

## **Documento del Consiglio di Classe**

### **Classe V sez. G**

Percorso di enogastronomia

Bar – sala e vendita

#### **Prot**

IST. PROF.LE PER I SERV. ALBERGH. E DELLA RISTOR. - "G.AMBROSINI"-FAVARA

**Prot. 0005892 del 14/05/2024**

IV (Uscita)

**Publicato all'albo online** \_\_\_\_\_

**Il Coordinatore**

**Il Dirigente Scolastico**

**Prof.ssa Gabriella Bruccoleri**

<b>ALLEGATO n. 1</b>	
<b>ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI ART.10 O.M. n.55 del 22/03/2024</b>	
<i>"La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento della prova di esame" ART. 17, comma 1, Dlgs 62/2017</i>	
<b>INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	
<b>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b> <i>(discipline previste dal corso di studio)</i>	pag. 4
<b>PROFILO DELLA CLASSE</b> <i>(descrizione generica)</i>	pag. 5
<b>PROFILO IN USCITA E PERCORSI DI STUDIO ATTIVATI</b> <i>(estratto PTOF)</i>	pag. 6
<b>COMPETENZA IN USCITA AREA GENERALE</b> <i>(ALL. 1 DECRETO n. 92 del 24 maggio 2018)</i> <b>COMPETENZE IN USCITA AREA DI INDIRIZZO G</b> <i>(ALL. 2G DECRETO n. 92 del 24 maggio 2018)</i>	pag. 7-8
<b>METODI E MEZZI</b> <i>(metodi didattici usati, con riferimento all'insegnamento per competenza)</i>	pag. 9
<b>SPAZI E TEMPI</b> <i>(tipo di ambienti usati e per quale durata)</i>	pag. 9
<b>CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI</b> <i>(come si è valutato)</i>	pag. 10
<b>Altri elementi utili e significativi ai fini dello svolgimento dell'esame: PERCORSI INTERDISCIPLINARI RELATIVI ALLE UDA DEL QUINTO ANNO</b>	pag. 11-12
<b>Altri elementi utili e significativi ai fini dello svolgimento dell'esame: ATTIVITÀ' AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA</b> <i>(realizzati in coerenza con obiettivi PTOF)</i>	pag. 13

<b>ALLEGATO n.1</b> <b>ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO</b>	Pag. 16
<b>ALLEGATO n. 2</b> <b>CONTENUTI DISCIPLINARI E COMPETENZE IN USCITA PER SINGOLE DISCIPLINE (Consuntivo per disciplina)</b> (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 <b>EDUCAZIONE CIVICA (D.M. N. 35 DEL 22/06/2020 L.92/2019)</b>	pag. 18
<b>ALLEGATO n. 3</b> <b>METODI DIDATTICI USATI (con riferimento all'insegnamento per competenza) e MEZZI</b> <i>(consultati e utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze)</i>	pag. 59
<b>ALLEGATO n. 4</b> <b>CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI (come si è valutato)</b> <b>Indicatori di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento - Credito scolastico</b>	pag. 62
<b>ALLEGATO n. 5</b> <b>ELENCO CANDIDATI INTERNI E ESTERNI E DATA SVOLGIMENTO PROVA INVALSI</b>	pag. 74
<b>ALLEGATO n. 6</b> <b>ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI ALLE PROVE EFFETTUATE E INIZIATIVE REALIZZATE DURANTE L'A.S. IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO</b>	pag. 75
<b>ALLEGATO n. 7</b> <b>ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI ALLA PARTECIPAZIONE STUDENTESCA AI SENSI DELLO STATUTO DELLE STUDENTESSE E DEGLI STUDENTI</b> (partecipazione open day, manifestazioni, incontri con esperti, concorsi organizzati a scuola, attività di orientamento e di accoglienza, et similia)	pag. 84
<b>ALLEGATO N. 8</b> <b>ATTIVITÀ, PERCORSI, PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ED. CIVICA</b>	pag. 85
<b>ALLEGATO N. 9 (SOLO PER ATTI)</b> <b>DOCUMENTAZIONE PER STUDENTI CON DISABILITÀ E DSA (EX ARTT. 24-25 O.M. 45/2023)</b>	Pag. 91

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

(discipline previste dal corso di studio)

DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
1. LINGUA E LETT. ITALIANA	SI	SÌ	SI
2. STORIA	SI	SI	SI
3. MATEMATICA	NO	NO	SI
4. LINGUA STRANIERA INGLESE	NO	SÌ	SI
5. LINGUA STRANIERA FRANCESE	SÌ	SÌ	SI
6. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	NO	NO	SI
7. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	SI	SI	SI
8. SCIENZE MOTORIE	SI	SI	SI
9. LAB. DI ENOGASTRONOMIA: CUCINA	-	SI	SI
OGASTRONOMIA: SALA E VENDITA	SÌ	SI	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**

La classe V sez. G è costituita da 21 studenti 9 maschi e 11 femmine tutti provenienti dalla precedente V G e dello stesso istituto. Nel corso dell'anno non ha subito variazioni. E' tuttavia da sottolineare che un alunno alla fine del II trimestre ha interrotto la frequenza nonostante siano state effettuati diversi tentativi da parte del Coordinatore e del Dirigente per indurlo a frequentare, senza però riuscirci.

Gli studenti nel corso dei trimestri hanno avuto un comportamento vivace non sempre corretto a causa anche dell'utilizzo inadeguato dei cellulari in classe.

Il profilo didattico si presenta diversificato nelle capacità, nella partecipazione, impegno e metodo di studio e pertanto risulta caratterizzato da tre fasce di rendimento.

Un ristretto gruppo di alunni ha mostrato consapevolezza del proprio dovere di discente e senso di responsabilità ha partecipato con interesse ed impegno alle varie attività didattiche, che hanno permesso loro l'acquisizione di competenze sia socio-culturali che professionali; un secondo gruppo di studenti ha mantenuto un clima di impegno e partecipazione alla vita scolastica meno propositivo, i tempi di consegna sono stati più lunghi e le sollecitazioni verso lo studio più frequenti ha partecipato ad alcune manifestazioni culturali proposte dall'Istituto in conformità al PTOF conseguendo quasi discreti livelli di preparazione seppur con un impegno non sempre costante e non. in tutte le discipline. Infine, un terzo gruppo e purtroppo più consistente si è mostrato meno partecipe alle attività curricolari ed extra curricolari proposte dai docenti della classe e previste dal PTOF; ha mostrato un atteggiamento spesso passivo e evidenziando difficoltà specialmente nell'esposizione orale; risultano per esso non del tutto soddisfacenti i livelli di attenzione, di impegno e di studio giornalieri.

Le attività di potenziamento sono state un aiuto volto al miglioramento del profitto di ognuno ma hanno rappresentato un supporto in più per quei discenti didatticamente più deboli.

Alcuni alunni, nel corso dei tre anni hanno avuto esperienze lavorative nel campo della ristorazione, con buoni risultati, ciò è stato non solo motivo di arricchimento dal punto di vista umano, culturale e professionale ma è servito a mettere in evidenza l'impegno profuso e la propensione al mondo del lavoro nonché buone capacità organizzative al fine di non venir meno agli impegni scolastici.

E' da sottolineare anche, nel corso del triennio, la partecipazione da parte di taluni studenti a Competizioni a livello regionale e nazionale conquistando le prime posizioni nella classifica dei risultati; la partecipazione a stage di formazione presso la prestigiosa Scuola Internazionale di cucina Alma di Parma.

**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.

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

**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 comunicati-vi, culturali e relazionali dell’espressività corpo-rea 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.

