



Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e

Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

Documento del Consiglio di Classe

Classe V sez.C

Percorso di enogastronomia – arte bianca e pasticceria

IST. PROF.LE PER I SERV. ALBERGH. E DELLA RISTOR. - "G.AMBROSINI"-FAVARA
Prot. 0005888 del 14/05/2024
IV (Uscita)

IL Coordinatore

IL Dirigente Scolastico

Prof.ssa Gabriella Bruccoleri

ART.10 O.M. n.55 del 22/03/2024

"La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento della prova di esame" ART. 17, comma 1, Dlgs 62/2017

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE <i>(discipline previste dal corso di studio)</i>	pag. 4
PROFILO DELLA CLASSE <i>(descrizione generica)</i>	pag. 5
PROFILO IN USCITA E PERCORSI DI STUDIO ATTIVATI <i>(estratto PTOF)</i>	pag. 7
COMPETENZA IN USCITA AREA GENERALE <i>(ALL. 1 DECRETO n. 92 del 24 maggio 2018)</i>	pag.8
COMPETENZE IN USCITA AREA DI INDIRIZZO G <i>(ALL. 2G DECRETO n. 92 del 24 maggio 2018)</i>	pag.9
METODI E MEZZI <i>(metodi didattici usati, con riferimento all'insegnamento per competenza)</i>	pag.9
SPAZI E TEMPI <i>(tipo di ambienti usati e per quale durata)</i>	pag.10
CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI <i>(come si è valutato)</i>	pag.10
Altri elementi utili e significativi ai fini dello svolgimento dell'esame: PERCORSI INTERDISCIPLINARI RELATIVI ALLE UDA DEL QUINTO ANNO	pag.12
Altri elementi utili e significativi ai fini dello svolgimento dell'esame: ATTIVITÀ' AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA <i>(realizzati in coerenza con obiettivi PTOF)</i>	pag.13
ALLEGATO n. 1 ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	pag.16

ALLEGATO n. 2 CONTENUTI DISCIPLINARI E COMPETENZE IN USCITA PER SINGOLE DISCIPLINE (Consuntivo per disciplina) (ciò che si è fatto e che gli alunni sanno fare -argomenti per singole discipline legati ai risultati di apprendimento declinati in competenze, abilità e conoscenze). Per le discipline coinvolte sono, altresì, evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di EDUCAZIONE CIVICA (D.M. N. 35 DEL 22/06/2020 L.92/2019)	pag.18
ALLEGATO n. 3 METODI DIDATTICI USATI (con riferimento all'insegnamento per competenza) e MEZZI (consultati e utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze)	pag.61
ALLEGATO n. 4 CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI (come si è valutato) Indicatori di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento - Credito scolastico	pag.63
ALLEGATO n. 5 ELENCO CANDIDATI INTERNI E ESTERNI E DATA SVOLGIMENTO PROVA INVALSI	pag.75
ALLEGATO n. 6 ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI ALLE PROVE EFFETTUATE E INIZIATIVE REALIZZATE DURANTE L'A.S. IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO	pag.77
ALLEGATO n. 7 ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI ALLA PARTECIPAZIONE STUDENTESCA AI SENSI DELLO STATUTO DELLE STUDENTESSE E DEGLI STUDENTI (partecipazione open day, manifestazioni, incontri con esperti, concorsi organizzati a scuola, attività di orientamento e di accoglienza, et similia)	pag.84
ALLEGATO N. 8 ATTIVITÀ, PERCORSI, PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ED. CIVICA	pag.85
ALLEGATO N. 9 (SOLO PER ATTI) DOCUMENTAZIONE PER STUDENTI CON DISABILITÀ E DSA (EX ARTT. 24-25 O.M. 55/2024)	Pag.89

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

(discipline previste dal corso di studio)

DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
1. LINGUA E LETT. ITALIANA	SI	SI	SI
2. STORIA	SI	SI	SI
3. MATEMATICA	NO	NO	SI
4. LINGUA STRANIERA INGLESE	NO	NO	SI
5. LINGUA STRANIERA FRANCESE	NO	NO	SI
6. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SI	SI	SI
7. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	SI	SI	SI
8. SCIENZE MOTORIE	SI	SI	SI
9. LAB. DI ENOGASTRONOMIA: ARTE BIANCA E PASTICCERIA	SI	SI	SI
10. LAB. DI ENOGASTRONOMIA: SALA E VENDITA	/	NO	SI
11. RELIGIONE	NO	SI	SI

Le discipline ITALIANO e STORIA al quinto anno sono state assegnate allo stesso docente. Alla classe è assegnato il docente di sostegno. Il Consiglio di Classe è, pertanto, composto da n. 11 docenti

PROFILO DELLA CLASSE

(Descrizione generica) - mettere in evidenza gli stili di apprendimento

La 5°C profilo enogastronomia: Arte Bianca e Pasticceria è composta da 26 alunni di cui 11 ragazze e 15 ragazzi, nella classe sono presenti discenti con BES le cui documentazioni sono inserite nel fascicolo personale. Il profilo della classe si presenta omogeneo per ciò che attiene la provenienza socio-culturale ed eterogeneo per quanto riguarda la provenienza, il gruppo è infatti costituito da discenti di Favara, Agrigento, Castrolibero e Grotte. Riguardo la composizione della classe, nel corso dei 3 anni non vi è stata alcuna variazione in merito.

Dal punto di vista disciplinare il gruppo classe si presenta vivace ma allo stesso tempo corretto, non si è mai palesata la necessità di dover intervenire in tal senso in quanto si ha piena consapevolezza del limite oltre il quale non si può andare. In relazione alla partecipazione al dialogo educativo vi sono delle differenze legate oltre all'impegno non sempre adeguato, alle diversità in ambito attitudinale, frequenza scolastica, stili di apprendimento. Si evidenzia infatti la presenza di 3 diversi gruppi:

-un primo gruppo costituito da pochi discenti, particolarmente interessati, partecipativi, responsabili e consapevoli, animati dal desiderio di conoscenza, di ottima capacità elaborativa e critica che hanno sempre dato grande importanza allo studio raggiungendo brillanti risultati;

- un secondo gruppo costituito da quegli studenti che sono riusciti a raggiungere risultati apprezzabili, nonostante la discontinuità nell'impegno nei confronti di alcune discipline per le quali mostrano maggiore interesse e risultati meno apprezzabili in altre materie;

- un terzo gruppo costituito da quegli alunni che, nonostante i ripetuti solleciti, si sono orientati verso un livello di scarsa partecipazione al dialogo educativo, supportato da un inadeguato livello di attenzione e studio profuso, che li ha messi nella condizione di raggiungere a stento la sufficienza.

In relazione alla frequenza, qualche studente evidenzia un'elevata percentuale di assenze, la coordinatrice pertanto si è presa cura di dare tempestive e frequenti comunicazioni alle famiglie mediante lettere inviate tramite ufficio alunni, incontri con le famiglie. Il CdC si è sempre adoperato, tenuto conto della fisionomia della classe, affinché ogni singolo discente potesse essere messo nella condizione di mettere in luce le proprie potenzialità, l'adozione delle diverse strategie è stata calibrata al fine di favorire negli studenti il superamento delle difficoltà di apprendimento, l'acquisizione di capacità meta cognitive e la creazione di un contesto di apprendimento collaborativo, atto a sviluppare nei giovani un pensiero creativo e divergente ed avente, come obiettivo generale del

processo formativo, l'educazione alla Convivenza civile con particolare riguardo alla socializzazione ed alla correttezza dei rapporti interpersonali.

Un ulteriore supporto al contrasto delle fragilità, è stato fornito dai corsi inerenti il recupero delle competenze di base secondo quanto stabilito dal PNRR, corsi che i ragazzi hanno frequentato con l'intento di vivere ulteriori momenti di confronto e consolidamento.

Il gruppo classe nel corso dell'anno scolastico, è stato coinvolto in diversi progetti rientranti nell'ampliamento dell'Offerta formativa partecipando attivamente a momenti inerenti la legalità, le pari opportunità, il bullismo e cyberbullismo, l'educazione alla salute, il Fai, eventi che hanno implementato esperienze di natura giuridica e democratica

Alcuni studenti hanno avuto e continuano ad avere esperienze lavorative nel campo della ristorazione, con buoni risultati, che mettono in evidenza l'impegno profuso e un arricchimento umano, culturale e professionale.

PROFILO IN USCITA E PERCORSI DI STUDIO ATTIVATI *ESTRATTO PTOF 2022/2025 pubblicato su scuola in chiaro*

PROFILO IN USCITA

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, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, arti-stici e del Made in Italy in relazione al territorio.

CURRICULO D'ISTITUTO

Il nostro Istituto ha elaborato, a partire dai documenti ministeriali di riferimento, un curriculum che descrive il percorso formativo che lo studente compie, declinando le competenze disciplinari e trasversali per i diversi anni di corso. Il curriculum di Istituto è l'espressione della libertà dell'insegnamento e dell'autonomia scolastica e, al tempo stesso, esplicita le scelte e le intese della comunità scolastica e l'identità dell'istituto. Esso è anche il risultato dell'integrazione fra i bisogni formativi che la scuola ha saputo far emergere nel dialogo con la realtà territoriale di appartenenza e le richieste che la comunità nazionale esprime.

La progettazione, l'organizzazione e la gestione dell'attività didattica hanno coinvolto i docenti che hanno definito nei gruppi di lavoro e nei Dipartimenti per assi culturali e, successivamente, deliberato in sede Collegiale le competenze, le conoscenze, le abilità, le metodologie, i criteri e gli strumenti di valutazione. Il lavoro è stato condiviso con i docenti di sostegno, al fine di favorire l'elaborazione di efficaci e sostenibili percorsi individualizzati per gli studenti con DSA e con BES e di coinvolgere nell'attività di inclusione i diversi soggetti.

La progettazione didattica è orientata allo sviluppo delle competenze basata sulle UUdAA, costituenti il riferimento per la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti posseduti dalla studentessa e dallo studente, nel caso di passaggi ad altri percorsi di istruzione e formazione.

Nell'ambito dell'organizzazione e della gestione didattica è prevista una nuova figura tutoriale che affianchi il giovane nei processi di apprendimento per garantire a ciascuno il migliore successo formativo.

Il curriculum all'interno del PTOF fa riferimento al profilo dello studente al termine del biennio, sostanzialmente unitario, seguito da un triennio finalizzato all'approfondimento della formazione dello studente, ai traguardi per lo sviluppo delle competenze, per assi culturali, ai risultati attesi, ai processi di apprendimento specifici (UUdAA).

L'offerta formativa di Istituto si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi e in un'area di indirizzo. Area di istruzione generale comune a tutti gli indirizzi (competenze per assi culturali)

Ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione.

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

Area di indirizzo

Ha l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. Al terzo anno lo studente dovrà scegliere uno dei seguenti indirizzi di settore:

- **PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA**
- **PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA – ARTE BIANCA E PASTICCERIA**
- **PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA - BAR-SALA E VENDITA**
- **PERCORSO DI ACCOGLIENZA TURISTICA** Per i traguardi in uscita i Dipartimenti disciplinari progettano ad inizio d'anno con riferimento alla normativa vigente, Decreto n. 92 del 24 maggio 2018, Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 6 (ALL. 1; ALL. 2G); DM 766 del 23 agosto 2019 Linee guida (ALL. A-B-C).

COMPETENZA IN USCITA AREA GENERALE (ALL. 1 DECRETO n. 92 del 24 maggio 2018)

N.1 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

N.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

n.3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

n.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e inter-nazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

n.5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

n.6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

n.7 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

n.8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

n.9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corpo-reale ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

n.10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

n.11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

n. 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

COMPETENZA IN USCITA AREA DI INDIRIZZO G (ALL. 2G DECRETO n. 92 del 24 maggio 2018)

- n.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.
- n° 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.
- n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- n° 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.
- n° 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- n°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.
- n° 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 Made in Italy.
- n° 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.
- n° 9: 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.
- n° 10: 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.
- n° 11: 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.

METODI DIDATTICI USATI E MEZZI	
metodi didattici usati (con riferimento all'insegnamento per competenza) e mezzi consultati e utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze	<p style="text-align: center;">METODI</p> <ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale• Lezione interattiva• Lezione multimediale• Lezione-applicazione• Esercitazioni pratiche• Attività di laboratorio• Problem solving• Cooperative learning <p style="text-align: center;">MEZZI</p> <ul style="list-style-type: none">• Libri di testo

	<ul style="list-style-type: none"> • Dispense e schemi • Dettatura di appunti • Laboratorio • Visite guidate • Computer, tablet, cellulare • stage
SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	
tipo di ambienti usati	X spazio classe X attività in laboratorio professionale X attività in azienda
durata	<i>secondo tempi di progettazione di cui al PTOF per ciascun percorso curriculare o di ampliamento dell'offerta formativa</i>

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI <i>(come si è valutato)</i>	
STRUMENTI DI MISURAZIONE E N. DI VERIFICHE PER PERIODO SCOLASTICO	<i>Si riportano le stesse voci della programmazione del C.d.C che si allega (All.n.4)</i> Prova /prodotto -Interrogazione -Test semi-strutturato/ Test strutturato -Simulazione colloquio -Test a risposta aperta -Interrogazioni -Risoluzione di problemi -Prove scritte -Prove di laboratorio -Analisi del testo Tema, relazione, articolo di giornale -Testo argomentativo Per ogni trimestre sono state effettuate 1-2 prove scritte 1-2 prove orali 1-2 prove pratiche
INDICATORI DI OSSERVAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO	<p style="text-align: center;">COMPORTAMENTO</p> Senso di legalità (frequenza e puntualità; rispetto dei doveri scolastici; rispetto delle persone, dell'ambiente scolastico, delle regole e dei materiali). Senso di responsabilità (interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo; autonomia nell'organizzazione del lavoro personale e di gruppo e nell'autoregolazione dell'apprendimento). Relazione con compagni e adulti (gestione di atteggiamenti e relazioni, sviluppo capacità di ascolto e confronto con altri)

	APPRENDIMENTO Abilità Conoscenze
CREDITO SCOLASTICO	<i>O.M. n.55 del 22/03/2024, art.11 e criteri PTOF 2022/2025</i> CRITERI PTOF <i>criteri PTOF 2022/2025</i> Media Frequenza Interesse e impegno al dialogo educativo Attività complementari e di ampliamento dell'O.F.

