cultura della legalità</li> <li>- Acquisire consapevolezza della funzione delle Leggi, dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile</li> </ul>	
<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>N. ORE</b>
<b>ITALIANO</b> L'impegno culturale nella lotta alla mafia e alla criminalità organizzata nelle opere degli autori del Novecento. <b>STORIA</b> Dal mercato nero durante la II mondiale alle stragi di Capaci e via D'Amelio <b>D.T.A.</b> Il concetto di legalità. Il ruolo della Magistratura e il sistema giudiziario italiano <b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b> Prodotti geneticamente modificati: limitare la legalità e l'illegalità <b>LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA E SETTORE SALA E VENDITA</b> La contraffazione dei prodotti alimentari	<b>S.E.O.A. Serale</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano</li> <li>• Storia</li> <li>• DTA</li> <li>• Scienze e cultura dell'Alimentazione</li> <li>• Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Cucina</li> <li>• Lab. Serv. Enogastronomici-Settore Sala</li> </ul>	2 2 3 2 1 2
<b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b>	12	
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	III trimestre	
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alumni classi QUINTE Ind. S.E.O.A.	
<b>COMPITO DI REALTA' DI RIFERIMENTO DELL'UDA</b>	Realizzazione di un testo sulla legalità e l'importanza del rispetto delle regole.	
<b>METODOLOGIA / AMBIENTE DI APPRENDIMENTO</b>	Lavori di gruppo, lavori individuali, didattica laboratoriale, brainstorming, apprendimento cooperativo, lezione interattiva, tutoring, Didattica a distanza	
<b>RISORSE UMANE COINVOLTE</b>	Docenti delle discipline coinvolte	
<b>STRUMENTI E MATERIALI</b>	Aula, Laboratori tecnico-professionali, Laboratorio informatico Libri di testo, vocabolari, Tablet, PC, stampante, attrezzature di laboratorio, Internet, LIM, Slide, Piattaforma G Suite for education	
<b>MODALITA' DI VERIFICA</b>	Le verifiche formative saranno effettuate all'inizio di ogni lezione e consisteranno in discussioni e quesiti sugli argomenti già trattati per	

	verificare e/o rimodulare il processo di insegnamento/apprendimento. Le verifiche sommative saranno effettuate al termine dell'U.D.A. e consisteranno, ai fini della valutazione disciplinare, in interrogazioni orali e/o prove semistrutturate di verifica e in un compito di realtà che consisterà nella realizzazione di un testo sulla legalità e l'importanza del rispetto delle regole
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	Vedasi rubrica di valutazione inserita nel P.T.O.F. d'Istituto e allegata al Curricolo d'Istituto.

#### **ATTIVITA' EFFETTUATE NELL'AMBITO DEL PROGETTO " EDUCAZIONE ALLA LEGALITA' "**

##### **1) "Giornata della Memoria"**

26 Gennaio: Momenti di riflessione sul tema.

Visione del Video "Lidia Maksymowicz, La bambina che non sapeva odiare"

"La testimonianza agli studenti di Liliana Segre, Teatro degli Arcimboldi-Milano";

##### **2) "Giorno del Ricordo".**

Dal 09 al 13 Febbraio : Momenti di riflessione sul tema con la Docente di Italiano e Storia. Letture e approfondimenti sul tema degli eccidi perpetrati con le Foibe, con la guida della Docente di Italiano e Storia.

#### **ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI**

- Banchetti.
- Partecipazione a manifestazioni e gare.
- Corso di formazione per il personale alimentarista HACCP.
- Corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.

#### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

### **Strumenti per la verifica utilizzati dal C.d.C.**

- ◆ Interrogazioni orali
- ◆ Prove scritte strutturate, semi-strutturate, tradizionali, analisi testuali, testo argomentativo, temi di argomento storico, temi di carattere generale, questionari, relazioni, prove pratiche.
- ◆ Trattazione sintetica di argomenti.
- ◆ Quesiti a risposta multipla, a risposta singola, prove a completamento, mappe concettuali, risoluzione di esercizi, tabelle.

**Le verifiche**, sia orali, che scritte, sono state effettuate per accertare il raggiungimento degli obiettivi nei diversi momenti del lavoro didattico in termini di conoscenze, competenze e abilità acquisite.

Nella valutazione si terrà conto della situazione di partenza, della frequenza, dell'impegno, della partecipazione all'attività didattica, del metodo di studio, dei progressi conseguiti, degli obiettivi raggiunti, in relazione alla griglia di valutazione approvata dal Collegio dei docenti, non trascurando le diverse componenti critiche di natura affettiva e motivazionale di ciascun studente.

Il voto di comportamento sarà attribuito facendo riferimento agli indicatori specificati nella griglia approvata dal Collegio dei Docenti: assiduità alla frequenza e puntualità, impegno e partecipazione al dialogo educativo, comportamento responsabile e collaborativo, provvedimenti disciplinari.

Nei periodi di sospensione dell'attività didattica in presenza, le verifiche sono state effettuate a distanza attraverso l'utilizzo della piattaforma G Suite for Education e la valutazione è stata effettuata, tenendo conto che la stessa ha sempre anche un ruolo di valorizzazione e delle esperienze pregresse e che il percorso didattico è caratterizzato da una particolare personalizzazione e individualizzazione .

### **Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato**

Gli alunni hanno svolto le simulazioni delle prove INVALSI così come calendarizzate il 28/02/23 e il 02/03/23, on line, sul sito [www.proveinvalsi.net](http://www.proveinvalsi.net).

Le prove ufficiali saranno effettuate dal 23 al 25 maggio (come da circolare n°259 del 24/02/2023 e circolare n°284 del 10/03/2023), con modalità CBT.

## **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI OBIETTIVI COGNITIVI**

LIVELLO	VOTO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<b>AVANZATO</b>	<b>10</b>	I contenuti sono appresi in modo completo, approfondito, organico, autonomo e sono integrati da ricerche ed apporti personali.	Effettua autonomamente analisi corrette ed approfondite e sintesi coerenti ed originali; esprime valutazioni personali originali, pertinenti e con opportuni confronti interdisciplinari. Espone in modo efficace e critico.	Comprende in modo completo ed approfondito il testo nella varietà degli scopi comunicativi. Applica le conoscenze con padronanza e disinvoltura anche in contesti non noti; risolve in modo autonomo problemi complessi.
	<b>9</b>	I contenuti sono appresi in modo completo, sicuro ed autonomo con rielaborazione personale.	Effettua analisi e sintesi corrette con piena sicurezza ed autonomia; sa esprimere valutazioni personali e collegamenti interdisciplinari. Espone in modo ordinato e sicuro.	Comprende il testo in modo completo ed approfondito; applica le conoscenze correttamente e con sicurezza, anche in compiti complessi.
<b>INTERMEDIO</b>	<b>8</b>	I contenuti sono appresi in modo ordinato, consapevole e con adeguata integrazione alle conoscenze preesistenti.	Effettua analisi e sintesi corrette con buona sicurezza ed autonomia; sa esprimere valutazioni personali. Espone in modo ordinato.	Comprende il testo a vari livelli; applica le conoscenze in modo corretto; sa orientarsi nella soluzione di problemi complessi.
	<b>7</b>	I contenuti sono appresi in modo globale e con approfondimento solo di alcune tematiche.	Effettua analisi e sintesi coerenti. Esprime semplici riflessioni personali. Espone in modo semplice ma chiaro.	Comprende il testo in modo globale; sa applicare correttamente le conoscenze.
<b>BASE</b>	<b>6</b>	I contenuti sono appresi in modo superficiale, essenziale e non sempre interiorizzati	Effettua analisi e sintesi essenziali. Necessita di guida nelle esposizioni.	Comprende il testo nelle informazioni essenziali. Se guidato, applica le conoscenze in compiti semplici.
<b>INSUFICIENTE</b>	<b>5</b>	I contenuti sono appresi in modo parziale e/o mnemonico. Partecipazione episodica	Effettua analisi e sintesi parziali ed imprecise, anche in contesti semplici. Anche se guidato non sempre espone con chiarezza	Comprende il testo in modo limitato, applica le conoscenze in modo impreciso
	<b>4</b>	I contenuti sono appresi in modo ridotto, disordinato e frammentario Ha risposto solo parzialmente alle sollecitazioni didattiche	E' in grado di effettuare elementari analisi e sintesi; ha difficoltà di riconoscimento e di classificazione. Espone in modo confuso	Comprende in modo frammentario i testi e non sa applicare le conoscenze in contesti semplici. Ha risposto solo parzialmente alle sollecitazioni didattiche
	<b>3</b>	Conoscenza e comprensione molto frammentarie ed assai lacunose. Non ha risposto positivamente alle sollecitazioni didattiche	Non è in grado di effettuare analisi e sintesi anche in contesti semplici.	Comprende in modo disordinato e confuso e non sa applicare le conoscenze anche in contesti semplici. Non ha risposto positivamente alle sollecitazioni didattiche
	<b>2</b>	Non conoscenza dei contenuti svolti	Non efficace	In atto non rilevabili
	<b>1</b>	Rifiuto di accettare la verifica	Non emerge	Non emergono

### GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO PER IL COMPORTAMENTO

V O T O	INDICATORI			
	FREQUENZA E PUNTUALITÀ	IMPEGNO E PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPORAMENTO NEI CONFRONTI DI DOCENTI, COMPAGNI E PERSONALE SCOLASTICO	PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI
10	Frequenta con assiduità le lezioni, rispetta gli orari, non ha ritardi. Giustifica con tempestività.	Propositivo, collaborativo. Sempre fornito del materiale necessario.	È sempre disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Rispetta in modo scrupoloso le regole della convivenza scolastica.
9	Frequenta con assiduità le lezioni, rispetta gli orari, non ha ritardi, giustifica con tempestività	.Collabora attivamente. Sempre fornito del materiale necessario.	È sempre disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Comportamento serio e responsabile.
8	Frequenta abbastanza regolarmente le lezioni, rispetta quasi sempre gli orari; giustifica quasi sempre con puntualità.	Collabora quasi sempre attivamente con interesse continuo. Quasi sempre fornito del materiale necessario.	È generalmente disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Nessuna segnalazione scritta.
7	Frequenta le lezioni in modo discontinuo, spesso entra in ritardo; non sempre giustifica con tempestività.	Partecipazione ed impegno saltuari. Spesso sfornito del materiale necessario.	Poco disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Ha a suo carico qualche ammonizione verbale o scritta.
6	Frequenta in modo saltuario le lezioni, entra spesso in ritardo. Giustificazioni spesso non puntuali.	Scorretto negli atteggiamenti tenuti a scuola; poco interessato alle attività didattiche. Spesso non è fornito del materiale necessario.	Poco disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Disturba frequentemente l'attività didattica; ha a suo carico alcune ammonizioni, e/o una sospensione di lieve entità.
5 <sup>[1]</sup>	Frequenta in modo assolutamente saltuario le lezioni, entra sistematicamente in ritardo. Giustificazioni non puntuali.	Scorretto negli atteggiamenti tenuti a scuola; è scarsamente interessato, disturba le lezioni.	Non è mai disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	Ha a suo carico un numero consistente di provvedimenti disciplinari, e/o una sospensione di rilevante entità dalle lezioni.

