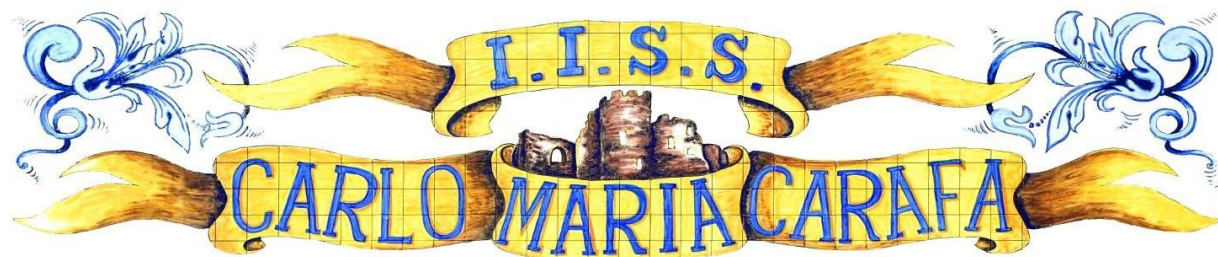


I.I.S.S. "C.M.CARAFÀ" di Mazzarino e
Riesi
I.I.S.S. "C.M. CARAFÀ" di Mazzarino e Riesi
Prot. 0003032 del 14/05/2025
IV (Entrata)



DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

(Art. 5, comma 2, D.P.R. 323 DEL 23.7. 1998)

Classe 5[^] B - I.P.S.E.O.A.

Anno scolastico 2024/2025

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Dott. ssa Adriana Quattrocchi

SOMMARIO

1.DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	
1.1 Breve descrizione del contesto	4
1.2 Presentazione dell'Istituto	4
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	4
2.2 Quadro orario settimanale	5
3.DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE	
3.1 Composizione del Consiglio di classe	5
3.2 Continuità docenti	6
3.3 Composizione e storia della classe	6
3.4 Elenco della classe	7
4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	7
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA	8
5.1 Metodologie, strategie didattiche, strumenti, mezzi, spazi e tempi del percorso formativo	8
5.2 CLIL: attività e modalità di insegnamento	8
5.3 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	8
6. ATTIVITA' E PROGETTI	9
6.1 Attività di recupero e potenziamento	10
6.2 Educazione civica/ Cittadinanza e Costituzione	10
6.2.1 Metodologia e mezzi	13
6.2.2 Verifica e valutazione	13
6.3 Prove INVALSI	14
6.4 Simulazione delle prove degli esami di Stato	14
6.5 Modulo orientamento formativo	15
7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE	16
7.1 Schede informative sulle singole discipline	16
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	16
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	17
Religione	19
Lingua Francese	20
Lingua Inglese	22
Lingua e letteratura italiana	23
Storia	24
Matematica	25
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala bar	26
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina	27

Scienza e cultura dell'alimentazione	28
Scienze motorie e sportive	30
 8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	 31
8.1 Criteri di valutazione	31
8.2 Criteri per l'attribuzione del voto di condotta	32
8.3 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	32
9. INDICAZIONI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA	33
9.1 Caratteristiche della prova d'esame	33
10. ESAME DEI CANDIDATI CON DISABILITA' DSA E ALTRI BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI	35
10.1 Esame dei candidati con disabilità	35
10.2 Esame dei candidati con DSA e con altri bisogni educativi speciali	35
11. GRIGLIE DI VALUTAZIONE	36
11.1 griglie di valutazione della prima prova scritta (Tipologia A,B,C)	
Griglia di Valutazione per studenti con obiettivi minimi tipologia B/C	
11.2 Griglia di valutazione della seconda prova scritta	
11.3 Griglia di valutazione del colloquio	41
12. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
13. ALLEGATI	
ALLEGATO 1 Relazioni finali docenti di sostegno	
ALLEGATO 2 Elenco della classe	

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE.

