

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

Documento del Consiglio di Classe

Classe V sez. A

Percorso di enogastronomia cucina

IST. PROF.LE PER I SERV. ALBERGH. E DELLA RISTOR. - "G.AMBROSINI"-FAVARA
Prot. 0005885 del 14/05/2024
IV (Uscita)

Il Coordinatore

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Gabriella Bruccoleri

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

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

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

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE <i>(discipline previste dal corso di studio)</i>	pag. 1
PROFILO DELLA CLASSE <i>(descrizione generica)</i>	pag. 2
PROFILO IN USCITA E PERCORSI DI STUDIO ATTIVATI <i>(estratto PTOF)</i>	pag. 3
CONTENUTI DISCIPLINARI PER SINGOLE <i>(argomenti per singole discipline legati ai risultati di apprendimento declinati in competenze, abilità e conoscenze di area di indirizzo e area generale)</i>	pag. 15
COMPETENZE IN USCITA AREA DI INDIRIZZO G <i>(ALL. 2G DECRETO n. 92 del 24 maggio 2018)</i>	pag. 6
COMPETENZA IN USCITA AREA GENERALE <i>(ALL. 1 DECRETO n. 92 del 24 maggio 2018)</i>	5
METODI E MEZZI <i>(metodi didattici usati, con riferimento all'insegnamento per competenza)</i>	pag. 7
SPAZI E TEMPI <i>(tipo di ambienti usati e per quale durata)</i>	pag. 7
CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI <i>(come si è valutato)</i>	pag. 8
Altri elementi utili e significativi ai fini dello svolgimento dell'esame: PERCORSI INTERDISCIPLINARI RELATIVI ALLE UDA DEL QUINTO ANNO	pag. 9
Altri elementi utili e significativi ai fini dello svolgimento dell'esame: ATTIVITÀ' AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA <i>(realizzati in coerenza con obiettivi PTOF)</i>	pag. 10

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

ALLEGATO n. 1 ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	pag. 12
ALLEGATO n. 2 CONTENUTI DISCIPLINARI E COMPETENZE IN USCITA PER SINGOLE DISCIPLINE (Consuntivo per disciplina) (ciò che si è fatto e che gli alunni sanno fare -argomenti per singole discipline legati ai risultati di apprendimento declinati in competenze, abilità e conoscenze). Per le discipline coinvolte sono, altresì, evidenziati i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di EDUCAZIONE CIVICA (D.M. N. 35 DEL 22/06/2020 L.92/2019)	pag. 1
ALLEGATO n. 3 METODI DIDATTICI USATI (con riferimento all'insegnamento per competenza) e MEZZI (consultati e utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze)	pag. 53
ALLEGATO n. 4 CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI (come si è valutato) Indicatori di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento - Credito scolastico	pag. 56
ALLEGATO n. 5 ELENCO CANDIDATI INTERNI E ESTERNI E DATA SVOLGIMENTO PROVA INVALSI	pag. 70
ALLEGATO n. 6 ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI ALLE PROVE EFFETTUATE E INIZIATIVE REALIZZATE DURANTE L'A.S. IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO	pag. 72
ALLEGATO n. 7 ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI ALLA PARTECIPAZIONE STUDENTESCA AI SENSI DELLO STATUTO DELLE STUDENTESSE E DEGLI STUDENTI (partecipazione open day, manifestazioni, incontri con esperti, concorsi organizzati a scuola, attività di orientamento e di accoglienza, et similia)	pag. 81
ALLEGATO N. 8 ATTIVITÀ, PERCORSI, PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ED. CIVICA	pag. 82
ALLEGATO N. 9 (SOLO PER ATTI) DOCUMENTAZIONE PER STUDENTI CON DISABILITÀ E DSA (EX ARTT. 24-25 O.M. 45/2023)	Pag.

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

(discipline previste dal corso di studio)

DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
1. <i>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA</i>	si (si/no)	(si/no) si	(si/no) no
2. <i>STORIA, LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</i>	no	si	si
3. <i>RELIGIONE CATTOLICA</i>	no	si	si
4. <i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	no	si	no
5. <i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURARICETTIVA (ENO), EDUCAZIONE CIVICA</i>	no	si	si
6. <i>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</i>	si	si	no
7. <i>LINGUA INGLESE</i>	no	si	si
8. <i>LINGUA FRANCESE</i>	si	no	no
9. <i>LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA</i>	si	si	si

Le discipline ITALIANO e STORIA al quinto anno sono state assegnate allo stesso docente. Il Consiglio di Classe è, pertanto, composto da n.9 docenti

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V sez A percorso Enogastronomia è composta da 17 alunni, di cui 13 maschi e di cui uno non ha mai frequentato e 4 femmine tutti provenienti dal periodo didattico precedente tranne due alunni provenienti da una classe parallela dello stesso istituto. Gli alunni della classe appartengono per la maggior parte dei casi, ad un'estrazione socio-culturale eterogenea, alcuni di loro sono impegnati in lavori pomeridiani, per cui si è cercato di ottimizzare le ore in aula per svolgere un'azione educativa di grande rilievo, luogo di socializzazione, di discussione, di acquisizione di contenuti, metodi di analisi e comprensione. Si è evidenziato che diversi alunni hanno conseguito una discreta competenza e conoscenza in tutte le discipline a differenza di altri alunni che hanno raggiunto un sufficiente livello di preparazione, ed infine vi è un altro gruppo che incontra difficoltà in qualche disciplina. Questi hanno sviluppato uno studio mnemonico, e incostante, impegnandosi esclusivamente in vista di una verifica programmata conseguendo sufficienti esiti finali. Il Consiglio di Classe ha rilevato unanimemente problematiche relative all'atteggiamento di alcuni studenti. Un gruppo di alunni, infatti, non è stato pienamente coinvolto in questa evoluzione e ha continuato a manifestare basse motivazioni e scarso interesse. Il CdC ha cercato di mettere in atto strategie per consentire comunque a tutti gli studenti di raggiungere il più possibile un livello di sufficienza (verifiche orali programmate, recuperi in itinere, pause didattiche). E' da sottolineare che, nonostante le metodologie attuate, alcuni studenti più fragili hanno raggiunto con difficoltà la sufficienza in alcune discipline. Le competenze in uscita da parte della maggior parte degli alunni non sono state pienamente raggiunte sebbene siano state utilizzate incentivi propositivi quotidiani, da parte del consiglio di classe, a motivarli e stimolarli. La valutazione complessiva non è pienamente soddisfacente. Rimangono lacune pregresse non colmate. Molti alunni hanno avuto e continuano ad avere esperienze lavorative nel campo della ristorazione, che mettono in evidenza l'impegno profuso nell'attività professionale. Tali esperienze comportano un loro arricchimento umano, culturale e professionale. Un contributo è stato dato dalle attività di potenziamento di Matematica e Diritto ed Inglese. Per tutte queste attività i rispettivi docenti hanno redatto apposita relazione su lavoro effettuato. Un buon gruppo inoltre, ha partecipato con costanza ed entusiasmo ai percorsi di potenziamento di competenze di base di italiano, matematica ed inglese. Riguardo alle dinamiche relazionali, la maggior parte degli studenti ha mostrato, un atteggiamento propositivo e, dal punto di vista comportamentale, corretto nei confronti dei docenti e nei rapporti interni alla classe.