<b>METODI DIDATTICI USATI E MEZZI</b>	
<p>metodi didattici usati (con riferimento all'insegnamento per competenza) e mezzi consultati e utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze</p>	<p><b>METODI</b> Lezione frontale Lezione dialogata Lettura ed analisi diretta dei testi Esposizione orale Domande dal posto Risoluzione di esercizi Esercitazioni pratiche Attività di laboratorio Problem solving Lezione multimediale. Supporti multimediali (PC, Internet per collegamenti e approfondimenti sul web, Classroom per condivisione materiali e attività)</p> <p><b>MEZZI</b> Libri di testo Dispense e schemi Dettatura di appunti Laboratorio Mappe concettuali Computer, tablet, cellulare Piattaforma digitale Classroom</p>
<b>SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO</b>	
<p><b>tipo di ambienti usati</b></p>	<p>X spazio classe X classe in assetto laboratoriale attività in laboratorio X professionale attività in azienda X</p>
<p><b>durata</b></p>	<p>X attività in classe per ogni singola ora di lezione  X attività per progetti, secondo tempi di progettazione di cui al PTOF per ciascun percorso curriculare o di ampliamento dell'offerta formativa</p>

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

<p><b>CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI</b> Nel corso dell'anno scolastico il CdC ai fini della valutazione è ricorso a verifiche formative, avvenute in itinere e atte a monitorare il percorso formativo dei discenti per i quali non è stato necessario apportare modifiche. L'oggettività della valutazione è stata garantita dal riferimento ai criteri indicati nel PTOF.</p> <p><b>STRUMENTI</b> 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</p>	
<p><b>STRUMENTI DI MISURAZIONE E N. DI VERIFICHE PER PERIODO SCOLASTICO</b></p>	<p>Si riportano le stesse voci della programmazione del C.d.C che si allega (All.n.4)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Prova /prodotto</li> <li>-Interrogazione</li> <li>-Test semi-strutturato/ Test strutturato</li> <li>-Simulazione colloquio</li> <li>-Test a risposta aperta</li> <li>-Interrogazioni</li> <li>-Risoluzione di problemi</li> <li>-Prove scritte</li> <li>-Prova grafica/pratica</li> <li>-Prove di laboratorio</li> <li>-Analisi del testo Tema, relazione, articolo di giornale</li> <li>-Testo argomentativo</li> <li>-Altro.....</li> </ul> <p>Per ogni trimestre sono state effettuate 1-2 prove scritte</p> <p>1-2 prove orali</p> <p>prove pratiche</p>
<p><b>INDICATORI DI OSSERVAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO</b></p>	<p><b>COMPORAMENTO</b> <b>Senso di legalità</b> (frequenza e puntualità; rispetto dei doveri scolastici; rispetto delle persone, dell'ambiente scolastico, delle regole e dei materiali). <b>Senso di responsabilità</b> (interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo; autonomia nell'organizzazione del lavoro personale e di gruppo e nell'autoregolazione dell'apprendimento). <b>Relazione con compagni e adulti</b> (gestione di atteggiamenti e relazioni, sviluppo capacità di ascolto e confronto con altri)</p> <p><b>APPRENDIMENTO</b></p> <p><b>Abilità</b> <b>Conoscenze</b></p>
<p><b>CREDITO SCOLASTICO</b></p>	<p><i>O.M. n.55 del 22/03/2024, art.11 e criteri PTOF 2022/2025</i> Media Frequenza Interesse e impegno al dialogo educativo Attività complementari e di ampliamento dell'O.F.</p>

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

Per ciascuna UDA trattata nel quinto anno, si riportano: titolo, trattazione dei nodi concettuali e materiali		
<p><b>Focus su i nuclei tematici fondamentali</b></p> <p><b>Per esempio:</b></p> <p>N.1: Il cliente e la sua centralità</p> <p>N. 2: Pianificare e gestire</p>	<p>trattazione dei nodi concettuali, utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nelle costruzioni di competenze</p> <p>il cliente: stili di alimentazione, modelli di ospitalità, consumo di prodotti da forno e dolciari.</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>dal processo al prodotto/servizio: pianificazione e programmazione dei processi, gestione dei processi per un prodotto di qualità</p>	<p><b>materiali,</b> utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nelle costruzioni di competenze</p> <p>Materiali: documenti, libro di testo, siti web, Internet, laboratorio di cucina, testi di varia tipologia, classroom</p> <p>Materiali: documenti, libro di testo, siti web, Internet, laboratorio di cucina, testi di varia tipologia</p>

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

<p><b>N. 3: LA SICUREZZA DEI LAVORATORI SUL LAVORO E DEI CLIENTI</b></p>	<p>la modulazione della sicurezza attraverso interventi di prevenzione, di controllo, di implementazione)</p> <p>( la sicurezza nella confezione e nella somministrazione di cibi e bevande)</p> <p>(sicurezza, normativa, qualita')</p> <p>(come realizzare prodotti e servizi di qualita')</p>	<p>Materiali: documenti, libro di testo, siti web, Internet, laboratorio di cucina, testi di varia tipologia</p>
<p><b>N.4 L'EVOLUZIONE DELLA CATEGORIA QUALITA'</b></p>	<p>(qualita' per una sana e corretta alimentazione)</p> <p>(qualita', innovazione, ecosostenibilita').</p>	<p>Materiali: documenti, libro di testo, siti web, Internet, laboratorio di cucina, testi di varia tipologia</p>
<p><b>N.5 IL MADE IN ITALY</b></p>	<p>(il made in italy tra genuinita' del prodotto e tipicita' della filiera produttiva)</p>	<p>Materiali: documenti, libro di testo, siti web, Internet, laboratorio di cucina, testi di varia tipologia</p>
<p><b>N.6 NUOVE FIGURE PROFESSIONALI</b></p>	<p>(alimenti e tipologie di servizi:la sfida dell'innovazione)</p> <p>(l'ecosostenibilita': cosa cambiare nella gestione dell'impresa dell'alimentazione e del turismo)</p> <p>(nuove tendenze, nuovi modelli gestionali,nuove figure professionali)</p>	<p>Materiali: documenti, libro di testo, siti web, Internet, laboratorio di cucina, testi di varia tipologia</p>
<p><b>N.7 IL TERRITORIO COME PARADIGMA DELLO SVILUPPO</b></p>	<p>(territorio, tipicita' e promozione)</p> <p>(eventi tra memoria e valorizzazione del territorio)</p>	<p>Materiali: documenti, libro di testo, siti web, Internet, laboratorio di cucina, testi di varia tipologia</p>
<p><b>N.8 L'OSPITE</b></p>	<p>ciclo cliente e tecniche di comunicazione)</p> <p>(la produzione turistica : per un percorso integrato e ecosostenibile)</p>	<p>Materiali: documenti, libro di testo, siti web, Internet, laboratorio di cucina, testi di varia tipologia</p>

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL’OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL’ANNO SCOLASTICO			
<b>viaggi d’istruzione</b>	<b>Progetto PCTO</b>	19-25 febbraio per 30 ore Visite presso: <ul style="list-style-type: none"> <li>• azienda Acetaia Giusti s.r.l.di Modena,</li> <li>• Consorzio Parmigiano Reggiano DOP di Parma</li> <li>• Visita la parco tematico FICO ITALY World</li> <li>• Caseificio IL Trionfo di San Secondo Parmese</li> <li>• Salumificio La Perla s.n.c. di Langhirano</li> </ul>	rispettare le regole  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
<b>visite guidate</b>	PTOF 2022-2025 conosco e imparo fuori dall’aula	<b>21 dicembre</b> visita centro storico di Naro	
<b>Visite aziendali</b>	PTOF 2022-2025 conosco e imparo fuori dall’aula PCTO	<b>26 ottobre</b> Visita aziendale PCTO presso AZIENDA SCALIGERA & INTRACARNI COMPANY S.R.L. AGRIGENTO.	
		<b>15 dicembre</b> Visita alle Cantine Florio, centro storico di Marsala PCTO	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
<b>Rapporti con il territorio</b>	PTOF 2022-2025 conosco e imparo fuori dall’aula	<b>16 e 17 settembre</b> FASTUCA FEST Partecipazione alla 7^ edizione della festa del pistacchio di Raffadali D.O.P. 2023	
<b>Progetti Partecipazione a manifestazioni culturali</b>	Progetto cinema e	<b>24 ottobre</b> Visone del film “IO CAPITANO” debate su l’emigrazione	
	Progetto ed. alla legalità	<b>16 febbraio</b> Visione del film “ONE LIFE”	
	PTOF 2022-2025 progetto “educazione all’alimentazione”	<b>16 ottobre</b> giornata mondiale dell’alimentazione-- tema trattato “L’acqua è vita, l’acqua ci nutre. Non lasciare nessuno indietro”	mantenere un abbigliamento decoroso e rispettoso del luogo formativo
	PTOF 2022-2025 progetto “educazione	<b>19 ottobre</b> incontro/formazione “PINK DAY” per promuovere la	partecipare ai lavori di gruppo

	alla salute”	diagnosi precoce del cancro al seno	
		<b>23 novembre</b> Partecipazione delle classi quinte all’incontro di formazione/informazione sul Contrasto alla violenza di genere “Centro Donna George Sand	
		<b>8 aprile</b> Incontro di formazione/informazione sul benessere sessuale e affettivo con CENTRO DONNA APS di Favara	
	PTOF 2022-2025 progetto “pari opportunità”	<b>28 novembre.</b> Ricorrenza della giornata internazionale contro la violenza sulle donne Visione del film “ C’È ANCORA DOMANI” di Paola Cortellesi	
	PTOF 2022-2025 progetto “educazione alla legalità”	<b>25 -26-27 gennaio 2024</b> settimana della memoria- partecipazione gruppo di studenti settimana della Memoria	
		<b>07 febbraio 2024</b> partecipazione evento contro il bullismo “Uno, Nessuno e Cento GIGA	
<b>PTOF - AMBIENTE FAI</b>	PTOF “conosco e imparo fuori dall’aula”	<b>Novembre</b> partecipazione alle giornate FAI	
<b>attività di orientamento post diploma</b>	PTOF 2022-2025 progetto “Orientamento in uscita”	<b>15 novembre 2023</b> Partecipazione alla presentazione delle offerte formative da parte di Istituzioni legate al mondo della formazione, principali atenei italiani ed esteri, prestigiose realtà di formazione superiore e professionale, scuole di specializzazione a livello nazionale e internazionale). Palermo Fiera del mediterraneo. Orienta Sicilia	
		<b>13 dicembre 2023</b> partecipazione incontro da remoto Assorienta carriere in divisa-	
		<b>18 dicembre 2023</b> partecipazione incontro Assorienta- carriere medico\sanitarie	
		<b>28 febbraio</b> Orientamento formativo e lavorativo con “ACCADEMIA PALLADIUM UNIVERSITY”	

