



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"ALESSANDRO MANZONI"

M I S T R E T T A



Ministero dell'Istruzione e del Merito
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA SICILIA
ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE ALESSANDRO MANZONI
VIA NAZIONALE, 182 - 98073 MISTRETTE (ME)
Codice Fiscale: 85000490830 Codice Meccanografico: MEIS001004

ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2022/2023
(ai sensi dell'Art.17 comma 1 D.Lgs n.62/2017 e art.10 O.M. n. 45 del 09/03/2023)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE QUINTA Sez. A

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
"A. FLORENA" – SANTO STEFANO DI CAMASTRA

COORDINATORE DI CLASSE

Prof.ssa Carmela Maria Ofria

DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Maria Grazia Antinoro

Approvato dal consiglio di classe il 11/05/2023 Prot. N° 0005529

Istituto di Istruzione Superiore "Alessandro Manzoni"

Via Nazionale, 182 - 98073 MISTRETTE

Con sedi associate: Liceo Classico e Liceo Scientifico – Mistretta

Istituto Tecnico per il Turismo - S. Stefano di Camastra - Istituto Tecnico Agrario - Caronia

Codice meccanografico MEIS001004 - C.F. 85000490830

Web: www.iismanzoni.edu.it - e-mail: MEIS001004@istruzione.it

Tel: +39 0921 381135 - Tel. D.S.: +39 0921 383528 - Fax: +39 0921 383390



SOMMARIO

PARTE PRIMA	3
1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE.....	3
1.1 Breve descrizione del contesto e presentazione dell’Istituto.....	3
1.2 Breve descrizione dell’indirizzo.....	3
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO.....	4
2.1 Profilo Professionale.....	4
2.2 Competenze specifiche.....	5
2.3 Quadro orario settimanale.....	6
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE.....	7
3.1 Composizione consiglio di classe.....	7
3.2 Commissari interni.....	7
3.3 Continuità docenti.....	8
3.4 Composizione della classe.....	9
3.5 Storia e presentazione della classe.....	9
3.6 Credito Scolastico anni precedenti.....	9
PARTE SECONDA	10
4. INDICAZIONI GENERALI SULL’ ATTIVITÀ DIDATTICA.....	10
4.1 Metodologie e strategie didattiche.....	10
4.2 Ambienti di apprendimento: strumenti e spazi del percorso formativo.....	10
4.3 Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento (PCTO).....	10
5. ATTIVITA’ E PROGETTI.....	12
5.1 Progetti d’Istituto.....	12
5.2 Partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti.....	13
5.3 Nuclei tematici nell’ambito dell’Educazione Civica.....	13
5.4 Unità di Apprendimento.....	14
6. SCHEDE INFORMATIVE SULLE SINGOLE DISCIPLINE.....	15
PARTE TERZA	38
7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI.....	38
7.1 Criteri di valutazione.....	38
7.2 Tabella attribuzione credito scolastico V anno (art. 15 D.Lgs. 62/2017).....	38
7.3 Criteri di assegnazione per il credito scolastico.....	38
7.4 Esami dei candidati con disabilità (art.24 O.M. n.45 del 09/03/2023).....	39
7.5 Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell’Esame di Stato.....	40
7.6 Griglie di valutazione.....	40
PARTE QUARTA	42
ALLEGATI.....	42
• ALLEGATO A – Sintesi triennio PCTO.....	42

- ALLEGATO B – UDA.....42
- ALLEGATI C – Relazioni e programmi disciplinari42
- ALLEGATI D – PEI e relazione finale42
- ALLEGATI E – Griglie di valutazione42

PARTE PRIMA

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto e presentazione dell'Istituto

Nel settembre del 2000, in seguito al piano di razionalizzazione scolastica, al Liceo Classico e al Liceo Scientifico "A. Manzoni" di Mistretta si uniscono l'Istituto Tecnico di Santo Stefano di Camastra e l'Istituto Agrario di Caronia.

Nasce così l'Istituto di Istruzione Superiore "Alessandro Manzoni", che abbraccia tutto il territorio dei Nebrodi occidentali. Gli alunni che lo frequentano, nei suoi vari indirizzi, provengono da diversi centri (Mistretta, S. Stefano di Camastra, Reitano, Motta d'Affermo, Castel di Lucio, Tusa, Castel di Tusa, Pettineo, Caronia, Acquadolci, San Fratello, Sant'Agata Militello) ubicati in tale area.

A Mistretta il "Regio Ginnasio" nasce nel lontano 1860 con "Decreto prodittoriale" di Giuseppe Garibaldi, confermato con D.M. nel 1862, e diventa Liceo Classico con l'acquisizione del triennio nel 1938.

Nell'anno scolastico 1963/64 viene istituito il Liceo Scientifico, come sezione annessa al Liceo Classico.

Dall'anno 2014/2015 è stata istituita la sezione di Liceo Scientifico – opzione Scienze applicate.

Nell'anno scolastico 2011/12, l'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente situato a Caronia, è stato trasformato in Istituto Tecnico Agrario ad indirizzo "Gestione dell'ambiente e del territorio".

Presso la sede di Santo Stefano di Camastra, dall'anno scolastico 2014/2015, è stata istituita una sezione di Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione, articolazione Enogastronomia e recentemente, dall'anno scolastico 2022/2023, è stata introdotta la curvatura Sportiva per il Tecnico Turistico.

1.2 Breve descrizione dell'indirizzo

In una moderna struttura che si affaccia sul litorale tirrenico, Via Marina, a Santo Stefano di Camastra, ha sede **l'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione, articolazione Enogastronomia**. Gli studenti dell'Istituto professionale alberghiero provengono da un contesto socio economico medio-basso, con famiglie generalmente monoreddito che hanno risentito, oltre che della grave crisi economica che ha investito l'Italia, anche della soppressione di numerose Istituzioni presenti fino a qualche anno fa a Mistretta e punto di riferimento per una vasta porzione di territorio che insiste principalmente sui Nebrodi Occidentali. Entrambi i fattori hanno contribuito all'aumento del tasso di disoccupazione con evidenti effetti negativi anche sulla popolazione scolastica, che è diminuita numericamente, e presenta una ridotta disponibilità economica che influisce negativamente su alcuni aspetti della vita scolastica (acquisto libri, partecipazione a viaggi d'istruzione, ecc....). Oltre al fenomeno dello "spopolamento" si registra un progressivo aumento della popolazione anziana. La situazione delle famiglie, pur rappresentando uno svantaggio dal punto di vista economico, presenta, tuttavia, elementi di grande positività rappresentati da un basso indice di separazioni e divorzi, di tossicodipendenza, di abbandono scolastico.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo Professionale

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi Alberghieri e la Ristorazione, articolazione Enogastronomia" al termine del percorso quinquennale possiede 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 ristorazione; 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.

