

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

IST. PROF.LE PER I SERV. ALBERGH. E DELLA RISTOR. - "G.AMBROSINI"-FAVARA
Prot. 0005886 del 14/05/2024
IV (Uscita)

Documento del Consiglio di Classe

Classe 5 SEZ .B

Percorso di Enogastronomia cucina

Prot. _____

Pubblicato all'albo online _____

Il Coordinatore

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Gabriella Bruccoleri

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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

ART.10 O.M. n.45 del 09/03/2023

"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. 3
PROFILO DELLA CLASSE <i>(descrizione generica)</i>	Pag. 4
PROFILO IN USCITA E PERCORSI DI STUDIO ATTIVATI <i>(estratto PTOF)</i>	Pag.6
COMPETENZE IN USCITA AREA DI INDIRIZZO G (ALL. 2G DECRETO n. 92 del 24 maggio 2018) COMPETENZA IN USCITA AREA GENERALE (ALL. 1 DECRETO n. 92 del 24 maggio 2018)	Pag. 8
METODI E MEZZI <i>(metodi didattici usati, con riferimento all'insegnamento per competenza)</i>	Pag. 9
SPAZI E TEMPI <i>(tipo di ambienti usati e per quale durata)</i>	Pag. 9
CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI <i>(come si è valutato)</i>	Pag. 10
Altri elementi utili e significativi ai fini dello svolgimento dell'esame: PERCORSI INTERDISCIPLINARI RELATIVI ALLE UDA DEL QUINTO ANNO	Pag. 11
Altri elementi utili e significativi ai fini dello svolgimento dell'esame: ATTIVITÀ' AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA <i>(realizzati in coerenza con obiettivi PTOF)</i>	pag. 12

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

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

ALLEGATO n. 1 ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	pag. 17
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. 20
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. 72
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. 75
ALLEGATO n. 5 ELENCO CANDIDATI INTERNI E ESTERNI E DATA SVOLGIMENTO PROVA INVALSI	pag. 90
ALLEGATO n. 6 ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI ALLE PROVE EFFETTUATE E INIZIATIVE REALIZZATE DURANTE L'A.S. IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO	pag. 91
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. 100
ALLEGATO N. 8 ATTIVITÀ, PERCORSI, PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ED. CIVICA	pag. 101

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

(discipline previste dal corso di studio)

DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
1. ITALIANO /STORIA	(si/no) NO	(si/no) SI	(si/no) SI
2. MATEMATICA	NO	SI	SI
3.INGLESE	NO	NO	NO
4. FRANCESE	SI	SI	SI
5. SCIENZE E CULTURA ALIMENTARE	NO	SI	NO
6. LAB.SERV.ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA	SI	SI	SI
7. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SI	SI	NO
8. LAB. SERV.ENOGASTRONOMICI SETT. SALA E VENDITA		NO	SI

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

“Gaspare Ambrosini”

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

agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

9. SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	NO	NO	NO
10.RELIGIONE	NO	NO	NO

Le discipline ITALIANO e STORIA al quinto anno sono state assegnate allo stesso docente. Il Consiglio di Classe è, pertanto, composto da n...10.docenti.

PROFILO DELLA CLASSE

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

La classe V sez.B percorso” Enogastronomia cucina” dall’inizio dell’anno è composta da 13 alunni, di cui 12 maschi e 1 femmina non tutti provenienti dalla classe IV B, un alunno, all’inizio dell’anno si è trasferito dalla classe IV A. Gli alunni della classe appartengono nella 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 mirata a colmare il poco studio a casa, dunque la classe è stata luogo di socializzazione, di discussione, di acquisizione di contenuti, metodi di analisi e comprensione. La classe si presenta nel suo insieme coesa, nel corso del triennio, anche se non ha sempre mostrato un’evoluzione positiva di rispetto delle regole, educazione e partecipazione alle attività proposte dagli insegnanti. Riguardo alle dinamiche relazionali, una 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. Ha mostrato consapevolezza del proprio dovere di discente e senso di responsabilità; per un gruppo risultano meno soddisfacenti i livelli di partecipazione, di attenzione, di impegno e di studio giornalieri. Un piccolo numero di alunni ha manifestato dei miglioramenti nel corso del triennio maturando una costanza e una maturità verso lo studio soddisfacenti. Ha seguito costantemente tutte le discipline con un metodo di studio efficace sviluppando buone competenze meta- cognitive, dimostrato una disposizione allo studio rielaborando le conoscenze in modo personale e autonomo con buona capacità di riutilizzo delle conoscenze, abilità e competenze in contesti nuovi, operando collegamenti interdisciplinari e conseguendo buoni risultati. Alcuni di loro hanno preso parte ai progetti e a tutte le attività proposte dall’istituto in conformità al PTOF. Due studenti hanno fatto parte della Consulta provinciale giovanile, partecipando agli incontri tenutisi nel corso dell’anno, facendosi portavoce delle esigenze della nostra scuola. Gli stessi hanno assunto un ruolo attivo e propositivo nelle diverse

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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

situazioni mostrandosi costantemente disponibili a relazionarsi e a confrontarsi con il gruppo dei pari e con i docenti. Hanno collaborato fattivamente alla realizzazione di iniziative comuni condividendo idee e materiali. Altri alunni hanno sviluppato uno studio mnemonico, e incostante, impegnandosi, non sempre, in vista di una verifica programmata conseguendo discreti 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, scarso interesse e poca consapevolezza. 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 recupero delle competenze di base attuato grazie ai fondi del PNRR Divari Progetto “ Lavoriamo insieme per il nostro futuro”). E’ da sottolineare che, nonostante le metodologie attuate, alcuni studenti più fragili hanno raggiunto con difficoltà la sufficienza in alcune discipline. Alcuni alunni hanno avuto e continuano ad avere esperienze lavorative nel campo della ristorazione, mettendo in evidenza impegno nell’attività professionale. Tali esperienze comportano un loro arricchimento umano, culturale e professionale. Durante tutto l’anno, la classe ha inoltre beneficiato di un supporto didattico di Diritto e Inglese.