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

		<p><b>7 marzo febbraio</b> Orientamento formativo e lavorativo con TONIOLO UNIVERSITY</p> <p><b>12 marzo</b> Universtità KORE Enna</p> <p><b>12 aprile</b> Orientamento formativo e lavorativo con ISORS e FONDAZIONE ARCHIMEDE ACADEMY</p> <p><b>17 aprile</b> Incontro con Selecta s.r.l.nfinalizzato alla presentazione dell’offerta lavorativa come valida opportunità post diploma</p> <p><b>18 aprile</b> Incontro tra gruppi di alunni interessati con UNIPA i modalità on line finalizzato alla presentazione di corsi di Dottorato</p> <p><b>19 Aprile</b> Incontro con UNIPA finalizzato alla presentazione del corso di laurea in Scienze Gastronomiche</p>	
		<p><b>23 aprile</b> Orientamento formativo con il gruppo MULTIVERSITY (Università digitali PEGASO, MERCATORUM, SAN RAFFAELE</p> <p><b>9 maggio</b> Incontro con ACCADEMIA ALMA - Scuola internazionale di Cucina Italiana</p>	
	<b>Incontri con esperti</b>	<p><b>15 aprile</b> in Incontro di formazione sul progetto “ Grana Padano” con l’esperto Paolo Parisse</p>	
	<b>Attività di orientamento</b>	<p><b>23/02/024</b> Partecipazione incontro formativo/informativo Progetto OrientaMENTI “G. Ambrosini”</p> <p><b>29 Aprile</b> Incontro di informazione e autoformazione sull’Esame di Stato</p>	

**ALLEGATO n. 1**

<b>ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO</b> (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				
<b>titolo del percorso</b>	<b>periodo</b>	<b>durata</b>	<b>discipline coinvolte moduli propedeutici</b>	<b>contesto laboratoriale e lavorativo</b>
<b>Operatore della Ristorazione – Cameriere in alberghi e ristoranti: “Banqueting e Catering”</b>	CLASSE III a.s. 2020-2021	N 130 ore	Inglese Italiano  Lab. Sala e vendita	Aula  Laboratorio di sala
	CLASSE IV a.s. 2021-2022	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
	CLASSE V a.s. 2022-2023	N 70 ore	<b>N 10 ore di modulo propedeutico per ogni anno</b>	

**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 settore arte bianca e pasticceria, settore sala e vendita, settore accoglienza turistica.

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

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

<p><b><u>Percorso di enogastronomia –sala bar e vendita</u></b></p>	<p>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</p> <p>Far nascere una nuova cultura di operatore economico/turistico/ristorativo più confacente ai cambiamenti in atto e più adeguata alle esigenze del territorio</p> <p>Favorire e rafforzare la motivazione allo studio in modo più consapevole e partecipativo</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>Pervenire all’acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro</p>
<p><b>Autovalutazione e valutazione dell’esperienza</b></p>	
<p>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 del lavoro. Gli studenti hanno imparato a mettersi in discussione, a confrontarsi con gli altri 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.</p> <p>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</p> <p>E’ da evidenziare tuttavia che alcuni alunni non hanno completato il monte ore previsto nel progetto.</p>	

**ALLEGATO n. 2**

**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 2023

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

DOCENTE:  
DISCIPLINA :LINGUA E LETTERATURA ITALIANA  
AUTORE: A.RONCONI-M.M. CAPPELLINI- E.SADA –La mia nuova letteratura-

**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>
<b>La forza del territorio e il made in italy</b>	Competenza n 1 Utilizzare un patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo esigenze comunicative nei vari contesti: sociali culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali- Contenuti didattici: Il Decadentismo –le caratteristiche letterarie-II Naturalismo e il Verismo- Giovanni Verga ,biografia ,poetica e le opere –Dalla raccolta- Vita dei campi –la novella –Rossomalpelo .-Da –Novelle rustiche – La roba – Dal romanzo –I Malavoglia –La famiglia Malavoglia – Analisi testuale-La corrente letteraria decadente con l’Estetismo e il Simbolismo :Gabriele D’Annunzio e Giovanni Pascoli ,biografia ,pensiero ,poetica e opere dei due autori .Dalla raccolta dannunziana-Alcyone-Meriggio-Analisi del testo –Dal romanzo –Il piacere – L’attesa dell’amante –Analisi testuale-Giovanni Pascoli e la poetica del fanciullino –Dalla raccolta di liriche :Myricae- Lavandare e il X Agosto –Analisi testuale

<b>Dieta, salute e sicurezza alimentare</b>	Competenza n 2-Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali ,locali ,nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilita 'di studio e di lavoro- Contenuti didattici: Luigi Pirandello :biografia, pensiero e poetica-Dalla raccolta –Novelle per un anno –Il treno ha fischiato- Analisi testuale – Dal romanzo –Il fu Mattia Pascal –La nascita di Adriano Meis-Dal romanzo –Uno, Nessuno ,Centomila –Un paradossale lieto fine –Analisi testuale
<b>Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale</b>	Competenza n 3 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio ,ricerche e approfondimenti- Contenuti didattici: Italo Svevo ,biografia ,pensiero e poetica-Dal romanzo –La coscienza di Zeno –Un'enorme esplosione-Analisi del testo –L'Ermetismo :Giuseppe Ungaretti :biografia, pensiero e poetica  Dalla raccolta :L'allegria-Veglia –Fratelli e Soldati –Analisi del testo  Salvatore Quasimodo :biografia ,pensiero e poetica –Da Acque e terre- Ed e' subito sera – Da Giorno dopo giorno –Alle fronde dei salici – Analisi testuale

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 DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)


**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	N 2 – Disciplina:Lingua e letteratura italiana	La forza del territorio e il made in italy	<b>Competenze generali:</b> N.1; N.2; N.4; N.5; <b>Competenze area di indirizzo:</b> N.1; N.2; N.4; N.7; N.8; N.11
Secondo	N 2- disciplina lingua e letteratura italiana	Dieta, salute e sicurezza alimentare	<b>Competenze generali:</b> N.1; N.2; N.4; N.5; N.8; N.10; N.11; <b>Competenze area di indirizzo:</b>

			N.1; N.3; N.4; N.6; N.7;
<b>Terzo</b>	<b>N 2 –disciplina :lingua e letteratura italiana</b>	<b>Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale</b>	<b>Competenze generali:</b> N.1; N. 2; N.3; N.6; N.7; N.8; N. 12; N.5; <b>Competenze area di indirizzo:</b> 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

	<b>Trimestre</b>	<b>Competenza</b>	<b>Tematica</b>	<b>Argomento</b>	<b>Tempi</b>
<b>Contributo per il percorso di Ed. Civica</b>	<b>PRIMO</b>	<i>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari ed internazionali nonché i loro compiti e funzioni essenziali. Conoscenza dell’ordinamento dello Stato delle regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali. Cogliere complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici, e scientifici, e formulare risposte personali argomentate</i>	<b>Organizzazioni internazionali e Unione europea</b>	<b>La nascita dell’Unione europea</b>	<b>1 ora</b>
	<b>SECONDO</b>	<i>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari ed internazionali nonché i loro compiti e funzioni essenziali. Conoscenza dell’ordinamento dello Stato delle regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali. Cogliere complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici, e scientifici, e formulare risposte</i>	<b>Dignità e Diritti umani</b>	<b>La Dichiarazione dei Diritti umani</b>	<b>1 ora</b>



IPSSEOA

**Ambrosini**  
Una scuola un lavoro

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

		<p>personali argomentate.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari ed internazionali nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p> <p>Conoscenza dell'ordinamento dello Stato delle regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali.</p> <p>Cogliere complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici, e scientifici, formulare risposte personali argomentate.</p>	<p><b>Cittadinanza attiva</b></p>	<p><b>Educazione verso la cittadinanza attiva</b></p>	<p><b>1 ora</b></p>
	<b>TERZO</b>				

**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**

(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)


**In aggiunta**

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

- 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, 09 05 2024

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

Il DOCENTE

**ALUNNI**

*cognome e nome*

**Firma**

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

DOCENTE

DISCIPLINA: STORIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: La nostra storia ,il nostro presente