1.1 Breve descrizione del contesto

Il contesto socio – economico di provenienza degli alunni della nostra istituzione scolastica è piuttosto omogeneo. Il bacino di utenza del nostro Istituto attinge dai comuni di Riesi, Mazzarino, Barrafranca e Butera. L'attività economica dei quattro comuni è quella agricola e della forestazione, anche se negli ultimi anni si sono intraviste prospettive occupazionali nell'ambito della piccola e media imprenditoria, oltre che nel settore manifatturiero ed alimentare. Nonostante i recenti sforzi, comunque, il fenomeno della disoccupazione e della conseguente emigrazione continua a destare preoccupazione e costituisce un vero allarme sociale. I comuni risultano adeguatamente collegati e questo fa sì che il nostro Istituto sia frequentato da più di mille studenti.

1.2 Presentazione dell'Istituto

L'I.I.S.S. "C.M. Carafa di Mazzarino e Riesi" comprende otto indirizzi di studio: il Liceo Classico, il Liceo Scientifico, il Liceo Linguistico, il Liceo delle Scienze Umane, l'Istituto Tecnico Economico indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing, l'Istituto Tecnico Tecnologico Costruzioni, Ambiente e Territorio, l'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera, l'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera serale, l'Istituto Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

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, artistici e del *Made in Italy* in relazione al territorio. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze. (Come da allegato C delle Linee Guida D. Lgs 24 maggio 2018)

Competenze dell'area di indirizzo

COMPETENZE IN USCITA (come da ALLEGATO C delle Linee Guida D.Lgs. 24 maggio 2018)	
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 mentari ed enogastronomiche.
2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
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.
10	Supportare le attività di budgetting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
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.

2.2 Quadro orario settimanale

Discipline	1^ biennio		2^ biennio		5^anno
	1^	2^	3^	4^	
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	-	-	-	-
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze Integrate (fisica/chimica/biologia)	2	2	-	-	-
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione o Attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze degli alimenti	2	2	-	-	-
Scienze e Cultura Dell'Alimentazione	-	-	4	3	3
Laboratorio di Servizi Enogastronomici–Settore Cucina	2	2	7	5	6
Laboratorio di Servizi Enogastronomici–Settore Sala-Bar	2	2	-	2	1
Laboratorio di Servizi di accoglienza Turistica	3	2	1	1	1
Seconda Lingua Straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Scienze e tecnologie informatiche	1	2			
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	-	-	3	4	4
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

3. DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di classe

Cognome/Nome	Ruolo/Disciplina
Toscano Carmelina	Docente di Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
Butera Giuseppa Maria	Docente di Matematica
Aleo Anna maria Calogera	Docente di Scienze Motorie e Sportive
La Rosa Giuseppe Salvatore	Docente di Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici–Settore Sala Bar
Sanacore Rosaria	Docente di Lingua e Letteratura Italiana e Storia
Buzzi Carmen Lara	Docente di Religione
Callari Enrico	Docente di Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina - (coordinatore della classe)
Giarratana Lucia	Docente di Francese
Ievolella Stefania Francesca Emilia	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Zito Maria Loredana	Docente di Lingua Inglese

Sangiovanni Marianna	Docente di Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica
Di Cristina Rosalba Anna	Docente di sostegno
Butera Rita Maria Catena	Docente di sostegno