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

“Gaspare Ambrosini”

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

agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

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)

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

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

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

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

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

Area di indirizzo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

n. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

n° 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.

n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

n° 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

n° 5 Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

n°6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

n° 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

n° 9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

n° 10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

n° 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

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

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 curricolare o di ampliamento dell’offerta formativa</i>

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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

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	<i>Si riportano le stesse voci della programmazione del C.d.C che si allega (All.n.4)</i>
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
“Gaspere Ambrosini”

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

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

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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

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

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL’OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL’ANNO SCOLASTICO			
visite aziendali	Viaggio d’istruzione PCTO Emilia Romagna, visita alle aziende del settore		<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
	Cantine “Florio” di Marsala		
visite guidate	Conosco e imparo fuori d’aula “Visita del centro storico di Favara”		
	I monumenti del Comune di Naro		
concorsi, progetti e partecipazione a manifestazioni culturali	Partecipazione Convegno Forze Armate presso Piazza Cavour		
	Dono solidale comunità famiglia Aragona		
	“Giornata della Shoah”		
	Per non dimenticare“ settimana della memoria”		
	Contrasto alla violenza di genere		
	Progetto “ Donne, cibo e tradizioni”		
	Giornata delle pari opportunità		
	Partecipazione Open Day		

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

	<ul style="list-style-type: none">● Orientamento UNIPA “ Scienze Gastronomiche”● Orientamento Pegaso Università Telematica● Orientamento al portfolio col PV		
--	--	--	--

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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

ALLEGATO n. 1

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

(da sostituire)

(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
Titolo del percorso per la sez B: Operatore della Ristorazione – Cuoco in alberghi e ristoranti: “Esperto in cucina Mediterranea”	Novembre /Dicembre 2021/22 2022/23 2023/24	100 70 50	Enogastronomia/ Cucina Scienze e Cultura dell’Alimentazio ne Diritto Francese	PRIMA FASE : FORMAZIONE TEORICA IN AULA (Modulo Propedeutico) La <i>formazione teorica in aula</i> si terrà tra Novembre/Dicembre 2021 per un totale di 10 ore con l'intervento di docenti interni. Avrà l'obiettivo di preparare gli alunni sul loro inserimento aziendale e di rafforzare le abilità trasversali di base quali la comunicazione, la relazionalità, le conoscenze del mondo del lavoro collegato alla propria realtà territoriale, il sistema azienda, la legislazione specialistica. <u>Visite con lezioni aziendali in presenza :</u> SEDE DI SVOLGIMENTO/DESTINAZIONE : Acetaia Giusti S. r. l Modena Caseificio del parmigiano reggiano sez. di Parma Caseificio il Trionfo San Secondo Parmese (PR) Salumificio La Perla s.n.c Langhirano Cantina Cleto Chiarli Castelvetro di Modena Modena Parma Bologna

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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

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
<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>Al termine del percorso formativo gli studenti hanno riconosciuto nello stage un'esperienza altamente</p>

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

<p>Autovalutazione e valutazione dell’esperienza</p>	<p>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, prevenendo 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”

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

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”

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

agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

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

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	<p>CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio) <i>(indicando quali argomenti siano stati proposti dal docente e acquisiti dagli studenti riferimento ad argomenti proposti dal docente e acquisiti dagli studenti con riferimento a contenuti essenziali discipline /uda /apporti dei contesti informali e non formali all'apprendimento)</i></p>	
<p>La forza del territorio e il made in italy</p>	<p>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.</p>	<p>- Cibo e religioni - i nuovi prodotti alimentari- l'alimentazione nelle diverse fasi della vita-diete e stili alimentari- Conservazione degli alimenti- cottura degli alimenti</p>
<p>Dieta, salute e sicurezza alimentare</p>	<p>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</p>	<p>-L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari- l'alimentazione nelle malattie metaboliche- allergie e intolleranze alimentari-disturbi alimentari</p>

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

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

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

<p>Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale</p>	<p>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</p>	<p>- la contaminazione biologica degli alimenti-la contaminazione fisico-chimica degli alimenti- il sistema HACCP- la filiera alimentare</p>
<p>Educazione civica</p>	<p>COMPETENZE Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate</p>	<p>La cittadinanza s’impara in classe</p>

SCHEMA RIEPILOGATIVO UDDAA QUINTO ANNO

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

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

“Gaspere Ambrosini”

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

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

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

	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali Conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali	Organizzazioni internazionali ed unione europea	I marchi di qualità e le certificazioni	2 ore
	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”

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

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

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

DISCIPLINA :RELIGIONE

LIBRO DI TESTO ADOTTATO : **LA VITA DAVANTI A NOI**

AUTORE: L. SOLINAS

PROFILO DELLA CLASSE

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

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

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

CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio)

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

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

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

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

QUALITA' E SOSTENIBILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - A TAVOLA A NATALE -A TAVOLA IN QUARESIMA E PASQUA -LE FESTIVITA' NEL MONDO EBRAICO
----------------------------------	--

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

SERVIZI NELLA RISTORAZIONE, QUALITA' E SOSTENIBILITA'	<ul style="list-style-type: none"> -A TAVOLA NEL GIORNO DI SHABBAT -A TAVOLA A PESAH -LE FESTIVITA' NEL MONDO ISLAMICO -IL RAMADAN
--	--

SCHEMA RIEPILOGATIVO UDDAA QUINTO ANNO

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

METODI DIDATTICI USATI 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
“Gaspare Ambrosini”

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

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)

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

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI
ANNO SCOLASTICO 2023-2024
CLASSE 5 B**

DOCENTE:

DISCIPLINA: FRANCESE

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: PASSION chef et patisserie

AUTORE: ZANOTTI -BLANCHE PAOUR

PROFILO DELLA CLASSE

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

:

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

CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio)

UNITA' DI APPRENDIMENTO : ...