<sup>[1]</sup> Questa valutazione comporta la non ammissione alla classe successiva e/o agli Esami di Stato

L'alunno che, al termine dell'anno scolastico, presenta un profilo sul piano della condotta così gravemente deficitario, rende difficili efficaci azioni di recupero ed è nell'impossibilità di affrontare in maniera produttiva gli impegni della classe successiva e quindi nello scrutinio finale di giugno è dichiarato non ammesso alla classe successiva. Si fa presente che per ciascun alunno le ragioni dell'assegnazione delle valutazioni negative vanno adeguatamente motivate e sono oggetto di annotazione nel verbale del Consiglio di Classe. In tutti gli altri casi si rimanda alla presente griglia

## CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

## **ART. 11**

Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti. Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino ad un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alla correlata fascia di credito relative al quarto anno sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017, moltiplicando per 2 il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a 25 punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.

**NOTA** - M rappresenta la media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico. Ai fini dell'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione nessuna deroga è prevista, votazione non può essere inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente.

In relazione al profitto esiste la possibilità di ammettere con provvedimento motivato nel caso di insufficienza in una sola disciplina. Sempre ai fini dell'ammissione alla classe successiva dell'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione, il voto di comportamento non può essere inferiore a sei decimi. Il voto di comportamento concorre, nello stesso modo dei voti relativi a ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente, alla determinazione della media M dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico. Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate nelle tabelle, va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media M dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi. Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.

TABELLA AD.Lgs. n. 62 del 13/04/2017 CREDITO SCOLASTICO Candidati interni

Media dei voti	CREDITO SCOLASTICO (punti)		
	III anno	IV anno	V anno
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

Per l'assegnazione del credito, il C.d.C. terrà conto dei seguenti elementi:

- Media dei voti
- Assiduità alla frequenza scolastica, interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo:  
max punti 0,30
- (a) Attività complementari ed integrative (curricolari ed extra curricolari) previste dal P.T.O.F., organizzate dalla scuola: (vedasi tabella dei coefficienti)
- (b) Attività complementari ed integrative esterne alla scuola : (vedasi tabella dei coefficienti). In ogni caso il punteggio massimo ottenuto dalla somma dei punti (a) + (b) = 0,50
- Risultati nella Religione Cattolica o nell'Attività Alternativa: sufficiente (punti 0,05) – discreto (punti 0,10) – buono (punti 0,15) – ottimo (punti 0,20)
- **Per gli studenti dei percorsi di secondo livello, il coefficiente di 0,20 destinato alla Religione Cattolica viene sommato a quello di 0,30 attribuito per assiduità della frequenza scolastica, interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo.**

Se la media dei voti o la somma dei coefficienti attribuiti al credito scolastico è uguale o superiore a 0,50 sarà attribuito il punteggio massimo della fascia

### CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO

Relativamente all'attribuzione del credito formativo sono ritenute valide tutte le esperienze qualificate, debitamente documentate, da cui derivino competenze coerenti con l'indirizzo di studi a cui si riferisce l'Esame di Stato: corsi di lingua, esperienze lavorative, sportive, di cooperazione, di volontariato sociale o ambientale.

I Consigli di classe, valutati la consistenza, la qualità e il valore formativo dell'esperienza, attribuiranno un **punteggio secondo la tabella dei coefficienti che segue:**

<b>Attività complementari integrative promosse dalla Scuola</b>	<b>Punteggi</b>
Attività svolte in collaborazione con enti esterni	0,10
Progetti a valenza socializzante	0,10
Progetti di Istituto, stage , Alternanza Scuola-Lavoro	0,20
Scambi culturali, gemellaggi	0,20
Certificati rilasciati da Enti riconosciuti dal M.I.U.R. (Trinity, Delf, ECDL)	0,20
Partecipazione a gare e concorsi professionali	0,20
Progetti P.O.N. – P.O.R.; attività di eccellenza	0,30
<b>Attività complementari integrative esterne alla Scuola</b>	
Attestati di frequenza di corsi con rilascio di titoli professionali	0,05
Attività culturali, artistiche e ricreative	0,05
Premi conseguiti a concorsi non pertinenti	0,05
Attività sportive	0,05
Attività varie di volontariato	0,05

## **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)**

La programmazione didattica dell'I.I.S.S. “Amato Vetrano” prevede, per l'indirizzo Alberghiero, percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento avente finalità di motivare gli allievi, orientarli e far acquisire loro competenze spendibili nel mondo del lavoro.

**Per i percorsi di II livello, la Guida Operativa all'Alternanza Scuola Lavoro del'8 ottobre 2015 pubblicata dal MIUR, sottolinea che “nei suddetti percorsi di istruzione per gli Adulti, l'Alternanza scuola lavoro, in quanto metodologia didattica, rappresenta un'opportunità per gli studenti iscritti, rimessa all'autonomia delle Istituzioni scolastiche”.** Non costituendo, dunque, un obbligo, solo alcuni corsisti hanno effettuato percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento durante gli anni scolastici: 2019-2020 e 2020-2021. Coloro che hanno voluto fare questa esperienza hanno avuto la possibilità di entrare a contatto con realtà lavorative presso le quali hanno effettuate periodi di

attività. I progetti di P.C.T.O. sono finalizzati a formare tecnici del settore della ristorazione che abbiano un bagaglio culturale e una competenza professionale che li metta in grado di operare immediatamente nell'ambito lavorativo e che abbiano una particolare conoscenza settoriale sia tradizionale che innovativa. L'individuazione delle suddette figure professionali risponde alle esigenze provenienti dal mercato del lavoro e dal territorio.

## **SIMULAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO**

### **Simulazione prima prova d'esame**

Prevista per il 15/05/2023

### **Simulazione seconda prova d'esame**

Prevista per il 16/15/2023

### **Simulazione colloquio d'esame**

Prevista per il 19/05/2023

Per la valutazione delle prove scritte ed orali dell'Esame il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, utilizzerà le griglie allegate al presente documento.

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

In coerenza con gli obiettivi indicati nel P.T.O.F. dell'Istituto, il progetto ha voluto sviluppare e potenziare le seguenti competenze degli studenti e delle studentesse:

## **ATTITUDINI COMPORTAMENTALI E RELAZIONALI**

- Puntualità
- Operosità / senso di responsabilità
- Senso pratico
- Socievolezza / relazioni con colleghi e superiori
- Capacità di lavorare in gruppo
- Disponibilità all'ascolto e all'apprendimento
- Motivazione

## **ATTITUDINI ORGANIZZATIVE E CAPACITÀ PROFESSIONALI**

- Comprensione delle attività dell'area in cui è stato inserito

- Capacità di analisi e spirito critico
- Capacità di sintesi
- Capacità di decisione e spirito d'iniziativa
- Disponibilità a modificare le proprie idee
- Autonomia nello svolgere i compiti assegnati
- Utilizzo di metodo di lavoro / di gestione del tempo
- Efficienza.

## **SVOLGIMENTO DELL'ESAME**

Negli ultimi tre anni la scuola ha vissuto gli effetti della pandemia che hanno comportato, tra gli altri, la necessità di modificare successivamente le modalità di svolgimento dell'esame di Stato. Un esame che, a conclusione del secondo ciclo di istruzione, costituisce un passaggio sostanziale e simbolico nel processo di costruzione del proprio progetto di vita. È momento finale dell'intera esperienza scolastica, in cui esprimere le conoscenze, le abilità e le competenze sviluppate nei percorsi formativi. Per queste ragioni con la presente si forniscono informazioni sintetiche circa lo svolgimento dell'esame di Stato 2023, che non innovano il quadro normativo ma, più semplicemente, lo richiamano nei suoi caratteri generali, per favorirne la conoscenza in particolare da parte degli studenti e delle loro famiglie.

Nel 2023 l'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione tornerà a essere configurato secondo le disposizioni normative vigenti (di cui al capo III del Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62). Possibile eccezione i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO), per i quali la pandemia ha determinato difficoltà nello svolgimento delle attività e, in taluni casi, il mancatoraggiungimento del target orario previsto.

Per tali ragioni potrebbe in seguito venir meno, previa emanazione di specifica norma di legge, il vincolo dello svolgimento delle attività PCTO per l'ammissione all'Esame di Stato 2023. Rimarrà, invece, invariata la previsione dello svolgimento, durante il corrente anno scolastico, delle prove INVALSI, quale requisito di ammissione. Si rammenta a tal proposito che la normativa non prevede connessioni fra risultati delle prove INVALSI ed esiti dell'esame di Stato.