3.2 Continuità docenti

<i>Disciplina</i>	<i>3^a Classe</i>	<i>4^a Classe</i>	<i>5^a Classe</i>
Docente di Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Cassarino Carmelo	Balsamo Calogero	Toscano Carmelina
Docente di Scienze Motorie e Sportive	Munda Salvatore	Munda Salvatore	Aleo Anna Maria Calogera
Docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore Cucina	Callari Enrico	Callari Enrico	Callari Enrico
Docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici –Settore Sala - Bar	*****	La Rosa Giuseppe Salvatore	La Rosa Giuseppe Salvatore
Docente di Religione	Buzzi Carmen Lara	Buzzi Carmen Lara	Buzzi Carmen Lara
Docente di Matematica	Butera Giuseppa Maria	Butera Giuseppa Maria	Butera Giuseppa Maria
Docente di Francese	Toscano Laura	Giacchi Giovanni	Giarratana Lucia
Docente Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Ievolella Stefania Francesca Emilia	Ievolella Stefania Francesca Emilia	Ievolella Stefania Francesca Emilia
Docente di Lingua e Letteratura Italiana	Sanacore Rosaria	Sanacore Rosaria	Sanacore Rosaria
Docente di Storia	Malvè Rosaria Samantha	Sanacore Rosaria	Sanacore Rosaria
Docente di lingua Inglese	Caci Luigina	Caci Luigina	Zito Maria Loredana
Docente di Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	Sangiovanni Marianna	Sangiovanni Marianna	Sangiovanni Marianna
Docente di Sostegno	Cravotta Francesca	Di Cristina Rosalba Anna	Di Cristina Rosalba Anna
Docente di Sostegno	Guttadauro Concetta Chiara	Baglio Maria Catena Ileana	Butera Rita Maria Catena

3.3 Composizione e storia della classe

La classe V B IPSEOA durante il triennio, la composizione della classe ha avuto la seguente evoluzione:

- a.s. 2022/ 2023: la classe 3^a era composta da undici (11) alunni, di questi, dieci (10) risultavano promossi a giugno, mentre uno non veniva ammesso alla classe successiva.
- a.s. 2023/ 2024: la classe 4^a risultava composta da undici (11) alunni, con l’arrivo di un nuovo alunno, di questi, dieci (10) risultavano promossi a giugno, mentre uno non veniva ammesso alla classe successiva.
- a.s. 2024/2025: la classe 5^a attualmente risulta composta da otto (8) studenti, cinque maschi e tre femmine, e tutti provenienti da Rieti .

Nella classe sono presenti:

- Un alunno che sta seguendo una programmazione curriculare per obiettivi minimi.
- Un alunno che sta seguendo una programmazione didattica differenziata per tutte le discipline, con verifiche non equipollenti.
- Un alunno BES per il quale il C.d.C. ha elaborato il PDP.

Gli alunni che hanno seguito una programmazione curriculare per obiettivi minimi e differenziata sono stati accompagnati nel loro percorso educativo didattico dall’insegnante di sostegno. Il C.d.C. ritiene necessaria, per l’esame di Stato la presenza degli insegnanti di sostegno che hanno seguito gli studenti durante l’anno scolastico, viste le problematiche espositive e/o relazionali degli studenti. Tutte le informazioni utili alla Commissione degli esami di Stato per valorizzare al meglio tali studenti sono contenute nell’Allegato al Documento del 15 maggio. (ALLEGATO 1)

La classe V B si presenta piuttosto eterogenea riguardo a prerequisiti, motivazione, impegno e capacità. Possiamo distinguere all'interno della classe tre diversi gruppi.

Un primo gruppo di studenti fortemente motivati per lo studio, si è distinto per l'impegno costante, per la partecipazione attiva al dialogo educativo, per un metodo di studio ordinato e costruttivo e per la capacità di rielaborare in maniera personale i contenuti disciplinari. Un secondo gruppo più nutrito invece ha partecipato con discontinuità al dialogo educativo, ha manifestato delle difficoltà a causa delle lacune pregresse e di un metodo di studio che ha spesso privilegiato la memorizzazione dei contenuti disciplinari piuttosto che la comprensione e la rielaborazione. Un terzo gruppo è costituito da alunni che hanno mostrato nel corso dell'anno scolastico un impegno minimo, uno studio incostante e superficiale, e in alcuni casi scarso interesse per alcune discipline. Va rilevato che un alunno, a causa di problemi di natura familiare o personale ha invece avuto una frequenza discontinua durante tutto l'anno scolastico, che ha inciso profondamente sul profitto e sui risultati ottenuti. Comunque l'impegno nello studio delle diverse discipline è cresciuto nel tempo per tutti gli studenti, soprattutto durante l'ultimo periodo dell'anno scolastico, anche se alcuni studenti manifestano ancora incertezze nella forma scritta e parlata, soprattutto per quanto riguarda le lingue straniere. Va altresì sottolineato, che quando gli alunni sono stati chiamati ad esprimere le abilità professionali di settore, nelle attività pratiche inerenti la formazione professionale, acquisite all'interno della scuola, gli alunni hanno sempre espresso al meglio le personali conoscenze, competenze e abilità acquisite durante il quinquennio dimostrando di essere motivati verso attività attinenti la scelta professionale fatta. I rapporti interpersonali sono stati sempre positivi, improntati alla correttezza ed al rispetto reciproci.