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

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).

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

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

- N.1 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- N. 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- n. 3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- n. 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e inter-nazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- n.5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- n. 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- n. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- n. 8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- n.9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea 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”

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.

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

METODI DIDATTICI USATI E MEZZI	
metodi didattici usati (con riferimento all'insegnamento per competenza) e mezzi consultati e utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze	
SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	
tipo di ambienti usati	<i>spazio classe classe in assetto laboratoriale attività in laboratorio professionale attività in azienda attività in aula virtuale</i>
durata	<i>attività in classe attività in aula virtuale attività per progetti, secondo tempi di progettazione di cui al PTOF per ciascun percorso curriculare o di ampliamento dell'offerta formativa</i>

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

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI <i>(come si è valutato)</i>	
STRUMENTI DI MISURAZIONE E N. DI VERIFICHE PER PERIODO SCOLASTICO	<i>Si riportano le stesse voci della programmazione del C.d.C che si allega (All.n.4)</i>
INDICATORI DI OSSERVAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO	
CREDITO SCOLASTICO	<i>O.M. n.45 del 09/03/2023, art.11 e criteri PTOF 2022/2025</i>

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

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

PER CIASCUNA UDA TRATTATA NEL QUINTO ANNO, SI RIPORTANO: TITOLO, TRATTAZIONE DEI NODI CONCETTUALI E MATERIALI		
TITOLO	TRATTAZIONE DEI NODI CONCETTUALI	MATERIALI, <i>utilizzati nell'acquisizione di conoscenze e nelle costruzioni di competenze</i> Materiali: documentari, riviste, incontri, video ecc
FORZA DEL TERRITORIO E IL MADE IN ITALY	<ul style="list-style-type: none"> - DAI BISOGNI ALIMENTARI AL PRODOTTO; - DAGLI STILI ALIMENTARI e/o PROFILI DIETETICI AL PRODOTTO; - DALLA CULTURA AL CIBO; - PROMUOVO LA DIETA MEDITERRANEA; - SELEZIONO PROMUOVO E L'UTILIZZO I PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO E DEL MADE IN ITALY; - L'UTILIZZO DEI MARCHI DI QUALITA'; - GLI EVENTI E LE RISORSE ARTISTICHE/CULTURALI DEL TERRITORIO; - LA PROMOZIONE E LA COMUNICAZIONE DEL TERRITORIO; 	<ul style="list-style-type: none"> - LIBRI DI TESTO; - MATERIALI PRODOTTI DAL DOCENTE; - RIVISTE; - INCONTRI E ATTIVITA' EXTRACURRICULARI DELL'OFFERTA FORMATIVA; - VIDEO; - DOCUMENTARI; - ECC ...
ETA, SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none"> - CONOSCO E PROMUOVO I CRITERI E GLI STILI PER UNA SANA E CORRETTA ALIMENTAZIONE; - SICUREZZA CONTRO GLI INFORTUNI NEGLI AMBIENTI DI LAVORO (Nei ristoranti, durante i Catering e Banqueting); - L'APPLICAZIONE DELLE NORME SULLA SICUREZZA ALIMENTARE. 	

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

<p>SERVIZI NELLA RISTORAZIONE, QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - CONOSCO E UTILIZZO I NUOVI PRODOTTI E I GLI ALIMENTI INNOVATIVI; LA QUALITÀ NELLA GESTIONE DELL'IMPRESA RISTORATIVA: - LA SELEZIONE DELLE RISORSE E LA QUALITÀ; - I PRODOTTI E SERVIZI CHE SODDISFANO LE NUOVE TENDENZE DI ACQUISTO E DI CONSUMO; - UTILIZZO STRATEGIE EFFICACI DI COMUNICAZIONE E VENDITA - EFFICIENZA ED OTTIMIZZAZIONE DEI RISULTATI NELLA RISTORAZIONE; - LA RISTORAZIONE SOSTENIBILE. 	
--	--	--

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

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

<p>visite guidate</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Viaggio d’istruzione-PCTO in Emilia Romagna (dal 19 al 25/02/2024) <ul style="list-style-type: none"> • Visita Del Territorio Di Favara: • Centro storico piazza Cavour, Biblioteca comunale; chiesa SS Rosario, Farm cultural Park favara. • I monumenti del Comune di NARO 		<ul style="list-style-type: none"> • Rispetto delle regole • Atteggiamento corretto nei confronti degli insegnanti e dei compagni • Non utilizzare i telefoni cellulari durante le ore di lezione, stage o incontri • Seguire con attenzione le attività didattiche e intervenire in modo pertinente contribuendo ad arricchire le lezioni con le proprie conoscenze ed esperienze • Usare un linguaggio consono all’ambiente educativo • Assumere un comportamento corretto con tutti i membri della comunità scolastica nel rispetto dei singoli ruoli anche e soprattutto durante i viaggi di istruzione • Rispettare gli spazi, gli arredi ed i laboratori della scuola o delle strutture ospitanti • Mantenere, un abbigliamento decoroso e rispettoso del luogo formativi • Partecipazione al lavoro di gruppi • Responsabilizzazione rispetto ai propri compiti all’interno di un progetto
<p>visite aziendali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Attività PCTO: visita cantine Florio e centro storico di Marsala (15/12/2024 tutta la classe) 		
<p>concorsi, progetti e partecipazione a manifestazioni culturali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Educazione alla salute partecipazione alla giornata mondiale contro il tumore “Pink Day” (19/10/2023 tutta la classe). • Partecipazione al convegno “cibo e letteratura a tavola con Antonio Russello” presso l’istituto Guarino (23/10/2’24) • Visione del film “Io capitano” presso il 		<p><i>Cancellare la voce che non interessa</i></p>

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

	<p>cinema Ciak(24/10/2023) tutta la classe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teatro in Lingua Inglese a Caltagirone (08/11/2023 tutta la classe) • Visione film “C’è ancora domani” cinema Ciak(28/11/2024) (tutta la classe) • Uscita teatro in lingua francese a Palermo (11/01/2024 Daniele Carmelo) • Progetto legalità Settimana della Memoria presso IC G. Guarino (25/01/2024) • Progetto legalità Settimana della Memoria presso teatro Gospel Chiesa Evangelica Internazionale (26/01/2024) • Giornata delle foibe presso l’istituto Martin L.K. (08/02/2024) • Visione del film “one life” presso il cinema Ciak di Agrigento (16/02/2024 tutta la classe) • Partecipazione alla manifestazione Giornata dei giusti stele dedicata a Calogero Marrone (06/03/2024) <p>Partecipazione Al Convegno: Attività Fisica Nelle Scuole. Partecipazione Festa</p>		
--	--	--	--