### **Prima prova scritta**

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di

competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

### **Seconda prova scritta**

1. La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.
2. Per l'anno scolastico 2022/2023, la disciplina oggetto della seconda prova scritta per gli istituti professionali per i servizi enogastronomici ed ospitalità alberghiera, corso per adulti CPIA è individuata, dal d.m. n. 11 del 25 gennaio 2023, nella materia Scienza e cultura dell'alimentazione

### **Colloquio**

1. Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.
2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio: a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera; b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica; c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.
3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.

4. La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.
5. La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.
6. Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni: a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio. Nel colloquio, pertanto, la commissione/classe propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato; b) per i candidati che non hanno svolto il PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.
7. La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

## CURRICULUM DELLO STUDENTE

Per l'anno scolastico 2022/2023, viene confermato il modello del curriculum dello studente adottato con il conD.M. 8 agosto 2020, n° 88, nelle more della definizione della Piattaforma Digitale Unica e del E-portfolio orientativo personale delle competenze previsti dalle Linee guida per l'orientamento adottate con D.M. 22 Dicembre 2022, n° 328 e successivo D.M. 25 gennaio 2023 n°11.

Il Curriculum dello Studente, adottato con il D.M. 8 agosto 2020, n° 88, si introduce nel secondo ciclo di istruzione quale documento di riferimento fondamentale per l'Esame di Stato e per l'orientamento dello Studente; esso è allegato al diploma e deve essere rilasciato a tutti gli Studenti che lo conseguono. Il Curriculum può avere un ruolo anche nella predisposizione e nell'assegnazione dei materiali da sottoporre ai candidati, effettuate dalla sottocommissione tenendo conto del percorso didattico effettivamente svolto e con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi

Gli studenti delle classi quinte dovranno provvedere alla compilazione delle sezioni di loro competenza, relative alle certificazioni e alle attività extrascolastiche previa registrazione sul sito <https://curriculumstudente.istruzione.it/> e successiva abilitazione da parte dell'Istituzione scolastica. Gli studenti candidati all'esame di Stato possono visualizzare le informazioni sul loro percorso di studi nelle parti prima e seconda ed arricchire il Curriculum sia con informazioni sulle certificazioni conseguite sia soprattutto sulle eventuali attività svolte in ambito extra scolastico, al fine di mettere in evidenza le esperienze più significative, con particolare attenzione a quelle che possono essere valorizzate nello svolgimento del colloquio.

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>DOCENTE</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>FIRMA</b>
BONO IGNAZIA M.G.	Italiano e Storia	
FOSCHIANI VIVIANA E.	Inglese	
LA ROCCA GIOVANNA	Francese	
PUCCIO PAOLA	Scienza e cultura dell'alimentazione	
NICOLOSI FABRIZIO	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina	
SCANDAGLIA FRANCESCO	Lab. Serv. Enog. Sett. Sala e vend.	
BALDASSANO MICHELE	Matematica	
CIRAFISI MICHELE	Diritto e Tecniche amm.ve	

Tale documento è stato approvato dal Consiglio di classe nella seduta dell'08 maggio 2023

La coordinatrice

*Prof.ssa Ignazia Maria G. Bono*

Il Dirigente Scolastico

*Dott.ssa Caterina Mulè*

**AL PRESENTE DOCUMENTO VENGONO ALLEGATI:**

- Percorso formativo relativo alle singole discipline;
- Griglie di valutazione prima prova;
- Griglie di valutazione seconda prova;
- Griglia di valutazione colloquio di cui all'allegato A all'O.M. 45 del 09 marzo 2023.

**ALLEGATI**  
PERCORSO FORMATIVO RELATIVO ALLE SINGOLE DISCIPLINE

***I.I.S.S. "C. AMATO VETRANO"***

**ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023**

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE**

Materia: Italiano

Classe V S corso Serale indirizzo S.E.O.A.

Prof.ssa Ignazia Maria G. Bono

Ore di lezioni settimanali n. 3

***OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:***

***CONOSCENZE***

- Conoscenza delle correnti letterarie, degli autori e dei testi più significativi della letteratura, presi in esame durante l'anno, e del relativo contesto storico-culturale.
- Conoscenza della lingua italiana, delle sue strutture grammaticali e della sua organizzazione semantica e lessicale.
- Conoscenza dei principali strumenti retorici e stilistici utili per l'analisi del testo letterario

***ABILITÀ***

- Capacità di analisi di lettura e interpretazione di un testo letterario
- Capacità di collegamento tra testi di uno stesso autore e di autori diversi.
- Capacità di contestualizzazione storico-culturale degli autori e dei testi.
- Capacità di formulare e argomentare giudizi personalizzati
- Capacità di riconoscere gli aspetti geografici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- Capacità di stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali.

***COMPETENZE***

- Sapere usare la lingua italiana per produrre testi scritti e orali pertinenti, corretti e adeguati.
- Saper usare gli strumenti di analisi del testo letterario a livello sia formale sia tematico.
- Saper individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- Saper utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimedia maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi.

- Saper utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

## **CONTENUTI**

### ***I TRIMESTRE***

#### **Il Verismo**

- **G. Verga:** la vita, le opere, il pensiero e la poetica.
- I Malavoglia: la trama. Cap I: *La famiglia Toscano*; Cap. XV: *L'addio di Ntoni*
- Mastro don Gesualdo: la trama. "Gesualdo arriva alla Carinzia"
- "Rosso Malpelo"

#### **Quadro storico culturale: Decadentismo, Estetismo**

- **G. Pascoli:** la vita, le opere, il pensiero e la poetica  
La poetica del fanciullino.
- Myricae: il titolo e i temi. "*Lavandare*"; "*X Agosto*"; "*Il gelsomino notturno*";
- La grande proletaria si è mossa; "<https://youtu.be/7H2OQZBT8OA>
- Giovanni Pascoli e la sua passione per la buona tavola": Il risotto e la piada.
- La funzione metaforica del cibo nella poetica di G. Pascoli
  
- **G. D'Annunzio:** la vita, le opere, il pensiero e la poetica
- Il piacere: la trama. "*Il lusso del dessert*"
- Da Alcyone. "*La pioggia nel pineto*"

#### **ARGOMENTI UDA EDUCAZIONE CIVICA:**

- Obiettivo 5 dell'Agenda 2030. Raggiungere l'uguaglianza di genere e l'empowerment di tutte le donne e le ragazze

### ***II TRIMESTRE***

#### **Il romanzo nel primo Novecento**

- **L. Pirandello:** la vita, le opere, il pensiero e la poetica: <https://youtu.be/Egu6ULPs0Rg>
- I temi dell'opera pirandelliana, l'Umorismo
- Da Novelle per un anno: "*La giara*".  
Dal film Kaos, dei fratelli Taviani visione dell'episodio "La giara"<https://www.raiplay.it/video/2016/11/Kaos-La-giara-2cfd67cb-0a9b-4471-823f-67a808e18ea5.html>
- Il Fu Mattia Pascal: caratteri generali: <https://youtu.be/NViesjLU3IA> "
- Uno, nessuno e centomila: caratteri generali. <https://youtu.be/MEN9yCV45H8> - <https://youtu.be/M-9wC-kvYL4>
- "La patente": <https://vimeo.com/325165265> dal minuto 39,50 al minuto 54.10
- Cenni sul teatro pirandelliano
- Dalle Novelle: Un invito a tavola <https://www.spreaker.com/user/quarta.radio/un-invito-a-tavola-una-novella-di-luigi->

#### ARGOMENTI UDA EDUCAZIONE CIVICA:

- Offrire un'educazione di qualità, inclusiva e paritaria e promuovere le opportunità di apprendimento durante la vita per tutti.  
Lifelong Learning

### III TRIMESTRE

#### La poesia italiana tra le due guerre

- **G. Ungaretti:** la vita, le opere, il pensiero e la poetica  
Visione del video: G. UNGARETTI IN 5 PUNTI <https://youtu.be/L5-EpzRLm1Y>
- Intervista a G. Ungaretti: <https://youtu.be/wFXMBFNQYTg>
- L'Allegria "Veglia",
- "Soldati": <https://youtu.be/r7bvYkILWLk>,
- "San Martino del Carso, lettura dello Stesso": <https://youtu.be/f0dlYPviFXU>
- "La madre": <https://youtu.be/9BLP3cAy03Y>
  - Spaghetti alla Ungaretti
  - Il rancio: <https://youtu.be/u8Kf6c7jTN0>
  - La Razione K: <https://youtu.be/lOwT5QU1Lfc>

#### Gli scrittori di fronte alla catastrofe

- Quadro storico-culturale.
- **Primo Levi:** la vita, le opere, il pensiero e la poetica
- Se questo è un uomo: testimonianza di un sopravvissuto. <https://www.raiplay.it/video/2017/01/Il-veleno-di-Auschwitz---Intervista-a-Primo-Levi-126d480f-3624-40dd-82c5-40a901926bee.html>
- Shemà: [https://youtu.be/\\_M3dpL4nj3Q](https://youtu.be/_M3dpL4nj3Q)
- "Considerate se questo è un uomo": "Sul fondo" "Il viaggio. La liberazione"

#### Il romanzo italiano nel secondo Novecento

- **G. Tomasi di Lampedusa:** vita, opere e pensiero <https://youtu.be/k8JeD3IKBBk>
- *Il Gattopardo:* "L'immobilismo del principe di Salina"  
Visione del film "Il Gattopardo", del 1963 diretto da Luchino Visconti
- **A. Camilleri:** vita, opere e pensiero
- Andrea Camilleri si racconta (prima parte): <https://youtu.be/HYwjiIYoJx4>
- Andrea Camilleri si racconta (seconda parte): <https://youtu.be/3IwlOmplboo>
- "Chi ha il sapere lo deve seminare come si semina il grano": <https://youtu.be/Xy9waUpNOB4>
- Andrea Camilleri e il suo particolare linguaggio
- Gli arancini di Montalbano.
- ARGOMENTI UDA EDUCAZIONE CIVICA:
  - L'impegno culturale nella lotta alla mafia e alla criminalità organizzata nelle opere degli autori del Novecento.
  - L. Sciascia, vita, opere e pensiero.
  - Il giorno della civetta, visione del film, di Damiano Damiani, 1968.