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. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione Enogastronomia, conseguono i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze: controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

2.2 Competenze specifiche

Competenze relative all'area di indirizzo

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento, tipici del profilo di indirizzo.

Competenze specifiche del profilo di indirizzo	
1	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.
2	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.
3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4	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 e equilibrati
5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
6	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.
7	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 <i>Made in Italy</i> .
8	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.
9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10	Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i> , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
11	Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> 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.

2.3 Quadro orario settimanale

Discipline	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3	3	2
Lingua francese	2	2	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	/	/	/
Scienze integrate (scienze della terra, fisica, chimica e biologia)	2	2	/	/	/
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Scienza degli alimenti	2	2	/	/	/
Laboratorio enogastronomia cucina	2	2	4	4	4
Laboratorio enogastronomia bar, sala e vendita	2	2	2	2	3
Laboratorio di accoglienza turistica	2	2	/	/	/
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2	/	/	/
Scienza e cultura dell'alimentazione	/	/	4	4	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	/	/	4	4	4
<i>Totale ore settimanali</i>	32	32	32	32	32

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME e NOME	Disciplina
Ofria Carmela Maria	Italiano e Storia
Speciale Eliana	Lingua Inglese
Savoca Luciana Domenica	Matematica
Turco Liveri Vincenza	Lingua Francese
Polillo Sandra	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Conoscenti Gioacchino	Laboratorio di Sala e Vendita
Macchione Giacomo	Scienza e cultura dell'alimentazione
Ferrarotto Rosina	Religione cattolica
Biondo Carmelo	Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore cucina
Castrogiovanni Natalia	Scienze motorie e sportive
Saporito Giuseppa Salvatrice	Sostegno

Dirigente Scolastico	Prof.ssa Maria Grazia Antinoro
Coordinatore di Classe	Prof.ssa Carmela Maria Ofria
Segretario	Prof.ssa Giuseppa Salvatrice Saporito
Rappresentanti genitori	Omissis
Rappresentanti alunni	Omissis

3.2 Commissari interni

Docenti	Discipline
Biondo Carmelo	Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore cucina
Macchione Giacomo	Scienza e cultura dell'alimentazione
Polillo Sandra	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

3.3 Continuità docenti

Disciplina	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Lingua e letteratura italiana	Ofria Carmela Maria	Ofria Carmela Maria	Ofria Carmela Maria
Storia	Ofria Carmela Maria	Ofria Carmela Maria	Ofria Carmela Maria
Matematica	Virzi Adriana	Morello Antonino	Savoca Luciana Domenica
Lingua inglese	Mazzeo Rosanna	Mazzeo Rosanna	Speciale Eliana
Lingua francese	Canfora Antonella	Turco Liveri Vincenza	Turco Liveri Vincenza
Scienze motorie e sportive	Agnello Vincenzo	La Spada Giuseppe	Castrogiovanni Natalia
Religione	Cangemi Rosalba	Ferrarotto Rosina	Ferrarotto Rosina
Laboratorio enogastronomia cucina	Piscopo Francesco	Curcio Giuseppina	Biondo Carmelo
Laboratorio enogastronomia sala e vendita	Conoscenti Gioacchino	Conoscenti Gioacchino	Conoscenti Gioacchino
Scienza e cultura dell'alimentazione	Messina Salvatore	Simonella Stefano	Macchione Giacomo
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Piccionello Alessandra	Piccionello Alessandra	Polillo Sandra
Sostegno	/	Saporito Giuseppa Salvatrice	Saporito Giuseppa Salvatrice

3.4 Composizione della classe

	ALUNNO	DATA DI NASCITA
1	OMISSIS	
2	OMISSIS	
3	OMISSIS	
4	OMISSIS	
5	OMISSIS	
6	OMISSIS	
7	OMISSIS	

3.5 Storia e presentazione della classe

omissis

3.6 Credito Scolastico anni precedenti

La tabella seguente riporta i crediti scolastici degli alunni nel terzo e quarto anno:

	Alunno	Credito 3° anno	Credito 4° anno
1	Omissis		
2	Omissis		
3	Omissis		
4	Omissis		
5	Omissis		
6	Omissis		
7	Omissis		

PARTE SECONDA

4. INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

4.1 Metodologie e strategie didattiche

Il consiglio di classe al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, ha messo in atto diverse strategie e si è avvalso degli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento/apprendimento”:

- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Lezione cooperativa
- Metodo induttivo e deduttivo
- Scoperta guidata
- Lavori di gruppo
- Problem solving
- Brain storming
- Analisi dei casi
- Attività laboratoriale
- Viaggi di istruzione e visite guidate

4.2 Ambienti di apprendimento: strumenti e spazi del percorso formativo

La relazione di insegnamento-apprendimento è stata caratterizzata dalla pluralità di mezzi e strumenti adeguati all'esercizio di una didattica inclusiva e motivante, soprattutto per gli alunni più fragili dal punto di vista cognitivo ed emotivo, con l'uso di:

- libri di testo;
- riviste specializzate e opere di consultazione generale;
- materiale bibliografico fornito in fotocopie per approfondimenti e ricerche;
- laboratori e strumentazione audiovisiva;
- prodotti per la didattica multimediale.

4.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)

L'Alternanza Scuola Lavoro, introdotta dal D.lgs. 77 del 2005, divenuta obbligatoria con la Legge 107/2015, è stata ridefinita come Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) con la Legge 145 del 30 dicembre 2018.