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

MODULO 1: *la cerise sur le gateau*

Unità didattica n.1 Les légumes, c'est ma passion!

Unità didattica n. 2 Le chocolat: une préparation ancienne

Unità didattica n. 3 La patisserie française

Unità didattica n. 4 Itinéraires gastronomiques : Au sud est de la France

MODULO 2 *Du blanc ou du rouge?*

Unità didattica n. 1 Une pâte pour tous les goûts

Unità didattica n. 2 Les pâtisseries allégées

Unità didattica n. 3 Les gateaux italiens allégés

Unità didattica n. 4 Le Vin , Une richesse culturelle

Unità didattica n.5 Un art sensoriel: la dégustation

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

ASSAISONNEMENT : Les Lumières: La Liberté , la démocratie et la tolérance. Voltaire, Montesquieu, Rousseau

MODULO 3

Bien être et qualité

- Unità didattica n.1 La Pyramide alimentaire
- Unità didattica n. 2 Le bien d’être en cinq couleurs
- Unità didattica n. 3 Vivre mieux en plus longtemps
- Unità didattica n. 4 Certification de qualité des produits français

MODULO 4 Santé et sécurité alimentaire

- Unità didattica n.1 Conservation des aliments
- Unità didattica n. 2 HACCP
- Unità didattica n.3 Les allergies et les intolérances.
- Unità didattica n.4 Les stratégies pour conserver les aliments: les méthodes physiques
- Unità didattica n.5 La restauration commerciale

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

MODULO 5 Chercher un travail

- Unità didattica n.1 Le curriculum vitae
- Unità didattica n. 2 Les opportunités de stage pour les étudiants italiens
- Unità didattica n.3 Contrat de travail en France.

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

Risultati di apprendimento

	<i>Trimestre</i>	<i>Competenza</i>	<i>Tematica</i>	<i>Argomento</i>	<i>Tempi</i>
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	Educazione alla convivenza e al rispetto delle opinioni altrui	Lettura di un brano in lingua francese	Trattato sull’intolleranza VOLTAIRE “<i>Traité sur la intolérance</i>”	2 ore
	Secondo	Educazione alla convivenza e al rispetto delle opinioni altrui	Lettura di un brano in lingua francese	Trattato sull’intolleranza VOLTAIRE “<i>Traité sur la intolérance</i>”	2 ore
	Terzo	Educazione alla convivenza e al	Lettura di un brano in lingua francese		2 0re

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

		<i>rispetto delle opinioni altrui</i>		<i>Trattato sull'intolleranza VOLTAIRE “Traité sur la intolérance”</i>	
--	--	---------------------------------------	--	--	--

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

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

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

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

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

Favara, 06.05.2024

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

Il docente

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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

CLASSE V B

DISCIPLINA : Matematica

LIBRO DI TESTO ADOTTATO : Lineamenti di matematica 4 - Atlas

AUTORE: Re Fraschini Marzia - Grazi Gabriella

PROFILO DELLA CLASSE

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

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

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

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
	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
	Il calcolo delle derivate

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

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 UUDAA QUINTO ANNO

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

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

Risultati di apprendimento

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

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

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

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

In relazione a criteri, strumenti di valutazione adottati 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”

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

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

“Gaspere Ambrosini”

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

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

CLASSE V B

DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive

LIBRO DI TESTO ADOTTATO :EnergiaPura

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

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
4	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. Il concetto di salute; educazione alla salute; i rischi della sedentarietà; il movimento come prevenzione. La colonna vertebrale e la postura corretta. Paramorfismi e dimorfismi

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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

5	Educazione Alimentare, gli alimenti nutrienti e i fabbisogni biologici. Il metabolismo energetico, regole per una corretta alimentazione. La dieta dello sportivo La dieta mediterranea; La dieta vegetariana; La dieta vegana; L'alimentazione equilibrata; I disturbi alimentari; Anoressia e Bulimia; La piramide alimentare
6	Pallavolo: potenziamento dei fondamentali individuali e dei fondamentali di squadra; semplici schemi di attacco e di difesa; gioco con regolamento ufficiale. Pallacanestro: potenziamento dei fondamentali individuali e dei fondamentali di squadra, ruoli e posizioni in campo; gioco con regole ufficiali.
7	Tennistavolo: fondamentali individuali di gioco. Regolamento e arbitraggio

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

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

SCHEMA RIEPILOGATIVO UDDAA 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;
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;

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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

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 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”

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

agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

CLASSE V B

DISCIPLINA: LSE/CUCINA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: IN CUCINA

AUTORE: LUCA SANTINI

PROFILO DELLA CLASSE

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

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

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

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”

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

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

<p>COMPETENZE n 2 *</p> <p>Scrivere la competenza di riferimento:</p> <p>Predisporre tenendo conto delle esigenze della clientela Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande tenendo</p> <p>conto delle caratteristiche organolettiche, merceologiche chimico –fisiche, nutrizionali e gastronomiche.</p>	<p>I prodotti ittici</p> <p>Le carni da macello</p> <p>La forza del territorio</p>
<p>COMPETENZE n 3 *</p> <p>Scrivere la competenza di riferimento:</p> <p>Predisporre menù in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie</p>	<p>I prodotti tipici italiani</p> <p>Il servizio di catering e di banqueting</p> <p>Realizzare un menu</p> <p>I grandi chef del passato</p>

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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

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

CIALDONI

CASSATA AL FORNO

PASTA ELENA

CANNOLI SICILIANI

CRESPELLE DI RICOTTA E SPINACI,

GNOCCHI CON PESTO E CILIEGIO

TORTA DI RICOTTA

CAVATELLI ALL'AGRIGENTINA,

INVOLTINI DI CARNE ALLA SICILIANA

PATATE ALLA CONTADINA.