Trimestre	Assi coinvolti	Titolo	Competenze in uscita	Nuclei tematici fondamentali (nota del 19-09-2022)
PRIMO	-Matematico -Linguaggio -Scientifico- tecnologico -Storico-sociale -Tecno-tecnologico	La forza del territorio e il made in italy	Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.2; N.4; N.7; N.8; N.11	N. 7 N. 1 N. 5 N. 11
SECONDO	-Matematico -Linguaggi -Scientifico- tecnologico -Storico-sociale -Tecno-tecnologico	Dieta, salute e sicurezza alimentare	Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; N.8; N.10; N.11; Competenze area di indirizzo: N.1; N.3; N.4; N.6; N.7;	N. 4 N. 6 N. 9 N. 3 N. 8
TERZO	- Matematico -Linguaggio -Scientifico- tecnologico -Storico-sociale -Tecno-tecnologico	Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	Competenze generali: N.1; N. 2; N.3; N.6; N.7; N.8; N. 12; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.4; N.6; N.8; N.10; N.11;	N.2 N.4 N.8 N.9 N.10

Per ciascuna uda trattata nel quinto anno, si riportano: titolo, trattazione dei nodi concettuali e materiali

<p>Focus su i nuclei tematici fondamentali (nota del 19-09-2022)</p>	<p>trattazione dei nodi concettuali, <i>utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nelle costruzioni di competenze</i></p>	<p>materiali, <i>utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nelle costruzioni di competenze</i></p>
<p>N.1: i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente,)</p>	<p>Importanza di una giusta scelta alimentare in relazione al proprio fabbisogno avendo cura di orientare la propria scelta verso la tipicità degli alimenti e nel rispetto di buone condizioni di salute</p>	<p>Materiali: documenti, libro di testo, siti web, Internet, laboratorio di cucina, test di varia tipologia</p>
<p>N. 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi,</p>	<p>Organizzazione di un banqueting nel rispetto della gestione delle risorse</p>	<p>Materiali: documenti, libro di testo, siti web, Internet, laboratorio di cucina, test di varia tipologia</p>
<p>N. 3: interventi di messa in sicurezza</p>	<p>La sicurezza negli ambienti di lavoro e sicurezza nella filiera alimentare</p>	<p>Materiali: documenti, libro di testo, siti web, Internet, laboratorio di cucina, test di varia tipologia</p>
<p>N. 4: Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi</p>	<p>Qualità intesa come livello di soddisfazione del cliente in relazione alle sue aspettative generali</p>	<p>Materiali: documenti, libro di testo, siti web, Internet, laboratorio di cucina, test di varia tipologia</p>
<p>N. 5: Valorizzazione del “made in Italy”</p>	<p>Promuovere e valorizzare i prodotti e le specialità enogastronomiche del territorio</p>	<p>Materiali: documenti, libro di testo, siti web, Internet, laboratorio di cucina, test di varia tipologia</p>
<p>N. 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione</p>	<p>I piatti della tradizione e la loro rivisitazione apportata dalle nuove tendenze</p>	<p>Materiali: documenti, libro di testo, siti web, Internet, laboratorio di cucina, test di varia tipologia</p>
<p>N. 7: Lettura e promozione del territorio</p>	<p>Promuovere un prodotto sulla base dell'aspetto qualitativo attraverso un disciplinare specifico</p>	<p>Materiali: documenti, libro di testo, siti web, Internet, laboratorio di cucina, test di varia tipologia</p>
<p>N. 8: customer care”</p>	<p>Offrire dei prodotti e dei servizi ad un target di clientela in modo da soddisfare la richiesta e creare un rapporto di fidelizzazione</p>	<p>Materiali: documenti, libro di testo, siti web, Internet, laboratorio di cucina, test di varia tipologia</p>

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO

<p>visite guidate</p> <p>visite aziendali</p> <p>concorsi, progetti e partecipazione a manifestazioni culturali</p>	<p>PROGETTO CINEMA</p> <p>PTOF 2022-2025 CONOSCO ED IMPARO FUORI DALL'AULA</p> <p>ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO</p>	<p>15 NOVEMBRE 2023:VISITA DEL CENTRO STORICO DI PALERMO</p> <p>10/11/2023 VISITA AZIENDALE RESORT VERDURA</p> <p>Dal 19 al 25 FEBBRAIO 2024 PCTO IN EMILIA ROMAGNA</p> <p>22 MARZO 2024 CONCORSO LETTERARIO GIUSEPPE CASA' 2024</p> <p>GIOVEDÌ 16 FEBBRAIO 2024 VISIONE FILM "ONE LIFE"</p> <p>23 OTTOBRE 2023 "CIBO E LETTERATURA A TAVOLA CON ANTONIO RUSSELLO"</p> <p>24 OTTOBRE 2023 VISIONE FILM "IO CAPITANO"</p> <p>20 NOVEMBRE 2023 PERTECIPAZIONE MUSICAL "ALICE"</p> <p>21 DICEMBRE 2023 VISITA MONUMENTI DI NARO</p> <p>11 GENNAIO 2024 PARTECIPAZIONE ALLA RAPPRESENTAZIONE TEATRALE IN LINGUA FRANCESE "LES TROIS MOUSQUETAIRES"</p> <p>20 DICEMBRE 2023 PARTECIPAZIONE MANIFESTAZIONE "IL GUSTO DELLA FELICITA"</p> <p>27 E 28 FEBBRAIO 2024</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Rispetto delle regole ● Atteggiamento corretto nei confronti degli insegnanti e dei compagni ● Non utilizzare i telefoni cellulari durante le ore di lezione, stage o incontri ● Seguire con attenzione le attività didattiche e intervenire in modo pertinente contribuendo ad arricchire le lezioni con le proprie conoscenze ed esperienze ● Usare un linguaggio consono all'ambiente educativo ● Assumere un comportamento corretto con tutti i membri della comunità scolastica nel rispetto dei singoli ruoli anche e soprattutto durante i viaggi di istruzione ● Rispettare gli spazi, gli arredi ed i laboratori della scuola o delle strutture ospitanti ● Mantenere, un abbigliamento decoroso e rispettoso del luogo formativi ● Partecipazione al lavoro di gruppi ● Responsabilizzazione rispetto ai propri compiti all'interno di un progetto <p style="text-align: center;"><i>Cancellare la voce che non interessa</i></p>
--	--	--	---

<p>attività di orientamento post diploma</p>		<p>FAI</p> <p>15 NOVEMBRE 2023 ORIENTA SICILIA</p> <p>13 DICEMBRE 2023 ASSORIENTA-CARRIERE IN DIVISA</p> <p>18 DICEMBRE 2023 ASSORIENTA CARRIERE MEDICO SANITARIE</p> <p>28 FEBBRAIO 2024 INCONTRO CON ACCADEMIA PALLADIUM UNIVERSITY</p> <p>07 MARZO 2024 INCONTRO CON TONIOLO UNIVERSITY</p> <p>12 MARZO 2024 UNIVERSITA' KORE</p> <p>12 APRILE 2024 INCONTRO CON ISORS E FONDAZIONE ARCHIMEDE ACADEMY</p> <p>15 APRILE 2024 INCONTRO CON IL CONSORZIO TUTELA GRANA PADANO</p> <p>17 APRILE 2024 INCONTRO CON SELECT S.R.L.</p> <p>18 APRILE 2024 INCONTRO CON UNIPA FINALIZZATO ALLA PRESENTAZIONE CORSI DI DOTTORATO DELL'UNIVERSITÀ DI PALERMO</p> <p>19 APRILE 2024 INCONTRO CON UNIPA - PRESENTAZIONE DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE</p> <p>23 APRILE 2024 ORIENTAMENTO CON MULTIVERSITY</p> <p>09 MAGGIO 2024 ORIENTAMENTO FORMATIVO E LAVORATIVO CON ALMA</p>	
---	--	--	--

ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

(compilazione a cura del docente tutor PCTO)

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto la seguente tipologia di percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento riassunti nella seguente tabella

titolo del percorso	periodo	durata	discipline coinvolte moduli propedeutici	contesto laboratoriale e lavorativo
ESPERTO IN CULTURA E IDENTITA' DEL CIBO ATTRAVERSO LE TRADIZIONI A TAVOLA	CLASSE III a.s. 2021-2022	N 130 ore	Francese e Inglese, Lab. di arte bianca e pasticceria,	Aula Laboratorio dicucina
	CLASSE IV a.s. 2022-2023	N 100 ore	Diritto e tecn. Amm. delle strutture ricettive, Scienza e Cult. dell'Alimentazione	Attività presso aziende di settore del territorio convenzionate con l'istituto. Visite aziendali nel territorio nazionale
	CLASSE V a.s. 2023-2024	N 70 ore	N 10 ore di modulo propedeutico per ogni anno	

ESTRATTO DELLA RELAZIONE – ESITI RAGGIUNTI

Al termine del percorso di alternanza gli studenti hanno acquisito competenze specifiche *nell'organizzazione e nella gestione professionale di eventi*, affini al percorso di studio dei diversi settori coinvolti in PCTO: enogastronomia con settore cucina e settore sala e vendita, accoglienza turistica.

*Nella compilazione cancellare la voce di riferimento dell'indirizzo di non appartenenza
Solo per la colonna degli obiettivi raggiunti in termini di competenza*

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE**RICADUTE SUI PROCESSI DI APPRENDIMENTO**

Percorso di enogastronomia –Arte bianca e pasticceria

- Avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso un'esperienza "protetta", ma tarata su ritmi e problematiche effettive e concrete, promuovendo il senso di responsabilità e di impegno sociale e lavorativo
- Far nascere una nuova cultura di operatore economico/turistico/ristorativo più confacente ai cambiamenti in atto e più adeguata alle esigenze del territorio
- Favorire e rafforzare la motivazione allo studio in modo più consapevole e partecipativo
- Promuovere lo sviluppo di caratteristiche e di dinamiche che sono alla base del lavoro: lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e di gerarchie, strategie aziendali e valori distintivi ecc.
- Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica
- Pervenire all'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro

Autovalutazione e valutazione dell'esperienza

Al termine del percorso formativo gli studenti hanno riconosciuto nello stage un'esperienza altamente costruttiva sia sul piano personale che su quello formativo; un'importante tappa propedeutica del percorso di inserimento nel mondo lavorativo. Gli studenti hanno imparato a mettersi in discussione, a confrontarsi con gli altri e a fronteggiare le difficoltà. Un viaggio di apprendimento e di scoperta continua che hanno iniziato tre anni fa e che ha aiutato loro nella crescita professionale.

I tutor scolastici e i tutor aziendali si sono espressi in termini valutativi, hanno evidenziato la consapevolezza dei giovani di aver compreso il profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti, pervenendo altresì all'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro.

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI RAGGIUNTI PER SINGOLE DISCIPLINE

(ciò che si è fatto e che gli alunni sanno fare -argomenti per singole discipline legati ai risultati di apprendimento declinati in competenze, abilità e conoscenze).

Per le discipline coinvolte, **storia, diritto, sc.e cult. alimenti, lab. cucina, lab. sala, francese e inglese**, sono, altresì, evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA (D.M. N. 35 DEL 22/06/2020 L.92/2019)**

Ciascun consuntivo tiene conto della progettazione iniziale di settembre/ottobre 2024

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE V C

DOCENTE:

DISCIPLINA: ITALIANO

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: *La mia nuova Letteratura. Dall' Unità d'Italia a oggi* (vol. 3) – Ed. C. Signorelli Scuola

AUTORE: A. Roncoroni, M.M. Cappellini, E. Sada.

PROFILO DELLA CLASSE

in relazione al profilo della classe si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: **PROFILO DELLA CLASSE.**

COMPETENZE AREA GENERALE E DI INDIRIZZO RAGGIUNTI IN RIFERIMENTO ALLE UDA DEL PRIMO, SECONDO E TERZO TRIMESTRE DEL PERCORSO DI APPARTENENZA

compilare solo in caso di scostamenti rispetto alla parte generale ovvero riportare la seguente dicitura:

in relazione alle competenze raggiunte di area generale e d'indirizzo si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: competenze area generale e d'indirizzo raggiunti in riferimento alle uda del primo, secondo e terzo trimestre del percorso di appartenenza

Titolo UDA	CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio) (indicando quali argomenti siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti <u>riferimento ad argomenti proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con riferimento a contenuti essenziali discipline/uda /apporti dei contesti informali e non formali all'apprendimento)</u>
La forza del territorio e il made in italy	<p>Il Naturalismo francese e il Verismo in Italia: caratteri generali</p> <p>Giovanni Verga: cenni biografici, opere, pensiero e poetica. Da “<i>Vita nei campi</i>” lettura delle novelle: “Rosso Malpelo” “La lupa” Da “<i>Novelle rusticane</i>” lettura della novella: “La roba” Da “<i>I Malavoglia</i>” lettura dei brani: La famiglia Malavoglia (dal capitolo I) L’addio di ‘Ntoni (tratto dal cap. III) Visita di condoglianze (tratto dal cap.IV)</p> <p>Il Simbolismo in Francia:caratteri generali C .Baudelaire da “<i>I fiori del male, analisi del testo di,</i> “L’albatro”</p> <p>Il Decadentismo: caratteri generali</p> <p>Gabriele D’Annunzio: cenni biografici, opere, pensiero e poetica. Da “Alcyone”, analisi testuale di: “Meriggio” “La pioggia nel pineto” Da “Il piacere” lettura del brano: “L’attesa dell’amante”</p>

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspare Ambrosini”

	<p>Da “Notturmo” lettura del brano: “Scrivo nell’oscurità”</p> <p>Luigi Pirandello: cenni biografici, opere, pensiero e poetica. Da “L’Umoreismo” lettura del brano “Il sentimento del contrario” Da “Novelle per un anno”, lettura delle novelle: “La patente” “La carriola” “ Ciàula scopre la luna” “La giara” Da “Il fu Mattia Pascal” lettura del brano: “La nascita di Adriano Meis”</p> <p>L’Ermetismo: caratteri generali Giuseppe Ungaretti: cenni biografici, opere, pensiero e poetica. Da “L’Allegria”, analisi testuale di: “Veglia” “San Martino del Carso” “Mattina” “Soldati” “Fratelli” “Il porto sepolto”</p>
<p>Dieta, salute e sicurezza alimentare</p>	<p>Giovanni Pascoli: Cenni biografici, opere, pensiero e poetica . Da “<i>Il Fanciullino</i>”: “E’ dentro di noi un fanciullino” Da <i>Myricae</i>, analisi testuale di: “Lavandare” “Novembre” “X agosto” Da “<i>I Canti di Castelvecchio</i>”, analisi testuale di: “Il gelsomino notturno”</p> <p>Italo Svevo: cenni biografici, opere, pensiero e poetica. Da “La Coscienza di Zeno”: lettura dal cap.3, “L’ultima sigaretta” lettura dal cap.4, “Lo schiaffo del padre”</p> <p>La ritirata dalla Russia e l’Olocausto Mario Rigoni Stern, da “Il sergente nella neve”, lettura del brano “ Potrà tornare a succedere”</p> <p>Primo Levi: cenni biografici, opere. Da “Se questo è un uomo”, cap.2, lettura del brano “Questo è l’inferno”</p>
<p>Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale</p>	<p>Il Futurismo: caratteri generali Il manifesto della Cucina futurista</p> <p>La strada degli scrittori. Rapporto tra autori locali e cibo: Andrea Camilleri “ La caponatina” “Gli arancini”</p>

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspare Ambrosini”

	<p>Leonardo Sciascia “Sarde allo zolfo” “Gli arancini”</p> <p>Antonio Russello La descrizione del cavallaggeri</p> <p>Giuseppe Tomasi di Lampedusa “Il timballo del Gattopardo”</p> <p>Le origini dei dolci e dei piatti della tradizione locale: La frutta marturana U cavallaggeri di zuccaru I taralli Le arancine/gli arancini La cuccìa</p> <p>La minestra di san Giuseppe La tavolata di san Giuseppe Il pane di san Giuseppe</p> <p>La pasta Elena L’agnello pasquale</p> <p>U cuddriruni</p>
--	--

evidenziare eventuali segmenti curricolari presenti nella programmazione iniziale, ma che non sono stati effettuati. Motivare le ragioni dello scostamento dal piano di lavoro individuale