Il processo di orientamento è diventato pertanto **parte integrante del percorso educativo e i PCTO, obbligatori** per tutti gli studenti dell'**ultimo triennio**, hanno offerto la possibilità di sviluppare **competenze trasversali**.

A seconda degli indirizzi di studio, dei bisogni formativi dell'utenza, delle caratteristiche del contesto socio-economico di riferimento (ciascuno studente ha svolto il percorso presso il proprio Comune di

residenza), le scelte progettuali dell'IIS "A. Manzoni" di Mistretta, sono state personalizzate e diversificate.

Gli studenti hanno svolto le attività sotto la responsabilità dell'Istituzione Scolastica con progetti attuati sulla base di apposite convenzioni sottoscritte con Enti pubblici, Istituzioni culturali e educative, Imprese e Aziende, servizi commerciali, studi professionali, strutture sanitarie e farmaceutiche, che si sono dimostrate disponibili a co-progettare con la scuola percorsi formativi di diverse tipologie.

I PCTO, in base alla normativa vigente e all'organizzazione interna definita dall'Istituto Manzoni, sono stati svolti in orario curricolare nel periodo compreso tra il mese di febbraio e il mese di marzo, consentendo a ciascuno degli studenti:

- di approcciarsi al "lavoro" attraverso l'integrazione e la valorizzazione di conoscenze teoriche con esperienze pratiche;
- di arricchire la formazione conseguita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- di meglio orientarsi, nelle future prospettive di studio o lavoro, valorizzando le vocazioni personali, gli interessi maturati e gli stili individuali di apprendimento.

Le competenze acquisite nel corso delle esperienze di PCTO sono state accertate dai tutor esterni divenendo parte integrante della valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono. Gli esiti hanno rappresentato utili elementi di riferimento per la valutazione del comportamento, contribuendo **alla definizione del credito scolastico**.

La certificazione finale delle competenze acquisite dagli studenti al termine del percorso di studi rappresenta parte integrante del **curriculum dello studente**, allegato al diploma finale rilasciato in esito al superamento dell'esame di Stato.

Al presente documento si allega il report sintetico delle attività svolte triennio.

VEDI ALLEGATO A

5. ATTIVITA' E PROGETTI

5.1 Progetti d'Istituto

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, alle iniziative culturali, sociali e sportive, visite di istruzione proposte dall'Istituto e di seguito elencate:

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA			
SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate	Frantoio di Acquedolci, in collaborazione con "Nebrodi Madonie" e "Slow food"		
Progetti e Manifestazioni culturali	"Expocook"	Palermo	
	Incontro con l'autore Danilo Sulis, autore del libro "Da radio aut a radio 100 passi"	Aula Magna "A. Florena"	1 ora, 30 min.
	Corso arbitro di calcio	Aula Magna "A. Florena"	4 ore
	Bullismo e cyberbullismo-incontro con i Carabinieri	Aula Magna "A. Florena"	2 ore
	Torneo di pallavolo	Palestra "A. Florena"	2 giornate scolastiche
	Proiezione film	Cinema Glauco: "La stranezza", "La chiave di Sarah"	2 ore ciascuno
	Progetto "Ambasciatori di sicurezza"	Mistretta	2 ore
	Convegno "Fare impresa", organizzato in occasione del gemellaggio con l'istituto alberghiero di Alia	Aula Magna "A. Florena"	2 ore

Incontri con esperti	Seminario “Mare tra legalità e sostenibilità”	Aula Magna “A. Florena”	2 ore
Orientamento	Orienta Sicilia Orientamento UniMe	Palermo Messina	
Gare e/o concorsi			
Progetti PON			

5.2 Partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti

Nella classe non sono presenti alunni che hanno ricoperto il ruolo di rappresentante del Consiglio di Istituto /Consulta Provinciale degli studenti.

5.3 Nuclei tematici nell’ambito dell’Educazione Civica

La legge 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l’insegnamento dell’Educazione Civica, in tutti gli indirizzi di studio, prevedendo un minimo di 33 ore per ciascun anno scolastico da svolgere, in via ordinaria, nell’ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da uno o più docenti della classe o del Consiglio di Classe cui l’insegnamento è affidato con delibera del Collegio dei docenti su proposta degli stessi docenti della classe o del consiglio di classe.

La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento e, pertanto, l’Educazione Civica supera i canoni di una tradizionale disciplina e si coniuga con le materie di studio al fine di sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari.

Nuclei tematici	Discipline coinvolte
- Il Parlamento. - Il Presidente della Repubblica. - il Governo. - La Magistratura.	Diritto
- Le istituzioni della Comunità Europea. - L’Organizzazione delle Nazioni Unite. - L’Inno e la Bandiera nazionale	Italiano
- Eccellenze territoriali e agroalimentari, la sicurezza alimentare - La tutela del made in Italy, le frodi alimentari, valorizzazione dei prodotti del proprio territorio, tracciabilità e filiera produttiva.	Cucina
- Eccellenze territoriali e agroalimentari. I marchi di qualità (DOP, IGP, DOCG ecc.)	Scienze e cultura dell’alimentazione
- I rischi e le insidie che l’ambiente digitale comporta.	Matematica

5.4 Unità di Apprendimento

Titolo del percorso	Discipline coinvolte	Risultati di apprendimento (riferiti alle competenze chiave europee e al PECUP per singole discipline)
MADE IN ITALY NEL MONDO	Tutte le discipline afferenti alla classe	Individuare collegamenti e relazioni
		Competenza digitale
		Comunicazione nella madre lingua e nelle lingue straniere
		Acquisire metodi, concetti, atteggiamenti indispensabili ad interrogarsi, osservare e comprendere il mondo
		Collaborare e partecipare. Agire in modo autonomo
		Consapevolezza ed espressione culturale
		Consapevolezza ed espressione culturale