## ***METODI DI INSEGNAMENTO***

L'orientamento metodologico ha seguito questi criteri: assoluta centralità è stata data alla lettura-analisi dei testi, con un approccio teso a cogliere la specificità del messaggio; attenzione è stata rivolta all'inserimento degli autori nel contesto storico-culturale dell'epoca e alla loro poetica. Si è cercato di alternare e di abbinare momenti di lezione frontale con momenti di discussione guidate. Sono state proposte letture di approfondimento sui contenuti letterari e su temi di attualità. Sono state proposte mappe concettuali, video esplicativi e lavori in PPT.

## ***MEZZI UTILIZZATI***

- Libro di testo
- Fotocopie
- Mappe concettuali cartacee e online
- Conversazioni, dibattiti, ricerche ed approfondimenti.
- Letture ed analisi antologiche
- Schede ripilogative
- Software didattici
- Laboratorio
- Strumenti informatici multimediali
- Video su YouTube, teche RAI e altri siti internet

## ***INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI***

Il recupero delle carenze evidenziate durante l'anno scolastico è stato svolto in itinere.

## ***VERIFICA E VALUTAZIONE***

- Prove orali individuali mirate all'accertamento della conoscenza del programma svolto.
- Prove informali effettuate sulla base di interventi estemporanei dei discenti
- Tipologie di scrittura diversificate, sulla base delle indicazioni ministeriali e in prospettiva dell'esame finale.
- Prove strutturate e semistrutturate

Ciascun modulo didattico è stato scandito da verifiche in itinere e sommative, per controllare le acquisizioni da parte degli allievi delle abilità, conoscenze e competenze previste ed individuare le eventuali lacune e difficoltà e, se necessario, effettuare gli adeguati interventi di recupero o di approfondimento.

N.B. Tutti gli argomenti trattati sono confluiti, a vario titolo, nelle UDA pluridisciplinari programmate dal CdC.

Sciacca, 08/05/2023

La Docente

***Ignazia Maria G.Bono***

***I.I.S.S. "C. AMATO VETRANO"***  
**ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023**

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE**

Materia: Storia

Classe V S corso Serale indirizzo S.E.O.A.

Prof.ssa Ignazia Maria G. Bono

Ore di lezioni settimanali n. 2

***OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:***

***CONOSCENZE***

- Conoscenze dei principali avvenimenti storici, nazionali ed internazionali e delle reali trasformazioni della società nei periodi storici studiati
- Possesso di una terminologia adeguata

***ABILITÀ***

- Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione

***COMPETENZE***

- Saper confrontare fenomeni storici analoghi dislocati nel tempo e nello spazio
- Saper utilizzare le carte storico-geografiche
- 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

***CONTENUTI***

***I TRIMESTRE***

- L'Italia unita
- L'Italia di Giolitti
- L'inquieto inizio del XX secolo
- Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914
- Scoppia la prima guerra mondiale
- La guerra di trincea
- Dall'intervento italiano alla fine delle ostilità

- Il dopoguerra e i trattati di pace
- Un bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente
- La “vittoria mutilata”
- La Rivoluzione d’Ottobre in Russia (Sintesi)
- *ARGOMENTI UDA EDUCAZIONE CIVICA:*
- Il femminismo, le suffragette.
- L’emancipazione femminile.

## *II TRIMESTRE*

- Le trasformazioni del dopoguerra
- Le masse, nuove protagoniste della storia
- Il difficile dopoguerra in Europa
- La drammatica eredità del conflitto.
- Il mondo tra le due guerre
- I Totalitarismi
- La Germania di Weimar
- La crisi italiana e la scalata del fascismo, Mussolini al potere
- Il ventennio fascista
- Il fascismo diventa regime
- Il New Deal
- L’Italia fascista degli anni trenta
- Gli inizi del nazismo
- Il programma politico di Hitler
- La vergogna delle leggi razziali
- *ARGOMENTI UDA EDUCAZIONE CIVICA:*
- L’analfabetismo,
- Diritto all’istruzione.

## *III TRIMESTRE*

- La persecuzione degli ebrei. Intervista a Liliana Segre <https://youtu.be/sVTtoXeQgZ0>
- La seconda guerra mondiale e i suoi effetti [https://youtu.be/4y2X4tc\\_B1w](https://youtu.be/4y2X4tc_B1w);  
<https://youtu.be/fWLYmHlmd4>
- Dicembre 1941: l’intervento statunitense.
- La riscossa degli alleati e la sconfitta del nazismo
- Le foibe: <https://www.raiplay.it/video/2015/02/Il-tempo-e-la-Storia-Le-Foibe-del-10022015-9a983a43-3c4a-4304-8bf2-694c2e69ad17.html>
- Le Foibe, viaggio con gli storici che ci spiegano cosa sono state davvero: <https://youtu.be/FncryiyPyhc>
- La guerra civile in Italia e la Resistenza: <https://youtu.be/YEpiL6evd8Q>
- Una lotta durissima, fino alla vittoria del 25 aprile 1945

- Video riassuntivo: Hiroshima e Nagasaki (1945): <https://youtu.be/oXtBSjpSd7k>
- Video testimonianze: <http://www.raiscuola.rai.it/articoli/hiroschima-il-dramma/4709/default.aspx>
- Conseguenze della seconda guerra mondiale: <https://youtu.be/khk5LqH0ttw>
- Il dopoguerra e gli anni del boom economico: <https://youtu.be/4XB5enN7vXQ>
- Il Boom economico. Documentario.: <https://youtu.be/sy1yyIqPG5Q> ; <https://youtu.be/mjlxzoYe8Ks>  
Europa dei Miracoli, gli anni del "Boom economico".: <https://youtu.be/iGdcKkprijbw>:
- Europa anno "0"  
<https://www.raisplay.it/video/2018/01/La-Grande-Storia---Europa-Anno-Zero-8a08105f-7f2a-4a2b-8d47-08d11bac87eb.html>
- Il mondo si divide in due blocchi
- La guerra fredda: mappa: <https://youtu.be/t9gCXYpN5wY>  
filmato: <https://youtu.be/A4zZZNx-ZMU>
- *ARGOMENTI UDA EDUCAZIONE CIVICA:*
- Il femminismo, le suffragette. L'emancipazione femminile.
- Dal mercato nero durante la II mondiale alle stragi di Capaci e via D'Amelio.

### ***METODI DI INSEGNAMENTO***

La lezione frontale è servita a dare una chiara tematizzazione ai moduli. L'analisi dei fatti ha cercato di affinare le operazioni cognitive attraverso l'organizzazione spazio-temporale e logico-causale.

Importanza è stata data alla centralità del rapporto tra passato e presente. Si è fatto un discreto uso delle carte storico-geografiche, dei grafici e delle tabelle presenti nel libro di testo laddove si prestavano a rappresentare meglio determinati fenomeni storici. Si sono valorizzate le potenzialità motivazionali e cognitive legate all'attualizzazione dei temi e problemi del passato. Si è posta particolare attenzione a rafforzare l'attitudine a problematizzare, a formulare domande e ipotesi interpretative e a dilatare il campo delle prospettive ad altri ambiti disciplinari. Essendosi attivata la didattica digitale integrata si è fatto largo uso degli strumenti multimediali a partire dalle lezioni online effettuate sulla piattaforma G Suite for Education tramite l'applicativo Meet.

### ***MEZZI UTILIZZATI***

- Fotocopie
- Conversazioni, dibattiti, ricerche ed approfondimenti.
- Software didattici
- Laboratorio
- Strumenti informatici multimediali
- Video su You Tube, teche RAI e altri siti internet
- Classroom

### ***INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI***

Il recupero delle carenze evidenziate durante l'anno scolastico è stato svolto in itinere.

## **VERIFICA E VALUTAZIONE**

- Test semi-strutturati
- Quesiti a risposta multipla
- Colloquio con domande guida
- Interrogazioni con domande a risposta aperta
- Prove strutturate

Ciascun modulo didattico è stato scandito da verifiche in itinere e sommative, per controllare la corretta acquisizione da parte degli allievi delle abilità, conoscenze e competenze previste ed individuare le eventuali lacune e difficoltà e, se necessario, effettuare gli adeguati interventi di recupero o di approfondimento.

La valutazione ha tenuto conto dell'interesse e della partecipazione al dialogo educativo in qualsiasi modalità, della puntualità nella restituzione delle consegne e della capacità ed autonomia mostrati nell'approfondimento dei vari argomenti studiati.

N.B. Tutti gli argomenti trattati sono confluiti, a vario titolo, nelle UDA pluridisciplinari programmate dal CdC.

Sciacca, 08/05/2023

La Docente

***Ignazia Maria G.Bono***

I.I.S.S. "C. AMATO VETRANO"  
ESAMI DI STATO a.s. 2022/ 2023

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE**

**Materia: INGLESE**

Prof.ssa Viviana Elena Foschiani

CLASSE V sez. S – indirizzo SEOA

Ore di lezioni settimanali n. 2

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

**CONOSCENZE**

- Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.
- Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale.
- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso.
- Elementi lessicali in lingua straniera del settore di indirizzo.
- Modalità di traduzione dei testi tecnici nella microlingua settoriale.