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

<p>Incontri con esperti</p> <p>attività di orientamento post diploma</p>	<p>Dell'unita' Nazionale E Delle Forze Armate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Giornata Degli Aquiloni :giornata di primavera che rappresenta Pace e Libertà organizzata dalla Commissione Pari Opportunità del Comune di Favara <p>Giornata Internazionale Della Donna</p> <ul style="list-style-type: none"> • Giovedì 07 marzo 2024: presentazione elaborati e prodotti effettuati dagli alunni; • Venerdì 08 marzo: presso l'I.C. Guarino per partecipare alla manifestazione conclusiva del progetto “Costruire la Donnità”. • Formazione / informazione Parità di Genere “Centro donna G. Sand” • Orientamento in uscita Palermo 15/11/2024(tutta la classe) • Incontro in aula magna sulle dipendenze • Visita degli alunni all'università Kore di Enna (12/03/2024 Tutta la classe) • Incontro cun Unipa(18/04/2024) 		
--	--	--	--

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

ALLEGATO n. 1

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

(compilazione a cura del docente tutor PCTO)

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

titolo del percorso	periodo	durata	discipline coinvolte moduli propedeutici	contesto laboratoriale e lavorativo
Operatore della Ristorazione – Cuoco in alberghi e ristoranti: “Esperto in cucina Mediterranea”	Novembre/ Dicembre 2020-21 2021-22 2022-23	100 70 50	Enogastronomia Alimentazione Diritto Francese	<p>PRIMA FASE : FORMAZIONE TEORICA IN AULA (Modulo Propedeutico)</p> <p>La formazione teorica in aula si terrà tra Novembre/ Dicembre 2023 per un totale di 10 ore con l'intervento</p> <p>di docenti interni. Avrà l'obiettivo di preparare gli alunni sul loro inserimento aziendale e di rafforzare le</p> <p>abilità trasversali di base quali la comunicazione, la relazionalità, le conoscenze del mondo del lavoro</p> <p>collegato alla propria realtà territoriale, il sistema azienda, la legislazione specialistica.</p> <p><u>Visite con lezioni aziendali in presenza:</u></p> <p>SEDE DI SVOLGIMENTO/DESTINAZIONE</p> <p>Acetaia Giusti S.r.l. Modena</p> <p>Caseificio il trionfo San Secondo Parmese PR</p> <p>Consorzio del parmigiano reggiano sezione di Parma</p> <p>Salumificio la perla s.n.c. Langhirano</p> <p>Cantina Cleto Chiarli Castelvetro di Modena</p> <p>Modena</p> <p>Parma</p> <p>Bologna</p>

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

				<p>Napoli</p> <p>SECONDA FASE: FORMIONE IN AZIENDA</p> <p>Stage operativo</p>
--	--	--	--	--

ESTRATTO DELLA RELAZIONE – ESITI RAGGIUNTI

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

Nella compilazione cancellare la voce di riferimento dell'indirizzo di non appartenenza

Solo per la colonna degli obiettivi raggiunti in termini di competenza

**OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI
COMPETENZE**

RICADUTE SUI PROCESSI DI APPRENDIMENTO

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

<p><u>Percorso di accoglienza turistica</u></p> <p><u>Percorso di enogastronomia – Bar-sala e vendita</u></p> <p><u>Percorso di enogastronomia – cucina</u></p> <p><u>Percorso di enogastronomia –Arte bianca e pasticceria</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso un’esperienza “protetta”, ma tarata su ritmi e problematiche effettive e concrete, promuovendo il senso di responsabilità e di impegno sociale e lavorativo ● Far nascere una nuova cultura di operatore economico/turistico/ristorativo più confacente ai cambiamenti in atto e più adeguata alle esigenze del territorio ● Favorire e rafforzare la motivazione allo studio in modo più consapevole e partecipativo ● Promuovere lo sviluppo di caratteristiche e di dinamiche che sono alla base del lavoro: lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e di gerarchie, strategie aziendali e valori distintivi ecc. ● Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica ● Pervenire all’acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro
<p>Autovalutazione e valutazione dell’esperienza</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 lavorativo. Gli studenti hanno imparato a mettersi in discussione, a confrontarsi con gli altri e a fronteggiare le difficoltà. Un viaggio di apprendimento e di scoperta continua che hanno iniziato tre anni fa e che ha aiutato loro nella crescita professionale.</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>	



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

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

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

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

DOCENTE: PROF. _____

DISCIPLINA : Lingua e Letteratura Italiana

LIBRO DI TESTO ADOTTATO : Mia letteratura

AUTORE: Ronoroni /Cappellini/Sada

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***

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>La forza del territorio e il made in italy</p>	<p>Il Naturalismo francese e il Verismo in Italia: caratteri generali</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Naturalismo francese - Il Verismo in Italia (cenni su Capuana, De Roberto) - Giovanni Verga: Vita, pensiero, poetica, opere principali (Vita dei campi, I Malavoglia, Mastro don Gesualdo) - Lettura ed analisi dei seguenti brani: Rosso Malpelo La lupa La famiglia Malavoglia La morte di Gesualdo
	<p>Il Decadentismo: caratteri generali</p> <ul style="list-style-type: none"> - La poesia simbolista e il modello di Boudelaire, la nascita della poesia moderna - Il Simbolismo e i “poeti maledetti”

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

	<ul style="list-style-type: none"> - Il romanzo decadente e l'estetismo di Oscar Wilde - Lettura ed analisi dei seguenti testi: Boudelaire: Corrispondenze Wilde : la bellezza come unico valore .
	<p>Gabriele D'annunzio</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vita, pensiero, poetica, opere principali(L'Alcyone, Il Piacere, Il Notturmo) - Lettura ed analisi dei seguenti brani: - L'attesa dell'amante - Meriggio - Luigi Pirandello - Vita, pensiero, poetica, opere principali - Parti tratte dal saggio Umorismo - Un piccolo difetto - La nascita di Adriano Meis - La patente
<p>Dieta, salute e sicurezza alimentare</p>	<p>Giovanni Pascoli</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vita, pensiero, poetica, opere principali (Myricae, Canti di Castelvecchio) - Lettura ed analisi dei seguenti brani: - Lavandare - X Agosto <p>Italo Svevo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vita, pensiero, poetica, opere, pensiero e poetica. <p>Da “La Coscienza di Zeno”: lettura dal cap.3, “L'ultima sigaretta” lettura dal cap.4 “Lo schiaffo del padre”</p> <p style="text-align: center;">-</p>
<p>Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale</p>	<p>Il Futurismo E Le Avanguardie Storiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - La poesia del nuovo secolo e i movimenti d'avanguardia in Italia: Filippo Marinetti - Vita ed opere. - Lettura ed analisi dei seguenti brani: - Il bombardamento di Adrianopoli - E lasciatemi divertire

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

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

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	Giuseppe Ungaretti <ul style="list-style-type: none"> - Vita, pensiero, poetica, opere principali (L'allegria, sentimento del tempo) - Riferimenti all'Ermetismo - Lettura ed analisi dei seguenti brani: - Veglia - Il porto sepolto - Fratelli - Soldati
---	--

SCHEMA RIEPILOGATIVO UDDAA QUINTO ANNO

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

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

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

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

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

(come si è valutato)

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

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

in relazione a metodi didattici e a mezzi usati 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)

Favara, 08/05/2024

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

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

DOCENTE: PROF.