3.4 Elenco della classe

Con nota 21 marzo 2017, prot. n. 10719 il Garante per la protezione dei dati personali ricorda che le amministrazioni pubbliche, prima di mettere a disposizione sui propri siti istituzionali atti e documenti amministrativi contenenti dati personali, devono verificare che sia espressamente previsto l'obbligo di pubblicare anche dati personali ovvero valutare caso per caso, se tale diffusione sia effettivamente necessaria rispetto alle finalità sottese alla diffusione del documento. In un documento finalizzato ad orientare la commissione esaminatrice, il C.d.C. delibera all'unanimità di non inserire l'elenco dei nominativi degli studenti della classe, poiché non necessario alle finalità del documento in questione. L'elenco degli alunni della classe è contenuto nell'allegato al documento del 15 maggio. (ALLEGATO 2)

1 Omissis	
2 Omissis	
3 Omissis	
4 Omissis	
5 Omissis	
6 Omissis	
7 Omissis	
8 Omissis	
9 Omissis *	

* (Candidato Esterno)

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Le strategie e i metodi per l'inclusione adottate dal consiglio di classe trovano legittimità nel Piano Annuale per l'Inclusività (P.A.I.), previsto dalla Direttiva del 27 dicembre 2012 e dalla C.M. n. 8/2013, che il nostro Istituto ha elaborato. Il C.d.C. al fine di diffondere la cultura dell'inclusione e per rispondere alle necessità di ogni alunno, ha sostenuto l'attività di partecipazione di tutti gli studenti al processo di apprendimento promuovendo culture e pratiche inclusive attraverso una stretta collaborazione fra tutte le componenti della comunità educante. Tenuto conto delle situazioni degli alunni, ha contribuito alla redazione di documenti importanti quali P.E.I. e P.D.P., che sono stati elaborati sulla base delle difficoltà delle alunne e degli alunni più fragili. Tali documenti sono scaturiti da un'attenta osservazione e da un continuo confronto. Il raggiungimento degli obiettivi definiti nei piani educativi individualizzati sono stati monitorati con regolarità. La scuola ha realizzato progetti ERASMUS ed E- twinning per favorire l'interculturalità e promuovere il concetto di cittadinanza europea. Gli interventi effettuati dai docenti per rispondere alle difficoltà di apprendimento degli studenti hanno avuto l'obiettivo di creare un clima inclusivo attraverso l'adeguamento degli obiettivi prefissati, la semplificazione e organizzazione dei materiali di studio, l'utilizzo di metodi di insegnamento alternativi, intercalati da pause didattiche. Il processo di inclusione nel corso dei cinque anni scolastici è stato perseguito con attività volte a valorizzare le potenzialità

individuali favorendo la crescita formativa e emotiva del gruppo classe. In questo un ruolo importante hanno avuto i progetti, le visite guidate e i viaggi di istruzione.