**ABILITÀ**

- Individuare idee principali, elementi di dettaglio in testi scritti in L2, riguardanti argomenti generali e professionali in relazione agli elementi di contesto.
- Produrre in forma scritta e orale, frasi, sintesi, commenti coerenti e coesi, inerenti situazioni, esperienze, attività professionali e processi relativi al proprio settore di indirizzo.

**COMPETENZE**

- Ascoltare, leggere e comprendere un testo in L2, anche nella microlingua settoriale.
- Gestire una breve e semplice interazione comunicativa verbale in lingua standard
- Tradurre in forma scritta/orale brevi testi afferenti all'ambito di studio e di lavoro da e verso la L2.
- Utilizzare elementi lessicali, grammaticali, verbali e costrutti linguistici di base nella conversazione.

**METODOLOGIA**

La metodologia è stata basata sull'approccio comunicativo, ritenuto il più idoneo allo sviluppo e al potenziamento delle abilità linguistiche di base. Lezione frontale partecipata, metodo induttivo e deduttivo con esercitazioni e prove di verifica scritte e orali.

**STRUMENTI E RISORSE**

Libro di testo: non previsto per le classi del Corso serale.

Materiali didattici e Risorse online selezionati e a cura del Docente, condivisi con gli Alunni tramite *Google Classroom Classroom (GSuite for Education)*.

Sussidi audiovisivi e multimediali, PDF, ppt, siti web EN/ITA per gli argomenti delle UDA interdisciplinari.

Ambiente di apprendimento: Aula tradizionale / Aula virtuale *Google Classroom (GSuite for Education)*.

## VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono state somministrate prove di verifica scritte di tipo strutturato e semi-strutturato o miste, al termine di ogni Trimestre: questionari (Risposta chiusa/aperta); Traduzioni (EN/ITA).

Le verifiche orali hanno privilegiato un approccio metodologico basato prevalentemente sul dibattito e la riflessione critica sui vari argomenti trattati. Nelle verifiche scritte/orali sono state valutate: conoscenza e capacità di rielaborazione personale dei contenuti disciplinari oggetto di verifica, competenza comunicativa nella microlingua settoriale; correttezza grammaticale, morfosintattica e fonologica.

### Programma svolto

a.s. 2022/2023

Libro di testo: non previsto per le classi del Corso serale.

Materiali didattici: Risorse online

#### CONTENUTI DISCIPLINARI / INTERDISCIPLINARI (UDA)

- **UDA 1.** *La forza del territorio, prodotti a km 0*
- **UDA 2.** *Lavoro e Sicurezza*
- **UDA 3.** *I Cibi e le Culture*
- **UDA 4.** *La Dieta mediterranea*
- **UDA 5.** *I Grani antichi*
  
- **UDA – FOOD LABELS**
  - Labels: the identity card of products
  - Food Labelling Rules / Info required by Law
  - Food Quality Labels & Certifications : DOP, IGP, STG, IGT, DOC, BIO
  
- **UDA – SICILIAN PRODUCTS**
  - About Sicilian products: *Introduction - Description - Production area - Production method - Appearance & Flavour - Gastronomy - Distinctive Features*
  - Bronte Pistachio (DOP)
  - Pantelleria Capers (IGP)
  - Ribera Orange (DOP)
  - Modica Chocolate (IGP)
  - Nocellara del Belice Olive (DOP)
  - Sicilian EVO Oil (DOP, IGP)
  - Sicilian Pecorino Cheese (DOP)
  
- **UDA -HAPPY HOUR, FINGER & SNACK FOOD, COCKTAILS / HACCP & FOOD PRESERVATION**
  - Happy hour: History of the term “Happy hour”

- Happy hour today
- Finger food & Snack food
- Cocktails / Types (Long Drink, Short Drink, Shot)
- Cocktails/ Methods of preparation: *Blending – Shaking – Building – Stirring – Layering*
- Popular drinks: Classic cocktails (Recipes)
- HACCP: the 7 Principles
- HACCP & Food Preservation Methods: *Drying – Salting – Smoking – Sugaring – Preserving by oil / vinegar – Pickling – Canning – Pasteurisation – Irradiation – Refrigeration – Freezing – Vacuum Packing*

▪ **UDA - GASTRONOMIC TOUR / AROMATIC HERBS & SPICES**

- Sicilian Gastronomic Tour: Getting a dish ready / Sicilian Recipes
- Herbs: *Basil – Bay Leaf – Fennel – Oregano – Mint – Parsley – Rosemary – Sage*
- Spices: *Cinnammon – Nutmeg – Cloves*
- Cooking with Herbs & Spices: Recipes / Usages / Storage

▪ **UDA – MENU & MENU PLANNING**

- Menu: The language of food
- Menu planning: Quality standards & features
- Types of menu: *À la carte – Table d’hôte – Carte du jour – Children’s menu – Festive menu – Banquet & special events menu – Tasting menu – Menu for special needs – Themed menu*

▪ **UDA - LIFESTYLE DIETS: FOOD & HEALTH**

- Mediterranean Diet vs Vegetarian Diet
- The Mediterranean-Style Diet
- The Mediterranean Diet Pyramid
- Vegetarian Diet: Pros & Cons
- Vegetarian Diet variations: *Lacto-ovo vegetarians – Lacto vegetarians - Ovo vegetarians – Pescatarian Diet – Flexitarian Diet – Vegan Diet*

▪ **UDA – FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES**

- Food Allergies: Definition / Common allergens / Symptoms / Other allergic reactions
- Food Intolerances: Definition / Common allergens / Symptoms / Allergen-free foods
- Celiac disease & Gluten-free foods
- What can Caterers do to prevent food allergies?

- Measures to reduce the risk of food allergic reactions

▪ **UDA – WINE: COOKING WITH WINE / SERVING WINE**

- Wine in Sicily: DOC Wines

- Wine types: Red – White – Rosé – Sparkling – Fortified – Fortified Aromatized

- Cooking with wine

- Serving wine

Sciacca, 08/05/2023

Il Docente

Prof.ssa Viviana Elena Foschiani

**I.I.S.S. “C. AMATO VETRANO”**

**ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023**

**FRANCESE**

**Classe V^S “Enogastronomia sett. cucina” indirizzo S.E.O.A.**

Prof.ssa Giovanna La Rocca

Ore di lezioni settimanali n.2

**OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA**

**In termini di conoscenze**

La classe (tranne qualche alunno) ha dimostrato di avere acquisito le conoscenze basilari relative:

- agli aspetti della civiltà delle regioni e dei Paesi studiati, con particolare riferimento alle manifestazioni culturali, all'enogastronomia e ai servizi turistici e alberghieri;
- alle modalità di produzione di testi comunicativi scritti e/o orali; alle strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali;
- al lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; alla varietà di registro e di contesto.

**In termini di competenze**

- comprendere testi orali di carattere quotidiano e professionale;
- comprendere il significato di testi scritti relativi alla realtà contemporanea e professionale;
- produrre semplici testi scritti di tipo specialistico.

**In termini di capacità**

- essere in grado di esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro;
- sviluppare le capacità di lavoro autonomo, le strategie di metacognizione e il senso di self-efficacy, la dimestichezza nell'uso delle tecnologie informatiche come strumento di apprendimento.
- riconoscere la dimensione culturale della lingua francese ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

**CONTENUTI DISCIPLINARI**

**Les régions**

La Bretagne

La Normandie

L'Alsace

La Champagne – Ardenne

**Les produits du terroir**

Le Cidre

Le Calvados

Des galettes et des crêpes

Les vins d'Alsace

Le Champagne

**Ouvrir un restaurant en France**

La réglementation sur l'hygiène et la sécurité

La méthode HACCP

Les modes de conservation

**L'hygiène alimentaire**

Les règles de base  
Les toxi-infections alimentaires  
La salmonellose

### **Les OGM et les produits bio**

Les OGM  
Vous avez dit bio?  
L'huile d'olive

### **Les régimes santé**

L'alimentation diététique  
La pyramide alimentaire  
Le régime méditerranéen

## **METODI DI INSEGNAMENTO**

Durante l'anno scolastico si è fatto ricorso al metodo comunicativo: le quattro abilità sono state esercitate in una varietà di situazioni professionalmente mirate ed adeguate ai bisogni dell'allievo, che ha avuto un ruolo attivo durante le lezioni.

In classe sono stati effettuati dialoghi di tipo quotidiano e specialistico.

## **MEZZI UTILIZZATI**

- Fotocopie
- Mappe concettuali cartacee e online
- Schede/materiali prodotti dal docente
- Conversazioni
- Schede riepilogative
- Strumenti informatici multimediali
- Video su You Tube e altri siti

Ambienti di lavoro utilizzati :

- Classroom
- Google meet

## **INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI**

Attività di recupero e di consolidamento sono state svolte in itinere.

## **VERIFICA**

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate prove di verifiche scritte, strutturate e semi- strutturate. Le verifiche orali si sono basate su colloqui formativi e sommativi di tipo quotidiano e professionale.

## **VALUTAZIONE**

La valutazione ha tenuto conto dei seguenti elementi:

- a) -partecipazione concreta alle attività didattiche quotidiane;
- b) - competenza raggiunta nelle quattro abilità;
- c) - conoscenza dei contenuti acquisiti;
- d) - caratteristiche personali del singolo alunno;
- e) - situazione di partenza;

Sciaca, lì 08 Maggio 2023

Il docente  
Giovanna La Rocca

**I.I.S.S. "C. AMATO VETRANO"**  
**ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023**  
**CONSUNTIVO DISCIPLINARE**

Materia **Scienza e cultura dell'Alimentazione**

Classe V S indirizzo S.E.O.A./  
Prof.ssa Puccio Paola  
Ore di lezioni settimanali n. 2

***OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:***

***CONOSCENZE***

- ✓ Nuove tendenze nel settore della sicurezza alimentare e di filiera dei prodotti alimentari.
- ✓ Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni.
- ✓ Certificazioni di qualità e sistema HACCP.
- ✓ La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche.
- ✓ La dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie
- ✓ Allergie e Intolleranze alimentari

***ABILITÀ***

- ✓ Prevenire e gestire rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione di alimenti.
- ✓ Redigere un piano HACCP.
- ✓ Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche.
- ✓ Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela.
- ✓ Individuare le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
- ✓ Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.