DISCIPLINA : _Storia

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: LA NOSTRA STORIA, IL NOSTRO PRESENTE
TERZA EDIZIONE DELLA STORIA IN TASCA VOL.3

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***

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)

La forza del territorio e il made in italy	<p>Verso una guerra mondiale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ombre inquietanti si addensano sull'Europa e sul mondo - l'Austria e l'Ungheria, un impero dai fragili equilibri - il logoramento della Russia zarista - l'agonia dell'impero ottomano - l'aggressività della Germania modifica gli equilibri europei <p>La prima guerra mondiale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lo scoppio della guerra e le sue cause - la prima fase del conflitto - l'Italia in guerra - verso il crollo degli imperi centrali
---	---

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

	<p>Approfondimenti: La guerra delle donne, il ruolo delle donne nella prima guerra mondiale Nuove armi per una guerra mondiale La vita nelle trincee La tregua di Natale</p> <p>La rivoluzione russa e il dopoguerra :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la Russia della rivoluzione - il dopoguerra: problemi sociali, economici e politici in Europa - benessere negli Stati Uniti <p>Approfondimenti: Gli scemi di guerra</p>
<p>Dieta, salute e sicurezza alimentare</p>	<p>Il fascismo in Italia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il primo dopoguerra in Italia - il fascismo prende il potere - il fascismo si trasforma in regime - l'impero fascista <p>Approfondimenti: Da un discorso in Parlamento di Giacomo Matteotti La scuola e le organizzazioni della gioventù fascista Radio, giornali, cinema: i mass media e la propaganda fascista Le leggi razziali del 1938: dalla discriminazione alla persecuzione</p> <p>Lo stalinismo e il nazismo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'URSS sotto la dittatura di Stalin - la Germania di Hitler - il Terzo Reich e il nazismo - a grandi passi verso una nuova guerra <p>Approfondimenti: L'uso della fotografia per fini politici La crisi finanziaria del 1923 Lo sport come strumento di propaganda Il bombardiere</p>
<p>Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale</p>	<p>La seconda guerra mondiale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'illusione della guerra-lampo - l'oppressione nazista sull'Europa occupata - le svolte della guerra - l'Italia divisa: la guerra civile e la Resistenza - l'ultima fase del conflitto <p>Approfondimenti: Le innovazioni tecnologiche che cambiano le sorti della guerra I lager e le loro vittime 8 settembre 1943: il messaggio di Badoglio Uomini, donne e bambini nella tempesta della guerra Guerra e cibo La tessera del pane Orti di guerra Armi segrete e bomba atomica</p>

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

	<p>LA GIORNATA DELLA MEMORIA: ricerca sulle abitudini alimentari degli ebrei nei campi di concentramento e di sterminio La Shoah e i diritti umani negati Approfondimento su Calogero Marrone, il Perlasca favarese</p> <p>Il secondo dopoguerra</p> <ul style="list-style-type: none"> - il mondo esce dalla guerra - verso un nuovo ordine europeo e mondiale - in Italia nasce la Repubblica
--	--

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

.....

.....

.....

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

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

SCHEMA RIEPILOGATIVO UDDAA QUINTO ANNO

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

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

Terzo		Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	Competenze generali: N.1; N. 2; N.3; N.6; N.7; N.8; N. 12; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.4; N.6; N.8; N.10; N.11;

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

Risultati di apprendimento

	<i>Trimestre</i>	<i>Competenza</i>	<i>Tematica</i>	<i>Argomento</i>	<i>Tempi</i>
Contributo per il percorso di Ed.Civica	<i>Primo</i>	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Organizzazioni internazionali ed unione europea	Lettura ed analisi di testi significativi inerenti alla tematica: Organizzazioni internazionali e unione europea (nascita ed evoluzione)	2
	<i>Secondo</i>	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate	Dignità e diritti umani	Lettura ed analisi di testi significativi Dignità diritti umani, concetto di solidarietà, leggi razziali inerenti all'argomento	2
	<i>Terzo</i>	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate	Cittadinanza attiva	Promuovere il rispetto e la tutela della persona: Lettura ed analisi di testi significativi inerenti alla tematica	2

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

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

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

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

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

(come si è valutato)

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

In relazione a metodi didattici e a 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 a metodi didattici e a mezzi usati 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)

.....

Favara, 08|05|2024

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

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

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

PROFILO DELLA CLASSE

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

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

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

CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio)

Introduzione all'analisi	Ripasso propedeutico: equazioni e disequazioni di 1° e 2° grado intere e fratte.
	La funzione: caratteristiche generali e tipologie
	Dominio di una funzione razionale intera e razionale fratta
	Dominio di una funzione irrazionale intera
	Le simmetrie: funzione pari e funzione dispari
Il probabile grafico di una funzione	Intersezione con gli assi cartesiani
	Studio della variazione del segno
	Identificazione delle zone del piano in cui trovare il grafico della funzione
	Costruzione del probabile grafico delle funzioni
	Studio del comportamento della funzione agli estremi del dominio
	Gli asintoti: asintoto verticale, orizzontale ed obliquo
Il grafico di una funzione	Funzioni continue
	Teorema degli zeri (solo enunciato e applicazione)
	Rapporto incrementale e concetto di derivata
	Significato geometrico della derivata

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

	Il calcolo delle derivate
--	---------------------------

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

Il grafico di una funzione	Teorema di Rolle (enunciato e applicazioni)
	Teorema di Lagrange (enunciato e applicazioni)
	Punti stazionari
	Teorema di De L’Hopital (enunciato e applicazioni)
	Studio del segno della derivata prima e seconda
	Max, min e flessi di una funzione

SCHEMA RIEPILOGATIVO UDDAA QUINTO ANNO

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

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

Risultati di apprendimento

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

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

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

DOCENTE:

DISCIPLINA : Diritto. e Tecnica Amministrativa delle Strutture Ricettive

LIBRO DI TESTO ADOTTATO : DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA. Quinto anno
NE - Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita.

AUTORE: Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi

PROFILO DELLA CLASSE

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

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

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

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)

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

TITOLO UDA	CONTENUTI
LA FORZA DEL TERRITORIO E IL MADE IN ITALY	<ul style="list-style-type: none"> • I contratti delle imprese ristorative: catering, banqueting e ristorazione commerciale; • “Il Codice del consumo” la tutela del cliente e gli obblighi e le responsabilità del ristoratore; • La gestione della qualità nella ristorazione: i sistemi di gestione per la qualità e le certificazioni; • I marchi di qualità agroalimentari, il Km 0, i Presidi Slow Food e la valorizzazione del made in Italy;
DIETA, SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none"> • La sicurezza alimentare, La strategia dai campi alla tavola e la normativa di riferimento; • Il Piano di Autocontrollo e le regole dell’HACCP; • La Tracciabilità e la Rintracciabilità nella filiera alimentare; • La sicurezza e salute negli ambienti di lavoro: il TUISI
SERVIZI NELLA RISTORAZIONE, QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Il Marketing nelle imprese ristorative: <ul style="list-style-type: none"> -L’analisi esterna: della domanda e della concorrenza; -L’analisi interna: I punti di forza e di debolezza e l’analisi SWOT; -Le scelte strategiche di “Posizionamento”; -Le strategie di Marketing mix: <ul style="list-style-type: none"> ○ Le politiche del prodotto ristorativo; ○ Le scelte sui canali di distribuzione/vendita; ○ le strategie di comunicazione e il web marketing; ○ I criteri per la determinazione dei prezzi. • Il marketing turistico territoriale integrato e la valorizzazione del territorio; • Le azioni di Marketing, di Programmazione e di Pianificazione strategica per la progettazione dei servizi, dei prodotti, dei prezzi e dei canali di comunicazione aziendale verso il raggiungimento di obiettivi di redditività;

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

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

- Gli scopi e i tempi della Programmazione, della Pianificazione aziendale e del controllo;
- Dall’idea imprenditoriale al Business plan per l’avvio di una nuova impresa ristorativa (cenni).