VEDI ALLEGATO B

6. SCHEDE INFORMATIVE SULLE SINGOLE DISCIPLINE

Materia: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA	
Finalità	Far acquisire agli studenti conoscenza e consapevolezza di sé. Promuovere la partecipazione consapevole, responsabile e autonoma degli studenti alle attività comuni.
Obiettivi didattici raggiunti	Sviluppare e potenziare la capacità di entrare in relazione con gli altri: ascoltare, intervenire, confrontare idee ed esperienze. Rispettare se stessi, gli altri, l'ambiente circostante. Acquisire la capacità di lavorare in gruppo con senso di responsabilità. Migliorare la disponibilità ad ascoltare le opinioni altrui e a collaborare con i compagni e gli insegnanti anche nella prospettiva di un inserimento nella società e nel mondo del lavoro.
contenuti trattati generali	<p>Il sistema HACCP La sicurezza sui luoghi di lavoro Il primo soccorso</p> <p>Classificazione “a prezzo fisso - a prezzo vario – concordato – programmato” La grafica, la forma, l’impaginazione Aspetto gastronomico “criteri di composizione e abbinamento” Aspetto tecnico “menu per tipologia ristorativa – di pasto - di clientela”</p> <p>Gli spazi in cucina Il centro produzione pasti La distribuzione degli alimenti I macchinari dell’area di produzione</p> <p>I sistemi di cottura La presentazione delle vivande La cucina innovativa: cucina rivisitata, Lo studio del piatto e l’arte della presentazione Il catering Il banqueting</p>
Spazi e tempi	AULA TRADIZIONALE LABORATORI
Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)	LIBRI DI TESTO LEZIONI MULTIMEDIALI EVENTI VARI SIA INTERNI CHE ESTERNI MAPPE CONCETTUALI

Metodi	Lezioni frontali e dialogate Lavori di ricerca e di approfondimento
Criteri e strumenti di valutazione	Gli strumenti più ricorrenti sono: intervento spontaneo, colloquio e questionario.
Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi	Approfondimento sui prodotti a marchio (DOP,IGP,STP) Approfondimento prodotti BIO.
Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti	Rispettano il regolamento d'istituto e frequentano regolarmente le lezioni. Rispettano in modo costante e responsabile le persone che operano nella scuola.

Materia: INGLESE

Finalità	<ul style="list-style-type: none">• Consolidare la capacità di organizzare il lavoro in modo autonomo e responsabile, rispettando procedure, consegne e scadenze• Acquisire e assimilare in maniera consapevole i contenuti e le strutture specifiche di ogni disciplina, attraverso uno studio problematico e non mnemonico o nozionistico• Acquisire/rafforzare la padronanza dei linguaggi disciplinari specifici• Potenziare le abilità espressive in lingua italiana e straniera• Potenziare e stimolare le abilità artistico-espressive e/o tecnico-professionali• Sviluppare le abilità argomentative• Potenziare la capacità di esporre un argomento (in forma scritta e/o orale) in modo corretto, chiaro, sintetico e pertinente, adeguando l'esposizione - comunicazione allo scopo e/o al destinatario• Potenziare la capacità di relazionare e gerarchizzare gli argomenti all'interno di un discorso, distinguendo criticamente dati o concetti tra fondamentali e accessori• Avviare/rafforzare la capacità di progettare e produrre elaborati di diverso tipo, disponendo di adeguate tecniche compositive, padroneggiando i linguaggi specifici e/o tecniche progettuali e utilizzando i contenuti acquisiti• Avviare/rafforzare la capacità di pianificare e realizzare una ordinata esposizione orale dei contenuti acquisiti, che tenga conto della complessità dei problemi e del quadro di confronti e relazioni disciplinari e interdisciplinari• Potenziare la capacità di operare deduzioni e induzioni e di applicare procedimenti analitici e sintetici• Acquisire/rafforzare una mentalità scientifica basata sul metodo di indagine sperimentale• Sviluppare le capacità logico-matematiche attraverso il metodo induttivo e deduttivo, la concettualizzazione degli argomenti, la risoluzione dei problemi•Cogliere - nelle sue linee fondamentali - la prospettiva storica dei fenomeni nella loro evoluzione• Acquisire/potenziare l'attitudine alla autovalutazione.
Obiettivi didattici raggiunti	La maggior parte degli studenti hanno sviluppato le seguenti competenze, con risultati più o meno soddisfacenti: Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità, su argomenti generali, di studio e di lavoro.

	<p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo.</p> <p>Utilizzare il lessico di settore nel contesto scolastico e lavorativo.</p> <p>Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</p>
<p>contenuti trattati generali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Self-presentation through the European CV (English format) • Individual Work experience summary (PCTO) <p><u>UDA Made in Italy</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Description of a product which represents the Italian excellence • Creation of an advertisement <p>Libro di testo di riferimento: Cook Book Club Compact, Zanichelli Editore 2022</p> <p>Module 3 On the plate</p> <p><u>Unit 1 Cooking Methods</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Name healthy cooking methods • Examples of healthy methods, eg steaming • Name unhealthy cooking methods • Examples of healthy methods, eg frying <p><u>Unit 3 Meals and Menus</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Name different types of menu • Characteristics of à la carte menu • Characteristics of a fixed menu <p><u>Unit 4 On the Table</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Description of a regional dish • Opinion about regional dish of their choice <p>Module 2 My dream Job</p> <p><u>Unit 1 My workplace</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • What HACCP stands for • Main purpose of HACCP • 4 types of hazard
<p>Spazi e tempi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • aula tradizionale • aula virtuale • laboratori
<p>Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo • aula informatica • lavagna interattiva

Metodi	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezioni frontali e dialogate ● Cooperative learning ● Lezioni multimediali ● Problem solving ● Lavori di ricerca individuali e di gruppo ● Attività laboratoriale ● Flipped classroom ● Brainstorming ● Peer education ● DID
Criteri e strumenti di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ● griglie di valutazione delle singole discipline
Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi	<ul style="list-style-type: none"> ● Pausa didattica dopo il primo trimestre; ● Interventi individualizzati di recupero.
Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti	<ul style="list-style-type: none"> ● Griglia comportamento

Materia: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SALA E VENDITA	
Finalità	Far acquisire conoscenze, competenze e capacità che portino gli studenti ad una buona formazione culturale e professionale.
Obiettivi didattici raggiunti	Formare la professionalità, fornendo le conoscenze e sviluppando le abilità e le competenze adeguate per un qualificato inserimento nel mondo del lavoro.
contenuti trattati generali	<p>La classificazione dei vini L'invecchiamento del vino Le attrezzature del Sommelier La degustazione del vino: esame visivo, olfattivo, gustativo Enografia nazionale e internazionale Gli abbinamenti cibo-vino e i menu La cucina di sala I servizi di catering e banqueting Elementi di organizzazione e gestione dell'impresa ristorativa Gli stili di servizio La brigata di sala e di bar La birra L'olio e l'aceto L'acqua Le etichette alimentari</p>
Spazi e tempi	AULA TRADIZIONALE LABORATORI
Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)	LIBRI DI TESTO EVENTI VARI SIA INTERNI CHE ESTERNI
Metodi	Lezioni frontali e dialogate Lavori di ricerca e di approfondimento
Criteri e strumenti di valutazione	Gli strumenti più ricorrenti sono: intervento spontaneo, colloquio e questionario.
Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi	Approfondimento sulla classificazione dei vini. Abbinamento cibo-vino e menù.

Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti	Rispettano pienamente il regolamento di Istituto, frequentano regolarmente le lezioni. Rispettano in modo costante e responsabile le persone che operano nella Scuola, i compagni, le cose e l'ambiente scolastico.
--	---

Materia: MATEMATICA	
Finalità	Studio dei fenomeni collettivi suscettibili di misura e di descrizione quantitativa e studio dei modi di scegliere, raggruppare ed ordinare oggetti appartenenti ad uno o più insiemi finiti
Obiettivi didattici raggiunti	Obiettivi raggiunti sufficientemente
contenuti trattati generali	Statistica descrittiva e calcolo combinatorio
Spazi e tempi	<ul style="list-style-type: none"> ● aula tradizionale
Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)	Progetti e problemi
Metodi	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezioni frontali e dialogate ● DID
Criteri e strumenti di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ● griglie di valutazione delle singole discipline
Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi	<ul style="list-style-type: none"> ● Pausa didattica dopo il primo trimestre
Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti	<ul style="list-style-type: none"> ● Griglia comportamento

Materia: RELIGIONE CATTOLICA	
Finalità	<p>Riconoscere il valore etico della vita umana attraverso la consapevolezza della dignità della persona, della libertà di coscienza, della responsabilità verso se stessi, gli altri e il mondo, aprendosi alla ricerca della verità e di un'autentica giustizia sociale e all'impegno per il bene comune e la promozione della pace.</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.</p>
Obiettivi didattici raggiunti	La classe ha acquisito conoscenze complete ed approfondite. Ha inciso costruttivamente nel dialogo educativo, rielaborando i contenuti con capacità critica e personale, esposti con linguaggio pertinente ed adeguato.
contenuti trattati generali	<ul style="list-style-type: none"> - L'etica della vita. - La fede in dialogo: cultura, scienza, tecnologia. - La Chiesa nel XX° sec.
Spazi e tempi	<ul style="list-style-type: none"> ● aula tradizionale ● aula virtuale ● laboratori
Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)	<ul style="list-style-type: none"> - libro di testo; - documenti conciliari; - Lettere encicliche; - Filmati e documentari con ricostruzioni scientifiche; testimonianze e reportage;
Metodi	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezioni frontali e dialogate ● Cooperative learning ● Lezioni multimediali ● Problem solving ● Lavori di ricerca individuali e di gruppo ● Attività laboratoriale ● Flipped classroom ● Brainstorming ● Peer education ● DID
Criteri e strumenti di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ● griglie di valutazione delle singole discipline

Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi	<ul style="list-style-type: none">● Pausa didattica dopo il primo trimestre;● Interventi individualizzati di recupero.
Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti	<ul style="list-style-type: none">● Griglia comportamento

Materia: SCIENZE MOTORIE	
Finalità	Padronanza delle abilità motorie di base. Conoscenza e rispetto delle regole sportive. Collaborare, cooperare e interagire nel gruppo
Obiettivi didattici raggiunti	Avere una sufficiente conoscenza del corpo umano. Avere consapevolezza dell'esistenza di diverse abitudini di vita. Avere consapevolezza delle possibilità di prevenire i rischi per la salute. Avere consapevolezza dei rischi connessi a comportamenti inadeguati.
contenuti trattati generali	Conoscere l'apparato locomotore in tutte le sue competenze in particolare il sistema muscolare. Conoscere i comportamenti da adottare per preservare la propria salute. Conoscere alcuni traumi fisico sportivi.
Spazi e tempi	<ul style="list-style-type: none"> ● aula tradizionale ● palestra ● campo sportivo
Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)	Progetto racchette di classe
Metodi	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezioni frontali e dialogate ● Cooperative learning ● Lezioni multimediali ● Lavori di ricerca individuali e di gruppo ● Attività laboratoriale
Criteri e strumenti di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ● griglie di valutazione delle singole discipline
Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi	<ul style="list-style-type: none"> ● Pausa didattica dopo il primo trimestre; ● Interventi individualizzati di recupero.
Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti	<ul style="list-style-type: none"> ● Griglia comportamento

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

<p>Finalità</p>	<p>Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva concorre a far conseguire allo studente le seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi 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; ● 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 valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy; ● 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; ● progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.
<p>Obiettivi didattici raggiunti</p>	<p>Saper</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. ● Interpretare gli indicatori macroeconomici. ● Individuare gli elementi della bilancia dei pagamenti e della bilancia turistica. ● Calcolare gli indici di turisticità e di ricettività. ● Identificare le nuove tendenze del turismo. ● Interpretare il potere del consumatore. ● Individuare le tendenze dei consumi alimentari in Italia. ● Individuare le caratteristiche della ristorazione moderna. <p>Saper</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Individuare le funzioni del marketing. ● Analizzare l'ambiente politico, economico e sociale in cui opera un'impresa turistica/ristorativa ● Analizzare la domanda e la concorrenza. ● Individuare la strategia di targeting più idonea. ● Utilizzare le leve di marketing mix con particolare attenzione agli strumenti digitali. ● Individuare gli elementi e le fasi di redazione di un piano di marketing