5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

5.1 Metodologie, strategie didattiche, strumenti, mezzi, spazi e tempi del percorso formativo

Al fine di costruire un percorso formativo ed educativo che tenga conto, oltre che degli aspetti contenutistici, anche della necessità di contribuire all'armonico sviluppo dell'uomo e del cittadino tutti i componenti del consiglio di classe per ogni disciplina, hanno redatto una programmazione modulare, strumento indispensabile dell'attività del docente, per consentire la piena efficacia dell'azione formativa rivolta all'alunno, e, al contempo, valorizzare la professionalità dello stesso docente. Nella piena condivisione delle nuove teorie pedagogiche, miranti a formare giovani che sappiano orientarsi nella vita con tutto il bagaglio di competenze che sono stati in grado di acquisire, sono state adoperate dai docenti metodologie didattiche flessibili e intellettualmente avvincenti, tali da contribuire in maniera efficace alla costruzione del profilo in uscita dell'allievo:

- la lezione frontale, strutturata tenendo presente la naturale “ curva dell'attenzione “, in cui si è cercato di graduare l'impegno e le difficoltà di apprendimento, in base ai tempi e agli stili cognitivi degli studenti; prima di ogni unità didattica sono stati esplicitati i percorsi, i contenuti e gli obiettivi da raggiungere.
- la lezione di tipo dialogico, ovvero la lezione fatta di domande e di risposte reciproche; la presentazione degli argomenti è stata fatta in chiave problematica e interdisciplinare per suscitare domande nell'allievo, per stimolare l'interesse e le sue curiosità (BRAIN STORMING).
- È stata utilizzata anche una metodologia basata sulla forza motivazionale derivante dalla scoperta, in modo da abituare l'alunno ad organizzare ed utilizzare le informazioni di cui dispone per poter risolvere problemi (PROBLEM SOLVING).

Il lavoro didattico è stato adeguatamente monitorato in itinere, attraverso verifiche formative ed eventualmente adattato alle reali inclinazioni, potenzialità ed acquisizioni degli alunni.

Fermo restando che per quanto riguarda strumenti, e metodi di lavoro specifici si fa riferimento alla relazione di ciascuna disciplina sono stati utilizzati come supporti didattici libri di testo, quaderno degli appunti, fotocopie di materiale integrativo, internet, fonti statistiche, dizionari, attrezzi ginnici disponibili, lavagna, software didattico, calcolatrice tascabile, modulistica, codice civile, manuali tecnici, video proiettore, LIM.

5.2 CLIL: attività e modalità di insegnamento

Nell'ultimo anno degli istituti professionali è previsto l'insegnamento di una disciplina nonlinguistica in lingua straniera CLIL. Tale apprendimento consiste in un “impianto didattico” per mezzo del quale vengono trasmessi contenuti nuovi in una lingua diversa da quella in cui sono insegnate tutte le discipline curriculari. L'apprendimento CLIL potenzia la competenza comunicativa e la competenza linguistica nelle sue diverse accezioni: lessicale, grammaticale, semantica, fonologica, ortografica.

Il Consiglio, pur in assenza di docenti di discipline non linguistiche con i requisiti richiesti, ha individuato come figura di riferimento la Docente di Scienze e Cultura dell'Alimentazione, prof.ssa Ievolella Stefania Francesca Emilia che con il supporto della docente di Inglese, prof.ssa Zito Maria Loredana hanno sviluppato un percorso formativo dal titolo “**The Food Pyramid**” che ha visto la sinergia della disciplina di Scienze e Cultura dell'Alimentazione con il supporto della lingua Inglese. La tipologia delle connessioni, tempi e contenuti, obiettivi, verifiche e valutazioni sono riferibili alla programmazione disciplinare dei docenti.

5.3 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

Il nostro Istituto valorizza la metodologia dell'alternanza scuola-lavoro (PCTO) che mira a far maturare, in una realtà produttiva esterna, alcune competenze previste dai Profili educativi culturali e professionali dei corsi di studio.