Rispetto a quanto indicato nel piano individuale si è avuto uno scostamento in quanto la partecipazione a progetti inerenti l’ampliamento dell’O.F. ha avuto una ricaduta in termini di ore da destinare alla trattazione degli argomenti

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	<p>Salvatore Quasimodo: cenni biografici, opere, pensiero e poetica.</p> <p>Da “<i>Acque e terre</i>”, analisi testuale di: “Ed è subito sera” Da “<i>Giorno dopo giorno</i>” “Alle fronde dei salici”</p>
---	---

SCHEMA RIEPILOGATIVO UDDAA QUINTO ANNO

Trimestre	Asse coinvolto e disciplina	Titolo	Competenze in uscita	Nuclei tematici fondamentali (nota del 19-09-2022)
	<p>1. Matematico</p> <p>2. Linguaggi</p> <p>3. Scientifico-tecnologico</p> <p>4. Storico-sociale</p> <p>5. Tecno-tecnologico</p>			

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspare Ambrosini”

Primo	N. 2 disciplina: linguaggi	La forza del territorio e il made in italy	Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.2; N.4; N.7; N.8; N.11	N. 7 N. 1 N. 5 N. 11
Secondo	N. 2 disciplina: linguaggi	Dieta, salute e sicurezza alimentare	Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; N.8; N.10; N.11; Competenze area di indirizzo: N.1; N.3; N.4; N.6; N.7;	N. 4 N. 6 N. 9 N. 3 N. 8
Terzo	N. 2 disciplina: linguaggi	Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	Competenze generali: N.1; N.2; N.3; N.6; N.7; N.8; N.12; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.4; N.6; N.8; N.10; N.11;	N.2 N.4 N.8 N.9 N.10

METODI DIDATTICI USATI (con riferimento all'insegnamento per competenza) e **MEZZI** (consultati e utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze)

(compilare solamente se ci si discosta dalla parte generale del documento del Consiglio di Classe, OVVERO riportare la seguente dicitura: in relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

in relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

(come si è valutato)

(compilare solamente se ci si discosta dalla parte generale del documento del Consiglio di Classe, riportare la seguente dicitura: in relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

in relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

(compilare solamente se ci si discosta dalla parte generale del documento del Consiglio di Classe, OVVERO riportare la seguente dicitura: in relazione a tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

in relazione a tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio

In aggiunta

X Coinvolgimento degli studenti nella riflessione sul proprio rendimento (impostazione di una didattica meta cognitiva)
Tutte le volte in cui è stato possibile, gli studenti hanno riflettuto con il docente sul lavoro svolto, al fine di stabilire cosa hanno appreso, in che modo, e quali sono le aree lacunose che ancora persistono.

Favara, 13 maggio 2024

Gli studenti dichiarano di aver preso visione in relazione a contenuti: trattati alla data del 15/05/2024- da trattare dopo il 15/05/2024)

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE V C

DOCENTE:

DISCIPLINA: STORIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: *LA NOSTRA STORIA, IL NOSTRO PRESENTE. Il Novecento e oggi* (vol. 5). Ed. Zanichelli.

AUTORE: Paolucci S., Signorini G.

PROFILO DELLA CLASSE:

in relazione al profilo della classe si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: PROFILO DELLA CLASSE.

COMPETENZE AREA GENERALE E DI INDIRIZZO RAGGIUNTI IN RIFERIMENTO ALLE UDA DEL PRIMO, SECONDO E TERZO TRIMESTRE DEL PERCORSO DI APPARTENENZA

in relazione alle competenze raggiunte di area generale e d'indirizzo si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: competenze area generale e d'indirizzo raggiunti.

CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio)

(indicando quali argomenti siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti

riserimento ad argomenti proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con riferimento a contenuti essenziali discipline/nodi interdisciplinari/apporti dei contesti informali e non formali all'apprendimento)

Titolo UDA	CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio) <i>(indicando quali argomenti siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti riserimento ad argomenti proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con riferimento a contenuti essenziali discipline/uda /apporti dei contesti informali e non formali all'apprendimento)</i>
La forza del territorio e il made in italy	<p>Verso una guerra mondiale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ombre inquietanti si addensano sull'Europa e sul mondo - l'Austria e l'Ungheria, un impero dai fragili equilibri - il logoramento della Russia zarista - l'agonia dell'impero ottomano - l'aggressività della Germania modifica gli equilibri europei <p>La prima guerra mondiale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lo scoppio della guerra e le sue cause - la prima fase del conflitto - l'Italia in guerra - verso il crollo degli imperi centrali <p>Approfondimenti:</p> <p>La guerra delle donne, il ruolo delle donne nella prima guerra mondiale</p> <p>Nuove armi per una guerra mondiale</p> <p>La vita nelle trincee</p> <p>La tregua di Natale</p> <p>La giornata internazionale per l'eliminazione della violenza sulle donne: FRANCA VIOLA e il coraggio di dire NO</p> <p>La rivoluzione russa e il dopoguerra :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la Russia della rivoluzione

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspare Ambrosini”

	<ul style="list-style-type: none"> - il dopoguerra: problemi sociali, economici e politici in Europa - benessere negli Stati Uniti <p>Approfondimenti: Gli scemi di guerra</p>
Dieta, salute e sicurezza alimentare	<p>Il fascismo in Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> - il primo dopoguerra in Italia - il fascismo prende il potere - il fascismo si trasforma in regime - l'impero fascista <p>Approfondimenti: Da un discorso in Parlamento di Giacomo Matteotti La scuola e le organizzazioni della gioventù fascista Radio, giornali, cinema: i mass media e la propaganda fascista Le leggi razziali del 1938: dalla discriminazione alla persecuzione</p> <p>Lo stalinismo e il nazismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'URSS sotto la dittatura di Stalin - la Germania di Hitler - il Terzo Reich e il nazismo - a grandi passi verso una nuova guerra <p>Approfondimenti: L'uso della fotografia per fini politici La crisi finanziaria del 1923 Lo sport come strumento di propaganda Il bombardiere</p>
Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	<p>La seconda guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'illusione della guerra-lampo - l'oppressione nazista sull'Europa occupata - le svolte della guerra - l'Italia divisa: la guerra civile e la Resistenza - l'ultima fase del conflitto <p>Approfondimenti: Le innovazioni tecnologiche che cambiano le sorti della guerra I lager e le loro vittime 8 settembre 1943: il messaggio di Badoglio Uomini, donne e bambini nella tempesta della guerra Guerra e cibo La tessera del pane Orti di guerra Armi segrete e bomba atomica LA GIORNATA DELLA MEMORIA: ricerca sulle abitudini alimentari degli ebrei nei campi di concentramento e di sterminio La Shoah e i diritti umani negati Approfondimento su Calogero Marrone, il Perlasca favarese</p> <p>Il secondo dopoguerra</p> <ul style="list-style-type: none"> - il mondo esce dalla guerra - verso un nuovo ordine europeo e mondiale - in Italia nasce la Repubblica

Evidenziare eventuali segmenti curriculari presenti nella programmazione iniziale, ma che non sono stati effettuati. Motivare le ragioni dello scostamento dal piano di lavoro individuale:

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

- Nella programmazione di dipartimento era indicata anche la trattazione di cause e problematiche legate al nuovo assetto mondiale e al mondo in cui viviamo. Purtroppo, a causa delle ore, già esigue per la Storia, in cui si sono svolte anche altre attività scolastiche, e dovendo tener conto delle fasce di livello più deboli riguardo a studio e apprendimento (si rimanda, a riguardo, al profilo della classe del documento del 15 maggio), è stato necessario ridurre notevolmente, semplificare e rimodulare la programmazione al fine di permettere a tutti gli alunni un approccio equo agli argomenti proposti, di consolidarli e/o recuperarli tramite mirate attività di ripasso individuali e collettive.

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	Nel mondo diviso inizia la guerra fredda Approfondimenti: Razzi, astronavi, satelliti: la conquista dello spazio Nuove abitudini e nuovi consumi nella società del dopoguerra Cambiamenti nelle abitudini alimentari
UDA ED. CIVICA III TRIMESTRE	CITTADINANZA ATTIVA

SCHEMA RIEPILOGATIVO UDDAA QUINTO ANNO

Trimestre	Asse coinvolto e disciplina 1. Matematico 2. Linguaggi 3. Scientifico-tecnologico 4. Storico-sociale 5. Tecno-tecnologico	Titolo	Competenze in uscita	Nuclei tematici fondamentali (nota del 19-09-2022)
Primo	N. 4 disciplina: storico-sociale	La forza del territorio e il made in italy	Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.2; N.4; N.7; N.8; N.11	N. 7 N. 1 N. 5 N. 11
Secondo	N. 4 disciplina: storico-sociale	Dieta, salute e sicurezza alimentare	Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; N.8; N.10; N.11; Competenze area di indirizzo: N.1; N.3; N.4; N.6; N.7;	N. 4 N. 6 N. 9 N. 3 N. 8
Terzo	N. 4 disciplina: storico-sociale	Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	Competenze generali: N.1; N.2; N.3; N.6; N.7; N.8; N. 12; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.4; N.6; N.8; N.10; N.11;	N.2 N.4 N.8 N.9 N.10

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA (D.M. N. 35 DEL 22/06/2020 L.92/2019)**

Risultati di apprendimento

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“**Gaspare Ambrosini**”

	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	<i>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</i>	ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI ED UNIONE EUROPEA	Letture ed analisi di testi (tra cui articoli reperiti sul web) significativi inerenti alla tematica: Organizzazioni unione europea (nascita ed evoluzione) e ONU	2 ore
	Secondo	<i>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate</i>	DIGNITÀ E DIRITTI UMANI	Letture ed analisi di testi significativi (tra cui articoli e approfondimenti reperiti sul web) sul valore della dignità dei diritti umani e sui concetti di solidarietà, leggi razziali inerenti alla tematica, problematiche connesse alla fame nel mondo (FAO)	2 ore
	Terzo	Da svolgere Conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali	CITTADINANZA ATTIVA	Da svolgere Promuovere il rispetto e la tutela della persona: Letture ed analisi di testi significativi inerenti alla tematica	

METODI DIDATTICI USATI (con riferimento all'insegnamento per competenza) e **MEZZI** (consultati e utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze)

(compilare solamente se ci si discosta dalla parte generale del documento del Consiglio di Classe, OVVERO riportare la seguente dicitura: in relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

In relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

(come si è valutato)

(compilare solamente se ci si discosta dalla parte generale del documento del Consiglio di Classe, riportare la seguente dicitura: in relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

In relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

(compilare solamente se ci si discosta dalla parte generale del documento del Consiglio di Classe, OVVERO riportare la seguente dicitura: in relazione a tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

In relazione alla tipologia delle prove di verifica utilizzate e ai criteri di valutazione si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio

In aggiunta

X Coinvolgimento degli studenti nella riflessione sul proprio rendimento (impostazione di una didattica meta cognitiva)
Tutte le volte in cui è stato possibile gli studenti hanno riflettuto con il docente sul lavoro svolto, al fine di stabilire cosa hanno appreso, in che modo, e quali sono le aree lacunose che ancora persistono.

Favara, 13 maggio 2024

Gli studenti dichiarano di aver preso visione in relazione a contenuti: trattati alla data del 15/05/2024- da trattare dopo il 15/05/2024)

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE V C
ARTE BIANCA E PASTICCERIA

DOCENTE: PROF.

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

LIBRO DI TESTO ADOTTATO : _FLAVOURS

English for cooking and service

AUTORE: E.ASSIRELLI, A, VETRI

CASA EDITRICE

RIZZOLI

PROFILO DELLA CLASSE

in relazione al profilo della classe si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio

COMPETENZE AREA GENERALE E DI INDIRIZZO RAGGIUNTI IN RIFERIMENTO ALLE UDA DEL PRIMO, SECONDO E TERZO TRIMESTRE DEL PERCORSO DI APPARTENENZA

in relazione alle competenze raggiunte di area generale e d'indirizzo si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: competenze area generale e d'indirizzo raggiunti in riferimento alle uda del primo, secondo e terzo trimestre del percorso di appartenenza

CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio)

(indicando quali argomenti siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti

riferimento ad argomenti proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con riferimento a contenuti essenziali discipline/uda /apporti dei contesti informali e non formali all'apprendimento)

<p>UDA1 LA FORZA DEL TERRITORIO E IL MADE IN ITALY</p>	<p>English meals- The parts of a day- my diet Definition of the menu; sequence of a menu Different types of menu: à la carte menu and table d'hote menu Sweet recipes and wines WINES; Wine classification How to serve wines SICILY</p> <p>CIVILTÀ Black Friday THANKSGIVING DAY Giornata internazionale contro la violenza sulla donne</p>
---	--

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspare Ambrosini”

<p>UDA 2 DIETA, SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE</p>	<p>Mod.propedeutico HACCPBacteria</p> <p>HACCP food safety HACCP risks and preventive measures Food contamination biological, chemical and physical contamination Nutrients and group of nutrients Diet and healthy eating The food pyramid; the Mediterranean diet – the eatwell plate, Alternative special diets- The vegan, vegetarian and macrobiotic diets Special diets for food allergies and intolerances – Celiac disease</p> <p>CIVILTÀ Christmas Day menu London Giornata contro lo spreco alimentare Giornata contro il bullismo e cyberbullism. Dibattito</p>
---	--

<p>UDA 3 SERVIZI NELLA RISTORAZIONE ,QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ</p>	<p>Slow Food and alternative to fast food culture Slow food and Zero kilometers food Slow Food and sustainability The Agenda 2030 - sustainable food-organic food and biodiversity FAO FOOD PRESERVATION</p> <p>Job interview- European CV CIVILTÀ AGENDA 2030 obiettivi n. 8,11,12 Chiarimenti e lettura del decreto legislativo esami di stato 2024 Lettura fasi del colloquio e tipologia delle prove scritte</p>
--	---

EDUCAZIONE CIVICA: The European Union and BREXIT
The Suffragette Movement - Women’s Social and Political Union - The Women’s Right

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

EATING DISORDERS : ANOREXIA,BULIMIA, OBESITY

COMPETENZE DI CITTADINANZA

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

Competenza n. 4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Competenza n. 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

Competenza n. 7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

SCHEMA RIEPILOGATIVO UDDAA QUINTO ANNO

Trimestre	Asse coinvolto e disciplina 1. Matematico 2. Linguaggi 3. Scientifico-tecnologico 4. Storico-sociale 5. Tecno-tecnologico	Titolo	Competenze in uscita
Primo	n. 2 disciplina: lingua inglese	La forza del territorio e il made in Italy	Competenze generali: N.4; N.5; N7; N.4; -Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse N.5; Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“**Gaspere Ambrosini**”

			<p>dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5-Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>N.7; Reperire informazioni e documenti in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>7-Ideare e realizzare semplici testi multimediali in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>7-Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in lingua straniera.</p> <p>7-Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p>
Secondo	n. 2 disciplina: lingua inglese	Dieta, salute e sicurezza alimentare	Competenze generali: N.4; N.5; N7;
Terzo	n. 2 disciplina: lingua inglese	Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	Competenze generali: N.4; N.5; N7;