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

SCHEMA RIEPILOGATIVO UDDAA QUINTO ANNO

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

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

	<i>Trimestre</i>	<i>Competenza</i>	<i>Tematica</i>	<i>Argomento</i>	<i>Tempi</i>
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate	Cittadinanza attiva Dignità e diritti umani	<ul style="list-style-type: none"> - La Costituzione e I principi fondamentali; - art. 3 della Costituzione: l'uguaglianza formale e sostanziale; - art 4 della Costituzione; - art. 32: diritto alla salute; 	3 ORE
	Secondo	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale; - Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario 	- Cittadinanza attiva	<ul style="list-style-type: none"> - art 1 della Costituzione: la Repubblica democratica; - l'ordinamento della Repubblica italiana, gli organi dello stato e il diritto al voto; - Agenda 2030; 	3 ORE
	Terzo	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Organizzazioni internazionali ed unione europea	<ul style="list-style-type: none"> • L'Unione Europea: <ul style="list-style-type: none"> - I principi fondamentali; - gli organi principali e le loro funzioni. 	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)

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

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

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

In aggiunta

- Coinvolgimento degli studenti nella riflessione sul proprio apprendimento attraverso colloqui/verifiche finalizzati porre la classe o il singolo alunno di fronte a piccoli problemi o casi da risolvere attraverso l'utilizzo delle abilità conseguite durante lo svolgimento dei contenuti previsti nelle UDDAA;
- Uso di strumenti valutativi adeguati a rilevare lo sviluppo di competenze: svolgimento di compiti/compiti di realtà.

Favara, 10/05/2024

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE; VA

DISCIPLINA :__Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

LIBRO DI TESTO ADOTTATO : _In cucina

AUTORE: L.Santini

Profilo della classe

in relazione al profilo della classe si fa riferimento al Documento del 15 maggio:

OBIETTIVI RAGGIUNTI

in relazione agli obiettivi raggiunti si fa riferimento al Documento del 15 maggio: obiettivi raggiunti

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/nodi interdisciplinari/apporti dei contesti informali e non formali all'apprendimento)

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:

Unità 1

La forza del territorio

I marchi di qualità ed altre tutele alimentari

I prodotti tipici italiani

Un territorio ed i suoi sapori; Menu e tipicità alimentari; Il valore dei prodotti a Km 0; Territorio e marketing;

La normativa UE :I prodotti Dop, IGP, STG-AS; D.lgs 173/98 il riconoscimento dei PAT; I presidi Slow Food;I Marchi di

tutela locale De.Co;

Alimentazione, ambiente ed etica: i prodotti biologici; Le etichette alimentari.

I prodotti tipici italiani della Sicilia e Sardegna, delle regioni del Sud, del Centro Italia Nord-Ovest e del Nord-Est

I vini da dessert.

Unità 2

Le principali regole per la stesura; Menu e stagionalità dei prodotti; Menu per un ristorante, menu stagionale e per una

ristorazione collettiva; menu per banchetti. Redazione di un menu tipico. Realizzazione di menu tipici con prodotti del territorio

Le intolleranze al glutine, al lattosio; Gli stili alimentari vegetariano, macrobiotico, differenze; Lo stile alimentare

musulmano. La dieta salutista e mediterranea;

Unità 3

Sistema Haccp

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

L'igiene professionale in cucina: l'igiene personale, l'igiene dell'ambiente e delle attrezzature;
Piano di pulizia e sanificazione; La sanificazione dei locali e delle attrezzature: calendario degli interventi di pulizia e sanificazione,
Detergenti e disinfettanti, Procedura operativa, disinfestazione;
Sicurezza degli alimenti ed HACCP: la rintracciabilità degli alimenti, sistema preventivo HACCP, soggetti interessati
all'applicazione dell'HACCP; L'applicazione dell'HACCP: principi applicativi; esempio di stesura del piano di autocontrollo.

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

Unità 4

IL servizio di banqueting e catering

Software per il settore ristorativo

Banqueting e catering: caratteristiche; Il catering industriale; Nuove tendenze del catering; Il banqueting;

La normativa di

riferimento; Le figure professionali del banqueting.

Il ristorante informatizzato; La gestione informatizzata delle merci: Cenni

Titolo UDA

La forza del territorio e il made in italy

L'OMT, LA FAO, l'ISO

Dieta, salute e sicurezza alimentare

La sostenibilità turistica nel mercato globale.

Il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo sano e compatibile.

Servizi nella

ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale

Lo sviluppo della “cultura” d'impresa.

Le assicurazioni del terzo settore come valore aggiunto :ODV(organizzazione di volontari).

APS(associazione di promozione sociale).

La sicurezza nei processi dei servizi turistici di produzione è la qualità alimentare

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

METODI DIDATTICI USATI (con riferimento all’insegnamento per competenza) e MEZZI (consultati e utilizzati

nell’acquisizione di conoscenze e nella costruzione di competenze)

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)

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...)

.....

...

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

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

DISCIPLINA: LINGUA STRANIERA INGLESE
 LIBRO DI TESTO ADOTTATO: ABOUT A CATERING PLUS
 AUTORE: A. DE CHIARA – M.C. TORCHIA
 EDITORE : TRINITY WHITEBRIDGE

PROFILO DELLA CLASSE

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

CONTENUTI DIDATTICI (sviluppati entro il 15 maggio)

<p>C05. Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).</p> <p>C06. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>C07. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>La forza del territorio e il made in Italy From Roman to The Renaissance: the birth of Italian taste. Italy a land of flavours. The growth of “Made in Italy” Sicily and its wine</p>
<p>C05. Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).</p> <p>C06. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>C07. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Dieta, salute e sicurezza alimentare</p> <p>What does Healthy eating concern – The food Pyramid – The Mediterranean Diet The human body; different types of diseases The Macrobiotic Diet – short information of vegetarianism.</p>
<p>C05. Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).</p> <p>C06. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>C07. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali,</p>	<p>Dieta, salute e sicurezza alimentare Food Safety Haccp – potential hazards – critical control points – critical limits ; Haccp tasks and principles; Bacteria – bacteria and food poisoning; Food contamination; Food Preservation Food preservation methods</p>

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

nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	
<p>C05. Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).</p> <p>C06. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>C07. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale</p> <p>The concept of Sustainability</p> <p>Slow food</p> <p>Zero Km food</p> <p>Wine from vines – Wine and food matching table.</p> <p>Food and wine tours Around Italy</p>