AUTORE: Silvio Paolucci e Giuseppina Signorini

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) <i>(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)</i>
<b>La forza del territorio e il made in italy</b>	Competenza n1 –Utilizzare un patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo esigenze comunicative nei vari contesti :sociali, culturali, scientifici ,economici, tecnologici e professionali Contenuti didattici :L'eta' giolittiana-Il logoramento degli antichi imperi- L'impero austro - ungarico- L'Europa nel 1914 – Sarajevo una scintilla di guerra – La Grande guerra – L'Italia tra neutralisti e interventisti- La disfatta di Caporetto – La fine degli imperi centrali :1918
<b>Dieta, salute e sicurezza alimentare</b>	Competenza n 2 –Riconoscere il valore e le potenzialita' dei beni artistici e ambientali Contenuti didattici :La rivoluzione bolscevica –Il Primo dopoguerra in Italia - Il fascismo- I patti lateranensi- Benito Mussolini e la dittatura – L 'eta' dei totalitarismi –Stanilismo e fascismo -

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

<b>Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale</b>	Competenza n 3 –Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerche e approfondimenti Contenuti didattici :La Seconda guerra mondiale – L’espansione della Germania- Una nuova guerra lampo – L’oppressione nazista si estende in Europa – Lo sterminio degli ebrei- La guerra in Italia-La caduta del fascismo – I trattati di pace -
---	---

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 DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)


**SCHEMA RIEPILOGATIVO UDDAA QUINTO ANNO**

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

	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
Contributo per il percorso di Ed. Civica	PRIMO	<p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari ed internazionali nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p> <p>Conoscenza dell'ordinamento dello Stato delle regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali.</p> <p>Cogliere complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici, e scientifici, e formulare risposte personali argomentate</p>	<b>Organizzazioni internazionali e Unione europea</b>	<b>La nascita dell'Unione europea</b>	<b>1 ora</b>
	SECONDO	<p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari ed internazionali nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p> <p>Conoscenza dell'ordinamento dello Stato delle regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali.</p> <p>Cogliere complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici, e scientifici, e formulare risposte personali argomentate.</p>	<b>Dignità e Diritti umani</b>	<b>La Dichiarazione dei Diritti umani</b>	<b>1 ora</b>
		<p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari ed internazionali nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p> <p>Conoscenza dell'ordinamento</p>	<b>Cittadinanza attiva</b>	<b>Educazione verso la cittadinanza attiva</b>	<b>1 ora</b>

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

	<b>TERZO</b>	<p><b>"Gaspare Ambrosini"</b>          degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali.          Cogliere complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici, e scientifici, formulare risposte personali argomentate.</p>		
--	--------------	---	--	--

**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**

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 meta cognitiva)
- 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 15/05/2023 - da trattare dopo il 15/05/2024)

*Il docente*

**ALUNNI**  
cognome e nome

*Firma*

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI**  
**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**  
**CLASSE 5 g (sala e vendita)**

DOCENTE: PROF.  
DISCIPLINA: FRANCESE  
LIBRO DI TESTO ADOTTATO: PASSION salle et Bar  
AUTORE: ZANOTTI -BLANCHE PAOUR

**PROFILO DELLA CLASSE**

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

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

:

*in relazione agli obiettivi raggiunti si fa riferimento alla parte generale del Documento del 15 maggio: obiettivi raggiunti*

**CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio)**

**Competenze Abilità Conoscenze** : Essere in grado di comunicare e presentare dei prodotti inerenti al settore sala/Bar e menu; conoscere le tradizioni enogastronomiche al fine di scegliere alimenti sani e genuini, capacità di abbinare vini con alimenti, . Parlare dei prodotti tipici salutari dell'enogastronomia. Elementi di alimentazione con particolare attenzione al benessere e alla giusta nutrizione. Elementi di legislazione francese in merito alla commercializzazione di prodotti alimentari e bevande specifiche.

**MODULO 1: Un événement spécial**

Unità 1 Le grandes prestation de la restauration  
Unità 2 La salle de banquet

**MODULO 2 On se retrouve au bar**

Unità n. 1 Tendance Finger food  
Unità n. 2 L'apéritif dinatoire en France et en Italie  
Unità n. 3 Organiser un banquet  
Unità n.4 Envie de cocktail  
Unità n.5 Boisson chaudes  
Unità n.6 Après un bon repas

**MODULO 3: BIEN- ETRE A TABLE**

Unità didattica n.1 Les légumes, c'est ma passion!  
Unità didattica n. 2 Manger et etre en forme. Boissons non alcoolisées, les apéritifs  
Unità didattica n. 3 Le modèle de la pyramide alimentaire  
Unità didattica n. 5 Connaitre les différentes régimes alimentaires  
Unità didattica n.6 La Bière artisanale entre tradition et mode  
Unità didattica n.7 Les produits d'excellence en France et en Italie

**MODULO 4: Vers une alimentation saine et sure**

Unità didattica n.1 Un stage à la campagne  
Unità didattica n. 2 La conservation des aliments  
Unità didattica n. 3 les techniques de conservation

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

Unità didattica n. 4 Gérer les intolérances  
Unità didattica n.5 Sécurité alimentaire .  
Unità didattica n. 6 HACCP

**UNITA' DI APPRENDIMENTO : ...**

Quanto dettagliato nello schema del Modulo e delle Unità didattiche specificate comprende: Competenze trasversali di cittadinanza/Apprendimento permanente: imparare ad imparare, comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, progettare, individuare collegamenti e relazioni, acquisire ed interpretare le informazioni.

**CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)**

**MODULO 5 Chercher un travail**

Unità didattica n.1 Le curriculum vitae,  
Unità didattica n.2 Présenter sa candidature  
Unità didattica n. 3 Les opportunités de stage pour les étudiants italiens  
Unità didattica n.4 Contrat de travail en France.

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>
<b>Contributo per il percorso di Ed.Civica</b>	<i>Primo</i>	<i>Educazione alla convivenza e al rispetto delle opinioni altrui</i>	Lettura di un brano in lingua Francese	“Trattato sull’intolleranza” . <b>Voltaire “Traité sur la intolérance”</b>	2 Ore
	<i>Secondo</i>	<i>Educazione alla convivenza e al rispetto delle opinioni altrui</i>	Lettura di un brano in Francese	Trattato sull’intolleranza” . Voltaire suite....	2 ore
	<i>Terzo</i>	<i>Educazione alla convivenza e al rispetto delle opinioni altrui</i>	Lettura di un brano in Lingua Francese	Trattato sull’intolleranza” . Voltaire suite....	<b>2 Ore</b>

**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:**

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

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

Coinvolgimento degli studenti nella riflessione sul proprio rendimento (impostazione di una didattica meta  
**PERCORSI INTERDISCIPLINARI**

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

Favara, 06.04.2024

*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)*

*Il docente*  
Prof. \_\_\_\_\_

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI  
ANNO SCOLASTICO 2023-2024  
**CLASSE V G**  
SALA E VENDITA

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  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 HACCP Bacteria</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>
--	--

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

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*  
**“Gaspare 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 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	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
			dell'ambito professionale di appartenenza. 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 N.7; Reperire informazioni e documenti in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. 7-Ideare e realizzare semplici testi multimediali in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. 7-Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in lingua straniera. 7-Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.

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

<b>Secondo</b>	<b>n. 2 disciplina: lingua inglese</b>	<b>Dieta, salute e sicurezza alimentare</b>	<b>Competenze generali:</b> N.4; N.5; N7;
<b>Terzo</b>	<b>n. 2 disciplina: lingua inglese</b>	<b>Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale</b>	<b>Competenze generali:</b> 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>
<b>Contributo per il percorso di Ed.Civica</b>	<b>Primo</b>	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	<b>2 ore</b>
	<b>Secondo</b>	Conoscere e saper fare riferimento ai	Dignità e diritti umani	Magna Carta- the Declaration of the	<b>2 ore</b>
		diritti essenziali dell'essere umano		Rights of Man and of the Citizen	
	<b>Terzo</b>	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**

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

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

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

Il docente  
(Prof. \_\_\_\_\_)

ALUNNI

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

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

DISCIPLINA: Matematica  
LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Lineamenti di matematica 4 - Atlas  
AUTORE: Re Fraschini Marzia - Grazi 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

<b>Lo studio di funzioni</b>	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
<b>Limiti delle funzioni e continuità</b>	Il concetto di limite e generalità
	Calcolo dei limiti
	Aritmetizzazione di $\infty$
	Studio delle forme indeterminate
	Studio del comportamento della funzione agli estremi del dominio
	Limiti ed asintoti: asintoto verticale, orizzontale.