	<ul style="list-style-type: none"> ● Effettuare l'analisi SWOT. ● Redigere un semplice piano di marketing di un'impresa turistico/ristorativa. <p>Saper</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Individuare le funzioni e le fasi della pianificazione strategica. ● Distinguere i diversi obiettivi strategici e individuare le strategie più idonee per raggiungerli. ● Identificare il vantaggio competitivo di una impresa. ● Individuare la funzione, il contenuto e la struttura di un piano aziendale. ● Individuare la funzione, il contenuto e la struttura del budget generale. ● Redigere i principali budget settoriali e il budget economico di un'impresa ristorativa. ● Leggere e interpretare un business plan di una impresa ricettiva <p>Saper</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Individuare i principi su cui si basa la normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare. ● Individuare le funzioni del sistema di autocontrollo HACCP. ● Individuare le procedure di controllo esterno e gli enti preposti ● Distinguere tra rintracciabilità e tracciabilità. ● Distinguere gli scopi e le caratteristiche dei marchi di qualità. ● Distinguere le caratteristiche proprie dei contratti del settore ristorativo. ● Individuare diritti, obblighi e responsabilità delle parti nelle singole tipologie di contratto.
<p>Contenuti trattati generali</p>	<p>Le dinamiche del mercato turistico e ristorativo</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Turismo ed economia ● Le dinamiche del turismo ● Abitudini alimentari ed economica del territorio <p>Il Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tecniche di marketing turistico ● Il piano Marketing <p>Gestione strategica, Budget e Business plan</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La pianificazione strategica e la programmazione ● Il Budget ● Il Business plan <p>La normativa di settore</p> <ul style="list-style-type: none"> ● L'igiene alimentare ● La disciplina dei contratti
<p>Spazi e tempi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Aula tradizionale ● Aula virtuale ● Laboratori

Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo ● Presentazioni in power point ● Articoli tratti da riviste e quotidiani ● Casi aziendali ● Lavagna tradizionale e lim
Metodi	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezioni dialogate ● Lezioni multimediali ● Brainstorming ● Problem solving ● Peer education ● Lavori di ricerca individuali e di gruppo ● Attività laboratoriale ● DID
Criteri e strumenti di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ● Griglie di valutazione delle singole discipline
Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi	<ul style="list-style-type: none"> ● Pausa didattica dopo il primo trimestre
Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti	<ul style="list-style-type: none"> ● Griglia comportamento

Materia: ITALIANO

Finalità	<p>L'insegnamento dell'italiano, a conclusione del triennio, si propone di far acquisire agli allievi:</p> <ul style="list-style-type: none">• La conoscenza delle tecniche di analisi dei testi letterari, sia poetici che narrativi• La conoscenza delle tecniche argomentative e di riflessione critica• Una più raffinata capacità di analisi e di contestualizzazione del testo letterario• Una più piena padronanza del mezzo linguistico in ricezione e produzione, sia orale che scritto• La conoscenza dei contenuti letterari relativi al periodo compreso tra Ottocento e Novecento• La conoscenza dei testi letterari più significativi del periodo sopra indicato• La conoscenza dell'opera, del pensiero, della poetica, dello stile degli autori presi in esame• La consapevolezza della specificità e complessità del fenomeno letterario• La consapevolezza dello spessore storico e culturale della lingua letteraria• La capacità di istituire collegamenti fra i vari ambiti del sapere• Un interesse più specifico per le opere letterarie attraverso l'accostamento a testi di vario genere e l'analisi di esse• Le conoscenze, le capacità e le competenze per una buona formazione culturale e professionale.
Obiettivi didattici raggiunti	<p>Gli obiettivi didattici redatti all'inizio dell'anno in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati raggiunti con i seguenti risultati: un gruppo di allievi ha partecipato alle attività didattiche svolte, con serietà e applicazione sia nella vita di classe, che nel lavoro domestico, raggiungendo un livello più che discreto; un altro gruppo di alunni, malgrado l'impegno dimostrato, ha conseguito un risultato sufficiente; un altro gruppo ha dimostrato un interesse e un impegno poco appropriati soprattutto nel lavoro personale, pertanto il livello è appena sufficiente.</p> <p>I programmi svolti hanno tenuto conto del ritmo di impegno e di apprendimento degli alunni.</p>
contenuti trattati generali	<p>Il Romanticismo europeo e italiano, Alessandro Manzoni, Giacomo Leopardi. Positivismo, Realismo, Naturalismo, Verismo, Giovanni Verga. La situazione storico-letteraria dopo il Positivismo, La Scapigliatura. Il Simbolismo, Il Decadentismo, Giovanni Pascoli, Gabriele D'Annunzio. La poesia del primo Novecento: Il Crepuscolarismo. La crisi del romanzo; Luigi Pirandello. L'Ermetismo: Giuseppe Ungaretti.</p>

Spazi e tempi	<ul style="list-style-type: none"> ● aula tradizionale ● aula virtuale
Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)	Libro di testo, appunti
Metodi	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezioni frontali e dialogate ● Cooperative learning ● Lezioni multimediali ● Problem solving ● Lavori di ricerca individuali e di gruppo ● Attività laboratoriale ● Flipped classroom ● Brainstorming ● Peer education ● DID
Criteri e strumenti di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ● griglie di valutazione delle singole discipline
Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi	<ul style="list-style-type: none"> ● Pausa didattica dopo il primo trimestre; ● Interventi individualizzati di recupero.
Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti	<ul style="list-style-type: none"> ● Griglia comportamento

Materia: FRANCESE	
Finalità	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. - Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
Obiettivi didattici raggiunti	<ul style="list-style-type: none"> - uso appropriato ed efficace della lingua francese a scopo comunicativo - Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali
contenuti trattati generali	La cuisine française. Le système de conservation. L'alimentation et la santé. Le système HACCP.
Spazi e tempi	<ul style="list-style-type: none"> ● aula tradizionale ● aula virtuale ● laboratori
Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)	Libro di testo, Presentazioni powerpoint, dispense a cura del docente. LIM.
Metodi	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezioni frontali e dialogate ● Cooperative learning ● Lezioni multimediali ● Problem solving ● Lavori di ricerca individuali e di gruppo ● Attività laboratoriale ● Flipped classroom ● Brainstorming
Criteri e strumenti di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ● griglie di valutazione delle singole discipline

Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi	<ul style="list-style-type: none">● Pausa didattica dopo il primo trimestre;● Interventi individualizzati di recupero.
Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti	<ul style="list-style-type: none">● Griglia comportamento