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA** (D.M. N. 35 DEL 22/06/2020 L.92/2019)

Risultati di apprendimento

	<i>Trimestre</i>	<i>Competenza</i>	<i>Tematica</i>	<i>Argomento</i>	<i>Tempi</i>
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Organizzazioni internazionali ed Unione Europea	The European Union and BREXIT	2 ore

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

	Secondo	Conoscere e saper fare riferimento ai	Dignità e diritti umani	Magna Carta- the Declaration of the	2 ore
		diritti essenziali dell'essere umano		Rights of Man and of the Citizen	
	Terzo	Conoscere i comportamenti, i diritti ed i doveri fondamentali per una convivenza civile e pacifica	Cittadinanza attiva	The Suffragette Movement - Women's Social and Political Union - The Women's Rights	2 ore

METODI DIDATTICI USATI (con riferimento all'insegnamento per competenza) e **MEZZI** (consultati e utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze)

in relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

in relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

in relazione a tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

In aggiunta

X Coinvolgimento degli studenti nella riflessione sul proprio rendimento (impostazione di una didattica meta cognitiva)

Favara, 03, maggio 2024

Gli studenti dichiarano di aver preso visione in relazione a contenuti: trattati alla data del 15/05/2024 - da trattare dopo il 15/05/2023)

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE V C**

DISCIPLINA: Matematica

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Lineamenti di matematica 4 - Atlas

AUTORE: Re Fraschini Marzia - Grazzi Gabriella

PROFILO DELLA CLASSE

*In relazione al profilo della classe si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: **PROFILO DELLA CLASSE**.*

COMPETENZE AREA GENERALE E DI INDIRIZZO RAGGIUNTI IN RIFERIMENTO ALLE UDA DEL PRIMO, SECONDO E TERZO TRIMESTRE DEL PERCORSO DI APPARTENENZA

In relazione alle competenze raggiunte di area generale e d'indirizzo si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: competenze area generale e d'indirizzo raggiunti in riferimento alle uda del primo, secondo e terzo trimestre del percorso di appartenenza

Lo studio di funzioni	Ripasso propedeutico: equazioni e disequazioni di 1° e 2° grado intere e fratte
	Intervalli e intorno
	Il concetto di funzione: funzioni iniettive, suriettive e biiettive
	Funzioni crescenti e decrescenti
	Funzione pari e dispari: le simmetrie
	Dominio di una funzione razionale intera e razionale fratta
	Dominio di una funzione irrazionale intera e fratta
	Intersezione con gli assi cartesiani
	Studio della variazione del segno
	Identificazione delle zone del piano in cui trovare il grafico della funzione
	Costruzione del grafico approssimato delle funzioni
Limiti delle funzioni e continuità	Il concetto di limite e generalità
	Calcolo dei limiti
	Aritmetizzazione di ∞
	Studio delle forme indeterminate
	Studio del comportamento della funzione agli estremi del dominio
	Limiti ed asintoti: asintoto verticale, orizzontale.
Derivata di una funzione	Rapporto incrementale e concetto di derivata
	Significato geometrico del rapporto incrementale
	Significato geometrico della derivata

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

Derivate per lo studio dei massimi e minimi di una funzione	Il calcolo delle derivate
	Punti stazionari e studio del segno della derivata prima e seconda
	Max, min e flessi di una funzione
	Studio di una funzione razionale intera completa
	Studio di una funzione razionale fratta completa

SCHEMA RIEPILOGATIVO UUDDA QUINTO ANNO

Trimestre	Asse coinvolto e disciplina	Titolo	Competenze in uscita
	1. Matematico 2. Linguaggi 3. Scientifico-tecnologico 4. Storico-sociale 5. Tecno-tecnologico		
Primo	Asse matematico	La forza del territorio e il made in Italy	Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.2; N.4; N.7; N.8; N.11
Secondo	Asse matematico	Dieta, salute e sicurezza alimentare	Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; N.8; N.10; N.11; Competenze area di indirizzo: N.1; N.3; N.4; N.6; N.7;
Terzo	Asse matematico	Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	Competenze generali: N.1; N. 2; N.3; N.6; N.7; N.8; N. 12; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.4; N.6; N.8; N.10; N.11;

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA (D.M. N. 35 DEL 22/06/2020 L.92/2019)**

Risultati di apprendimento

La matematica non è stata coinvolta per l'insegnamento trasversale dell'educazione civica.

METODI DIDATTICI USATI (con riferimento all'insegnamento per competenza) e **MEZZI** (consultati e utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze)

In relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio.

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

(come si è valutato)

In relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

In relazione a tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio.

Favara, 09/05/2024

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA'DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE V C

DOCENTE:
DISCIPLINA :SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
LIBRO DI TESTO ADOTTATO :SCIENZA E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE
AUTORE: MACHADO

PROFILO DELLA CLASSE

compilare solo in caso di:

- eventuali discontinuità didattiche (docenti che si sono alternati);
- eventuali lacune nella conoscenza di contenuti e nuclei tematici irrinunciabili della disciplina;
- livello di preparazione raggiunto dalla classe non coerente con il profilo generale

ovvero riportare la seguente dicitura:

*in relazione al profilo della classe si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: **PROFILO DELLA CLASSE.***

COMPETENZE AREA GENERALE E DI INDIRIZZO RAGGIUNTI IN RIFERIMENTO ALLE UDA DEL PRIMO, SECONDO E TERZO TRIMESTRE DEL PERCORSO DI APPARTENENZA

compilare solo in caso di scostamenti rispetto alla parte generale ovvero riportare la seguente dicitura:

*in relazione alle competenze raggiunte di area generale e d'indirizzo si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: **competenze area generale e d'indirizzo raggiunti in riferimento alle uda del primo, secondo e terzo trimestre del percorso di appartenenza***

Titolo UDA	CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio) (indicando quali argomenti <i>siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti</i> <u>referimento ad argomenti proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con riferimento a contenuti essenziali discipline/uda /apporti dei contesti informali e non formali all'apprendimento</u>)
La forza del territorio e il made in italy	Diete e stili alimentari: dieta mediterranea e piramide alimentare-dieta sostenibile-dieta vegetariana-dieta macrobiotica-dieta dello sport- dieta sostenibile- Prescrizioni alimentari e religioni: Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni- le regole alimentari nell'Islam
Dieta, salute e sicurezza alimentare	Alimentazione nelle diverse fasi della vita: concetto di dieta, dietologia e dietoterapia- dieta del lattante-alimentazione complementare-dieta del bambino-dieta dell'adolescente-dieta dell'adulto-dieta in età senile-dieta in gravidanza e in allattamento- Malattie metaboliche: il diabete, l'indice glicemico e la scelta degli alimenti in un soggetto diabetico- l'obesità Allergie e intolleranze: le allergie: sintomi e complicanze. Le intolleranze: celiachia e

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

	<p>intolleranza al lattosio La conservazione: alterazione chimiche, fisiche e biologiche-conservazione a basse temperature-conservazione ad alte temperature-conservazione per sottrazione d’acqua-conservazione in ambienti modificati</p>
Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	<p>La ristorazione collettiva: tipologie di ristorazione-la mensa scolastica-la ristorazione aziendale-la ristorazione ospedaliera</p>

evidenziare eventuali segmenti curriculari presenti nella programmazione iniziale, ma che non sono stati effettuati. Motivare le ragioni dello scostamento dal piano di lavoro individuale

Rispetto a quanto indicato nel piano individuale si è avuto uno scostamento in quanto la partecipazione a progetti inerenti l’ampliamento dell’O.F. ha avuto una ricaduta in termini di ore da destinare alla trattazione degli argomenti

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	<p>Contaminazioni: cenni sulle contaminazioni</p>
---	---

SCHEMA RIEPILOGATIVO UUDDA QUINTO ANNO

Trimestre	Asse coinvolto e disciplina	Titolo	Competenze in uscita
	<p>1. Matematico 2. Linguaggi 3. Scientifico-tecnologico 4. Storico-sociale 5. Tecno-tecnologico</p>		
Primo	<p>n. 3 disciplina: Scienza e Cultura dell’Alimentazione</p>	<p>La forza del territorio e il made in italy</p>	<p>Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.2; N.4; N.7; N.8; N.11</p>
Secondo	<p>n. 3 disciplina: Scienza e Cultura dell’Alimentazione</p>	<p>Dieta, salute e sicurezza alimentare</p>	<p>Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; N.8; N.10; N.11; Competenze area di indirizzo: N.1; N.3; N.4; N.6; N.7;</p>

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

Terzo	n. 3 disciplina: Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	Competenze generali: N.1; N. 2; N.3; N.6; N.7; N.8; N. 12; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.4; N.6; N.8; N.10; N.11;
--------------	--	---	--

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l’insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA (D.M. N. 35 DEL 22/06/2020 L.92/2019)**

Risultati di apprendimento

	<i>Trimestre</i>	<i>Competenza</i>	<i>Tematica</i>	<i>Argomento</i>	<i>Tempi</i>
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	CONOSCERE I VALORI CHE ISPIRANO GLI ORDINAMENTI COMUNITARI E INTERNAZIONALI NONCHE’ILORO COMPITI E FUNZIONI ESSENZIALI	ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI ED UNIONE EUROPEA	I MARCHI DI QUALITA’E LE CERTIFICAZIONI	2 ore
	Secondo	CONOSCERE I VALORI CHE ISPIRANO GLIORDINAMENTI COMUNITARI E INTERNAZIONALI NONCHE’IL LORO COMPITI E FUNZIONI ESSENZIALI	DIGNITA’E DIRITTI UMANI	FUNZIONI DI UNHCR E FAO	2 ore
	Terzo	COGLIERE LA COMPLESSITÀ DEI PROBLEMI ESISTENZIALI, MORALI, POLITICI, SOCIALI, ECONOMICI ESCIENTIFICI E FORMULARE RISPOSTE PERSONALI ARGOMENTATE	CITTADINANZA ATTIVA	SENSIBILIZZAZIONE ALLA RIDUZIONE DELL’UTILIZZO DELLA PLASTICA MONOUSO	2 ore

METODI DIDATTICI USATI (con riferimento all’insegnamento per competenza) e **MEZZI** (consultati e utilizzati nell’acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze)

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspere Ambrosini”

(*compilare solamente se ci si discosta dalla parte generale del documento del Consiglio di Classe, OVVERO riportare la seguente dicitura: in relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio*)

in relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

(*come si è valutato*)

(*compilare solamente se ci si discosta dalla parte generale del documento del Consiglio di Classe, riportare la seguente dicitura: in relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio*)

in relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

(*compilare solamente se ci si discosta dalla parte generale del documento del Consiglio di Classe, OVVERO riportare la seguente dicitura: in relazione a tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio*)

in relazione a tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio

In aggiunta

X Coinvolgimento degli studenti nella riflessione sul proprio rendimento (impostazione di una didattica meta cognitiva)

.....

Favara, 09 maggio 2024

Gli studenti dichiarano di aver preso visione in relazione a contenuti: trattati alla data del 15/05/2024- da trattare dopo il 15/05/2024)

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE QUINTA SEZ. C**

DOCENTE:

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE ARTE BIANCA E PASTICCERIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: IN CUCINA

AUTORE: LUCA SANTINI

PROFILO DELLA CLASSE

*in relazione al profilo della classe si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: **PROFILO DELLA CLASSE**.*

COMPETENZE AREA GENERALE E DI INDIRIZZO RAGGIUNTI IN RIFERIMENTO ALLE UDA DEL PRIMO, SECONDO E TERZO TRIMESTRE DEL PERCORSO DI APPARTENENZA

*in relazione alle competenze raggiunte di area generale e d'indirizzo si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: **competenze area generale e d'indirizzo raggiunti in riferimento alle uda del primo, secondo e terzo trimestre del percorso di appartenenza***

TITOLO UDA	CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio) (indicando quali argomenti <i>siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti</i> <u>riferimento ad argomenti proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con riferimento a contenuti essenziali discipline/uda /apporti dei contesti informali e non formali all'apprendimento</u>)
UDA N 1 TITOLO: La forza del territorio e il made in italy	<p><u>La forza del territorio</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Un territorio e i suoi sapori 2. Menu e tipicità alimentari 3. Il valore dei prodotti a Km 0 4. Filiere produttive e vari tipi di certificazione <p><u>Marchi di qualità e altre tutele alimentari</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. I prodotti DOP. 2. I prodotti IGP. I marchi di qualità dei vini. 3. I prodotti PAT e STG-AS. 4. I presidi Slow Food. 5. Alimentazione, ambiente, etica. 6. Le etichette alimentari. 7. Il disciplinare di produzione
UDA N 2 TITOLO: DIETA, SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE.	<p><u>Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. L'intolleranza al glutine. 2. L'intolleranza al lattosio. 3. Altre intolleranze alimentari. 4. Gli stili alimentari vegetariani. 5. La dieta salutista.

“Gaspare Ambrosini”

	<p>6. La dieta mediterranea. 7. La dieta macrobiotica.</p> <p><u>La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro</u></p> <p>1. La sicurezza sul luogo di lavoro. 2. I rischi per la salute nel settore ristorativo. 3. Gli obblighi del datore di lavoro.</p> <p><u>Il sistema HACCP</u></p> <p>1. L'igiene professionale in cucina 2. Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature. 3. La sicurezza degli alimenti e HACCP. 4. L'applicazione dell'HACCP. 5. La stesura del piano di autocontrollo.</p>
UDA N 3 TITOLO: SERVIZI NELLA RISTORAZIONE, QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	<p>1. Banqueting e catering: due realtà a confronto. 2. Che cosa è il catering. 3. Il catering industriale. 4. Nuove tendenze del catering: lo chef a domicilio. 5. Che cosa è il banqueting. 6. Lavorare nel settore del banqueting. 7. La pianificazione del servizio di banqueting. 8. L'organizzazione del servizio del banqueting. 9. Nuove figure professionali del banqueting.</p> <p><u>Organizzazione e gestione</u></p> <p>1. L'approvvigionamento e la modulistica del magazzino 2. La figura dell'economista e le sue competenze 3. Il bilanciamento delle diverse tipologie di semifreddo 4. Il bilanciamento del gelato</p>

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

UDA N 3	<p>1. Banqueting e catering: due realtà a confronto. 2. Che cosa è il catering. 3. Il catering industriale. 4. Nuove tendenze del catering: lo chef a domicilio.</p> <p><u>Organizzazione e gestione</u></p> <p>1. L'approvvigionamento e la modulistica del magazzino 2. La figura dell'economista e le sue competenze</p>
---------	--

SCHEMA RIEPILOGATIVO UDDAA QUINTO ANNO

Trimestre	Asse coinvolto e disciplina	Titolo	Competenze in uscita
	<p>1. Matematico 2. Linguaggi 3. Scientifico-tecnologico 4. Storico-sociale 5. Tecno-tecnologico</p>		

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

Primo	N 3, disciplina: LSE ARTE BIANCA E PASTICCERIA	La forza del territorio e il made in italy	Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.2; N.4; N.7; N.8; N.11
Secondo	N 3, disciplina: LSE ARTE BIANCA E PASTICCERIA	Dieta, salute e sicurezza alimentare	Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; N.8; N.10; N.11; Competenze area di indirizzo: N.1; N.3; N.4; N.6; N.7;
Terzo	N 3, disciplina: LSE ARTE BIANCA E PASTICCERIA	Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	Competenze generali: N.1; N. 2; N.3; N.6; N.7; N.8; N. 12; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.4; N.6; N.8; N.10; N.11;

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA (D.M. N. 35 DEL 22/06/2020 L.92/2019)**

Risultati di apprendimento

	Trimeste	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto: cittadinanza attiva.	COSTITUZIONE • SVILUPPO SOSTENIBILE • CITTADINANZA DIGITALE	Organizzazioni internazionali ed unione europea LA FAO. L'OMS Gli ISO.	2 ore
	Secondo	Cittadinanza attiva. Competenza imprenditoriale. La sostenibilità turistico-ristorativa nel mercato globale.	COSTITUZIONE • SVILUPPO SOSTENIBILE • CITTADINANZA DIGITALE	Dignità e diritti umani PAC-EU (Piano Agricolo Comune). Lo sviluppo rurale.	2 ore
	Terzo	Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento in funzione dei tempi		Cittadinanza attiva LA QUALITÀ ALIMENTARE.	2 ore

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspere Ambrosini”

		disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro; Lo sviluppo della “cultura” d’impresa.			
--	--	---	--	--	--

METODI DIDATTICI USATI (con riferimento all’insegnamento per competenza) e **MEZZI** (consultati e utilizzati nell’acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze)
in relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

in relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

in relazione a tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio

Gli studenti dichiarano di aver preso visione in relazione a contenuti: trattati alla data del 15/05/2024 - da trattare dopo il 15/05/2024)

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE V C ENOGASTRONOMIA**

DOCENTE:

DISCIPLINA : LABORATORIO SERVIZI SALA E VENDITA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO : ACCADEMIA SERVIZI SALA E VENDITA LIGHT

AUTORE: : MALVASI, MIELE, GILIBERTI.