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

<b>Derivate per lo studio dei massimi e minimi di una funzione</b>	Rapporto incrementale e concetto di derivata
	Significato geometrico del rapporto incrementale e della derivata
	Il calcolo delle derivate
	Punti stazionari e studio del segno della derivata prima e seconda
	Max, min e flessi di una funzione

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

**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	Asse matematico	La forza del territorio e il made in Italy	<b>Competenze generali:</b> N.1; N.2; N.4; N.5; <b>Competenze area di indirizzo:</b> N.1; N.2; N.4; N.7; N.8; N.11
Secondo	Asse matematico	Dieta, salute e sicurezza alimentare	<b>Competenze generali:</b> N.1; N.2; N.4; N.5; N.8; N.10; N.11; <b>Competenze area di indirizzo:</b> N.1; N.3; N.4; N.6; N.7;
Terzo	Asse matematico	Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	<b>Competenze generali:</b> N.1; N. 2; N.3; N.6; N.7; N.8; N. 12; N.5; <b>Competenze area di indirizzo:</b> 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

Il docente

**Gli alunni**

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

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI**  
**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**  
**CLASSE V° G Sala e Vendita**

DOCENTE: PROF. Nicola Chiara  
DISCIPLINA : LSE Cucina  
LIBRO DI TESTO ADOTTATO :Cucina per Sala e Vendita “Alma”  
AUTORE: Plan

**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*

- 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-rea 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

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

Titolo UDA	
<b>La forza del territorio e il made in italy</b>	Un Territorio e i suoi sapori Menu' e tipicità alimentari Il valore dei prodotti a “chilometro zero” Territorio e Marketing
<b>Dieta, salute e sicurezza alimentare</b>	Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari (glutine, lattosio) La dieta Mediterranea La dieta Macrobiotica Metodi di Conservazione Il Sistema HACCP e Piano di autocontrollo
<b>Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale</b>	Marchi di qualità e altre tutele alimentari I Prodotti IGP e DOP. I Marchi di qualità dei vini I Prodotti PAT e STG I Presidi Slow Food

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

.....  
.....  
.....

**CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)**

Sicurezza sul posto di lavoro	Responsabilità del datore di lavoro
	I rischi per la salute nel settore ristorativo

**SCHEMA RIEPILOGATIVO UUDAA QUINTO ANNO**

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

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

<b>Primo</b>	<b>I Prodotti del Territorio</b>	<b>La forza del territorio e il made in italy</b>	<b>Competenze generali:</b> N.1; N.2; N.4; N.5; <b>Competenze area di indirizzo:</b> N.1; N.2; N.4; N.7; N.8; N.11
<b>Secondo</b>	<b>La sicurezza alimentare e sul posto di lavoro</b>	<b>Dieta, salute e sicurezza alimentare</b>	<b>Competenze generali:</b> N.1; N.2; N.4; N.5; N.8; N.10; N.11; <b>Competenze area di indirizzo:</b> N.1; N.3; N.4; N.6; N.7;
<b>Terzo</b>	<b>Le Certificazioni alimentari</b>	<b>Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale</b>	<b>Competenze generali:</b> N.1; N. 2; N.3; N.6; N.7; N.8; N. 12; N.5; <b>Competenze area di indirizzo:</b> 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

<b>Contributo per il percorso di Ed.Civica</b>	<i>Trimestre</i>	<i>Competenza</i>	<i>Tematica</i>	<i>Argomento</i>	<i>Tempi</i>
	<i>Primo</i>				
	<i>Secondo</i>				
	<i>Terzo</i>				

**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**

(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)

Verifiche scritte e orali in classe
Interrogazioni
Colloqui

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

*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 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 meta cognitiva)  
.....
- Uso di strumenti valutativi adeguati a rilevare lo sviluppo di competenze (rubriche di valutazione, prove autentiche...)  
.....

Favara, 06/05/2024

*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)*

*Il docente*  
*(Prof. \_\_\_)*

**ALUNNI**  
**cognome e nome**

**Firma**

---



---



---



---

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

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

DOCENTE: PROF.  
DISCIPLINA : LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA  
LIBRO DI TESTO ADOTTATO : Maitre, Sommelier, Bartender  
Casa editrice : Alma

**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**

*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>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)</u> )
<b>La forza del territorio e il made in Italy</b>	<p>I prodotti DOP e IGP della Sicilia</p> <p>I principali piatti della tradizione della Sicilia</p> <p>Le bevande alcoliche: birra, distillati, liquori</p> <p>Mixology: la classificazione dei cocktails, scheda tecnica dei cocktails, calcolo del drink cost.</p>
<b>Dieta, salute e sicurezza alimentare</b>	<p>HACCP nella ristorazione</p> <p>La degustazione e il servizio del vino e del cibo: analisi organolettica, la cantina, la cantina del giorno.</p> <p>Schede di degustazioni</p> <p>La carta dei vini, il servizio del vino.</p>

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

	Principali criteri di abbinamento cibo-vino.
<b>Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale</b>	La ristorazione moderna: Street food, coffee break, happy hour, apericena, delivery.  Banqueting, catering, eventi speciali  Il menu

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 DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

	Olio evo
--	----------

**SCHEMA RIEPILOGATIVO UDDAA QUINTO ANNO**

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

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l’insegnamento trasversale di **EDUCAZIONE CIVICA (O.M.n. 65 del 14-3-2022, art.10).**

	<b>Trimestre</b>	<b>Competenza</b>	<b>Tematica</b>	<b>Argomento</b>	<b>Tempi</b>
<b>Contributo per il percorso di Ed.Civica</b>	<b>Primo</b>			Organizzazione mondiale del turismo.  La fao.	2 ore
	<b>Secondo</b>			La figura dei riders. Sostenibilità turistica.	2 ore
	<b>Terzo</b>			La sicurezza nei processi di produzione.	Ore 2

**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, OVVVERO 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**

(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:**

(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 meta cognitiva)  
.....

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

- Uso di strumenti valutativi adeguati a rilevare lo sviluppo di competenze (rubriche di valutazione, prove autentiche...)

.....  
Favara, 9 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)*

*Il docente*  
*(Prof. Paolo Siracusa)*

**ALUNNI**  
**cognome e nome**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Firma**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

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

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
 LIBRO DI TESTO ADOTTATO: SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
 AUTORE: A. MACHADO

**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>
<b>La forza del territorio e il made in italy</b>	- Conservazione degli alimenti -cottura degli alimenti- l'alimentazione nelle diverse fasi della vita-La piramide transculturale -diete e stili alimentari- dieta mediterranea-la dieta sostenibile-dieta vegetariana-macrobiotica
<b>Dieta, salute e sicurezza alimentare</b>	-L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari- l'ipertensione arteriosa-le iperlipidemie e l'aterosclerosi-alcol e salute- l'alimentazione nelle malattie metaboliche- le malattie del metabolismo-la sindrome metabolica-il diabete mellito-l'obesità-l'iperuricemia e la gotta- l'osteoporosi-allergie e intolleranze alimentari-le reazioni avverse al cibo-le allergie alimentari-le intolleranze alimentari- l'intolleranza al lattosio-il favismo-la sensibilità al glutine e la celiachia- i tumori-disturbi alimentari-anoressia nervosa- bulimia nervosa-disturbo da alimentazione incontrollata
<b>Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale</b>	La filiera agroalimentare- le frodi nella filiera agroalimentare- la sicurezza alimentare- la qualità della filiera- le certificazioni di qualità -Il sistema HACCP

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

**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. 3 disciplina: Scienza e Cultura dell'alimentazione	La forza del territorio e il made in italy	<b>Competenze generali:</b> N.1; N.2; N.4; N.5; <b>Competenze area di indirizzo:</b> N.1; N.2; N.4; N.7; N.8; N.11
Secondo	N. 3 disciplina: Scienza e Cultura dell'alimentazione	Dieta, salute e sicurezza alimentare	<b>Competenze generali:</b> N.1; N.2; N.4; N.5; N.8; N.10; N.11; <b>Competenze area di indirizzo:</b> N.1; N.3; N.4; N.6; N.7;
Terzo	N. 3 disciplina: Scienza e Cultura dell'alimentazione	Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	<b>Competenze generali:</b> N.1; N. 2; N.3; N.6; N.7; N.8; N. 12; N.5; <b>Competenze area di indirizzo:</b> 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**

	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
<b>Contributo per il percorso di Ed.Civica</b>	<b>Primo</b>	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali Conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali	<b>Organizzazioni internazionali ed unione europea</b>	Fondazione dell'organizzazione delle Nazioni Unite	<b>2 ore</b>
	<b>Secondo</b>	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate	<b>Dignità e diritti umani</b>	Diritti umani e dignità delle persone	<b>2 ore</b>
	<b>Terzo</b>	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e	<b>Cittadinanza attiva</b>	La cittadinanza s'impara in classe	<b>2 ore</b>

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

		scientifici e formulare risposte personali argomentate			
--	--	--	--	--	--

**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)

**In aggiunta**

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

.....