Materia: STORIA	
Finalità	<p>L'insegnamento della storia, a conclusione del triennio, si propone di far acquisire agli allievi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la capacità di problematizzare eventi, teorie, costumi e credenze radicate • l'interesse per il passato e per la sua analisi • la capacità di riflettere, alla luce delle esperienze del passato, sulla complessità del presente • la capacità di collocare nello spazio e nel tempo fatti ed eventi della storia con un linguaggio specifico • la conoscenza di culture diverse per ampliare i propri orizzonti culturali • la consapevolezza del cambiamento e delle diversità dei tempi storici, attraverso il confronto tra epoche • la capacità di creare collegamenti con altre discipline
Obiettivi didattici raggiunti	<p>Gli obiettivi didattici redatti all'inizio dell'anno in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati raggiunti con i seguenti risultati: un gruppo di allievi ha partecipato alle attività didattiche svolte, con serietà e applicazione sia nella vita di classe, che nel lavoro domestico, raggiungendo un livello più che discreto; un altro gruppo di alunni, malgrado l'impegno dimostrato, ha conseguito un risultato sufficiente; un altro gruppo ha dimostrato un interesse e un impegno poco appropriati soprattutto nel lavoro personale, non raggiungendo tutti gli obiettivi didattici prefissati, pertanto il livello è appena sufficiente. I programmi svolti hanno tenuto conto del ritmo di impegno e di apprendimento degli alunni.</p>
contenuti trattati generali	<p>IL PRIMO OTTOCENTO: La Restaurazione, L'Europa e l'Italia, 1830-1848, Le rivoluzioni del 1848. La seconda Restaurazione. IL SECONDO OTTOCENTO: L'Unità d'Italia, La guerra di secessione americana, L'Italia dall'Unità alla fine del secolo, La seconda rivoluzione industriale. IL PRIMO NOVECENTO. POLITICHE DI POTENZA, GUERRE, RIVOLUZIONI: Le grandi potenze. Colonialismo e imperialismo, L'Italia dei primi anni del Novecento. L'Età giolittiana; La prima guerra mondiale; La rivoluzione sovietica; L'EUROPA E IL MONDO TRA LE DUE GUERRE, 1920-1940: L'Italia, il primo dopoguerra, il Fascismo; Gli Stati Uniti; La Germania. Il primo dopoguerra, il Nazismo; L'Unione Sovietica. Da Lenin a Stalin (cenni); L'Europa. Democrazie e totalitarismi; La seconda guerra mondiale (cenni).</p>
Spazi e tempi	<ul style="list-style-type: none"> • aula tradizionale • aula virtuale

Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)	Libro di testo
Metodi	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezioni frontali e dialogate ● Cooperative learning ● Lezioni multimediali ● Problem solving ● Lavori di ricerca individuali e di gruppo ● Attività laboratoriale ● Flipped classroom ● Brainstorming ● Peer education ● DID
Criteri e strumenti di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ● griglie di valutazione delle singole discipline
Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi	<ul style="list-style-type: none"> ● Pausa didattica dopo il primo trimestre; ● Interventi individualizzati di recupero.
Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti	<ul style="list-style-type: none"> ● Griglia comportamento

Materia: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Finalità	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
Obiettivi didattici raggiunti	<p>Gli obiettivi prefissati in sede di programmazione iniziale sono stati complessivamente raggiunti. La maggior parte degli alunni ha conseguito conoscenze, capacità e competenze sufficienti, in alcuni casi buone o più che buone. Pochi mostrano di conoscere gli argomenti trattati in modo più approssimativo, limitandosi ad una esposizione talvolta mnemonica e sommaria.</p>
contenuti trattati generali	<p>I nuovi prodotti alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti • Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare • Gli integratori alimentari • Gli alimenti funzionali • I novel foods • Gli alimenti geneticamente modificati. <p>La dieta in condizioni fisiologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti generali della dieta • La dieta nell'età evolutiva. • La dieta del neonato a del lattante. • L'alimentazione complementare • La dieta del bambino • La dieta dell'adolescente • La dieta dell'adulto • La piramide alimentare • La dieta in gravidanza • La dieta della nutrice • La dieta della terza età <p>Diete e stili alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dieta e benessere • Stili Alimenti • La dieta mediterranea

	<ul style="list-style-type: none"> • La dieta vegetariana • La dieta macrobiotica • La dieta eubiotica • La dieta nordica • La dieta e lo sport <p>La dieta in condizione patologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dieta e malattie cardiovascolari • Dieta e malattie del metabolismo • Dieta e malattie dell'apparato digerente • Allergie e intolleranze alimentari • Alimentazione e tumori. <p>Cibo e Religioni :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose • Le regole alimentari nella tradizione Ebraica • Le regole alimentari nel Cristianesimo • Le regole alimentari nell'Islam <p>Sistema HACCP e certificazioni di qualità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Igiene degli alimenti • I Manuali di Buona Prassi Igienica • Autocontrollo e HACCP • Il controllo ufficiale degli alimenti • Le frodi alimentari • Le certificazioni di qualità
Spazi e tempi	<ul style="list-style-type: none"> • aula tradizionale • aula virtuale
Materiali utilizzati (testi, documenti, esperienze, progetti e situazioni/problemi)	<p>Libri Di Testo</p> <p>Lezioni Multimediali</p>
Metodi	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali e dialogate • Lezioni multimediali • Problem solving • Lavori di ricerca individuali e di gruppo • DID
Criteri e strumenti di valutazione	<p>Griglie di valutazione delle singole discipline.</p>

Modalità di svolgimento approfondimenti e recuperi	Pausa didattica dopo il primo trimestre; Approfondimento sulle malattie cardiovascolari, sulla ristorazione e sulla filiera agroalimentare
Osservazioni sul comportamento scolastico degli studenti	Griglia comportamento

VEDI ALLEGATI C

PARTE TERZA

7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

7.1 Criteri di valutazione

La valutazione degli alunni ha tenuto conto dei livelli di partenza, dei progressi, delle motivazioni, della continuità e serietà dell'impegno, della qualità della partecipazione, oltre che delle competenze e delle conoscenze acquisite, opportunamente verificate con un congruo numero di prove (scritte e orali, pratiche, strutturate e non strutturate) nel corso dell'intero anno scolastico, in modo da evidenziare i diversi livelli di profitto e far emergere sia le criticità sia le eccellenze nel processo di apprendimento.