***COMPETENZE***

- ✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- ✓ Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

***CONTENUTI***

***I TRIMESTRE***

UDA 1 Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

UDA 2 Contaminazione biologica degli alimenti

UDA 3 Sicurezza alimentare

### ***II TRIMESTRE***

UDA 4 Dieta razionale e dieta equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche

UDA 5 Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni patologiche

### ***III TRIMESTRE***

UDA 6 Diete e stili alimentari

UDA 7 Allergie e Intolleranze alimentari

## ***METODI DI INSEGNAMENTO***

Lezione frontale e partecipata, Discussione guidata, Lezione interattiva, Problem solving, Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali, Lavoro di gruppo (esercitazioni, relazioni, ricerche), Cooperative learning.

## ***MEZZI UTILIZZATI***

Testi in adozione e consigliati, Laboratorio informatico, Saggi ed articoli tratti da riviste e quotidiani, Audiovisivi, Materiale multimediale.

## ***INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI***

Il Progetto “LA NUOVA EDUCAZIONE CIVICA” è stato svolto nel corso di tre trimestri.

## ***VERIFICA E VALUTAZIONE***

- ✓ di tipo “formativo”, durante il processo di apprendimento: effettuate costantemente e tese ad accertare eventuali carenze e a sanarle.
- ✓ di tipo “sommativo”, alla fine di un percorso educativo–didattico o in riferimento alla valutazione trimestrale.
- ✓ PROVE ORALI: Interrogazioni (anche brevi), colloqui, relazioni su lavori individuali o di gruppo.
- ✓ PROVE SCRITTE: Esercizi, relazioni, realizzazioni di mappe concettuali, questionari, test.

Sciaca, 08/05/2023

La Docente  
*Paola Puccio*

## ***I.I.S.S. "C. AMATO VETRANO"***

### **ESAMI DI STATO a. s. 2022/2023**

Materia: LaboratorioDeiServiziEnogastronomiciSettoreCucina

Classe V S indirizzo S.E.O.A.

Prof. Fabrizio Nicolosi

Ore di lezione settimanali n. 3 +1

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

#### ***CONOSCENZE***

- Conoscere la classificazione e divisione tra i vari prodotti stagionali e tra le caratteristiche organolettiche.
- Utilizzazione di diverse tecniche di cottura e preparazione.
- Conoscere la classificazione e divisione tra i vari prodotti e tecniche di cottura e preparazione inerenti allo Slow Food.
- Conoscere le varie etichette alimentari e le loro specifiche.
- Conoscere le funzioni del menu.
- Conosce la differenza tra menu e carta.
- Conosce le problematiche della redazione del menu per un'utenza generica.
- Conosce le informative e gli articoli di legge relative alla tutela sul posto di lavoro.
- Conosce gli obblighi del datore di lavoro
- Conosce i possibili rischi.
- Conosce le informative e gli articoli di legge relative alla tutela sul posto di lavoro.
- Conosce le varie fasi del sistema di autocontrollo.
- Conosce i possibili rischi, anche legali, inerenti alla mancata osservanza del sistema HACCP

#### ***ABILITÀ***

- Conoscere i vari prodotti del territorio.
- Conoscere i vari menù e il valore dei prodotti a chilometro zero.
- Conoscere i vari prodotti DOP, IGP.
- Conoscere lo Slow Food. Conoscere l'alimentazione, l'ambiente e l'etica.
- Conoscere i vari prodotti tipici italiani L'alunno **conosce** le regole di strutturazione che accomunano i diversi menu e li sa redigere per le diverse tipologie di ristorazione e target di clientela.
- L'alunno **conosce** le regole di strutturazione che accomunano i diversi menu e li sa elaborare per progettare una carta in funzione della tipicità e stagionalità.
- L'alunno **conosce** le regole di strutturazione che accomunano i diversi menu e li sa elaborare per progettare un menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.
- L'alunno **conosce** le regole di comportamento nei locali della ristorazione.
- L'alunno **conosce** le regole di pulizia dei locali.
- Conosce i comportamenti da assumere in caso di rischi.

#### ***COMPETENZE***

- Sa elaborare menu e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato e rispondano a criteri di economicità della gestione
- Simulare attività di gestione finalizzata alla valorizzazione delle risorse territoriali dei prodotti tipici
- Sa individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato
- Sa promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto all’attività enogastronomica
- Sa preparare piatti tipici
- Comprendere come allestire un buffet e come descrivere il piatto al cliente

## ***CONTENUTI***

### ***I TRIMESTRE***

#### **U.D.A. n°1 La forza del territorio**

##### **UDA pluridisciplinare N° 1 “La forza del territorio” prodotti a km 0**

- Un territorio e i suoi sapori
- Menu e tipicità alimentari
- Il valore dei prodotti a “chilometro zero”
- Territorio e marketing

#### **U.D.A. n°2 Marchi di qualità e altre tutele alimentari**

##### **N°3 “cibi e le culture”**

- I prodotti DOP
- I prodotti IGP. I marchi di qualità dei vini
- I prodotti PAT e STG-AS
- I presidi Slow Food
- I marchi di qualità locale
- Alimentazione, ambiente, etica
- Le etichette alimentari

#### **U.D.A. n° 3 I prodotti tipici italiani**

##### **UDA pluridisciplinare N° 3 “cibi e le culture”**

##### **UDA pluridisciplinare N° 5 “I grani Antichi**

- I prodotti tipici delle regioni del Nord-ovest
- I prodotti tipici delle regioni del Nord-est
- I prodotti tipici delle regioni del centro Italia
- I prodotti tipici delle regioni del Sud
- I prodotti tipici di Sicilia e Sardegna

### ***II TRIMESTRE***

#### **U.D.A. n° 4 – Realizzare un menu**

##### **UDA pluridisciplinare N° 4 “La dieta Mediterranea**

- Il menu
- Principali regole per la stesura di un menu
- Menu e stagionalità dei prodotti
- Realizzare un menu per un ristorante, per un hotel stagionale, per la ristorazione collettiva, per banchetti

#### **U.D.A. n°5 – Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari**

##### **UDA pluridisciplinare N°3 “cibi e le culture”**

##### **UDA pluridisciplinare N° 4 “La dieta mediterranea”**

- Le intolleranze al glutine, al lattosio e altre intolleranze alimentari
- Stili alimentari vegetariani
- La dieta salutista, la dieta mediterranea, la dieta macrobiotica
- Lo stile di vita musulmano, lo stile di vita ebraico
- Regimi alimentari speciali: il diabete, la gravidanza

### *III TRIMESTRE*

#### **U.D.A. n°6– La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro**

##### **UDA pluridisciplinare N° 2 “Il lavoro sicuro”**

- La sicurezza sul luogo di lavoro
- I rischi per la salute nel settore ristorativo
- Gli obblighi del datore di lavoro

#### **U.D.A. n°7 Il sistema HACCP**

- L'igiene professionale in cucina
- Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature
- La sicurezza degli alimenti e l'HACCP
- L'applicazione dell'HACCP
- La stesura del piano di autocontrollo

#### **U.D.A. n°8 Il servizio di catering e di Banqueting**

##### **UDA pluridisciplinare N° 4 “La dieta mediterranea”**

- Banqueting e catering: due realtà a confronto
- Che cosa è il catering
- Il catering industriale
- Le nuove tendenze del catering: lo chef a domicilio
- Che cosa è il banqueting
- Lavorare nel settore del banqueting,
- la pianificazione del servizio di banqueting

**\*NOTA** Questa unità sarà completata dopo il 15 maggio

## ***METODI DI INSEGNAMENTO***

- Esercitazione pratica in laboratorio di cucina
- Problemsolving
- lezione frontale e pratica
- ricerche
- discussione in classe e in laboratorio

## ***MEZZI UTILIZZATI***

L'uso del libro di testo: - "In cucina "5° anno di Luca Santini. Poseidonia scuola

Il testo è stato integrato con argomenti e schemi esemplificativi in materiale fotocopiato.

## ***INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI***

L'approfondimento degli argomenti trattati nell'anno scolastico precedente è stato effettuato nei primi due mesi dell'anno scolastico in corso, mentre interventi di recupero sono stati effettuati, in itinere, per colmare le lacune evidenziate subito dopo gli scrutini del primo trimestre e a continuare anche dopo lo scrutinio del secondo trimestre.

## ***VERIFICA E VALUTAZIONE***

La valutazione è servita per accertare il raggiungimento, da parte degli allievi, degli obiettivi didattici prefissati in termini di conoscenze, competenze e capacità.

E' stata effettuata a tre livelli: iniziale, intermedia e finale. C'è stata una valutazione di tipo soggettivo per quanto concerne le interrogazioni tradizionali.

La valutazione finale ha inoltre tenuto conto della partecipazione al dialogo educativo, dell'interesse, dell'impegno, del metodo di studio e della progressione nell'apprendimento.