Gli alunni

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

IL docente

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

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI**  
**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**  
**CLASSE V sez. G**

DOCENTE: PROF. \_\_\_\_\_

DISCIPLINA : \_ DIRITTO E TECNICHE AMM.VE DELLA SRUTTURA RICETTIVA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO : \_Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva – Enogastronomia-Sala e vendita

AUTORE: Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi

*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)*

<b>UDA</b> La Forza del territorio ed il made in Italy	
Leggi che regolano l'attività ristorativa	L'avvio dell'impresa, La capacità all'esercizio dell'impresa , L'obbligo delle scritture contabili,Le norme sulla "crisi d'impresa
Il Marketing	Il marketing turistico territoriale. Strategie di marketing territoriale. Il marketing strategico e operativo. Il marketing turistico territoriale.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 risultati
<b>UDA</b> Dieta, Salute e sicurezza alimentare	
<b>Le norme sulla sicurezza alimentare</b>	La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro La sicurezza e l'igiene alimentare . La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola" Il piano di autocontrollo HACCP I controlli integrati nella filiera La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari Informazioni al consumatore: l'etichettatura
<b>UDA</b> Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	

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

I contratti delle imprese ristorative	La tutela della privacy Il contratto di catering Il contratto di banqueting .Le norme da applicare ai contratti ristorativi La tutela del cliente: il Codice del consumo. La Responsabilità del ristoratore. Il contratto di franchising
La gestione della qualità	Il sistema di qualità. Le certificazioni di qualità. I Marchi . Il marchio EMASI presidi slow food.

**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	Per es. n. 4 disciplina: DTA	La forza del territorio e il made in italy	<b>Competenze generali:</b> N.1; N.2; N.4; N.5; <b>Competenze area di indirizzo:</b> N.1; N.2; N.4; N.7; N.8; N.11
Secondo	Per es. n. 4 disciplina: DTA	Dieta, salute e sicurezza alimentare	<b>Competenze generali:</b> N.1; N.2; N.4; N.5; N.8; N.10; N.11; <b>Competenze area di indirizzo:</b> N.1; N.3; N.4; N.6; N.7;
Terzo	Per es. n. 4 disciplina: DTA	Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	<b>Competenze generali:</b> N.1; N. 2; N.3; N.6; N.7; N.8; N. 12; N.5; <b>Competenze area di indirizzo:</b> 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

	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
<b>Contributo per il percorso di Ed.Civica</b>	<b>Primo</b>	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Organizzazioni internazionali ed unione europea	<i>Le Istituzioni Europee</i>	3 ore

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

	<b>Secondo</b>	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate	Dignità e diritti umani	La Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea	3 ore
	<b>Terzo</b>	Conoscenza dell'ordinamento dello Stato La partecipazione alla vita del Paese ed il corretto utilizzo degli strumenti democratici-	Cittadinanza attiva	La Costituzione e le fonti del diritto italiano	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**

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, 07/05/2024

Il docente  
(Prof. \_\_\_\_\_)

**ALUNNI**  
cognome e nome

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Firma**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI**  
**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**  
**CLASSE V SEZ. G INDIRIZZO SALA**

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.

**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: <b>2.1</b> attività sportive individuali e di squadra;

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

	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	<b>Educazione alimentare</b> <b>5.1 La dieta mediterranea</b> <b>5.2 La dieta vegetariana</b> <b>5.3 La dieta vegana</b> <b>5.4 L’alimentazione equilibrata</b> <b>5.5 I disturbi alimentari</b> <b>5.6 Anoressia nervosa</b> <b>5.7 Bulimia nervosa</b> <b>5.8 La dieta dell’atleta</b> <b>5.9 La piramide alimentare</b> <b>5.10 Diabete e sport</b>
6	<b>Regolamento della pallavolo</b>
7	<b>Regolamento del calcio a cinque e del tennis tavolo.</b>

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 UUDAA 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	<b>Competenze generali:</b> N.1; N.2; N.4; N.5; <b>Competenze area di indirizzo:</b> N.1; N.2; N.4; N.7; N.8; N.11
Secondo	1.Scientifico-tecnologico	Dieta, salute e sicurezza alimentare	<b>Competenze generali:</b> N.1; N.2; N.4; N.5; N.8; N.10; N.11; <b>Competenze area di indirizzo:</b> N.1; N.3; N.4; N.6; N.7;
Terzo	1.Scientifico-tecnologico	Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	<b>Competenze generali:</b> N.1; N. 2; N.3; N.6; N.7; N.8; N. 12; N.5; <b>Competenze area di indirizzo:</b> 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

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.

**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

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

autentiche...)

.....

Favara, 06/05/2024

Il docente

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

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

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

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

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

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

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

**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	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	<b>Competenze generali:</b> N.1; N.2; N.4; N.5; <b>Competenze area di indirizzo:</b> 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	<b>Competenze generali:</b> N.1; N.2; N.4; N.5; N.8; N.10; N.11; <b>Competenze area di indirizzo:</b> 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	<b>Competenze generali:</b> N.1; N. 2; N.3; N.6; N.7; N.8; N. 12; N.5; <b>Competenze area di indirizzo:</b> N.1; N.4; N.6; N.8; N.10; N.11;

**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)*

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

**In aggiunta**

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

Gli alunni

---

---

---

Il docente

( prof \_\_\_\_\_ )

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

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)

Si riporta la stessa voce della programmazione del C.d.C in data ottobre 2023

**IL METODO OPERATIVO: IL LABORATORIO**

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

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

<b>MEZZI,STRUMENTI E SPAZI</b>			
X	Libri di testo, altri libri	X	Visite guidate
X	Dispense, schemi		Stage
X	Dettatura di appunti	X	Computer/Tablet/Cellulare
	Libri di testo multimediali		Mappe concettuali digitali
X	Laboratorio		Videoproiettore
	Registratore		Lettore dvd
	Biblioteca		Cineforum/ Mostre
	Dispense, schemi digitali	X	Sitografia
	Biblioteca multimediale	X	Computer/Tablet/Cellulare
X	Cineforum	X	Piattaforme digitali: Argo-registro elettronico (altre piattaforme con account personale del docente e nel rispetto delle istruzioni operative privacy diramate) Altro...

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

**NUMERO DELLE VERIFICHE**

Periodo	Tipologia	Numero	Tipologia	Numero	Tipologia	Numero
Primo trimestre	Scritta	1/2	Orale	1/2	Pratico	3/4
Secondo trimestre	Scritta	1/2	Orale	1/2	Pratico	3/4
Terzo trimestre	Scritta	1/2	Orale	1/2	Pratico	3/4

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

**ALLEGATO n. 4**

**CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

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

<b>CRITERI PER LA VALUTAZIONE</b>	
<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 saper gestire il fattore tempo  saper selezionare e usare le fonti  saper affrontare studi di caso	Partecipazione e interazione
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)

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

**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 non siano googlabili ma specifiche e relative alla spiegazione.

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO**

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL RENDIMENTOSCOLASTICO</b>				
La griglia, intesa come guida il più possibile univoca per tutto l'istituto, va inserita nel contesto della valutazione globale di ciascun allievo 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	Complete, approfondite, in modo organico, autonomo e integrate da ricerche ed apporti personali.
			Abilità	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	complete e approfondite con rielaborazione personale
			Abilità	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	complete con rielaborazione personale
			Abilità	Effettua analisi e sintesi corrette con buona sicurezza ed autonomia; Esprime valutazioni pertinenti. Espone in modo ordinato.

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

Fascia Di Apprezzabilità	7	DISCRETO	Conoscenze	complete, ma con approfondimento solo di alcune tematiche.
			Abilità	Effettua analisi e sintesi coerenti. Esprime valutazioni adeguate. Espone in modo corretto.
Fascia Di Sufficienza	6	SUFFICIENTE	conoscenze	semplici ed essenziali
			Abilità	Effettua analisi e sintesi essenziali Esprime valutazioni personali. Espone in modo semplice ma chiaro
Fascia di Insufficienza	5	INSUFFICIENTE	Conoscenze	parziali e superficiali e/o mnemoniche
			Abilità	Effettua analisi e sintesi modeste Esprime valutazioni personali modeste Espone in modo impreciso e non sempre pertinente
Fascia di Insufficienza grave	4	SCARSO	conoscenze	scarse, frammentarie e confuse
			Abilità	Effettua analisi e sintesi inadeguate Esprime riflessioni personali scarse Espone in modo stentato e appesantito da gravi errori
	3	MOLTO SCARSO	Conoscenze	Assenti
			Abilità	Non effettua analisi e sintesi Non esprime riflessioni personali Espone in modo molto scarso

### 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
<b>Completezza, pertinenza, organizzazione ed efficacia del messaggio</b>  <b>1</b>	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
<b>Rispetto dei tempi</b>	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

2	L'allievo ha mostrato scarsa capacità organizzativa.	2
	L'allievo ha disperso il tempo a disposizione per incuria.	1
<b>Correttezza ed utilizzo della lingua</b> 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
<b>Ricerca</b> 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
<b>Rielaborare ed approfondite</b> 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
<b>Autonomia 1</b>	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
<b>Interazione ( con i compagni)</b>	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
<b>(Con i docenti)</b>	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

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

**RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLA METACOGNIZIONE**

<b>Indicatori</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Livelli</b>
<b>Metodo di studio/lavoro 1</b>	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
<b>Autovalutazione 2</b>	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
<b>Capacità di trasferire le conoscenze acquisite 3</b>	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

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE COMPORTAMENTO**

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.