PASTA ALLA PAOLINA

TIMBALLETTI AL FORNO

PREPARAZIONE DEL GELATO A BASE DI LATTE E FRUTTA, BRIOCHE

MIGNOLATE, CALZONI, PANINI AL LATTE, PANINI CON WÜRSTEL, RAVAZZAE, PIZZETTE,

PANE E PANELLE.

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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

CAPONATA DI MELANZANE CON PESCE SPADA,

TROFIE ALLA SIRACUSANA.

TORTA DELLA NONNA,

RISOTTO ALLA MARINARA.

RISOTTO AL NERO DI SEPIE.

INSALATA DI MARE.

PREPARAZIONE DEL GELATO A BASE DI LATTE, BRIOCHE

PARMIGIANA DI MELANZANE,

TAGLIOLINI ALL’UOVO CON RAGÙ DI MAIALINO NERO DEI NEBRODI.

INVOLTINO DEL GATTOPARDO, VERSIONE: DI IERI, OGGI E DOMANI.

IMPASTI LIEVITATI: PREPARAZIONE DEL PANE, GRISSINI, MUFFULETTA CON LIEVITO MADRE E LIEVITO DI BIRRA.

FAGOTTINO DI PESCE

PACCHERI CON TRIGLIA, FAVE E PISELLI

DOLCI DI RIPOSTO

FOCACCIA,

PASTA NCAIATA,

FALSOMAGRO,

TORRONCINI SICILIANI

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

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

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 Enogastronomia (cucina)	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 Enogastronomia (cucina)	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. 2 Enogastronomia (cucina)	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)

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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

Risultati di apprendimento

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

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

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

v 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”

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

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

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

DOCENTE: PROF.

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

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

ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA 3 CLASSE QUINTA

AUTORE: CATERINA DE LUCA – MARIA TERESA FANTOZZI

PROFILO DELLA CLASSE

*Il docente di ruolo è stato sostituito dal docente supplente per il mese di maggio. 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) <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	<ul style="list-style-type: none"> • Concetto di sostenibilità; • Le leggi che regolano l'attività ristorativa: l'avvio dell'impresa, obblighi di scritture contabili. Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare • I contratti ristorativi, obblighi e responsabilità del ristoratore nei confronti del cliente • La gestione della qualità, norme iso e fattori di scelta, criteri di riconoscimento e certificazione ecolabel. • Valorizzazione del territorio e sistemi di qualità agroalimentare
Dieta, salute e sicurezza alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Sicurezza e igiene alimentare, principali obblighi degli operatori del settore alimentare • Regole HACCP, tracciabilità e rintracciabilità • Il concetto di marketing

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Il marketing turistico territoriale, strategico ed operativo • Le strategie di marketing MIX
Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	<ul style="list-style-type: none"> • Gli scopi e i tempi della programmazione e pianificazione aziendale • Le azioni di marketing per la programmazione e pianificazione della progettazione di servizi, dei prodotti, dei prezzi e dei canali di comunicazione aziendale verso il raggiungimento degli obiettivi di redditività • Il business plan e le sue fasi

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	Tutti gli assi (Tutte le discipline)	La forza del territorio e il made in italy	Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.2; N.4; N.7; N.8; N.11
Secondo	Tutti gli assi (Tutte le discipline)	Dieta, salute e sicurezza alimentare	Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; N.8; N.10; N.11; Competenze area di indirizzo: N.1; N.3; N.4; N.6; N.7;
Terzo	Tutti gli assi (Tutte le discipline)	Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	Competenze generali: N.1; N. 2; N.3; N.6; N.7; N.8; N. 12; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.4; N.6; N.8; N.10; N.11;

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

Risultati di apprendimento

	Trimestre	Competenza	Tematica	Argomento	Tempi
Contributo per il percorso di Ed.Civica	Primo	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali,	Organizzazioni internazionali ed Unione Europea	L'Unione Europea. L'ONU, il FMI, la Banca Mondiale. L'OMT, il WTO, la FAO.	3 ore

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

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

		nonché i loro compiti e funzioni essenziali			
	Secondo	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate	Dignità e diritti umani	La dignità umana (preambolo Dichiarazione Universale dei Diritti Umani - Art. 1 Carta dei diritti fondamentali dell’Unione Europea). Dichiarazione Universale dei Diritti Umani (artt. 1-10). Carta dei diritti fondamentali dell’Unione europea (artt.2-6).	3 Ore
	Terzo	La partecipazione alla vita del Paese ed il corretto utilizzo degli strumenti democratici. Il diritto di voto quale momento di espressione di libertà e non come strumento di coazione della volontà del soggetto. La partecipazione alla vita del Paese ed il corretto utilizzo degli strumenti democratici. Il concetto di rappresentanza politica	Cittadinanza attiva	Cittadinanza attiva: definizione. Differenza tra cittadino attivo e passivo Le diverse forme di cittadinanza attiva e partecipativa Riferimenti normativi fondamentali sulla cittadinanza attiva	

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”