PROFILO DELLA CLASSE

compilare solo in caso di:

- eventuali discontinuità didattiche (docenti che si sono alternati);
- eventuali lacune nella conoscenza di contenuti e nuclei tematici irrinunciabili della disciplina;
- livello di preparazione raggiunto dalla classe non coerente con il profilo generale

ovvero riportare la seguente dicitura:

*in relazione al profilo della classe si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: **PROFILO DELLA CLASSE.***

COMPETENZE AREA GENERALE E DI INDIRIZZO RAGGIUNTI IN RIFERIMENTO ALLE UDA DEL PRIMO, SECONDO E TERZO TRIMESTRE DEL PERCORSO DI APPARTENENZA

compilare solo in caso di scostamenti rispetto alla parte generale ovvero riportare la seguente dicitura:

*in relazione alle competenze raggiunte di area generale e d'indirizzo si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: **competenze area generale e d'indirizzo raggiunti in riferimento alle uda del primo, secondo e terzo trimestre del percorso di appartenenza***

Titolo UDA	CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio) (indicando quali argomenti siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti <u>riferimento ad argomenti proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con riferimento a contenuti essenziali discipline/uda /apporti dei contesti informali e non formali all'apprendimento)</u>
La forza del territorio e il made in italy	La produzione vitivinicola. I numeri del vino in Italia. Il ciclo annuale della vite. Le temperature di servizio del vino. La cantina La carta dei vini
Dieta, salute e sicurezza alimentare	Le fasi di vinificazione. Le bottiglie del vino. L' etichetta del vino. La Sicilia enologica Le nuove tendenze di consumo
Servizi nella ristorazione,	I vini speciali: classificazioni Il Marsala

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847

agr02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspere Ambrosini”

qualità e sostenibilità ambientale	Lo Champagne
------------------------------------	--------------

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

	tecniche di abbinamento cibo-vino la scheda di abbinamento cibo-vino. Le sensazioni del cibo e del vino.
--	--

SCHEMA RIEPILOGATIVO UUDAA QUINTO ANNO

Trimestre	Asse coinvolto e disciplina 1. Matematico 2. Linguaggi 3. Scientifico-tecnologico 4. Storico-sociale 5. Tecno-tecnologico	Titolo	Competenze in uscita
Primo	disciplina: Laboratorio servizi sala e vendita	La forza del territorio e il made in italy	Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.2; N.4; N.7; N.8; N.11
Secondo	disciplina: Laboratorio servizi sala e vendita	Dieta, salute e sicurezza alimentare	Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; N.8; N.10; N.11; Competenze area di indirizzo: N.1; N.3; N.4; N.6; N.7;
Terzo	disciplina: Laboratorio servizi sala e vendita	Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	Competenze generali: N.1; N. 2; N.3; N.6; N.7; N.8; N. 12; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.4; N.6; N.8; N.10; N.11;

METODI DIDATTICI USATI (con riferimento all'insegnamento per competenza) e **MEZZI** (consultati e utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze)

(compilare solamente se ci si discosta dalla parte generale del documento del Consiglio di Classe, OVVERO riportare la seguente dicitura: in relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agr02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

(come si è valutato)

(compilare solamente se ci si discosta dalla parte generale del documento del Consiglio di Classe, riportare la seguente dicitura: in relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

(compilare solamente se ci si discosta dalla parte generale del documento del Consiglio di Classe, OVVERO riportare la seguente dicitura: in relazione a tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

Favara, 10 maggio 2024

Gli studenti dichiarano di aver preso visione in relazione a contenuti: trattati alla data del 15/05/2023 - da trattare dopo il 15/05/2024)

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE VC**

DISCIPLINA: Francese

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: **Passion Chef et Pâtissier**

AUTORE: Marina Zanotti, Marie-Blanche Paouir

in relazione al profilo della classe si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: PROFILO DELLA CLASSE.

COMPETENZE AREA GENERALE E DI INDIRIZZO RAGGIUNTI IN RIFERIMENTO ALLE UDA DEL PRIMO, SECONDO E TERZO TRIMESTRE DEL PERCORSO DI APPARTENENZA

compilare solo in caso di scostamenti rispetto alla parte generale ovvero riportare la seguente dicitura:

in relazione alle competenze raggiunte di area generale e d'indirizzo si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: competenze area generale e d'indirizzo raggiunti in riferimento alle uda del primo, secondo e terzo trimestre del percorso di appartenenza

CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio)

(indicando quali argomenti siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti

referimento ad argomenti proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con referimento a contenuti essenziali discipline/uda /apporti dei contesti informali e non formali all'apprendimento)

PRIMO TRIMESTRE	<p>LA FORZA DEL TERRITORIO E IL “MADE IN ITALY”</p> <p>CONTENUTI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le menu et la carte : différences et similarités - La composition d'un menu : sections et caractéristiques -La création d'un menu à thème -La valorisation des produits du territoire dans la composition d'un menu -La France: le premier producteur de vin au monde - Le vin : patrimoine culturel et historique. -La dégustation du vin : phases et caractéristiques - La classification et la carte des vins - Le Champagne et le Prosecco : différences et similarités - La production du prosecco - Les certifications de qualité des produits français - Les fromages français AOC e les fromages italiens DOP <p>Vision du film français "Les recettes du bonheur" qui traite la thématique de lacuisine ethnique et nationale</p>
SECONDO TRIMESTRE	<p>DIETA, SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE</p> <p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manger un peu de tout c'est bien manger : la pyramide alimentaire

“Gaspare Ambrosini”

	<ul style="list-style-type: none"> -Vivre mieux et plus longtemps : le régime crétois - Bien manger : conseils et indications pour une alimentation saine et équilibré -Les principes d'une alimentation saine et équilibrée Santé et sécurité alimentaires -La conservation des aliments : les méthodes physiques, chimiques et naturelles. - Les intoxications alimentaires - Manger prudemment : les allergies alimentaires - Manger différemment : les intolérances - Les normes européennes de sécurité alimentaire : Le système HACCP -La contamination des aliments <p>les strategies de conservation des aliments: méthodes physiques et naturelles</p>
TERZO TRIMESTRE	<p>SERVIZI NELLA RISTORAZIONE, QUALITA' E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE</p> <p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Au service du client : la restauration commerciale - Le restaurant bio : un concept tendance - La restauration collective, scolaire, sanitaire, d'entreprise - Le mouvement Slow food (restauration lente) et les aliments Chilomètre zéro - Agenda 2030 : les objectifs de développement durable - La nouvelle cuisine française: esthétique et innovation - L'alimentation méditerranéenne - Troubles alimentaires: anorexie, boulimie et obésité -Le régime végétarien, le régime végétalien et l'alimentation du sportif - Nourriture et religion

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

TERZO TRIMESTRE	<p>Comment se présenter au futur employeur.</p> <ul style="list-style-type: none"> -La recherche du travail : le Curriculum Vitae, la lettre de motivation et l'entretien d'embauche -DROM, COM, TOM : départements, collectivités et territoires français d'outre-mer - Le guide Michelin : une référence mondiale de la gastronomie
-----------------	--

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l’insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA (D.M. N. 35 DEL 22/06/2020 L.92/2019)**

Risultati di apprendimento

	<i>Trimestre</i>	<i>Competenza</i>	<i>Tematica</i>	<i>Argomento</i>	<i>Tempi</i>
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	<i>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</i>	Organizzazioni internazionali ed unione Europea	L'Union Européenne : Symboles, Pays membres, histoire.	1 ORA
	Secondo	<i>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate</i>	Dignità e diritti umani	La déclaration universelle des droits de l'homme : les similarités avec la déclaration français des droits de l'homme et du citoyen.	1 ORA
	Terzo	Sviluppare la consapevolezza a dell'importanz adella propria appartenenza come cittadini attivi della Comunità europea, per promuovere il rispetto e la tutela della persona e dell'ambiente		Être un bon citoyen : les gestes pour la sauvegarde de l'environnement	1 ORA

METODI DIDATTICI USATI

In relazione ai metodi didattici e ai mezzi usati, si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

In relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

In relazione a tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio

In aggiunta

- Uso di strumenti diversificati nella valutazione (anche assegnazione di compiti secondo i livelli di competenza degli studenti, prove per classi parallele)
.....
- Coinvolgimento degli studenti nella riflessione sul proprio rendimento (impostazione di una didattica metacognitiva)
.....
- Uso di strumenti valutativi adeguati a rilevare lo sviluppo di competenze (rubriche di valutazione, prove autentiche...)
.....

Favara, 09/05/2024

Gli studenti dichiarano di aver preso visione in relazione a contenuti: trattati alla data del 15/05/2024 - da trattare dopo il 15/05/2024)

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI ANNO
SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE V C**

DOCENTE:

DISCIPLINA : DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO : DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA 3 CLASSE QUINTA

AUTORE: CATERINA DE LUCA – MARIA TERESA FANTOZZI

PROFILO DELLA CLASSE

in relazione al profilo della classe si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio:
PROFILO DELLA CLASSE.

**COMPETENZE AREA GENERALE E DI INDIRIZZO RAGGIUNTI IN RIFERIMENTO ALLE UDA DEL
PRIMO, SECONDO E TERZO TRIMESTRE DEL PERCORSO DI APPARTENENZA**

in relazione alle competenze raggiunte di area generale e d'indirizzo si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: competenze area generale e d'indirizzo raggiunti in riferimento alle uda del primo, secondo e terzo trimestre del percorso di appartenenza

Titolo UDA	CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio) (indicando quali argomenti <i>siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti</i> <u>riferimento ad argomenti proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con</u> <u>riferimento a contenuti essenziali discipline/uda /apporti dei contesti informali e non</u> <u>formali all'apprendimento</u>)
La forza del territorio e il made in italy	L'avvio dell'impresa. la capacità all'esercizio dell'impresa. L'obbligo delle scritture contabili. Le norme sulla "crisi d'impresa". Le norme che regolano l'attività ristorativa. La tutela della privacy e il trattamento dei dati. Le fonti normative II G.D.P.R. UE 2016/679. La sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro. I soggetti. Il TUSL, Testo Unico sulla Sicurezza e sul Lavoro. La sicurezza e l'igiene alimentare. Il contratto ristorativo: caratteristiche.
Dieta, salute e sicurezza alimentare	Il piano di autocontrollo HACCP, i controlli integrati nella filiera, tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari. Le informazioni al consumatore: l'etichettatura. La gestione della qualità: il sistema di qualità. Le certificazioni di qualità: ISO, CEN, UNI. I marchi. L'evoluzione del concetto di marketing. Il marketing turistico territoriale. Il marketing strategico e operativo. Il piano di marketing di un'impresa ristorativa. Le fasi del piano di marketing. L'analisi della situazione esterna. L'analisi della situazione interna. Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto. Le strategie di marketing mix. Il controllo e la valutazione dei dati.

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	Le fasi della programmazione aziendale. I tempi della programmazione. Il budget. Come si costruisce il budget? Il controllo budgetario (budgetary control). I vantaggi e i limiti del budget. Dall'idea imprenditoriale al business plan. Le fasi per realizzare un business plan.
---	---

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	I preventivi di impianto; la valutazione dei dati; la fase di start up; le start up innovative del turismo.
---	---

SCHEMA RIEPILOGATIVO UUDAA QUINTO ANNO

Trimestre	Asse coinvolto e disciplina 1. Matematico 2. Linguaggi 3. Scientifico-tecnologico 4. Storico-sociale 5. Tecno-tecnologico	Titolo	Competenze in uscita
Primo	Tutti gli assi (Tutte le discipline)	La forza del territorio e il made in italy	Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.2; N.4; N.7; N.8; N.11;
Secondo	Tutti gli assi (Tutte le discipline)	Dieta, salute e sicurezza alimentare	Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; N.8; N.10; N.11; Competenze area di indirizzo: N.1; N.3; N.4; N.6; N.7;
Terzo	Tutti gli assi (Tutte le discipline)	Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	Competenze generali: N.1; N.2; N.3; N.6; N.7; N.8; N.12; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.4; N.6; N.8; N.10; N.11;

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l’insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA (D.M. N. 35 DEL 22/06/2020 L.92/2019)**

Risultati di apprendimento

	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Organizzazioni internazionali ed Unione Europea	L’ordinamento della Repubblica italiana e le Organizzazioni Internazionali in generale. L’UE quale opportunità di crescita e di sviluppo. La consapevolezza di essere cittadino europeo.	3 Ore
	Secondo	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate	Dignità e diritti umani	ONU: Dichiarazione Universale dei Diritti Umani (preambolo e Artt. 1-10). ONU: Dichiarazione Universale dei Diritti Umani (artt. 11-15). Carta dei diritti fondamentali dell’Unione europea (preambolo artt. 1-6).	3 Ore

“Gaspare Ambrosini”

	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate	Cittadinanza attiva	<p>La partecipazione alla vita del Paese ed il corretto utilizzo degli strumenti democratici.</p> <p>Esempi di cittadinanza attiva (regolamento comune di Parma).</p> <p>Il diritto di voto quale momento di espressione di libertà e non come strumento di coazione della volontà del soggetto. Il concetto di rappresentanza politica.</p>	3 Ore

METODI DIDATTICI USATI (con riferimento all'insegnamento per competenza) e **MEZZI** (consultati e utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze)

in relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI
(come si è valutato)

in relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

in relazione a tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio

Favara, 08.05.2024

Gli studenti dichiarano di aver preso visione in relazione a contenuti: trattati alla data del 15/05/2024 - da trattare dopo il 15/05/2024

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE V SEZ. C INDIRIZZO PASTICCERIA E ARTE BIANCA

DOCENTE:

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: ENERGIA PURA WELLNESS

AUTORE: RAMPA ALBERTO.