Sciacca, lì 08/05/2023

Il docente  
*Prof Fabrizio Nicolosi*

***I.I.S.S. "C. AMATO VETRANO"***  
***ESAMI DI STATO a. s.2022/2023***

***CONSUNTIVO DISCIPLINARE***

Materia: Laboratori e servizi di enogastronomia settore sala e vendita

Classe V S indirizzo S.E.O.A.  
Prof.: Francesco Scandaglia

Ore lezioni settimanali n. 3

***OBIETTIVI RAGGIUNTI INTERMINIDI:***

***CONOSCENZE***

Tecnica di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.  
Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.  
La classificazione merceologica e nutrizionale degli alimenti e delle bevande. Il riconoscimento e la tutela delle produzioni alimentari di qualità.  
Il regolamento europeo sull'etichettatura degli alimenti.  
Caratteristiche e uso dell'olio d'oliva e dell'aceto.  
La birra.  
La normativa e l'etichettatura nel settore vitivinicolo.  
Principi di enologia.  
L'attrezzatura per la degustazione e i servizi del vino.  
Metodi di analisi organolettica del vino.  
Metodi di analisi organolettica del cibo. Criteri di abbinamento cibo-vino.  
Strumenti e tecniche per cucinare alla lampada. Ricette di piatti alla lampada.  
Tecnica di miscelazione e preparazione dei cocktail.  
Ricette di cocktail IBA.  
Conoscere la cucina regionale, i prodotti tipici. Tecniche di catering e banqueting.

***ABILITÀ***

Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.  
Classificare gli alimenti e le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e nutrizionali.  
Valutare la qualità merceologica e nutrizionale degli alimenti e delle bevande confezionate leggendo le loro etichette.  
Utilizzare in modo appropriato gli oli di oliva e gli aceti.  
Classificare i vini in base a diversi parametri merceologici e qualitativi.  
Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini attraverso la degustazione. Descrivere le proprietà dei vini utilizzando la terminologia corretta.  
Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei cibi attraverso la degustazione. Descrivere le proprietà dei cibi utilizzando la terminologia corretta.

Applicare i principi di abbinamento cibo-vino.

Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.

Classificare, proporre e produrre cocktail IBA applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche nelle principali lingue straniere.

Saper consigliare i prodotti tipici e i vini del territorio.

Classificare la birra in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.

Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.

## **COMPETENZE**

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

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Conoscere e promuovere le varie tipologie di acquain riferimento alla specificità dell'etichetta. Conoscere le caratteristiche specifiche delle bevande nervine.

Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Saper preparare in sala con apposito carrello flambè e workstation, le ricette di cucina alla fiamma richieste dal cliente.

Avere una buona conoscenza delle tecniche di base nella miscita dei drink, utilizzando un lessico appropriato durante il servizio.

## **CONTENUTI**

### ***I TRIMESTRE***

#### **L'azienda enogastronomica**

Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche, il reparto sala, il bar, la sicurezza.

#### **Alimenti e bevande**

La classificazione degli alimenti, i prodotti agro-alimentari di qualità, le etichette alimentari, l'olio e l'aceto, l'acqua, il caffè e il tè, le bevande analcoliche confezionate, gli aperitivi, i superalcolici.

#### **I cocktails**

Ingredienti, attrezzature per la produzione di cocktail, le tipologie di cocktail, mise en place e tecniche per la produzione, alcuni cocktails Internazionali.

#### **La birra**

Ingredienti e processi di produzione - la classificazione e i vari tipi di birra.

#### **La cucina di sala**

La mise en place della cucina di sala, le tecniche della cucina di sala.

### ***II TRIMESTRE***

### **Regioni: prodotti tipici, cucina e vini**

Cos'è un prodotto tipico - I marchi di tutela di un prodotto - Presentazione - Cucinare regionale - Vini - Sicilia - Piemonte - Lombardia - Emilia Romagna - Toscana.

### **La produzione vitivinicola**

Il vino e l'enologia, la viticoltura, le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione.

### **La normativa del settore vitivinicolo**

Normativa nazionale e comunitaria, i disciplinari di produzione, l'etichetta.

### **Eventi speciali**

Il banqueting, il catering, la preparazione di un evento speciale.

## ***III TRIMESTRE***

### **Analisi sensoriale e degustazione**

L'analisi delle caratteristiche organolettiche, la degustazione dei cibi, il degustatore, la degustazione dell'olio d'oliva.

### **La sommellerie**

La figura professionale del sommelier, le bottiglie, l'attrezzatura per la degustazione, l'analisi organolettica del vino: esame visivo, esame olfattivo, esame gusto-olfattivo.

### **L'abbinamento tra cibo e vino**

I principi di abbinamento, la scheda grafica di abbinamento, la successione dei vini a tavola.

Alla data della presente fino al termine delle attività didattiche si prefigge di svolgere l'UDA:

### **Elementi di organizzazione e gestione dell'azienda ristorativa**

Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici; forme di gestione delle attività turistico-ristorative; le risorse umane; principali normative del settore.

## ***METODI DI INSEGNAMENTO***

Per raggiungere tali obiettivi i metodi utilizzati sono stati:

Lezione frontale

Lezione partecipata

Attività di laboratorio

Discussione guidata

Elaborazione in classe di schede di sintesi e mappe concettuali. Problem solving

## ***MEZZI UTILIZZATI***

Laboratorio di sala

Laboratori di bar

Libro di testo con supporto di fotocopie e slide di powerpoint

Classroom di G-suite for Education

### ***INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI***

Sono stati effettuati in itinere.

### ***VERIFICA E VALUTAZIONE***

Le verifiche hanno tenuto conto dei tempi di apprendimento degli alunni e sono state svolte al termine di ogni UDA.

Il docente nella valutazione ha tenuto conto:

- 1) della situazione individuale di partenza e della evoluzione che ogni singolo alunno ha presentato nel corso dei mesi;
- 2) dei risultati ottenuti nelle prove di verifiche diversificate;
- 3) del dato comportamentale socio-affettivo rilevato sotto varia forma nel corso delle attività curricolari;
- 4) del grado di raggiungimento degli obiettivi stabiliti nella programmazione.
- 5) Dei colloqui orali individuali e di gruppo.
- 6) Della produzione di materiale grafico/ pratico.

Le verifiche di tipo formativo e sommativo sono state condotte con interrogazione lunga o breve e prove di attività pratiche.

Sciaccà 08/05/2023

Il Docente

Francesco Scandaglia

# ***I.I.S.S. “ C. AMATO VETRANO”SCIACCA***

## ***ESAMI DI STATO a. s. 2022/ 2023***

**Materia:** Matematica

**Classe:** V S – indirizzo S.E.O.A.

**N. ore settimanali:** 2

**Docente:** Michele Baldassano

**Libro di Testo:** "Matematica in cucina, in sala, in albergo" di M. Bergamini, G. Barozzi, A. Trifone - Ed. Zanichelli

### **Obiettivi raggiunti** (in termini di conoscenze, competenze applicative, abilità)

La classe 5<sup>^</sup> S serale è composta da persone adulte lavoratrici, in cerca di nuovi stimoli, mosse da aspirazioni personali. Il contesto classe, si presenta piuttosto eterogeneo tanto dal punto di vista delle capacità, quanto da quello dell'impegno e della costanza nella partecipazione al dialogo educativo-didattico; il livello generale di conoscenze, le abilità e le competenze applicative acquisite, risultano adeguati per alcuni alunni piuttosto motivati, mentre per qualche altro sia per l'assenza dei prerequisiti necessari, che per la frequenza non assidua e la mancanza di uno studio appropriato a casa, gli obiettivi raggiunti sono minimi e comunque al di sotto delle aspettative iniziali. In rapporto alla programmazione curriculare, al contesto classe testé descritto e, al numero di ore svolte alla data odierna (n° 47 al 5 Maggio 2023), sono stati raggiunti sia pure in maniera diversificata dagli alunni, i seguenti obiettivi in termini di:

### **Conoscenze**

- Definizione di funzione, classificazione e relative proprietà;
- Dominio di funzioni con riguardo alle funzioni algebriche;
- Caratteristiche delle funzioni (intersezione con gli assi cartesiani, intervalli di positività e negatività, periodicità, crescita e decrescenza);
- Concetto di limite e suo approccio grafico;
- Calcolo di limiti e forme indeterminate più comuni;
- Statistica, scopo e fasi di un'indagine statistica, definizioni fondamentali, rappresentazione tabellare dei dati, grafici statistici;
- Medie statistiche e indici di dispersione dei dati.

### **Competenze**

- Acquisire il linguaggio e simbolismo matematico;
- Comprendere un problema, nei processi risolutivi e nell'argomentazione delle scelte effettuate;
- Sviluppare, senza eccessive pretese, le capacità logiche ed intuitive,

- Controllare il proprio processo di risoluzione e di competenze legate alla modellizzazione e all'impostazione della strategia risolutiva;

- Applicare le conoscenze in ambiti disciplinari, interpretando in termini matematici e con l'ausilio di grafici, situazioni dell'esperienza comune;

## **Abilità**

- Saper calcolare il dominio di funzioni algebriche e comprenderne il significato;
- Saper individuare le caratteristiche elementari di una funzione e tracciarne un grafico approssimato;
- Saper calcolare semplici limiti utilizzando le proprietà conosciute e saper risalire dai grafici, ai rispettivi limiti;
- Costruire e interpretare grafici appropriati per i dati statistici raccolti;
- Applicare i principali concetti di statistica descrittiva e insiemi di dati.

## **CONTENUTI DISCIPLINARI**

Alla data odierna (8 Maggio 2023) è stato svolto il seguente programma:

### **Richiami**

- Richiami di algebra: Equazioni e disequazioni intere e fratte di 1° grado; Equazioni e disequazioni intere e fratte di 2° grado.

### **Funzioni**

- Intervalli e intorno;
- Concetto di funzione, grafico di una funzione, classificazione di funzioni e proprietà (crescenza, decrescenza, periodicità, massimi e minimi);
- Dominio di funzioni analitiche e sua determinazione con riguardo alle funzioni algebriche;
- Intervalli di positività e negatività e intersezione con gli assi.

### **Limiti**

- Concetto di limite di una funzione e suo approccio grafico;
- Limite finito ed infinito per  $x$  che tende a un numero finito e infinito
- Limite destro e sinistro
- Calcolo di limiti;
- Forme indeterminate più comuni ( $\infty/\infty$ ,  $\infty-\infty$ ,  $0/0$ );
- Cenni sugli asintoti.