<b>GIUDIZIO DI COMPORTAMENTO (competenze di cittadinanza)</b>	<b>LIVELLO DI COMPORTAMENTO</b>	<b>VOTO</b>
L'alunno/a utilizza in maniera pienamente corretta e responsabile il materiale e le strutture della scuola; <b>non ha provocato danni a: sedie, banchi, cattedre, vetri, porte, lavagne, estintori et similia.</b> rispetta pienamente il regolamento e non ha a suo carico provvedimenti disciplinari; frequenta con rilevante assiduità le lezioni ( <b>assenze: 0-15%</b> ) rispetta pienamente gli orari di funzionamento ( <b>si registrano max 3 ingressi alla seconda ora</b> ) sa riconoscere pienamente il proprio ruolo, sa gestire atteggiamenti e relazioni.	ESEMPLARE	10

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

<p>L'alunno/a utilizza in maniera completamente responsabile il materiale e le strutture della scuola; <b>non ha provocato danni a: sedie, banchi, cattedre, vetri, porte, lavagne, estintori et similia.</b> rispetta completamente il regolamento e non ha a suo carico provvedimenti disciplinari; frequenta con assiduità le lezioni (<b>assenze 0-15%</b>); rispetta completamente gli orari di funzionamento (<b>si registrano max 4 ingressi alla seconda ora</b>) sa riconoscere completamente il proprio ruolo, sa gestire atteggiamenti e relazioni.</p>	OTTIMO	9
<p>L'alunno/a utilizza in maniera molto corretta il materiale e le strutture della scuola; <b>non ha provocato danni a: sedie, banchi, cattedre, vetri, porte, lavagne, estintori et similia.</b> rispetta molto il regolamento e non ha a suo carico provvedimenti disciplinari; frequenta con regolarità le lezioni (<b>assenze: 16-20%</b>); rispetta molto gli orari di funzionamento (<b>si registrano max 5 ingressi alla seconda ora</b>) sa riconoscere molto il proprio ruolo, sa gestire atteggiamenti e relazioni.</p>	BUONO	8
<p>L'alunno/a utilizza in modo abbastanza adeguato il materiale e le strutture della scuola; <b>non ha provocato danni a: sedie, banchi, cattedre, vetri, porte, lavagne, estintori et similia</b> rispetta abbastanza il regolamento; riceve richiami verbali occasionali e/o e non ha a suo carico richiamo/i scritto/i; frequenta con abbastanza regolarità le lezioni (<b>assenze: 21-23%</b>); rispetta abbastanza gli orari di funzionamento (<b>si registrano max 6 ingressi alla seconda ora</b>) sa riconoscere abbastanza il proprio ruolo, sa gestire atteggiamenti e relazioni</p>	DISCRETO	7
<p>L'alunno/a utilizza in maniera poco responsabile il materiale e le strutture della scuola. <b>Ha causato danni a: sedie, banchi, cattedre, vetri, porte, lavagne, estintori et similia</b> spesso non rispetta il regolamento; riceve richiami verbali non occasionali e/o ha a suo carico richiamo/i scritto/i. frequenta con poca regolarità le lezioni (assenze: 23-25%); rispetta minimamente gli orari di funzionamento (si registrano <b>più di 7 ingressi alla seconda per ciascun trimestre</b>) riconosce appena il proprio ruolo, gestisce non validamente atteggiamenti e relazioni</p>	SUFFICIENTE	6

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

<b>“Gaspere Ambrosini”</b>		
<p>L'alunno/a utilizza in maniera per niente responsabile il materiale e le strutture della scuola. <b>Ha causato ripetuti danni a: sedie, banchi, cattedre, vetri, porte, lavagne, estintori et similia</b> non rispetta il regolamento; riceve continui richiami verbali, ha a suo carico richiamo/i scritto/i (o viene allontanato dalle lezioni); frequenta con irregolarità le lezioni (assenze: <b>=/&gt;25%</b>); non rispetta gli orari di funzionamento <b>(più di otto ingressi alla seconda per ciascun trimestre)</b> non sa riconoscere il proprio ruolo, non sa gestire atteggiamenti e relazioni.</p>	INSUFFICIENTE	<6

**CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO**

Art. 11, comma 1, OM 45 del 09/03/2023, “Ai sensi dell’art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell’ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all’attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all’allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.”.

**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).

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

**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, impegno e condotta  $\geq 8$** ) 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
<b>n.1/ 21 (protezione dati personali, nota 21 marzo 2017, prot. 10719)</b>	<b>TUTTI I CANDIDATI INTERNI HANNO SVOLTO LE PROVE INVALSI ENTRO I TERMINI INDICATI DAL MIUR</b>

CANDIDATI ESTERNI	DATA DI SVOLGIMENTO
<b>n.1/ 2 assegnati (protezione dati personali, nota 21 marzo 2017, prot. 10719)</b>	<b>GLI EVENTUALI CANDIDATI ESTERNI SVOLGERANNO LE PROVE A FINE MAGGIO NEI TERMINI INDICATI DAL MIUR</b>

**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 il 07/05/2024
- simulazione della seconda prova in data 08/05/2024 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 Scienza e cultura dell’alimentazione e laboratorio di Sala E vendite
- simulazione colloquio in data 22/05/2024

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

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

<b>Indicatore1.</b> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Scarso	1-3	_ /10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente Buono	6		
Ottimo	7-8		
	9-10		
Coesione e coerenza testuale	Scarso	1-3	_ /10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente Buono	6		
Ottimo	7-8		
	9-10		
<b>Indicatore2.</b> Ricchezza e padronanza lessicale	Scarso	1-3	_ /10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente	6		
Buono Ottimo	7-8		
	9-10		
<b>Indicatore3.</b> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Scarso	1-3	_ /10
	Insufficiente	4-5	
Sufficiente Buono Ottimo	6		
	7-8		
	9-10		
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Scarso	1-3	_ /10
	Insufficiente Sufficiente Buono	4-5	
Ottimo	6		
	7-8		
	9-10		

**Totale punti/60**

**Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)**

<b>LOGIA A</b>	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	
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Scarso	1-3	_ /10
		Insufficiente	4-5	
		Sufficiente	6	

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

	Interpretazione corretta ed articolata del testo.	Buono	7-8	_____/10
		Ottimo	9-10	
		Scarso	1-3	
		Insufficiente	4-5	
		Sufficiente	6	
		Buono	7-8	
		Ottimo	9-10	

**Totale punti/40**

**TOTALE PUNTEGGIO** \_\_\_\_/100  
\_\_\_\_\_/20

**VOTO FINALE**

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

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

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

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

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

**Totale punti/60**

**Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)**

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	Scarso	1-5	
	Insufficiente	6-8	

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

<b>TIPOLOGIA B</b>	adoperando connettivi pertinenti	Sufficiente	9-10	____/15
		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 PUNTEGGIO** \_\_\_\_/100  
\_\_\_\_\_/20

**Totale punti/40**  
**VOTO FINALE**

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

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE /Tipologia C**

**Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (Max 60 punti)**

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

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

**Totale punti** \_\_\_/60

**Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)**

	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Scarso	1-5	___/15
		Insufficiente	6-8	
		Sufficiente	9-10	
		Buono	11-12	
		Ottimo	13-15	

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

<b>TIPOLOGIA C</b>	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Scarso	1-5	<b>/15</b>
		Insufficiente	6-8	
		Sufficiente	9-10	
		Buono	11-12	
		Ottimo	13-15	
	Correttezza e articolazione delle conoscenze dei riferimenti culturali	Scarso	1-3	<b>/10</b>
		Insufficiente	4-5	
		Sufficiente	6	
		Buono	7-8	
		Ottimo	9-10	

**TOTALE PUNTEGGIO** \_\_\_/100

**Totale punti** \_\_\_\_\_/40

**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	<b>6</b>	<b>12</b>
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 VALUTAZIONE Seconda Prova /Tipologia

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

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

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	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,	1 -	

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

linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale		anche di settore, parzialmente adeguato	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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				<b>Totale punti _____ /20</b>

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

**ALLEGATO N.7**

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

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

**ALLEGATO 8**

**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 (All.C al D.MI. N. 35 del 22/06/2020) previste nel Curricolo d’Istituto.