PROFILO DELLA CLASSE

compilare solo in caso di:

- eventuali discontinuità didattiche (docenti che si sono alternati);
- eventuali lacune nella conoscenza di contenuti e nuclei tematici irrinunciabili della disciplina;
- livello di preparazione raggiunto dalla classe non coerente con il profilo generale

ovvero riportare la seguente dicitura:

*in relazione al profilo della classe si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio:
PROFILO DELLA CLASSE.*

COMPETENZE AREA GENERALE E DI INDIRIZZO RAGGIUNTI IN RIFERIMENTO ALLE UDA DEL PRIMO, SECONDO E TERZO TRIMESTRE DEL PERCORSO DI APPARTENENZA

compilare solo in caso di scostamenti rispetto alla parte generale ovvero riportare la seguente dicitura:

in relazione alle competenze raggiunte di area generale e d'indirizzo si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: competenze area generale e d'indirizzo raggiunti in riferimento alle uda del primo, secondo e terzo trimestre del percorso di appartenenza

<i>In relazione alle competenze raggiunte di area generale e d'indirizzo si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: competenze area generale e d'indirizzo raggiunti in riferimento alle uda del primo, secondo e terzo trimestre del percorso di appartenenza.</i>

PROFILO DELLA CLASSE: IN RELAZIONE AL PROFILO DELLA CLASSE SI FA RIFERIMENTO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO.

“Gaspare Ambrosini”

CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio)

1	Esercizi a carico naturale, di opposizione e resistenza, con piccoli attrezzi codificati e non codificati, di controllo tonico e della respirazione, con varietà di ampiezza e di ritmo, in condizioni spazio - temporali diversificate, di equilibrio, di coordinazione e di agilità e destrezza. Esercizi di mobilità e scioltezza articolare.
2	Esercitazione relative a: 2.1 attività sportive individuali e di squadra; 2.2 organizzazioni di attività e di arbitraggio degli sport praticati.
3	Informazione e conoscenze relative a: 3.1 metodologie dell’allenamento riferito alle attività.
4	Esercitazione relative ai linguaggi verbali, non verbali e linguaggio dei simboli.
5	Educazione alimentare 5.1 La dieta mediterranea 5.2 La dieta vegetariana 5.3 La dieta vegana 5.4 L’alimentazione equilibrata 5.5 I disturbi alimentari 5.6 Anoressia nervosa 5.7 Bulimia nervosa 5.8 La dieta dell’atleta 5.9 La piramide alimentare 5.10 Diabete e sport
6	Regolamento della pallavolo
7	Regolamento del calcio a cinque e del tennis tavolo.

evidenziare eventuali segmenti curriculari presenti nella programmazione iniziale, ma che non sono stati effettuati. Motivare le ragioni dello scostamento dal piano di lavoro individuale

.....

.....

.....

CONTENUTI(da sviluppare dopo il 15 maggio)

	L’educazione fisica nel fascismo. Il doping – le sostanze vietate – le pratiche vietate – classe di sostanze soggette a particolari restrizioni.

SCHEMA RIEPILOGATIVO UDDAA QUINTO ANNO

Trimestre	Asse coinvolto e disciplina	Titolo	Competenze in uscita
	1.Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie e Sportive	
Primo	1.Scientifico-tecnologico	La forza del territorio e il made in italy	Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.2; N.4; N.7; N.8; N.11
Secondo	1.Scientifico-tecnologico	Dieta, salute e sicurezza alimentare	Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; N.8; N.10; N.11; Competenze area di indirizzo: N.1; N.3; N.4; N.6; N.7;
Terzo	1.Scientifico-tecnologico	Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	Competenze generali: N.1; N. 2; N.3; N.6; N.7; N.8; N. 12; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.4; N.6; N.8; N.10; N.11;

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA (D.M. N. 35 DEL 22/06/2020 L.92/2019)**

Risultati di apprendimento

Contributo per il percorso di Ed.Civica	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
	Primo				

METODI DIDATTICI USATI (con riferimento all'insegnamento per competenza) e **MEZZI** (consultati e utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze)

(compilare solamente se ci si discosta dalla parte generale del documento del Consiglio di Classe, OVVERO riportare la seguente dicitura: in relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

In relazione ai metodi didattici e ai mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio.

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

(come si è valutato)

(compilare solamente se ci si discosta dalla parte generale del documento del Consiglio di Classe, riportare la seguente dicitura: in relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

In relazione ai metodi didattici e ai mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

(compilare solamente se ci si discosta dalla parte generale del documento del Consiglio di Classe, OVVERO riportare la seguente dicitura: in relazione a tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

In relazione ai metodi didattici e ai mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio.

In aggiunta

- Uso di strumenti diversificati nella valutazione (anche assegnazione di compiti secondo i livelli di competenza degli studenti, prove per classi parallele)
.....
- Coinvolgimento degli studenti nella riflessione sul proprio rendimento (impostazione di una didattica meta cognitiva)
.....
- Uso di strumenti valutativi adeguati a rilevare lo sviluppo di competenze (rubriche di valutazione, prove autentiche...)
.....

Favara, 08/05/2024

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE VC**

DOCENTE:
DISCIPLINA :RELIGIONE
LIBRO DI TESTO ADOTTATO : **LA VITA DAVANTI A NOI**
AUTORE: L. SOLINAS

PROFILO DELLA CLASSE

*In relazione al profilo della classe si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: **PROFILO DELLA CLASSE**.*

COMPETENZE AREA GENERALE E DI INDIRIZZO RAGGIUNTI IN RIFERIMENTO ALLE UDA DEL PRIMO, SECONDO E TERZO TRIMESTRE DEL PERCORSO DI APPARTENENZA

In relazione alle competenze raggiunte di area generale e d'indirizzo si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: competenze area generale e d'indirizzo raggiunti in riferimento alle uda del primo, secondo e terzo trimestre del percorso di appartenenza

CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio)

(indicando quali argomenti siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti

riferimento ad argomenti proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con riferimento a contenuti essenziali discipline/uda /apporti dei contesti informali e non formali all'apprendimento)

TITOLO UDA	CONTENUTI
LA FORZA DEL TERRITORIO ED IL MADE IN ITALY	<ul style="list-style-type: none"> - L'ETICA DI FRONTE AL PROBLEMA DELLA VITA - LA VITA UMANA E IL SUO RISPETTO - PROGETTO FAMIGLIA
DIETA, SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none"> -LE RELIGIONI MONOTEISTE A CONFRONTO -I DIVIETI ALIMENTARI -IL CIBO TRA ECCESSO E MISURA -LA MODERAZIONE: L'UNICA REGOLA -ONORARE IL CIBO
SERVIZI NELLA RISTORAZIONE, QUALITA' E SOSTENIBILITA'	<ul style="list-style-type: none"> -FESTIVITA' E CIBI NEL MONDO CRISTIANO CATTOLICO - A TAVOLA A NATALE -A TAVOLA IN QUARESIMA E PASQUA

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

	-LE FESTIVITA' NEL MONDO EBRAICO
--	----------------------------------

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

SERVIZI NELLA RISTORAZIONE, QUALITA' E SOSTENIBILITA'	-A TAVOLA NEL GIORNO DI SHABBAT -A TAVOLA A PESAH -LE FESTIVITA' NEL MONDO ISLAMICO -IL RAMADAN
--	--

SCHEMA RIEPILOGATIVO UDDAA QUINTO ANNO

Trimestre	Asse coinvolto e disciplina 1. Matematico 2. Linguaggi 3. Scientifico-tecnologico 4. Storico-sociale 5. Tecno-tecnologico	Titolo	Competenze in uscita
Primo	Asse coinvolto e disciplina 1. Matematico 2. Linguaggi 3. Scientifico-tecnologico 4. Storico-sociale 5. Tecno-tecnologico	La forza del territorio e il made in italy	Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.2; N.4; N.7; N.8; N.11
Secondo	Asse coinvolto e disciplina 1. Matematico 2. Linguaggi 3. Scientifico-tecnologico 4. Storico-sociale 5. Tecno-tecnologico	Dieta, salute e sicurezza alimentare	Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; N.8; N.10; N.11; Competenze area di indirizzo: N.1; N.3; N.4; N.6; N.7;
Terzo	Asse coinvolto e disciplina 1. Matematico 2. Linguaggi 3. Scientifico-tecnologico 4. Storico-sociale 5. Tecno-tecnologico	Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	Competenze generali: N.1; N. 2; N.3; N.6; N.7; N.8; N. 12; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.4; N.6; N.8; N.10; N.11;

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspare Ambrosini”

METODI DIDATTICI USATI *In relazione a metodi didattici e a mezzi usati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)*

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

In relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

In relazione a tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio)

In aggiunta

- Coinvolgimento degli studenti nella riflessione sul proprio rendimento (impostazione di una didattica meta cognitiva)

METODI DIDATTICI USATI (con riferimento all'insegnamento per competenza) e **MEZZI** (consultati e utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze)

Si riporta la stessa voce della programmazione del C.d.C in data ottobre 2024

IL METODO OPERATIVO: IL LABORATORIO

X	Lezione interattiva <i>/(discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)</i>	X	Cooperative learning <i>(lavoro collettivo guidato o autonomo)</i>
X	Lettura ed analisi diretta dei testi	X	Problem solving <i>(definizione collettiva)</i>
X	Lezione multimediale	X	Attività di laboratorio <i>(esperienza individuale o di gruppo)</i>
X	Lezione – applicazione	X	Lezione frontale <i>(presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)</i>
X	Esercitazioni pratiche		
	Lezione multimediale		Attività laboratoriali tramite didattica a distanza
	Lezione a distanza interattiva tramite strumenti tecnologici		Altro...

	MEZZI, STRUMENTI E SPAZI		
X	Libri di testo, altri libri	X	Visite guidate
X	Dispense, schemi	X	Stage
X	Dettatura di appunti	X	Computer/Tablet/Cellulare

	Libri di testo multimediali		Mappe concettuali digitali
X	Laboratorio	X	Videoproiettore
X	Registratore	X	Lettore dvd
	Biblioteca		Cineforum/ Mostre
	Dispense, schemi digitali		Sitografia
	Biblioteca multimediale		Computer/Tablet/Cellulare
	Cineforum		Piattaforme digitali: Argo-registro elettronico (altre piattaforme con account personale del docente e nel rispetto delle istruzioni operative privacy diramate) Altro...

NUMERO DELLE VERIFICHE

Periodo	Tipologia	Numero	Tipologia	Numero	Tipologia	Numero
Primo trimestre	Scritta	1/2	Orale	1/2	Pratico	1/2
Secondo trimestre	Scritta	1/2	Orale	1/2	Pratico	1/2
Terzo trimestre	Scritta	1/2	Orale	1/2	Pratico	1/2

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Nella valutazione, in linea con il PTOF 22-25, si utilizzano i descrittori e giudizi adattati alle situazioni

CRITERI PER LA VALUTAZIONE	
<i>Per la valutazione vengono adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto. La valutazione tiene conto di:</i>	
acquisizione di conoscenze, abilità e competenze	Impegno ed interesse
metodo di studio e organizzazione del lavoro	Partecipazione e interazione
saper gestire il fattore tempo	
saper selezionare e usare le fonti	
saper affrontare studi di caso	
Progressi compiuti rispetto al livello di partenza	Puntualità nelle consegne, rispetto dei tempi dati
capacità di costruire e partecipare ad un gruppo di lavoro (team working)	esprimere spunti di riflessione qualitativamente pertinenti
sapere ascoltare	disponibilità, collaborazione con docenti e compagni
capacità di costruire e partecipare ad un gruppo di lavoro (team working)	costanza nello svolgimento delle attività

STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE

Diari di bordo/autobiografie cognitive dello studente;

Rubriche valutative per competenze (con descrittori di responsabilità, senso di autonomia, capacità metacognitive, spirito di iniziativa, ...) desunti dai compiti e dall'osservazione durante le attività programmate in DaD;

Compiti di realtà da produrre in autonomia (per es. realizzare modellini di cellule, tenere un'autobiografia di questi giorni, realizzare disegni/immagini che esprimano le paure di questo periodo, ...) con annessa checklist per l'autovalutazione.

MODALITÀ DI VERIFICA

Gli interventi proposti on /off line sono considerati indicatori di attenzione, utili per la valutazione formativa;

la valutazione sommativa è integrata proprio da quegli elementi raccolti in fase di valutazione formativa.

Al fine di superare la prospettiva mono-focale della valutazione, integrando la dimensione oggettiva delle evidenze empiriche osservabili con quella soggettiva dell'autovalutazione e con quella intersoggettiva del contesto si costruiscono strumenti di valutazione come ad esempio le rubriche di valutazione si adotta una valutazione ponderata (ogni elemento/ verifica, oggetto di valutazione, ha una determinata importanza che influisce sul calcolo finale)

TIPOLOGIE DI VERIFICA ORALE:

- colloquio espositivo utilizzato per esporre/relazionare su un'attività di gruppo, o di ricerca sia in gruppo che in forma individuale (sono poste domande-stimolo pertinenti per evidenziare i processi logici)

VERIFICHE SCRITTE

- Compiti a tempo su piattaforma prescelta, Google Classroom, o altro tool specifico
- Saggi, relazioni in modalità collaborativa o individuale, produzione di testi "aumentati", con collegamenti ipertestuali ovvero collegamenti con contenuti afferenti altre discipline e con riscontro orale/ motivazione delle scelte, seppur in una fase successiva
- Mappe mentali che riproducono le connessioni del processo di apprendimento, i percorsi mentali.

Per la definizione delle domande i docenti prestano attenzione al momento della loro formulazione in modo che siano specifiche e relative alla spiegazione.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL RENDIMENTOSCOLASTICO				
La griglia, intesa come guida il più possibile univoca per tutto l'istituto, va inserita nel contesto della valutazione globale di ciascun allievo, anche con riferimento alle attività realizzate in DDI e in DAD, dalla quale si possa rilevare la sua crescita, in relazione alla situazione di partenza.				
fascia di livello	VOTO	GIUDIZIO	INDICATORI	DESCRITTORI
Fascia Di Eccellenza	10	ECCELLENTE	Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> Complete, approfondite, in modo organico, autonomo e integrate da ricerche ed apporti personali.
			Abilità	<ul style="list-style-type: none"> 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.
	9	OTTIMO	conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> complete e approfondite con rielaborazione personale
			Abilità	<ul style="list-style-type: none"> Effettua analisi e sintesi corrette con piena sicurezza ed autonomia; Esprimere valutazioni personali e collegamenti interdisciplinari. Espone in modo ordinato e sicuro
Fascia Del Buono	8	BUONO	Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> complete con rielaborazione personale
			Abilità	<ul style="list-style-type: none"> Effettua analisi e sintesi corrette con buona sicurezza ed autonomia; Esprime valutazioni pertinenti. Espone in modo ordinato.