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

Educazione Civica	The job interview.
Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	The Menu
La forza del territorio	Food and wine tours Around Italy

SCHEMA RIEPILOGATIVO UDDAA QUINTO ANNO

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

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

Terzo	N 2. Lingua Straniera Inglese	Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	Competenze generali: N.1; N. 2; N.3; N.6; N.7; N.8; N. 12; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.4; N.6; N.8; N.10; N.11;
--------------	--------------------------------------	---	--

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

Risultati di apprendimento

	<i>Trimestre</i>	<i>Competenza</i>	<i>Tematica</i>	<i>Argomento</i>	<i>Tempi</i>
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	Utilizzare la lingua straniera per interagire in situazioni comunicative da cittadini europei	Salvaguardia dell’ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone	Job application: job advertisements, searching for a job	2 ore
	Secondo	Utilizzare la lingua straniera per interagire in situazioni comunicative da cittadini europei	Salvaguardia dell’ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone	writing a CV,	2 Ore

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

	Terzo	Utilizzare la lingua straniera per interagire in situazioni comunicative da cittadini europei	Utilizzare la lingua straniera per comprendere, ascoltare, argomentare su problematiche relative all'emancipazione della donna, al suo ruolo nella società europea moderna, essere cittadini europei	Writing a cover letter; the job interview.	2 Ore
--	--------------	---	--	---	-------

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)

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

Favara, 08/05/2024

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

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

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><i>in 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></u>)	
La forza del territorio e il made in italy	COMPETENZE n 2 * Scrivere la competenza di riferimento: Predisporre tenendo conto delle esigenze della clientela Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande tenendo conto delle caratteristiche organolettiche, merceologiche chimico –fisiche, nutrizionali e gastronomiche.	- Cibo e religioni - i nuovi prodotti alimentari- l'alimentazione nelle diverse fasi della vita-diete e stili alimentari- Conservazione degli alimenti- cottura degli alimenti
Dieta, salute e sicurezza alimentare	COMPETENZE n 3 * Scrivere la competenza di riferimento: Predisporre menù in relazione a specifiche necessità dietologiche. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie	-L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari- l'alimentazione nelle malattie metaboliche- allergie e intolleranze alimentari-disturbi alimentari

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

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	COMPETENZE n 4 * Scrivere la competenza di riferimento: Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	- la contaminazione biologica degli alimenti-la contaminazione fisico-chimica degli alimenti- il sistema HACCP- la filiera alimentare
Educazione civica	COMPETENZE Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate	La cittadinanza s'impara in classe

SCHEMA RIEPILOGATIVO UDDAA QUINTO ANNO

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

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

Risultati di apprendimento

Contributo per il percorso di Ed.Civica	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
	Primo	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Organizzazioni internazionali ed unione europea	I marchi di qualità e le certificazioni	2 ore

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

		Conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali			
	Secondo	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate	Dignità e diritti umani	funzioni dell'UNHCR E FAO	2 ore
	Terzo		Cittadinanza attiva		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

(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)

.....

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

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

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

PROFILO DELLA CLASSE

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

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

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

CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio)

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

TITOLO UDA	CONTENUTI
LA FORZA DEL TERRITORIO ED IL MADE IN ITALY	<ul style="list-style-type: none"> - L'ETICA DI FRONTE AL PROBLEMA DELLA VITA - LA VITA UMANA E IL SUO RISPETTO - PROGETTO FAMIGLIA
DIETA, SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none"> -LE RELIGIONI MONOTEISTE A CONFRONTO -I DIVIETI ALIMENTARI -IL CIBO TRA ECCESSO E MISURA -LA MODERAZIONE: L'UNICA REGOLA -ONORARE IL CIBO

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

SERVIZI NELLA RISTORAZIONE, QUALITA' E SOSTENIBILITA'	<p>-FESTIVITA' E CIBI NEL MONDO CRISTIANO CATTOLICO</p> <p>- A TAVOLA A NATALE</p> <p>-A TAVOLA IN QUARESIMA E PASQUA</p> <p>-LE FESTIVITA' NEL MONDO EBRAICO</p>
--	---

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

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

SCHEMA RIEPILOGATIVO UDDAA QUINTO ANNO

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

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

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

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

In aggiunta

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

- Uso di strumenti diversificati nella valutazione (anche assegnazione di compiti secondo i livelli di competenza degli studenti, prove per classi parallele.....)
.....

- Coinvolgimento degli studenti nella riflessione sul proprio rendimento (impostazione di una didattica meta cognitiva)
.....
- Uso di strumenti valutativi adeguati a rilevare lo sviluppo di competenze (rubriche di valutazione, prove autentiche...)
.....

Favara, 08/05/2024

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

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

DISCIPLINA : LABORATORIO SERVIZI SALA E VENDITA
 LIBRO DI TESTO ADOTTATO : ACCADEMIA SERVIZI SALA E VENDITA LIGHT
 AUTORE: : MALVASI, MIELE, GILIBERTI.

PROFILO DELLA CLASSE

compilare solo in caso di:

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

ovvero riportare la seguente dicitura:

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

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

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

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

Titolo UDA	CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio) (indicando quali argomenti siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti <u>riferimento ad argomenti proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con riferimento a contenuti essenziali discipline/uda /apporti dei contesti informali e non formali all'apprendimento</u>)
La forza del territorio e il made in italy	La birra: materie prime, fasi di produzione, La produzione vitivinicola. I numeri del vino in Italia. Il ciclo annuale della vite. Le temperature di servizio del vino. La cantina

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

	I vini spumanti.
Dieta, salute e sicurezza alimentare	Le fasi di vinificazione. Le bottiglie del vino. L' etichetta del vino. I tappi del vino.
Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	Le bevande nervine. Il caffè. Il servizio del caffè. Temperature di servizio della birra, Stili di birra e tipologie,

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

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

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

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

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

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

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)

Favara, _____

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

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

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

DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive
 LIBRO DI TESTO ADOTTATO : Energia Pura
 AUTORE: A. Rampa – M. C. Salvetti

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

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)

1	Esercizi di rapidità, esercizi di forza, esercitazioni in circuito. Corsa di resistenza a ritmo uniforme e variato. Corsa veloce. Esercizi di destrezza e di coordinazione neuro-muscolare. Esercizi di mobilità articolare e di stretching che impegnano tutti i distretti articolari
2	Esercitazione relative a: attività sportive individuali e di squadra; organizzazioni di attività e di arbitraggio degli sport praticati.
3	Informazione e conoscenze relative a: Le Olimpiadi e le Paraolimpiadi; Atletica leggera