### **Statistica**

- Scopo e fasi di un'indagine statistica, definizioni fondamentali (carattere, modalità, popolazione, campione, frequenze assolute, relative e percentuali). Semplici tabelle statistiche e grafici (ortogrammi, istogrammi, aerogrammi e diagrammi cartesiani);

Da qui alla fine dell'anno si prevede di svolgere:

- Indici statistici: media aritmetica, moda, mediana, media ponderata. Indici di variabilità: campo di variazione, scarto semplice medio, scarto quadratico medio, varianza.

## **METODI D' INSEGNAMENTO**

- ✓ Lezione frontale nei momenti introduttivi e di raccordo tra le varie unità didattiche.
- ✓ Lezione in forma di dialogo interattivo aperto a raccogliere le richieste di chiarimento degli alunni

- ✓ Problem-solving con compiti di realtà per stimolare l'attenzione e la partecipazione degli alunni e accrescerne le competenze
- ✓ Lavoro di gruppo atto a stimolare il senso della socialità, dell'organizzazione e lo sviluppo delle capacità del singolo
- ✓ Insegnamento individualizzato per superare lacune e difficoltà a livello personale.

### **MEZZI E SPAZI UTILIZZATI**

- Libro di testo
- Fotocopie, schemi e mappe concettuali
- Aula d'informatica
- Lavagna LIM
- Piattaforma G Suite for Education tra cui Classroom, Google Meet e Google Drive

### **INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATI**

Periodicamente, compatibilmente con le poche ore settimanali a disposizione, sono stati messi in atto interventi di breve riepilogo volti a colmare le lacune degli alunni che presentavano maggiori difficoltà e a consolidare le conoscenze del gruppo classe in generale. Si è cercato inoltre di fornire gli strumenti di base per potenziare le cinque abilità.

### **CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI**

Le verifiche, volte ad accertare il livello di raggiungimento degli obiettivi in termini di conoscenze, abilità e competenze si sono basate specificatamente sull'acquisizione dei concetti esposti e sul materiale didattico presentato. Dato il poco tempo a disposizione, per quelle formative si è tenuto conto per lo più di: domande o interrogazioni brevi, esercitazioni individuali o di gruppo, questionari ed esercizi.

Le verifiche sommative per il controllo del profitto ai fini della valutazione sono state proposte al termine delle varie unità didattiche, o di parti significative delle stesse. Per esse sono state predisposte prove semi-strutturate o strutturate di riepilogo volte a verificare la comprensione dei concetti e la capacità di risolvere esercizi e problemi.

In particolare nella valutazione finale, si è tenuto conto:

- ✓ dei livelli di partenza dei singoli alunni e del gruppo classe
- ✓ dei progressi o regressi constatati
- ✓ del raggiungimento di obiettivi minimi
- ✓ delle capacità logiche manifestate
- ✓ del grado di interesse e di partecipazione al dialogo educativo-didattico
- ✓ delle risultanze delle prove scritte

Sono state effettuate almeno due verifiche sommative per trimestre. Sono state effettuate con prove semistrutturate e prove scritte.

Sciaca 08/05/2023

L'INSEGNANTE  
Prof. Michele Baldassano

**I.I.S.S. “ C. AMATO VETRANO”SCIACCA**

**ESAMI DI STATO a. s. 2022/ 2023**

**Materia:** Diritto E Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

**Classe:** V S – indirizzo S.E.O.A.

**N. ore settimanali:** 2

**Docente:** Michele Cirafisi

**Nuclei Tematici e loro articolazione in Moduli/UdA(vedi programmazione disciplinare)**

- MODULO A: Il sistema turistico e le fonti del diritto
- MODULO B: La legislazione turistica
- MODULO C: Le politiche di vendita nella ristorazione
- MODULO D: La programmazione aziendale

**Risultati di apprendimento(in termini di conoscenze, abilità,competenze)**

**Conoscenze**

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.
- Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore.
- Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del luogo di lavoro.
- Il problema della sicurezza alimentare. Il piano di controllo HACCP.
- Contratti delle imprese turistico ristorative: ristorazione, catering, banqueting.
- Responsabilità del ristoratore.
- Norme volontarie ISO 9000.
- Tecniche di marketing turistico.
- Strategia dell'impresa e scelte strategiche.
- Pianificazione e programmazione aziendale.
- Vantaggio competitivo.
- Controllo di gestione.
- Budget e controllo budgetario.
- Le fasi per realizzare un business plan.
- La fase di start up.

**Abilità**

- Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa di riferimento.
- Il DVR.
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione dei prodotti.
- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.
- Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa di riferimento.
- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari.
- I vantaggi di essere “chilometro zero”.

- Utilizzare le tecniche di marketing.
- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.
- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa.
- Redigere la contabilità di settore.
- Individuare fasi e procedure per redigere un business plan.

### **Competenze**

- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi turistici in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Gerarchia delle fonti del diritto in Italia.
- Le istituzioni dell'UE.
- Applicare la normativa in materia di impresa.
- Applicare la normativa in materia di sicurezza sul luogo di lavoro.
- Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Applicare la normativa sui contratti del settore ristorativo.
- Il sistema di qualità.
- Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.

### **Metodi e mezzi**

- Lezione frontale partecipata – Metodo induttivo e deduttivo
- Esercitazione guidata
- Problem solving, brain storming e analisi dei testi
- Libri di testo
- Riviste specializzate e informazioni da internet

### **Spazi e Tempi**

- Aula – Laboratorio di Informatica.
- Mod. A – 1° trimestre
- Mod. B – 2° trimestre
- Mod. C – 3° trimestre
- Mod. D – 3° trimestre

### **Criteri di Valutazione (rif. Regolamento di Valutazione)**

I criteri di valutazione adottati sono stati quelli indicati nel Piano dell'Offerta Formativa approvato dal Collegio dei Docenti.

**Michele Cirafisi**

# **ALLEGATI**

## GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA: ITALIANO

Candidato: \_\_\_\_\_ Classe V Sezione: \_\_\_\_\_

### PROVA DI TIPOLOGIA A – Analisi del testo

Indicatori generali	Descrittori			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	1-1.50 Confuse	2- 2.50 Parzialmente efficaci e poco puntuali	3-4 Complessivamente adeguate	5 Complete
<ul style="list-style-type: none"> <li>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</li> <li>Ricchezza e padronanza lessicale</li> </ul>	0,50 Scarse (Con molte imprecisioni e molti errori gravi)	1- 1.50 Parziali (Con qualche imprecisione e alcuni errori gravi);	2- 2.50 Adeguate (Con delle imprecisioni e alcuni errori non gravi);	3 Corrette
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</li> </ul>	1- 1.50 Scarse e/o scorrette	2- 2.50 Parzialmente presenti	3- 3.50 Complessivamente presenti e corrette	4 Presenti Approfonditi
<b>Indicatori specifici</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacità di comprendere il testo nel suo complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.</li> <li>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</li> </ul>	1- 1.50 Scarsi	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Adeguati	4 Completi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</li> <li>Interpretazione corretta e articolata del testo.</li> </ul>	1- 1.50 Scarse	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Complessivamente presenti	4 Presenti

Punteggio \_\_\_\_\_/

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA: ITALIANO**

Candidato: \_\_\_\_\_ Classe V Sezione: \_\_\_\_\_

**PROVA DI TIPOLOGIA B- Analisi e produzione di un testo argomentativo**

Indicatori generali	Descrittori			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	1-1.50 Confuse	2- 2.50 Parzialmente efficaci e poco puntuali	3- 4 Complessivamente adeguate	5 Complete
<ul style="list-style-type: none"> <li>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</li> <li>Ricchezza e padronanza lessicale</li> </ul>	0.50 Scarse (Con molte imprecisioni e molti errori gravi)	1- 1.50 Parziali (Con qualche imprecisioni e alcuni errori gravi);	2- 2.50 Adeguate (Con delle imprecisioni e alcuni errori non gravi);	3 Corrette e complete
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</li> </ul>	1- 1.50 Scarse e/o scorrette	2- 2.50 Parzialmente presenti	3- 3.50 Complessivamente presenti e corrette	4 approfonditi
Indicatori specifici				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</li> <li>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</li> </ul>	1- 1.50 Scarsi	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Adeguati	4 Completi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</li> </ul>	1- 1.50 Scarse	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Complessivamente presenti	4 Presenti

Punteggio \_\_\_\_\_/20

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA  
"Italiano"**

**Candidato:** \_\_\_\_\_ **Classe V Sezione:** \_\_\_\_\_

**PROVA DI TIPOLOGIA C- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità**

Indicatori generali	Descrittori			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	1-1.50 Confuse	2- 2.50 Parzialmente efficaci e poco puntuali	3 - 4 Complessivamente adeguate	5 Complete
<ul style="list-style-type: none"> <li>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</li> <li>Ricchezza e padronanza lessicale</li> </ul>	0.50 Scarse (Con molte imprecisioni e molti errori gravi)	1- 1.50 Parziali (con qualche imprecisioni e alcuni errori gravi);	2- 2.50 Adeguate (Con delle imprecisioni e alcuni errori non gravi);	3 Corrette
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</li> </ul>	1- 1,50 Scarse e/o scorrette	2- 2.50 Parzialmente presenti	3-3.50 Complessivamente e corrette	4 Approfonditi
<b>Indicatori specifici</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione</li> </ul>	1- 1,50 Scarsi	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Adeguati	4 Completi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</li> <li>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> </ul>	1- 1,50 Scarse	2- 2.50 Parziali	3- 3.50 Complessivamente presenti	4 Presenti

**Punteggio** \_\_\_\_\_ **/20**

### Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

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

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

### Allegato A 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 rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	

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