Fascia di Insufficienza grave	3	MOLTO SCARSO	Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> Assenti
			Abilità	<ul style="list-style-type: none"> Non effettua analisi e sintesi Non esprime riflessioni personali Esponde in modo molto scarso
	4	SCARSO	conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> scarse, frammentarie e confuse
			Abilità	<ul style="list-style-type: none"> Effettua analisi e sintesi inadeguate Esprime riflessioni personali scarse Esponde in modo stentato e appesantito da gravi errori
Fascia di Insufficienza	5	INSUFFICIENTE	Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> parziali e superficiali e/o mnemoniche
			Abilità	<ul style="list-style-type: none"> Effettua analisi e sintesi modeste Esprime valutazioni personali modeste Esponde in modo impreciso e non sempre pertinente
Fascia Di Sufficienza	6	SUFFICIENTE	conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> semplici ed essenziali
			Abilità	<ul style="list-style-type: none"> Effettua analisi e sintesi coerenti. Esprime valutazioni adeguate. Esponde in modo corretto.
Fascia Di Apprezzabilità	7	DISCRETO	Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> complete, ma con approfondimento solo di alcune tematiche.

RUBRICA DI VALUTAZIONE

La griglia è **individuale** e va compilata, per ogni studente, a cura dei docenti coinvolti nello svolgimento dell'Unità di Apprendimento alla fine di tutte le attività previste. La griglia è oggetto di valutazione delle diverse fasi dell'Unità di Apprendimento. Essa è pertanto organizzata in modo tale da ricomprendere i seguenti ambiti specifici di competenze:

PRODOTTO/ PROCESSO/RELAZIONE/METACOGNIZIONE

Il docente può adattare degli indicatori con relativi descrittori che dovrà condividere con i colleghi.

Alunno.....classe.....Asse.....

Docenti discipline di asse:.....

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	Livelli
Completezza, pertinenza, organizzazione ed efficacia del messaggio 1	Il prodotto è originale, contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro in forma organica. Il messaggio è chiaro, assolutamente esauriente.	4
	Il prodotto è abbastanza originale contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro. Il messaggio è chiaro ma poco originale nell'esposizione.	3
	Il prodotto non è originale contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna. Il messaggio è poco chiaro ed esposto in modo banale.	2
	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza; le parti e le informazioni non sono collegate. Il messaggio non è chiaro, non è stato espresso alcun elemento di creatività .	1
Rispetto dei tempi 2	L'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione.	4
	L'allievo ha utilizzato in modo efficace, seppur lento, il tempo a disposizione.	3
	L'allievo ha mostrato scarsa capacità organizzativa.	2
	L'allievo ha disperso il tempo a disposizione per incuria.	1
Correttezza ed utilizzo della lingua 3	Il prodotto è eccellente dal punto di vista del corretto utilizzo della lingua.	4
	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità.	3
	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto.	2
	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza.	1

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO (le attività assegnate durante lo svolgimento dell'UDA)

Indicatori	Descrittori	Livelli
Ricerca Congruenza dei dati e Attendibilità dei documenti 1	L'alunno ha effettuato la ricerca in modo mirato. I documenti consultati sono attendibili, interessanti.	4
	L'alunno ha effettuato la ricerca in modo mirato. I documenti consultati sono attendibili.	3
	L'alunno ha effettuato la ricerca in modo mirato, selezionando dati non sempre congruenti alla consegna.	2
	L'alunno ha effettuato la ricerca in modo superficiale.	1
Rielaborare ed approfondite 2	Ha una forte motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito.	4
	Ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito.	3
	Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema.	2
	Sembra non avere motivazione all' esplorazione del compito.	1

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLA RELAZIONE (osservazione durante i lavori di gruppo)

Indicatori	Descrittori	Livelli
Autonomia 1	L'alunno è completamente autonomo nello svolgere il compito.	4
	L'alunno è autonomo.	3
	L'alunno ha un'autonomia limitata.	2
	L'alunno non è autonomo.	1

Interazione (con i compagni) (con i docenti) 2	L'alunno è collaborativo; rispetta i compagni e interagisce con loro negli spazi opportuni. L'alunno interagisce con i docenti in modo costruttivo.	4
	L'alunno è collaborativo; rispetta i compagni e i docenti rivede le sue posizioni; propone soluzioni si attiene alle consegne.	3
	L'alunno non sempre collabora; rispetta i compagni, ma esegue i compiti in modo isolato. L'alunno interagisce con i docenti in modo non sempre costruttivo. Rispetta i ruoli dopo i richiami.	2
	L'alunno non è collaborativo; non rispetta i compagni e assume atteggiamenti da prevaricatore. L'alunno non interagisce con i docenti. Spesso, viene sollecitato a rispettare i ruoli.	1

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLA METACOGNIZIONE

Indicatori	Descrittori	Livelli
Metodo di studio/lavoro 1	L'alunno è organizzato e opera con consapevolezza scelte strategiche volte al conseguimento del risultato. Motiva con obiettività le strategie attivate.	4
	L'alunno è organizzato e opera con consapevolezza scelte strategiche volte al conseguimento del risultato.	3
	L'alunno non è sempre organizzato; persegue il risultato tentando le strategie.	2
	L'alunno non mostra un proprio metodo di lavoro e, spesso, il risultato non è perseguito.	1
Autovalutazione 2	L'alunno valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro.	4
	L'alunno valuta correttamente il proprio lavoro; riesce ad intervenire per correggere eventuali imperfezioni	3
	L'alunno non sempre valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e, solo guidato, interviene per correggere eventuali imperfezioni.	2
	L'alunno non è in grado di valutare correttamente e obiettivamente il proprio lavoro	1
Capacità di trasferire le conoscenze acquisite 3	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove.	4
	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove.	3
	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	2
	Applica saperi e saper fare acquisiti solo in situazioni note, non sviluppando i suoi apprendimenti	1

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COMPORAMENTO

La normativa vigente stabilisce che il comportamento dello studente concorrerà alla determinazione della media dei voti e del credito scolastico. Un giudizio di insufficienza determinerà la non ammissione alla classe successiva o la non ammissione agli esami di Stato. Il voto verrà attribuito dal Consiglio di Classe in base agli indicatori e alla griglia di valutazione sotto elencati, adottati in osservanza dell'art. 2 del D.L. 137 - 1/9/ convertito nella Legge 30/10/2008 n.169 e dell'art. 7 del D.P.R. 122 del 2009.

INDICATORI:

Senso di legalità (frequenza e puntualità; rispetto dei doveri scolastici; rispetto delle persone, dell'ambiente scolastico, delle regole e dei materiali).

Senso di responsabilità (interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo; autonomia nell'organizzazione del lavoro personale e di gruppo e nell'autoregolazione dell'apprendimento).

Relazione con compagni e adulti (gestione di atteggiamenti e relazioni, sviluppo capacità di ascolto e confronto con altri) Il C.d.C. nello stabilire la corrispondenza tra giudizio e voto di condotta tiene conto: del quadro generale della condotta dell'alunno e delle sue evoluzioni nell'arco dell'intero periodo in esame, di tutti gli indicatori, **nessuno dei quali potrà singolarmente condizionare l'attribuzione del voto di condotta.**

Il calcolo della percentuale è relativo alle ore di assenza.

GIUDIZIO DI COMPORAMENTO (competenze di cittadinanza)	LIVELLO DI COMPORAMENTO	VOTO
<p>L'alunno/a</p> <ol style="list-style-type: none"> utilizza in maniera pienamente corretta e responsabile il materiale e le strutture della scuola; non ha provocato danni a: sedie, banchi, cattedre, vetri, porte, lavagne, estintori et similia. rispetta pienamente il regolamento e non ha a suo carico provvedimenti disciplinari; frequenta con rilevante assiduità le lezioni (assenze: 0-15%) rispetta pienamente gli orari di funzionamento (si registrano max 3 ingressi alla seconda ora) sa riconoscere pienamente il proprio ruolo, sa gestire atteggiamenti e relazioni. 	ESEMPLARE	10
<p>L'alunno/a</p> <ol style="list-style-type: none"> utilizza in maniera completamente responsabile il materiale e le strutture della scuola; non ha provocato danni a: sedie, banchi, cattedre, vetri, porte, lavagne, estintori et similia. rispetta completamente il regolamento e non ha a suo carico provvedimenti disciplinari; frequenta con assiduità le lezioni (assenze 0-15%); rispetta completamente gli orari di funzionamento (si registrano max 4 ingressi alla seconda ora) sa riconoscere completamente il proprio ruolo, sa gestire atteggiamenti e relazioni. 	OTTIMO	9

<p>L'alunno/a</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. utilizza in maniera molto corretta il materiale e le strutture della scuola; non ha provocato danni a: sedie, banchi, cattedre, vetri, porte, lavagne, estintori et similia. 2. rispetta molto il regolamento e non ha a suo carico provvedimenti disciplinari; 3. frequenta con regolarità le lezioni (assenze: 16-20%); 4. rispetta molto gli orari di funzionamento (si registrano max 5 ingressi alla seconda ora) 5. sa riconoscere molto il proprio ruolo, sa gestire atteggiamenti e relazioni. 	BUONO	8
<p>L'alunno/a</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. utilizza in modo abbastanza adeguato il materiale e le strutture della scuola; non ha provocato danni a: sedie, banchi, cattedre, vetri, porte, lavagne, estintori et similia 2. rispetta abbastanza il regolamento; riceve richiami verbali occasionali e/o non ha a suo carico richiami/i scritto/i; 3. frequenta con abbastanza regolarità le lezioni (assenze: 21-23%); 4. rispetta abbastanza gli orari di funzionamento (si registrano max 6 ingressi alla seconda ora) 5. sa riconoscere abbastanza il proprio ruolo, sa gestire atteggiamenti e relazioni 	DISCRETO	7
<p>L'alunno/a</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. utilizza in maniera poco responsabile il materiale e le strutture della scuola. Ha causato danni a: sedie, banchi, cattedre, vetri, porte, lavagne, estintori et similia 2. spesso non rispetta il regolamento; riceve richiami verbali non occasionali e/o ha a suo carico richiami/i scritto/i. 3. frequenta con poca regolarità le lezioni (assenze: 23-25%); 4. rispetta minimamente gli orari di funzionamento (si registrano più di 7 ingressi alla seconda per ciascun trimestre) 5. riconosce appena il proprio ruolo, gestisce non validamente atteggiamenti e relazioni 	SUFFICIENTE	6
<p>L'alunno/a</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. utilizza in maniera per niente responsabile il materiale e le strutture della scuola. Ha causato ripetuti danni a: sedie, banchi, cattedre, vetri, porte, lavagne, estintori et similia 2. non rispetta il regolamento; riceve continui richiami verbali, ha a suo carico richiami/i scritto/i (o viene allontanato dalle lezioni); 3. frequenta con irregolarità le lezioni (assenze: ≧25%); 4. non rispetta gli orari di funzionamento (più di otto ingressi alla seconda per ciascun trimestre) 5. non sa riconoscere il proprio ruolo, non sa gestire atteggiamenti e relazioni. 	INSUFFICIENTE	<6

Griglia di valutazione del comportamento corsi serali

GIUDIZIO DI COMPORTAMENTO (competenze di cittadinanza)	LIVELLO DI COMPORTAMENTO	VOTO
<p>L'alunno/a</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. utilizza in maniera pienamente corretta e responsabile il materiale e le strutture della scuola; rispetta completamente il regolamento e non ha a suo carico provvedimenti disciplinari; 2. frequenta con rilevante assiduità le lezioni (superiore al 90% del monte ore previsto dal PSP)- rispetta pienamente gli orari di funzionamento; 3. segue con profondo interesse e notevole impegno tutte le proposte didattiche; 4. ha elevata consapevolezza del proprio processo di apprendimento ed è pienamente autonomo nell'organizzazione del lavoro personale e/o di gruppo; 5. è esemplarmente corretto con i docenti, i compagni, il personale della scuola, utilizza pienamente linguaggi e codici diversi; 6. sa riconoscere pienamente il proprio ruolo, sa gestire atteggiamenti e relazioni, sa lavorare in gruppo, mostrando elevate capacità di osservazione e di ascolto 	ESEMPLARE	10
<p>L'alunno/a</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. utilizza in maniera completamente responsabile il materiale e le strutture della scuola; rispetta attentamente il regolamento e non ha a suo carico provvedimenti disciplinari; 2. frequenta con assiduità le lezioni (compresa tra il 90 e l'84% del monte ore previsto dal PSP); rispetta completamente gli orari di funzionamento; 3. segue con continuo interesse e consapevole impegno tutte le proposte didattiche; 4. ha piena consapevolezza del proprio processo di apprendimento ed è completamente autonomo nell'organizzazione del lavoro personale e/o di gruppo; 5. è completamente corretto con i docenti, i compagni, il personale della scuola, utilizza del tutto linguaggi e codici diversi; 6. sa riconoscere completamente il proprio ruolo, sa gestire atteggiamenti e relazioni, sa lavorare in gruppo, mostrando ottime capacità di osservazione e di ascolto. 	OTTIMO	9
<p>L'alunno/a</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. utilizza in maniera molto responsabile il materiale e le strutture della scuola; rispetta molto il regolamento e non ha a suo carico provvedimenti disciplinari; 2. frequenta con regolarità le lezioni (compresa tra l'85 e l'82% del monte ore previsto dal PSP); rispetta molto gli orari di funzionamento; 3. segue con continuo interesse e valido impegno tutte le proposte didattiche; 4. ha sicura consapevolezza del proprio processo di apprendimento ed è molto autonomo nell'organizzazione del lavoro personale e/o di gruppo; 5. è molto corretto con i docenti, i compagni, il personale della scuola, utilizza tanto linguaggi e codici diversi; 6. sa riconoscere molto il proprio ruolo, sa gestire atteggiamenti e relazioni, sa lavorare in gruppo, mostrando buone capacità di osservazione e di ascolto. 	BUONO	8

<p>L'alunno/a</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. utilizza in maniera abbastanza responsabile il materiale e le strutture della scuola; talvolta rispetta abbastanza il regolamento; riceve richiami verbali occasionali e/o e non ha a suo carico richiamo/i scritto/i; 2. frequenta con abbastanza regolarità le lezioni (compresa tra l'81 e il 78% del monte ore previsto dal PSP); rispetta abbastanza gli orari di funzionamento; 3. segue con abbastanza interesse ed impegno tutte le proposte didattiche; 4. ha chiara consapevolezza del proprio processo di apprendimento ed è adeguatamente autonomo nell'organizzazione del lavoro personale e/o di gruppo; 5. è piuttosto corretto con i docenti, i compagni, il personale della scuola, utilizza abbastanza linguaggi e codici diversi; 6. sa riconoscere abbastanza il proprio ruolo, sa gestire atteggiamenti e relazioni, sa lavorare in gruppo talora guidato, mostrando discrete capacità di osservazione ed ascolto. 	DISCRETO	7
<p>L'alunno/a</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. utilizza in maniera poco responsabile il materiale e le strutture della scuola; spesso non rispetta poco il regolamento; riceve richiami verbali non occasionali e/o ha a suo carico richiamo/i scritto/i. 2. frequenta con poca regolarità le lezioni (compresa tra il 77 e il 75% del monte ore previsto dal PSP); rispetta minimamente gli orari di funzionamento; 3. segue con poco interesse e impegno tutte le proposte didattiche 4. ha appena sufficiente consapevolezza del proprio processo di apprendimento ed è quasi autonomo nell'organizzazione del lavoro personale e/o di gruppo 5. è adeguatamente corretto con i docenti, i compagni, il personale della scuola, utilizza pocolinguaggi e codici diversi 6. riconosce appena il proprio ruolo, gestisce validamente atteggiamenti e relazioni, sa lavorare guidato in gruppo, mostrando sufficienti capacità di osservazione e di ascolto. 	SUFFICIENTE	6
<p>L'alunno/a</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. utilizza in maniera per niente responsabile il materiale e le strutture della scuola; non rispetta il regolamento; riceve continui richiami verbali, ha a suo carico richiamo/i scritto/i (o viene allontanato dalle lezioni); 2. frequenta con irregolarità le lezioni (inferiore al 75% del monte ore previsto dalPSP); non rispetta gli orari di funzionamento; 3. segue senza interesse e impegno tutte le proposte didattiche; 4. ha scarsa consapevolezza del proprio processo di apprendimento e non autonomo nell'organizzazione del lavoro personale e/o di gruppo; 5. non è corretto con i docenti, i compagni, il personale della scuola, non utilizza linguaggi e codici diversi; 6. non sa riconoscere il proprio ruolo, non sa gestire atteggiamenti e relazioni, è poco collaborativo in gruppo, mostrando scarse capacità di osservazione e di ascolto. 	INSUFFICIENTE	<6

N.B: l'indicatore n°2, allineandosi a quanto previsto all'art. 4 della C.M. n°3 del 17/03/2016, si riferisce alle ore frequentate dal corsista rispetto al monte ore del PSP previsto nel Patto Formativo Individuale.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Art. 11, comma 1, OM 55 del 22/03/2024, “Ai sensi dell’art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell’ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all’attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all’allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.”.