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

4	<p>Norme per la tutela della salute; Illustrazione dei principali traumi legati allo svolgimento della pratica sportiva; Elementi di primo soccorso e norme da seguire in caso di infortunio. Come si effettua la chiamata al 118.</p> <p>Il concetto di salute; educazione alla salute; i rischi della sedentarietà; il movimento come prevenzione.</p> <p>La colonna vertebrale e la postura corretta. Paramorfismi e dimorfismi</p>
5	<p>Educazione Alimentare, gli alimenti nutrienti e i fabbisogni biologici. Il metabolismo energetico, regole per una corretta alimentazione. La dieta dello sportivo</p> <p>La dieta mediterranea; La dieta vegetariana; La dieta vegana;</p> <p>L'alimentazione equilibrata; I disturbi alimentari; Anoressia e Bulimia; La piramide alimentare</p>
6	<p>Pallavolo: potenziamento dei fondamentali individuali e dei fondamentali di squadra; semplici schemi di attacco e di difesa; gioco con regolamento ufficiale.</p> <p>Pallacanestro: potenziamento dei fondamentali individuali e dei fondamentali di squadra, ruoli e posizioni in campo; gioco con regole ufficiali.</p>
7	<p>Tennistavolo: fondamentali individuali di gioco. Regolamento e arbitraggio</p>

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

	<p>Le Dipendenze: l'uso, l'abuso e la dipendenza. Il tabacco, l'alcol e i loro effetti. Le droghe e i loro effetti.</p> <p>Il doping, sostanze e metodi proibiti.</p>
--	---

SCHEMA RIEPILOGATIVO UUDAA QUINTO ANNO

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

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

Terzo	Asse Scientifico-tecnologico disciplina: Scienze Motorie e Sportive	Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	Competenze generali: N.1; N. 2; N.3; N.6; N.7; N.8; N. 12; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.4; N.6; N.8; N.10; N.11;
--------------	--	---	--

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

Risultati di apprendimento

Contributo per il percorso di	<i>Trimestre</i>	<i>Competenza</i>	<i>Tematica</i>	<i>Argomento</i>	<i>Tempi</i>
	<i>Primo</i>				

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

Ed.Civica	<i>Secondo</i>				
	Terzo				

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

In aggiunta

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

Favara, 08/05/2024

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

MEZZI, STRUMENTI E SPAZI			
x	Libri di testo, altri libri	x	Visite guidate
x	Dispense, schemi	x	Stage
x	Dettatura di appunti	x	Computer/Tablet/Cellulare
	Libri di testo multimediali	x	Mappe concettuali digitali
x	Laboratorio	x	Videoproiettore
	Registratore		Lettore dvd
	Biblioteca		Cineforum/ Mostre
x	Dispense, schemi digitali		Sitografia
	Biblioteca multimediale		Computer/Tablet/Cellulare
	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	2	Pratico	
Secondo trimestre	Scritta	1 2	Orale	2	Pratico	
Terzo trimestre	Scritta	1 2	Orale	2	Pratico	

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

CRITERI PER LA VALUTAZIONE	
<i>Per la valutazione vengono adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto. La valutazione tiene conto di:</i>	
acquisizione di conoscenze, abilità e competenze	Impegno ed interesse
metodo di studio e organizzazione del lavoro 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

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

VERIFICHE SCRITTE

- 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

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

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

“Gaspere Ambrosini”

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

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

RUBRICA DI VALUTAZIONE

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

PRODOTTO/ PROCESSO/RELAZIONE/METACOGNIZIONE

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

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

Docenti discipline di asse:.....

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	Livelli
Completezza, pertinenza, organizzazione ed efficacia del messaggio 1	Il prodotto è originale, contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro in forma organica. Il messaggio è chiaro, assolutamente esauriente.	4
	Il prodotto è abbastanza originale contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro. Il messaggio è chiaro ma poco originale nell’esposizione.	3
	Il prodotto non è originale contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna. Il messaggio è poco chiaro ed esposto in modo banale.	2
	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza; le parti e le informazioni non sono collegate. Il messaggio non è chiaro, non è stato espresso alcun elemento di creatività .	1
Rispetto dei	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

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

tempi 2	L'allievo ha mostrato scarsa capacità organizzativa.	2
	L'allievo ha disperso il tempo a disposizione per incuria.	1
Correttezza ed utilizzo della lingua 3	Il prodotto è eccellente dal punto di vista del corretto utilizzo della lingua.	4
	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità.	3
	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto.	2
	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza.	1

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

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

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

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

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

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

	L'alunno non è autonomo.	1
Interazione (con i compagni)	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
(con i docenti) 2	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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COMPORAMENTO

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

INDICATORI:

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

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

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

Il calcolo della percentuale è relativo alle ore di assenza.

GIUDIZIO DI COMPORAMENTO (competenze di cittadinanza)	LIVELLO DI COMPORAMENT O	VOTO
L'alunno/a 1. utilizza in maniera pienamente corretta e responsabile il materiale e le strutture della scuola; non ha provocato danni a: sedie, banchi, cattedre, vetri, porte, lavagne, estintori et similia. 2. rispetta pienamente il regolamento e non ha a suo carico provvedimenti disciplinari; 3. frequenta con rilevante assiduità le lezioni (assenze: 0-15%) 4. rispetta pienamente gli orari di funzionamento (si registrano max 3 ingressi alla seconda ora) 5. sa riconoscere pienamente il proprio ruolo, sa gestire atteggiamenti e relazioni.	ESEMPLARE	10
L'alunno/a 1. utilizza in maniera completamente responsabile il materiale e le strutture della scuola; non ha provocato danni a: sedie, banchi, cattedre, vetri, porte, lavagne, estintori et similia. 2. rispetta completamente il regolamento e non ha a suo carico provvedimenti disciplinari; 3. frequenta con assiduità le lezioni (assenze 0-15%); 4. rispetta completamente gli orari di funzionamento (si registrano max 4 ingressi alla seconda ora) 5. sa riconoscere completamente il proprio ruolo, sa gestire atteggiamenti e relazioni.	OTTIMO	9

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

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

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

Griglia di valutazione del comportamento corsi serali

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

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

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

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

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

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).

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

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

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

LEGENDA

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

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

ALLEGATO n. 5

ELENCO CANDIDATI INTERNI E ESTERNI E DATA SVOLGIMENTO PROVA INVALSI

CANDIDATI INTERNI	DATA DI SVOLGIMENTO		
n.1 (protezione dati personali, nota 21 marzo 2017, prot. 10719)	ITALIANO 18\03\2024	MATEMATICA 20\03\2024	INGLESE 22\03\2024
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9	NON FREQUENTANTE		
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

Si fa presente che gli alunni assenti nei giorni indicati per le prove, hanno svolto tutte le prove entro il 20\03\2023

CANDIDATI ESTERNI	DATA DI SVOLGIMENTO		
n.1 (protezione dati personali, nota 21 marzo 2017, prot. 10719)	ITALIANO	MATEMATICA	INGLESE

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

	Le prove invalsi si svolgeranno a fine Maggio
1	
2	
3	
4	
5	
6	

Per i candidati esterni, assenti nei giorni stabiliti per la prova Invalsi si è prevista una prova suppletiva entro il mese di Maggio.