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

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

Favara, 09/05/2024

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

CLASSE 5 B ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA : **LABORATORIO DI SALA E VENDITA**

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: MASTER LAB ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

AUTORE: **A. FARACCA E. GALIE' A. CAPRIOTTI T. FICCADENTI**

PROFILO DELLA CLASSE

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

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

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

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

CONTENUTI DIDATTICA (sviluppati entro il 15 maggio)

Unità n. 1	Il vino e l’enologia
Unità n. 2	La viticoltura
Unità n. 3	Le fasi di produzione del vino

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

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

Unità n. 4	L'offerta enogastronomica
Unità n. 5	Il banqueting ed il catering

CONTENUTI DIDATTICI (da sviluppare dopo il 15 maggio)

Unità n. 6	La produzione della birra
Unità n. 7	La cucina di sala

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		

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

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

Primo	<p>Asse linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse tecno-tecnologico</p>	<p>La forza del territorio e il made in italy</p>	<p>Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; N. 7</p> <p>Competenze area di indirizzo: N.1; N.5 ; N.7</p>
Secondo	<p>Asse linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse storico_ sociale</p> <p>Asse tecno-tecnologico</p>	<p>Dieta, salute e sicurezza alimentare</p>	<p>Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; N.10;</p> <p>Competenze area di indirizzo: N.1; N.5 ; N.7;</p>
Terzo	<p>Asse linguaggi</p> <p>Asse storico-sociale</p> <p>Asse tecno-tecnologico</p>	<p>Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità</p>	<p>Competenze generali: N.1; N. 2; N.4; N.5;N.10</p> <p>Competenze area di indirizzo : N.6; N.8; N.10; N.11</p>

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

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)

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

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

In aggiunta

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

.....

X 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...)**

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

CLASSE V B

DISCIPLINA : _LINGUA INGLESE

LIBRO DI TESTO ADOTTATO : FLAVOURS English for cooking and service

AUTORE: E. ASSIRELLI, A. VETRI

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

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

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

<p>UDA 1</p> <p>LA FORZA DEL TERRITORIO E IL “MADE IN ITALY”</p>	<p>CONTENUTI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Food quality labels · Definition of “Made in Italy” - The biggest food trend - Lifestyle Food
<p>UDA 2</p> <p>DIETA, SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE</p>	<p>CONTENUTI</p> <ul style="list-style-type: none"> · Healthy eating, · The food pyramid- the Mediterranean diet - Advantages of the Mediterranean Diet · Special diets for food allergies and intolerances - Celiac disease

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

	<ul style="list-style-type: none"> - Vegetarian, vegan diet · Food contamination · Food preservation · The HACCP system - HACCP principles
--	---

<p>UDA 3</p> <p>SERVIZI NELLA RISTORAZIONE, QUALITA' E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE</p>	<p>CONTENUTI</p> <ul style="list-style-type: none"> · Definition of “<i>sustainability</i>” · Sustainable food and organic food · The philosophy of Slow Food · Zero Km food
--	--

COMPETENZE DI CITTADINANZA

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

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

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

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

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

SCHEMA RIEPILOGATIVO UDDAA QUINTO ANNO

Trimestre	Asse coinvolto e disciplina 1. Matematico 2. Linguaggi 3. Scientifico-tecnologico 4. Storico-sociale 5. Tecno-tecnologico	Titolo	Competenze in uscita
Primo	N. 2 disciplina: Lingua Inglese	La forza del territorio e il made in italy	Competenze generali: N.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 disciplina: Lingua 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”

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

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

Terzo	N. 2 disciplina: Lingua 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 **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 Conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali	Organizzazioni internazionali ed Unione Europea	The European Union and Nato	2 ore
	Secondo	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate	Dignità e diritti umani	Magna Carta The Declaration of Rights of man and citizen	2 ore

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

“Gaspare Ambrosini”

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

agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

	Terzo	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate	Cittadinanza attiva	The Suffragette Moviment : Women’s social and political union The women’s rights	2 ore
--	-------	--	---------------------	---	-------

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

CRITERI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

(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”

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

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

ANNO SCOLASTICO 2022/23

CLASSE V B

DISCIPLINA: Italiano

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: La mia letteratura, Ed. Signorelli Scuola

AUTORE: AA.VV.

PROFILO DELLA CLASSE

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI.

- Capacità di utilizzare la lingua in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare
- Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento
- Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale
- Capacità di rispettare le idee diverse e le espressioni culturali delle diverse culture
- Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali.

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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

In relazione al piano di lavoro individuale

OBIETTIVI REALIZZATI

- Riconoscere diverse tipologie testuali
- Conoscere i principali autori del Novecento e le correnti di appartenenza
- Analizzare i brani proposti e le poesie studiate
- Saper esprimere un giudizio critico sugli argomenti studiati
- Collegare gli autori con il periodo storico di riferimento

CONTENUTI(sviluppati entro il 15 maggio)

(in relazione a UUDDA del piano individuale, come rimodulato - ex nota Miur 388/2020 e nota interna 317/2020)

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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

<p>Verismo</p>	<p>Corrente letteraria in rapporto al periodo storico ed al Naturalismo francese</p> <p>Verga:</p> <p>vita,</p> <p>poetica,</p> <p>opere (I Malavoglia, Mastro don Gesualdo)</p> <p>Analisi dei testi “Rosso Malpelo” , “La famiglia Malavoglia” e “L’addio di ‘Ntoni”</p>
<p>Decadentismo</p>	<p>Corrente letteraria in rapporto al periodo storico ed al Simbolismo francese</p> <p>Charles Baudelaires, ”L’albatro” da “I fiori del male”</p> <p>Pascoli e Pirandello:</p> <p>vita,</p> <p>poetica,</p> <p>opere</p> <p>Analisi dei testi:</p> <p>Pascoli “X Agosto” , “Lavandare”;</p> <p>Pirandello: “La patente” da “Novelle per un anno” , “La nascita di Adriano” da “Il fu Mattia Pascal”</p>