IL CREDITO SCOLASTICO VIENE DETERMINATO NEL SEGUENTE MODO:

- a) viene fatta la media dei voti;
- b) si identifica la banda di oscillazione;
- c) Il punto di oscillazione viene assegnato se risultano presenti, in numero di **due**, anche:

frequenza, interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo, partecipazione alle attività complementari di ampliamento dell’O.F. Si attribuisce il massimo della fascia determinata dalla media dei voti, con la concorrenza di almeno **due** tra i precedenti elementi (si veda Tabella esplicativa di seguito riportata).

TABELLA ESPLICATIVA PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO (ASSEGNAZIONE DEL PUNTEGGIO MASSIMO DELLA BANDA DI OSCILLAZIONE, A PARTIRE DALLA BANDA DI RIFERIMENTO, DETERMINATA DALLA MEDIA DEI VOTI) - CORSI DIURNI - CORSI ISTRUZIONE ADULTI (CLASSI SERALI E SEDE CARCERARIA)

ALUNNO	MEDIA		FREQUENZA	INTERESSE ED IMPEGNO AL DIALOGO EDUCATIVO	ATTIVITA' COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE AMPLIAMENTO O.F.

Il voto di educazione civica concorre all'attribuzione del credito scolastico La tabella esplicativa si utilizza per tutte le sezioni con le seguenti precisazioni:

LEGENDA

(***frequenza**) la valutazione è positiva (segnare con X) in presenza di frequenza costante, attiva e proficua

(****Interesse e Impegno e condotta ≥ 8**) la valutazione è positiva (segnare con X) se lo studente/corsista avrà dimostrato interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo per tutte le discipline, **compreso l'insegnamento di educazione civica**, e per l'IRC o attività alternativa.

(*****Attività complementari attività ampliamento O.F.**) la valutazione è positiva (segnare con X):

se lo studente partecipa ad attività complementari e integrative presenti nel PTOF di ampliamento dell’O.F., promosse dall’Istituto e certificate da attestati acquisiti agli atti dal docente coordinatore.

Tra le attività complementari ed integrative di ampliamento dell’O.F. si tengono in considerazione anche:

Conseguimento di premi e segnalazioni in gare e concorsi

Conseguimento di riconoscimenti /borse di studio

Conseguimento premi sportivi o partecipazione a campionati interni se lo studente partecipa alle attività in

Giunta Esecutiva, C.d.I. e Consulta Provinciale; **se lo studente partecipa ad attività che sviluppano conoscenze e abilità relative ai tre nuclei fondamentali dell'insegnamento dell'educazione civica**

Tutte le attività svolte fuori della scuola rientrano nel Curriculum dello studente (D.lvo 107/2015 art.1 c.28)

ELENCO CANDIDATI INTERNI E ESTERNI E DATA SVOLGIMENTO PROVA INVALSI

CANDIDATI INTERNI	DATA DI SVOLGIMENTO
n.1	
n.2	
n.3	
n.4	
n.5	
n.6	
n.7	
n.8	
n.9	
n.10	
n.11	
n.12	
n.13	
n.14	
n.15	
n.16	
n.17	
n.18	
n.19	
n.20	
n.21	
n.22	
n.23	
n.24	
n.25	
n.26	

TUTTI I CANDIDATI INTERNI HANNO SVOLTO LE PROVE INVALSI NEI TEMPI INDICATI DAL MIUR

CANDIDATI ESTERNI	DATA DI SVOLGIMENTO
n.1	
n.2	

I CANDIDATI ESTERNI SVOLGERANNO LE PROVE INVALSI NEL MESE DI MAGGIO, QUALORA QUALCUNO DOVESSE ESSERE ASSENTE SI PROCEDERA' AL RECUPERO ENTRO I TEMPI PREVISTI DAL MIUR

ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI ALLE PROVE EFFETTUATE E INIZIATIVE REALIZZATE DURANTE L'A.S. IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO, ANCHE IN ORDINE ALLA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA E GRIGLIE DI VALUTAZIONE ADOTTATE (lavori e delibere dei Dipartimenti del 12/04/2023)

a titolo esemplificativo e non esaustivo

INIZIATIVE

- verifiche orali a partire dai testi (*Per ognuna delle discipline o bi-disciplinare, sono proposti: testi, documenti, esperienze, progetti e problemi, utilizzati durante l'a.s. per sviluppare le singole competenze, utili alla commissione per condurre il colloquio di esami*);
- incontri in audio/videoconferenza di formazione e informazione sull'Esame di Stato;
- simulazione della prima prova in data **08 maggio 2024**
- simulazione della seconda prova in data **18 aprile 2024** sulla base di quanto stabilito dalla progettazione dei singoli Dipartimenti, il cdc ai fini della simulazione ha ritenuto opportuno procedere alla somministrazione di una traccia che ha visto coinvolte le seguenti discipline Sc. e Cultura dell'alimentazione e Enogastronomia. arte bianca e pasticceria
- simulazione colloquio in data **06 maggio 2024**

A.S. 2023/2024

GRIGLIA DI VALUTAZIONE/Tipologia A
Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (Max 60 punti)

NOME DEL CANDIDATO.....CLASSE.....

Indicatore1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Scarso	1-3	__/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Coesione e coerenza testuale	Scarso	1-3	__/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Indicatore2. Ricchezza e padronanza lessicale	Scarso	1-3	__/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Scarso	1-3	__/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Indicatore3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Scarso	1-3	__/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Scarso	1-3	__/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		

Totale punti _____/60

Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)

TIPOLOGIA A	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Scarso	1-3	____/10
		Insufficiente	4-5	
		Sufficiente	6	
		Buono	7-8	
		Ottimo	9-10	
	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Scarso	1-3	____/10
		Insufficiente	4-5	
		Sufficiente	6	
		Buono	7-8	
		Ottimo	9-10	
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Scarso	1-3	____/10
		Insufficiente	4-5	
		Sufficiente	6	
		Buono	7-8	
		Ottimo	9-10	
	Interpretazione corretta ed articolata del testo.	Scarso	1-3	____/10
		Insufficiente	4-5	
		Sufficiente	6	
		Buono	7-8	
		Ottimo	9-10	

Totale punti _____/40

TOTALE PUNTEGGIO ____/100

VOTO FINALE

_____/20

N.B. Il punteggio specifico in centesimi, va riportato a 20 con proporzione (divisione per 5+ arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE /Tipologia B
Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (Max 60 punti)

NOME DEL CANDIDATO.....CLASSE.....

Indicatore1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Scarso	1-3	___/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Coesione e coerenza testuale	Scarso	1-3	___/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Indicatore2. Ricchezza e padronanza lessicale	Scarso	1-3	___/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Scarso	1-3	___/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Indicatore3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Scarso	1-3	___/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Scarso	1-3	___/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		

Totale punti _____/60

Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)

TIPOLOGIA B	Individuazione corretta di tesi e argomenti presenti nel testo principale	Scarso	1-5	___/15
		Insufficiente	6-8	
		Sufficiente	9-10	
		Buono	11-12	
		Ottimo	13-15	
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Scarso	1-5	___/15
		Insufficiente	6-8	
		Sufficiente	9-10	
		Buono	11-12	
		Ottimo	13-15	
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Scarso	1-3	___/10
		Insufficiente	4-5	
		Sufficiente	6	
		Buono	7-8	
		Ottimo	9-10	

Totale punti _____/40

TOTALE PUNTEGGIO _____/100

VOTO FINALE _____/20

N.B. Il punteggio specifico in centesimi, va riportato a 20 con proporzione (divisione per 5+ arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE /Tipologia C
Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (Max 60 punti)

NOME DEL CANDIDATO.....CLASSE.....

Indicatore1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Scarso	1-3	___/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Coesione e coerenza testuale	Scarso	1-3	___/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Indicatore2. Ricchezza e padronanza lessicale	Scarso	1-3	___/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Scarso	1-3	___/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Indicatore3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Scarso	1-3	___/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Scarso	1-3	___/10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono	7-8		
Ottimo	9-10		

Totale punti _____/60

Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)

TIPOLOGIA C	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Scarso	1-5	___/15
		Insufficiente	6-8	
		Sufficiente	9-10	
		Buono	11-12	
		Ottimo	13-15	
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Scarso	1-5	___/15
		Insufficiente	6-8	
		Sufficiente	9-10	
		Buono	11-12	
		Ottimo	13-15	
	Correttezza e articolazione delle conoscenze dei riferimenti culturali	Scarso	1-3	___/10
		Insufficiente	4-5	
		Sufficiente	6	
		Buono	7-8	
		Ottimo	9-10	

Totale punti _____/40

TOTALE PUNTEGGIO _____/100

VOTO FINALE _____/20

N.B. Il punteggio specifico in centesimi, va riportato a 20 con proporzione (divisione per 5+ arrotondamento)

Tabella di conversione 10/20

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN	PUNTEGGIO IN VENTESIMI
INSUFFICIENTE	3-4	6-8
MEDIOCRE	4½ - 5½	9-10-11
SUFFICIENTE	6	12
PIU' CHE SUFFICIENTE/DISCRETO	6½-7	13-14
PIU' CHE DISCRETO	7½	15
BUONO	8-8½	16-17
DISTINTO	9	18
OTTIMO	9½	19
ECCELLENTE	10	20

GRIGLIA DI VAUTAZIONE Seconda Prova /Tipologia

NOME DEL CANDIDTO.....CLASSE.....

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	0.50	
	II	Coglie parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Coglie in modo corretto il testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	Coglie il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando capacità di attivare inferenze	2.50	
	V	Coglie in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	1.50 - 3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4.50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di utilizzare competenze tecnico – professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato, non elabora soluzioni o sviluppi tematici	1 - 2	
	II	Utilizza le competenze tecnico – professionali in maniera limitata, operando in modo stentato e / o con difficoltà gravi / lievi collegamenti concettuali e operativi	2.50 - 4	
	III	Utilizza le competenze tecnico – professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili / adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4.5 - 5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico – professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5.50 - 7	
	V	Utilizza le competenze tecnico – professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7.50 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	

	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				Totale punti _____/20

ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI ALLA PARTECIPAZIONE STUDENTESCA, AI SENSI DELLO STATUTO DELLE STUDENTESSE E DEGLI STUDENTI

DUE ALUNNE DEL GRUPPO CLASSE, NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO, SONO STATE ELETTE RAPPRESENTANTI D'ISTITUTO

ATTIVITÀ, PERCORSI, PROGETTI RIFERITI ALL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2023/2024 – CLASSE V	
Si riportano: attività svolte durante l'anno, percorsi e/o progetti che hanno contribuito all'acquisizione delle competenze di Educazione Civica previste nel curriculum d'istituto.	
ATTIVITÀ\PERCORSO\ PROGETTO	COMPETENZE ACQUISITE
in occasione della “Giornata mondiale dell'alimentazione”, sviluppi ed approfondimenti in classe sul tema dell'anno - “L'acqua è vita, l'acqua ci nutre. Non lasciare nessuno indietro”	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • Partecipare al dibattito culturale; • Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile.
	•
GIORNATA MONDIALE PER LA LOTTA CONTRO IL TUMORE AL SENO, 'Pink Day. – riflessioni e dibattito sul tema.	<ul style="list-style-type: none"> • “... comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico ...” per la tutela e la promozione della propria salute fisica e mentale.
incontro di formazione informazione CONTRASTO ALLA VIOLENZA DI GENERE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. • Partecipare al dibattito culturale; • Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- CYBERBULLISMO Evento “UNO NESSUNO CENTO GIGA” presso L'L'istituto G.Guarino.	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. • Partecipare al dibattito culturale.
INCONTRO DI FORMAZIONE/INFORMAZIONE SUL BENESSERE SESSUALE E AFFETTIVO	<ul style="list-style-type: none"> • Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
PARTECIPAZIONE GIORNATE FAI NOVEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. • Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. • 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. • Partecipare al dibattito culturale;
VISITA GUIDATA I monumenti del Comune di NARO	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. • Partecipare al dibattito culturale.
MANIFESTAZIONE “IL GUSTO DELLA FELICITA’” presso l'istituto comprensivo “Brancati”	<ul style="list-style-type: none"> • Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale;

	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. • Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica • Partecipare al dibattito culturale.
<p>In occasione della Settimana della Memoria PER NON DIMENTICARE</p> <p>3 eventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dibattito e riflessioni sul tema presso 'IC G. Guarino; -evento presso 'Istituto Studi e Ricerca "Calogero Marrone";e il Teatro Gospel Chiesa Evangelica Internazionale; - evento presso I.C. Falcone-Borsellino 	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate; • Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale; • Partecipare al dibattito culturale.
<p>Visione del film "ONE LIFE"</p> <p>racconto della storia vera di Sir Nicholas "Nicky" Winton</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. • Partecipare al dibattito culturale. • Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, ... e formulare risposte personali argomentate. • Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale
<p>VISIONE DEL FILM IO CAPITANO</p> <p>Riflessioni, approfondimenti e debate sul tema dell'emigrazione africana verso l'Europa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. • 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; • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali; • Partecipare al dibattito culturale;
<p>visione del film "C'E' ANCORA DOMANI"</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali; • Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali e formulare risposte personali argomentate. • Partecipare al dibattito culturale;

La documentazione risulta essere conservata agli atti

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
ITALIANO		
STORIA		
MATEMATICA		
INGLESE		
FRANCESE		
SC.E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI: ARTE BIANCA E PASTICCERIA		
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI: SALA E VENDITA		
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RECETTIVE		
SC.MOTORIE		
RELIGIONE		
SOSTEGNO		

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Gabriella Bruccoleri

(firmato digitalmente)