7.2 Tabella attribuzione credito scolastico V anno (art. 15 D.Lgs. 62/2017)

Media dei voti	Fasce di credito V anno
$M < 6$	7-8
$M = 6$	9-10
$6 < M \leq 7$	10-11
$7 < M \leq 8$	11-12
$8 < M \leq 9$	13-14
$9 < M \leq 10$	14-15

7.3 Criteri di assegnazione per il credito scolastico

Per l'attribuzione del credito scolastico, oltre la media dei voti, sono stati applicati i criteri stabiliti dalla normativa, discussi e approvati nel **Collegio docenti** del 19 maggio 2023.

CRITERI DELIBERATI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

Il punteggio di credito è modulato sulla base dei seguenti criteri:

- deve rimanere nella “banda di oscillazione” determinata nella tabella;
- deve rimanere nella “fascia più bassa” nel caso di insufficienza che passa a 6 con voto di consiglio
- in presenza di almeno **tre** dei seguenti indicatori anche della stessa tipologia si attribuisce il massimo di fascia.

INDICATORI

- **Profitto:** media superiore o uguale a 6.5, 7.5 etc.
- **Frequenza alle lezioni calcolata in percentuale sui 200 giorni:** assenze non superiori al 15% del totale annuo delle ore (1056/1089), circa 28 gg/30gg.
- **Partecipazione costruttiva alla vita della scuola:** rappresentanza in OO.CC., sostegno alle attività della scuola attività di ricerca, partecipazione a gare disciplinari (anche sportive) in rappresentanza dell'Istituto.

- **Partecipazione alle attività complementari ed integrative organizzate dalla scuola:** frequenza di almeno 2/3 delle ore previste per le attività di durata annuale (con un minimo di 20 ore) frequenza di almeno 20 ore, per attività di durata non annuale, anche se risultanti dalla partecipazione ad attività diverse.
- **Crediti formativi:** Certificazioni rilasciate da Enti legalmente riconosciuti e coerenti con il profilo in uscita di studio (certificazioni informatiche, certificazioni linguistiche riconosciute), stages, partecipazione a progetti Erasmus, assegnazione di borse di studio, attestati di merito, stages coerenti con il profilo dello studente. Partecipazione continuativa ad attività di particolare rilevanza culturale e sociale certificate da Enti legalmente riconosciuti.

7.4 Esami dei candidati con disabilità (art.24 O.M. n.45 del 09/03/2023)

Con riferimento all'alunno con disabilità, in coerenza con il Piano Educativo Individualizzato (PEI), alla luce dei risultati di apprendimento esplicitati nell'apposita relazione finale, il C.d.C ritiene essenziale che sia assicurata la presenza del docente di sostegno e del personale esperto (assistente all'autonomia e alla comunicazione) durante l'esame.

I materiali da sottoporre al candidato con disabilità durante il colloquio saranno anch'essi predisposti in coerenza col PEI.

VEDI ALLEGATI D

7.5 Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato

Simulazione della I prova scritta: 17/04/2023

Simulazione della II prova scritta: 18/04/2023

Simulazione del colloquio: 22/05/2023

7.6 Griglie di valutazione

GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

Tipologia A

Tipologia B

Tipologia C

GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

GRIGLIA VALUTAZIONE COLLOQUIO (Allegato A O.M. n. 45 del 09/03/2023)

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	
Punteggio totale della prova				

VEDI ALLEGATI E

GRIGLIA VALUTAZIONE COMPORTAMENTO

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO CLASSE _____									
N.	COGNOME	NOME	Parametro libero	Parametri calcolati automaticamente			Parametro libero	MEDIA VOTI	VOTO
			PARTECIPAZIONE E COLLABORAZIONE (5 - 10)	IMPEGNO NELLO STUDIO E PUNTUALITA' (7 - 10)	FREQUENZA (6 - 10)	NOTE DISCIPLINARI PERSONALI E DI CLASSE (5 - 10)	RISPETTO DELLE REGOLE IN PRESENZA E ONLINE (5 - 10)		
1								0,00	0,00
2								0,00	0,00
3								0,00	0,00
4								0,00	0,00
5								0,00	0,00
6								0,00	0,00
7								0,00	0,00
8								0,00	0,00
9								0,00	0,00
10								0,00	0,00
				LEGENDA	LEGENDA	LEGENDA			
				MEDIA 6 =VOTO 7	SE ASSENZE < 5% VOTO 10	NESSUNA NOTA VOTO 10			
				MEDIA 6<X<7 VOTO 8	SE ASSENZE 5%<X<10% VOTO 9	1 NDP VOTO 9			
				MEDIA 7<X<8 VOTO 9	SE ASSENZE 10%<X<15% VOTO 8	2 NDP VOTO 8			
				MEDIA >8 VOTO 10	SE ASSENZE 15%<X<20% VOTO 7	3 NDP VOTO 7, ECC...			
					SE ASSENZE > 20% VOTO 6				

PARTE QUARTA

ALLEGATI

- **ALLEGATO A – Sintesi triennio PCTO**
- **ALLEGATO B – UDA**
- **ALLEGATI C – Relazioni e programmi disciplinari**
- **ALLEGATI D – PEI e relazione finale**
- **ALLEGATI E – Griglie di valutazione**

Il Consiglio di Classe:

Materia	Docente	
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	BIONDO CARMELO	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CASTROGIOVANNI NATALIA	
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA	CONOSCENTI GIOACCHINO	
RELIGIONE CATTOLICA	FERRAROTTO ROSINA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MACCHIONE GIACOMO	
ITALIANO E STORIA	OFRIA CARMELA MARIA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	POLILLO SANDRA	
SOSTEGNO	SAPORITO GIUSEPPA SALVATRICE	
MATEMATICA	SAVOCA LUCIANA DOMENICA	
LINGUA INGLESE	SPECIALE ELIANA	
LINGUA FRANCESE	TURCO LIVERI VINCENZA	