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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

Poesia del Novecento	Novità di stile e di forma e di contenuti nella poesia del Novecento
	Futurismo
	Filippo Tommaso Marinetti, “La battaglia di Adrianopoli”
Ermetismo	Ermetismo
	Ungaretti e la guerra e Montale ed il male di vivere
	vita,
	poetica,
	opere
	Analisi dei testi: “Fratelli” e “Soldati” di Ungaretti;
	”I limoni” di Montale

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

Neorealismo	<p>Primo Levi , I.Calvino e A. Camilleri:</p> <p>vita,</p> <p>poetica,</p> <p>opere</p> <p>Analisi dei testi:</p> <p>Primo Levi “Questo è l’inferno” da “Se questo è un uomo “</p> <p>I.Calvino, Pin e i partigiani da “I sentieri dei nidi di ragno”</p> <p>A. Camilleri Preparazione degli arancini da “Gli arancini di Montale”</p>
-------------	--

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

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

Trimestre	Asse coinvolto e disciplina	Titolo	Competenze in uscita
Primo	1. Matematico 2. Linguaggi 3. Scientifico-tecnologico 4. Storico-sociale 5. Tecno-tecnologico	La forza del territorio e il made in italy	Competenze generali: N.1; N.2; N.4; N.5; Competenze area di indirizzo: N.1; N.2; N.4; N.7; N.8; N.11
Secondo	Decadentismo e Pascoli Futurismo Poeti di guerra Ermetismo e Ungaretti Neorealismo Primo Levi	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”

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

agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

Terzo	Ermetismo e Montale Neorealismo e Camilleri	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)**

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

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

Risultati di apprendimento

Contributo per il percorso di Ed.Civica	<i>Trimestre</i>	<i>Tematica</i>	<i>Argomento</i>	<i>Tempi</i>
	<i>Primo</i>	<i>Legalità</i>	<i>Principi della Costituzione (uguaglianza, democrazia, libertà)</i>	<i>8 ore</i>
	<i>Secondo</i>	<i>Valorizzazione del territorio</i>	<i>Articoli 1, 2,3, 4 della costituzione</i>	<i>7 ore</i>
	<i>Terzo</i>	<i>Coscienza civica</i>	<i>Articolo 21, 11</i>	<i>7 ore</i>

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

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

“Gaspare Ambrosini”

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

agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

(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:

Le prove di verifica utilizzate e i criteri di valutazione si riferiscono a quanto definito nel Documento del 15 maggio

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

(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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

CLASSE V B

DISCIPLINA: Storia

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: La storia in tasca

AUTORE: S.Paolucci, G. Signorini

PROFILO DELLA CLASSE

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

In relazione alla programmazione didattico–educativa di classe.

- Leggere, comprendere ed interpretare testi, documenti, cartografia e grafici di vario tipo
- Saper utilizzare in modo appropriato il lessico storiografico
- Saper cogliere tutti i fattori che determinano una profonda trasformazione
- Comprendere, attraverso testi di varia tipologia

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

“Gaspare Ambrosini”

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

agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

OBIETTIVI REALIZZATI

- Conoscere i principali fatti storici del Novecento
- Saper collegare gli avvenimenti del passato col presente
- Orientarsi nel tempo e nello spazio
- Avere una visione critica sui fatti del passato
- Conoscere i principi base della Costituzione italiana

CONTENUTI(sviluppati entro il 15 maggio)

Fine Ottocento e Periodo post- unitario in Italia	Situazione dell'Italia dopo l'Unità Destra e Sinistra storica Giolitti Questione meridionale
---	---

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

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

<p>I Guerra mondiale</p>	<p>Cause remote e prossime</p> <p>Alleanze ed intese</p> <p>Schieramenti e fronti di guerra</p> <p>Guerra di logoramento</p> <p>Vittorie e Trattati di pace</p>
<p>Primo dopoguerra</p> <p>Regimi dittatoriali</p>	<p>Assetto geo-politico dopo la prima guerra mondiale</p> <p>Rivalse delle nazioni sconfitte</p> <p>Ascesa del Fascismo e del Nazismo</p> <p>Regimi dittatoriali in Europa</p>
<p>II Guerra Mondiale</p>	<p>Cause</p> <p>Schieramenti e Fronti di guerra</p> <p>Ingresso degli Stati Uniti in guerra</p> <p>Conclusioni e Trattati di pace</p>

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

Secondo dopoguerra	L'Europa alla fine della Seconda guerra mondiale Le due sfere d'influenza e la guerra fredda
Fino ai giorni nostri	La nascita della Repubblica L'Europa Unita La Nato

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		

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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

Primo	Dopo Unità d’Italia	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	Primo Novecento	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	Secondo Novecento	Servizi nella ristorazione, qualità e sostenibilità ambientale	<p>Competenze generali: N.1; N.2;</p> <p>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>

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)**

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

Contributo per il percorso di Ed.Civica	<i>Trimestre</i>	<i>Tematica</i>	<i>Argomento</i>	<i>Tempi</i>
	<i>Primo</i>	<i>Legalità</i>	<i>Principi della Costituzione (uguaglianza, democrazia, libertà)</i>	<i>8 ore</i>
	<i>Secondo</i>	<i>Valorizzazione del territorio</i>	<i>Articoli 1, 2,3, 4della Costituzione</i>	<i>7 ore</i>
	<i>Terzo</i>	<i>Coscienza civica</i>	<i>Articolo 21, 11 della Costituzione</i>	<i>7 ore</i>