**ATTIVITÀ\PERCORSO\ PROGETTO**

**COMPETENZE ATTIVATE/ACQUISITE**

**PTOF - ATTIVITÀ PER L’AMPLIAMENTO DELL’O.F.**

**PTOF - EDUCAZIONE ALL’ALIMENTAZIONE:**

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”

- **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.**

**PTOF - EDUCAZIONE ALLA SALUTE**

**GIORNATA MONDIALE PER LA LOTTA CONTRO IL TUMORE AL SENO, ‘Pink Day.** – riflessioni e dibattito sul tema.

- **“... 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**

- **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.

- **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**

- **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.**

<b>PTOF - AMBIENTE FAI</b>	
<b>PARTECIPAZIONE GIORNATE FAI NOVEMBRE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.</li> <li>• Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</li> <li>• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</li> <li>• Partecipare al dibattito culturale;</li> </ul>
<b>PTOF - CONOSCO E IMPARO FUORI DALL'AULA</b>	
<b>VISITA GUIDATA</b> <b>I monumenti del Comune di NARO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.</li> <li>• Partecipare al dibattito culturale.</li> </ul>
<b>PTOF - "RAPPORTI CON IL TERRITORIO"</b>	
<b>PTOF - LEGALITA'</b>	
<p><b>In occasione della Settimana della Memoria PER NON DIMENTICARE</b></p> <p><b>3 eventi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dibattito e riflessioni sul tema presso 'IC G. Guarino;</li> <li>-evento presso 'Istituto Studi e Ricerca "Calogero Marrone";e il Teatro Gospel Chiesa Evangelica Internazionale;</li> <li>- evento presso I.C. Falcone-Borsellino</li> </ul> <p>(classi coinvolte: alcuni alunni individuati di tutte le classi)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale;</li> <li>• Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate;</li> <li>• Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale;</li> <li>• Partecipare al dibattito culturale.</li> </ul>
<b>PTOF - PROGETTO CINEMA-</b>	
<b>Visione del film</b> <b>"ONE LIFE"</b> racconto della storia vera di Sir Nicholas "Nicky" Winton	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</li> <li>• Partecipare al dibattito culturale.</li> </ul>

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, ... e formulare risposte personali argomentate.</li> <li>• Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale ...</li> </ul>
<p><b>VISIONE DEL FILM IO CAPITANO</b> Riflessioni, approfondimenti e debate sul tema dell'emigrazione africana verso l'Europa</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</li> <li>• Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie;</li> <li>• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali;</li> <li>• Partecipare al dibattito culturale;</li> </ul>
<p>visione del film <b>“C'E' ANCORA DOMANI”</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali;</li> <li>• Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali e formulare risposte personali argomentate.</li> <li>• Partecipare al dibattito culturale;</li> </ul>

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

PRIMO TRIMESTRE	SECONDO TRIMESTRE	TERZO TRIMESTRE
<b>Organizzazioni internazionali ed Unione Europea</b>	<b>Dignità e diritti umani</b>	<b>Cittadinanza attiva</b>
<b>DIRITTO PREREQUISITI</b> La Costituzione PARTE SECONDA: l'ordinamento della Repubblica L'U.E  quale opportunità di crescita e sviluppo del sistema Europa nel rapporto con gli altri “colossi mondiali”. La consapevolezza dell'essere cittadino europeo	La Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea	<b>DIRITTO:</b> La partecipazione alla vita del Paese ed il corretto utilizzo degli strumenti democratici  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
<b>SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b> i marchi di qualità e le certificazioni	<b>SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b> funzioni dell'UNHCR E FAO	<b>SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b> sviluppare a conclusione del percorso di studi, la consapevolezza dell'importanza della propria appartenenza come cittadini attivi della Comunità europea, per promuovere il rispetto e la tutela della persona e dell'ambiente e diventarne ambasciatori in tutto il mondo.
<b>LAB. CUCINA/ SALA E VENDITA/ ACC. TURISTICA</b> L'OMT. La FAO. L'ISO.	<b>LAB. CUCINA/ SALA E VENDITA/ ACC. TURISTICA</b> La sostenibilità turistica nel mercato globale. Il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile  PAC-EU (Piano Agricolo Comune). Lo sviluppo rurale.	<b>LAB. CUCINA/ SALA E VENDITA/ ACC. TURISTICA</b> Lo sviluppo della “cultura” d'impresa. Le associazioni del terzo settore come valore aggiunto: ● ODV (organizzazione di volontariato). ● APS (associazione di promozione sociale). La sicurezza nei processi dei servizi turistici. La sicurezza nei processi di produzione e la qualità alimentare.
<b>INGLESE:</b> The European Union and BREXIT	<b>INGLESE:</b> Magna Carta- the Declaration of the Rights of Man and of the Citizen	<b>INGLESE:</b> The Suffragette Movement - Women's Social and Political Union - The Women's Rights
<b>FRANCESE:</b> L'Union européenne	<b>FRANCESE:</b> La déclaration des droits de l'homme	<b>FRANCESE:</b> Etre un bon citoyen
<b>STORIA:</b> Lettura ed analisi di testi significativi inerenti alla tematica: Organizzazioni internazionali e unione europea (nascita ed evoluzione	<b>STORIA:</b> Lettura ed analisi di testi significativi Dignità diritti umani, concetto di solidarietà, leggi razziali inerenti alla tematica	<b>STORIA:</b> Promuovere il rispetto e la tutela della persona: Lettura ed analisi di testi significativi inerenti alla tematica

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

Con riferimento al progetto Ed.Civica nel corso dell’anno scolastico 2023/2024 sono stati altresì consolidati e ripresi i seguenti argomenti svolti nel corso del triennio

<b>Costituzione</b>	<p>Il lungo cammino verso la costituzione italiana e il suffragio universale          Il presidente della Repubblica: art. 83 della Costituzione , le funzioni          I principi fondamentali della Costituzione : in particolare art. 9 “ la Repubblica          promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il Patrimonio della nazione “;          I poteri dello stato ( legislativo, esecutivo e giudiziario )          Concetto di democrazia rappresentativa: art. 1 , il popolo governa attraverso i propri rappresentanti, art. 49 i partiti politici; art. 48 diritto/ dovere al voto e i suoi principi ; elettorato attivo e passivo ; elezioni politiche , amministrative ed europee;          Art. 32 della costituzione (diritto alla salute e SSN) Referendum taglio dei parlamentari          Concetto di cittadinanza e di cittadinanza attiva verticale ed orizzontale Art. 4,</p>
<b>Lavoro</b>	<p>35,36,37,38,39,40 della Costituzione ; I riders-lavoro autonomo fittizio</p>
<b>Le Istituzioni europee</b>	<p>I principali organi istituzionali ( Parlamento, Commissione europea, Consiglio dell’UE, BCE ecc..)          La Carta dei diritti fondamentali dei cittadini dell’UE contenuta nel Trattato di Lisbona.</p>
<b>Organismi internazionali</b>	<p>Le agenzie dell’ONU (OMT,OMS, UNESCO )          L’importanza dei siti Unesco( L’Italia custodisce la maggior parte dei siti Unesco mondiali con una testimonianza millenaria )          Diritti umani: storia e convenzioni ONU dalla dichiarazione ai giorni nostri I diritti umani di ultima generazione</p>

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

<b>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</b>	<p>Cos'è l'Agenda 2030 e contenuto dei 17 obiettivi</p> <p>Obiettivo 5: uguaglianza di genere - la violenza sulle donne nella sfera privata e pubblica, i femminicidi in Italia, I paesi al mondo più pericolosi per le donne: Il dramma delle donne afgane La Convenzione di Istanbul: la violenza sulle donne viene riconosciuta violazione dei diritti umani Le leggi che hanno cambiato la vita delle donne (diritto di voto, divorzio, delitto d'onore, matrimonio riparatore, aborto , ecc.)</p> <p>Obiettivo 8: lavoro dignitoso ed economia sostenibile (il modello dell'economia circolare); Obiettivo 12: consumo e produzioni responsabili , come ridurre lo spreco alimentare, la sharing economy nel turismo;</p> <p>Obiettivo 13: cambiamenti climatici, il movimento di Greta Thumberg, il G20 di Roma</p>
<b>Cittadinanza digitale</b>	<p>Cos'è la cittadinanza digitale (domicilio digitale, pagamenti digitali, Spid, ecc) ; dalla privacy al trattamento dei dati personali: dall'800 ai giorni nostri; Il Regolamento UE sul trattamento dei dati personali n. 679/2016</p>

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

**DOCUMENTAZIONE PER STUDENTI CON DISABILITA' E DSA (EX ARTT. 24-25 O.M. 45/2023)**

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

ITALIANO E STORIA	
MATEMATICA	
INGLESE	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
LAB.SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA	
LAB.SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA E VENDITA	
DIRITTO E TECN. AMMINISTR. DELLE STRUTTURE RICETTIVE	
FRANCESE	
SCIENZE MOTORIE	
RELIGIONE	
SOSTEGNO	

Il Dirigente Scolastico Gabriella Bruccoleri (firmato digitalmente)