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

ALLEGATO n. 6

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

a titolo esemplificativo e non esaustivo

INIZIATIVE

- verifiche orali a partire dai testi (*Per ognuna delle discipline o bi-disciplinare, sono proposti: testi, documenti, esperienze, progetti e problemi, utilizzati durante l’a.s. per sviluppare le singole competenze, utili alla commissione per condurre il colloquio di esami*);
- incontri in audio/videoconferenza di formazione e informazione sull’Esame di Stato;
- simulazione della prima prova in data 15/05/2024

simulazione della seconda prova in data_09/02/2024__ sulla base di quanto stabilito dalla progettazione dei singoli Dipartimenti e della **nota del 19-09-2022**, il cdc ai fini della simulazione ha ritenuto opportuno procedere alla somministrazione di una traccia che ha visto coinvolte le seguenti discipline Scienze e cultura dell’alimentazione e Diritto. e Tecnica Amministrativa delle Strutture Ricettive

- simulazione colloquio in data 10/05/2024

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

A.S. 2023/2024

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

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

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

Totale punti _____/60

Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)

TIPOLOGIA A	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Scarso	1-3	__/10
		Insufficiente	4-5	
		Sufficiente	6	
		Buono	7-8	
		Ottimo	9-10	
	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Scarso	1-3	__/10
		Insufficiente	4-5	
		Sufficiente	6	
		Buono	7-8	
		Ottimo	9-10	
		Scarso	1-3	

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

	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Insufficiente	4-5	___/10
		Sufficiente	6	
		Buono	7-8	
		Ottimo	9-10	
	Interpretazione corretta ed articolata del testo.	Scarso	1-3	___/10
		Insufficiente	4-5	
		Sufficiente	6	
		Buono	7-8	
		Ottimo	9-10	

Totale punti _____/40

TOTALE PUNTEGGIO ___/100
_____/20

VOTO FINALE

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

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

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

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

Totale punti _____/60

Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)

Individuazione corretta di tesi e argomenti presenti nel testo principale	Scarso	1-5	___/15
	Insufficiente	6-8	
	Sufficiente	9-10	
	Buono	11-12	
	Ottimo	13-15	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Scarso	1-5	___/15
	Insufficiente	6-8	
	Sufficiente	9-10	
	Buono	11-12	
	Ottimo	13-15	

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

TIPOLOGIA B	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Scarso	1-3	____/10
		Insufficiente	4-5	
		Sufficiente	6	
		Buono	7-8	
		Ottimo	9-10	

Totale punti _____/40

TOTALE PUNTEGGIO ____/100

VOTO FINALE _____/20

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

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

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

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

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

Totale punti _____/60

Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)

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

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

		Buono	7-8	
		Ottimo	9-10	

Totale punti _____/40

TOTALE PUNTEGGIO ___/100

VOTO FINALE _____/20

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

Tabella di conversione 10/20

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

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere 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 linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				Totale punti _____/20

GRIGLIA DI VAUTAZIONE Seconda Prova /Tipologia

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

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
“Gaspere Ambrosini”

ALLEGATO 8

**ATTIVITÀ, Percorsi, Progetti riferiti all’insegnamento dell’educazione civica A.S.
 2023/2024 – Classe V**

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.	
<p style="text-align: center;">VISITA DEL TERRITORIO DI FAVARA:</p> <p>Centro storico piazza Cavour, Biblioteca comunale; chiesa SS Rosario, Farm cultural Park favara.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni; • 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;
PTOF - EDUCAZIONE ALL’ALIMENTAZIONE:	
<p>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”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile; • Partecipare al dibattito culturale; • Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile.
PTOF - EDUCAZIONE ALLA SALUTE	
<p style="text-align: center;">GIORNATA MONDIALE PER LA LOTTA CONTRO IL TUMORE AL SENO,</p> <p>‘Pink Day. – riflessioni e dibattito sul tema.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • “... comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico ...” per la tutela e la promozione della propria salute fisica e mentale.
<p style="text-align: center;">CONTRASTO ALLA VIOLENZA DI GENERE</p> <p>incontro di formazione informazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. • Partecipare al dibattito culturale; • Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
<p style="text-align: center;">INCONTRO DI FORMAZIONE/INFORMAZIONE SUL BENESSERE SESSUALE E AFFETTIVO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
PTOF - AMBIENTE FAI	

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

<p>PARTECIPAZIONE GIORNATE FAI NOVEMBRE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. • Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. • Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. • Partecipare al dibattito culturale;
<p>PTOF - CONOSCO E IMPARO FUORI DALL’AULA</p>	
<p>VISITA GUIDATA I monumenti del Comune di NARO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. • Partecipare al dibattito culturale.
<p>PTOF - “RAPPORTI CON IL TERRITORIO”</p>	
<p>MANIFESTAZIONE “IL GUSTO DELLA FELICITA’” presso l’istituto comprensivo “Brancati”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale; • Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. • Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica • Partecipare al dibattito culturale.
<p>PTOF - TUTTI INSIEME PER LO SPORT</p>	
<p>PARTECIPAZIONE AL CONVEGNO: ATTIVITÀ FISICA NELLE SCUOLE: Riflessioni e approfondimenti sul tema dell’educazione alla salute e l’importanza dell’attività fisica nelle scuole.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • “... comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico ...” per la tutela e la promozione della propria salute fisica e mentale.
<p>PTOF – LEGALITA’</p>	
<p>Partecipazione Festa Dell’unità Nazionale E Delle Forze Armate</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere l’organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale; • partecipazione al dibattito culturale • 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.

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

<p>In occasione della Settimana della Memoria PER NON DIMENTICARE 3 eventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dibattito e riflessioni sul tema presso 'IC G. Guarino; -evento presso 'Istituto Studi e Ricerca “Calogero Marrone”;e il Teatro Gospel Chiesa Evangelica Internazionale; - evento presso I.C. Falcone-Borsellino 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale; • Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate; • Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale; • Partecipare al dibattito culturale.
<p>GIORNO DELLA MEMORIA E DEL RICORDO</p> <p>Gli alunni fanno riflessioni sul tema in oggetto e presentano i lavori realizzati presso il liceo M.L. King di Favara</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali; • Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, ... e formulare risposte personali argomentate. • Partecipare al dibattito culturale.
<p>GIORNATA DEI GIUSTI</p> <p>presso gli uffici comunali ex Boccone del Povero verrà svelata una targa-ricordo in onore a Calogero Marrone “Giusto fra le Nazioni”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali; • Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, ... e formulare risposte personali argomentate. • Partecipare al dibattito culturale.
<p>GIORNATA DEGLI AQUILONI</p> <p>giornata di primavera che rappresenta Pace e Libertà organizzata dalla Commissione Pari Opportunità del Comune di Favara</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. • Partecipare al dibattito culturale. • Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica • Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
<p>PTOF – PARI OPPORTUNITÀ</p>	
<p>GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA DONNA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giovedì 07 marzo 2024: presentazione elaborati e prodotti effettuati dagli alunni; - Venerdì 08 marzo: presso l'I.C. Guarino per partecipare alla manifestazione conclusiva del progetto “Costruire la Donnità”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali; • Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali e formulare risposte personali argomentate. • Partecipare al dibattito culturale;
<p>PTOF - PROGETTO CINEMA-</p>	

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

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

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

DOCENTI	FIRMA
LINGUA FRANCESE	
RELIGIONE CATTOLICA	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (ENO)	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	
LINGUA INGLESE	
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
MATEMATICA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Gabriella Bruccoleri
firmato digitalmente