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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

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

Le prove di verifica utilizzate e i criteri di valutazione si riferiscono a quanto definito nel Documento del 15 maggio

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

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”

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

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 2024

IL METODO OPERATIVO: IL LABORATORIO

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

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

“Gaspere Ambrosini”

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

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

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

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

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

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

NUMERO DELLE VERIFICHE

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

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

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

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

Diari di bordo/autobiografie cognitive dello studente;

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

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

MODALITÀ DI VERIFICA

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

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

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

TIPOLOGIE DI VERIFICA ORALE:

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

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

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

VERIFICHE SCRITTE

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

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

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

“Gaspere Ambrosini”

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

agrh02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO

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

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

Fascia Di Apprezza bilità	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. Espone 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. Espone 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 Espone 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 Espone in modo stentato e appesantito da gravi errori
	3	MOLTO SCARSO	Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> Assenti

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

		Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Non effettua analisi e sintesi • Non esprime riflessioni personali • Espone in modo molto scarso
--	--	----------------	--

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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

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

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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

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

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

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

Indicatori	Descrittori	Livelli
Autonomia 1	L'alunno è completamente autonomo nello svolgere il compito.	4
	L'alunno è autonomo.	3

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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

	L'alunno ha un'autonomia limitata.	2
	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
	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

“Gaspare Ambrosini”

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

agr02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it
RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLA METACOGNIZIONE

Indicatori	Descrittori	Livell i
Metodo di studio/lav oro 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”

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COMPORTAMENTO

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

INDICATORI:

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

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

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

Il calcolo della percentuale è relativo alle ore di assenza.

GIUDIZIO DI COMPORTAMENTO (competenze di cittadinanza)	LIVELLO DI COMPORTAMENTO	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

<p>L'alunno/a</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. rispetta molto il regolamento e non ha a suo carico provvedimenti disciplinari; frequenta con regolarità le lezioni (assenze: 16-20%); rispetta molto gli orari di funzionamento (si registrano max 5 ingressi alla seconda ora) 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"> 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 rispetta abbastanza il regolamento; riceve richiami verbali occasionali e/o e non ha a suo carico richiami/i scritto/i; frequenta con abbastanza regolarità le lezioni (assenze: 21-23%); rispetta abbastanza gli orari di funzionamento (si registrano max 6 ingressi alla seconda ora) 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"> 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 spesso non rispetta il regolamento; riceve richiami verbali non occasionali e/o ha a suo carico richiami/i scritto/i. frequenta con poca regolarità le lezioni (assenze: 23-25%); rispetta minimamente gli orari di funzionamento (si registrano più di 7 ingressi alla seconda per ciascun trimestre) 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"> 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 non rispetta il regolamento; riceve continui richiami verbali, ha a suo carico richiami/i scritto/i (o viene allontanato dalle lezioni); frequenta con irregolarità le lezioni (assenze: =/>25%); non rispetta gli orari di funzionamento (più di otto ingressi alla seconda per ciascun trimestre) 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
“Gaspare Ambrosini”

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

agr02000c@istruzione.it - www.alberghierofavara.edu.it
Griglia di valutazione del comportamento

GIUDIZIO DI COMPORTAMENTO (competenze di cittadinanza)	LIVELLO DI COMPORTAMENTO	VOTO
L'alunno/a 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
L'alunno/a 1. utilizza in maniera completamente responsabile il materiale e le strutture della scuola; rispetta attentamente il regolamento e non ha a suo carico provvedimenti disciplinari; 2. frequenta con assiduità le lezioni (compresa tra il 90 e l'84% del monte ore previsto dal PSP); rispetta completamente gli orari di funzionamento; 3. segue con continuo interesse e consapevole impegno tutte le proposte didattiche; 4. ha piena consapevolezza del proprio processo di apprendimento ed è completamente autonomo nell'organizzazione del lavoro personale e/o di gruppo; 5. è completamente corretto con i docenti, i compagni, il personale della scuola, utilizza del tutto linguaggi e codici diversi; 6. sa riconoscere completamente il proprio ruolo, sa gestire atteggiamenti e relazioni, sa lavorare in gruppo, mostrando ottime capacità di osservazione e di ascolto.	OTTIMO	9
L'alunno/a 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
“Gaspare Ambrosini”

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

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

<p>L'alunno/a</p> <ol style="list-style-type: none"> 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; 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; segue con abbastanza interesse ed impegno tutte le proposte didattiche; ha chiara consapevolezza del proprio processo di apprendimento ed è adeguatamente autonomo nell'organizzazione del lavoro personale e/o di gruppo; è piuttosto corretto con i docenti, i compagni, il personale della scuola, utilizza abbastanza linguaggi e codici diversi; 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"> 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. 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; segue con poco interesse e impegno tutte le proposte didattiche ha appena sufficiente consapevolezza del proprio processo di apprendimento ed è quasi autonomo nell'organizzazione del lavoro personale e/o di gruppo è adeguatamente corretto con i docenti, i compagni, il personale della scuola, utilizza poco linguaggi e codici diversi 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"> 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); frequenta con irregolarità le lezioni (inferiore al 75% del monte ore previsto dal PSP); non rispetta gli orari di funzionamento; segue senza interesse e impegno tutte le proposte didattiche; ha scarsa consapevolezza del proprio processo di apprendimento e non autonomo nell'organizzazione del lavoro personale e/o di gruppo; non è corretto con i docenti, i compagni, il personale della scuola, non utilizza linguaggi e codici diversi; 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”

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

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

IL CREDITO SCOLASTICO VIENE DETERMINATO NEL SEGUENTE MODO:

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

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

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

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

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

LEGENDA

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

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

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

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

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

Conseguimento di premi e segnalazioni in gare e concorsi

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

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”

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

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) Secondo elenco alunni	Italiano	Matematica	Inglese
1)	18/03/2024	20/03/2024	22/03/2024
2)	18/03/2024	20/03/2024	22/03/2024
3)	18/03/2024	20/03/2024	22/03/2024
4)	18/03/2024	20/03/2024	22/03/2024
5)	18/03/2023	20/03/2024	22/03/2024
6)	18/03/2024	20/03/2024	22/03/2024
7)	18/03/2024	20/03/2024	22/03/2024
8)	18/03/2024	20/03/2024	22/03/2024
9)	18/03/2024	20/03/2024	22/03/2024
10)	18/03/2024	20/03/2024	22/03/2024
11)	18/03/2024	20/03/2024	22/03/2024
12)	18/03/2024	20/03/2024	22/03/2024
13)	18/03/2024	20/03/2024	22/03/2024

Si fa presente che gli alunni assenti nei giorni indicati per le prove, hanno svolto tutte le prove entro il mese di Marzo

CANDIDATI ESTERNI	DATA DI SVOLGIMENTO
n.1 (protezione dati personali, nota 21 marzo 2017, prot. 10719)	
1)	Maggio
2)	Maggio
3)	Maggio
4)	Maggio
5)	Maggio

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

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

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 : seconda decade di Maggio
- simulazione della seconda prova in data: seconda decade di Maggio 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 degli alimenti
- simulazione colloquio in data: seconda decade di Maggio

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

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

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)

	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Scarso	1-3	___/10
		Insufficiente	4-5	
		Sufficiente	6	
		Buono	7-8	
		Ottimo	9-10	
		Scarso	1-3	
		Insufficiente	4-5	

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

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

TIPOLOGIA A	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Sufficiente	6	___/10	
		Buono	7-8		
		Ottimo	9-10		
	Puntualità nell’analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Scarso	1-3	___/10	
		Insufficiente	4-5		
		Sufficiente	6		
		Buono	7-8		
	Interpretazione corretta ed articolata del testo.	Ottimo	9-10	___/10	
		Scarso	1-3		
		Insufficiente	4-5		
		Sufficiente	6		
		Buono	7-8		
			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
"Gaspare Ambrosini"**

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

**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	

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

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

TIPOLOGIA B	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Ottimo	13-15	___/10
		Scarso	1-3	
		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"**

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE /Tipologia C

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

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

Indicatore1. Ideaione, 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			

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

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

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

Totale punti _____/40

TOTALE PUNTEGGIO _____/100

VOTO FINALE _____/20

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

Tabella di conversione 10/20

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN DECIMI	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

“Gaspare Ambrosini”

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

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

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

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

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

specifico di pertinenza del settore professionale	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

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

ALLEGATO N.7

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

Nella classe V B due alunni hanno fatto parte della Consulta provinciale studentesca prendendo parte agli incontri in programma.

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

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

ALLEGATO N. 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 B	
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.	
ATTIVITA’\PERCORSO\ PROGETTO	COMPETENZE ATTIVATE/ACQUISITE
PTOF - ATTIVITÀ PER L’AMPLIAMENTO DELL’O.F.	
VISITA DEL TERRITORIO DI FAVARA: Centro storico piazza Cavour, Biblioteca comunale; chiesa SS Rosario, Farm cultural Park favara.	<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:	
in occasione della “Giornata mondiale dell’alimentazione”, sviluppi ed approfondimenti in classe sul tema dell’anno - “L’acqua è vita, l’acqua ci nutre. Non lasciare nessuno indietro”	<ul style="list-style-type: none"> • Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile; • Partecipare al dibattito culturale; • Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile.
PTOF - EDUCAZIONE ALLA SALUTE	
GIORNATA MONDIALE PER LA LOTTA CONTRO IL TUMORE AL SENO, ‘Pink Day. – riflessioni e dibattito sul tema.	<ul style="list-style-type: none"> • “... comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico ...” per la tutela e la promozione della propria salute fisica e mentale.
incontro di formazione informazione CONTRASTO ALLA VIOLENZA DI GENERE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. • Partecipare al dibattito culturale; • Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
INCONTRO DI FORMAZIONE/INFORMAZIONE SUL BENESSERE SESSUALE E AFFETTIVO	<ul style="list-style-type: none"> • Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

PTOF - AMBIENTE FAI	
<p>PARTECIPAZIONE GIORNATE FAI</p> <p>PARTECIPAZIONE GIORNATE FAI NOVEMBRE</p> <p>(Classi coinvolte: terze; quarte; quinte corsi diurni)</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;
PTOF - CONOSCO E IMPARO FUORI DALL’AULA	
<p>VISITA GUIDATA</p> <p>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.
PTOF – LEGALITA’	
<p>PARTECIPAZIONE FESTA DELL’UNITA’ 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.
<p>In occasione della Settimana della Memoria PER NON DIMENTICARE</p> <p>3 eventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dibattito e riflessioni sul tema presso 'IC G. Guarino; -evento presso 'Istituto Studi e Ricerca “Calogero Marrone”;e il Teatro Gospel Chiesa Evangelica Internazionale; - evento presso I.C. Falcone-Borsellino <p>(classi coinvolte: alcuni alunni individuati di tutte le classi)</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; • 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.

	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipare al dibattito culturale.
<p>GIORNATA DEGLI AQUILONI 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.
PTOF – PARI OPPORTUNITÀ	
<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;
PTOF - PROGETTO CINEMA-	
<p>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>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”

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

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

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

CONSIGLIO DI CLASSE

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)