Considerato che le diverse attività ed esperienze svolte dai nostri alunni convergono tutte intorno alle dinamiche del mondo

del lavoro, il percorso base proposto dall'Istituto ha permesso agli studenti di: verificare le abilità acquisite nel curriculum, sviluppare l'autonomia operativa e la capacità decisionale durante le attività svolte, promuovere interventi destinati ad educare alla cultura del lavoro, consolidare i rapporti tra scuola, Istituzioni ed aziende del territorio, orientare le future scelte in campo lavorativo/formativo.

L'Alternanza nasce dal rapporto costante con i processi produttivi presenti nel territorio, nella consapevolezza che la qualità della formazione degli studenti venga elevata da esperienze formative significative realizzate presso le imprese, pertanto, la classe, a partire dal secondo biennio, ha effettuato un tirocinio formativo in Aziende del settore.

Gli alunni esporranno, durante l'esame orale, le esperienze svolte nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, sviluppando una riflessione in un'ottica orientativa sulla significatività e sulla ricaduta di tali attività sulle opportunità di studio e /o lavoro post – diploma. Rimangono a disposizione della Commissione, depositati presso la segreteria dell'Istituto, i documenti attestanti le attività svolte dagli studenti.

Sintesi delle attività di PCTO svolte nel triennio			
	a.s. 2022/23	a.s. 2023/24	a.s. 2024/25
Esperienze lavorative/Stage	X	X	X
Manifestazioni	X	X	X
Concorsi	X	X	X
Incontri con esperti	X	X	X

Le attività di PCTO sono state precedute da una attività di formazione che ha coinvolto tutti gli studenti che ha riguardato:

- la sicurezza sul lavoro: MIUR
- l'HACCP: studio professionale CIAN
- Sicurezza sul lavoro: Studio Lo Brutto

6. ATTIVITA' E PROGETTI

Durante l'anno scolastico gli alunni hanno partecipato alle seguenti attività:

PROGETTI

- Global Culinary Connection: A Taste of e Twinning
- E Twinning Wise Chef's Kitchen

VIAGGI DI ISTRUZIONE

Due alunni hanno partecipato al viaggio d'istruzione "Crociera nel Mediterraneo"

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

- Università degli studi di Palermo
- Università degli studi di Catania
- Università Kore di Enna

INCONTRI & CONFERENZE

- Rappresentanti della Federazione Nazionale dei Maestri del lavoro
- Responsabili AVIS Caltanissetta
- Le forze dell'ordine "Conoscenza delle sostanze stupefacenti il loro uso, il loro abuso e i rischi penali"
- Prevenzione dei tumori
- Violenza sulle donne
- Intelligenza artificiale
- Alimentazione e stili di vita sani
- "Nessuno dimentichi" (Giornata della memoria)

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Al fine di prevenire il manifestarsi del disagio scolastico, ciascun docente è intervenuto con immediate strategie di recupero sulle aree di carenza individuate attraverso la verifica frequente e puntuale degli apprendimenti degli studenti; essa ha consentito anche di autovalutare l'efficacia dell'azione didattica e di apportare variazioni nella programmazione. Per il recupero delle insufficienze rilevate nello scrutinio del primo trimestre, sono stati effettuati interventi di recupero in itinere, in orario curriculare, attraverso diverse tipologie di interventi.

6.2 Educazione civica/Cittadinanza e Costituzione

La legge 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'insegnamento dell'Educazione Civica, in tutti gli indirizzi di studio, per un minimo di 33 ore annuali da ricavare all'interno del quadro orario complessivo previsto dal monte ore annuale. La norma richiama il principio di trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili ad una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari. L'Educazione Civica, pertanto, supera i canoni di una tradizionale disciplina assumendo più propriamente, come affermano le Linee guida, una matrice trasversale che va coniugata con le discipline di studio, in modo da sviluppare processi di interconnessioni tra saperi disciplinari ed extra disciplinari.

Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Educazione civica:

1. COSTITUZIONE			
Competenze (Nuove Linee guida)	Obiettivi di apprendimento	Contenuti	Trasversalità disciplinare
Competenza n. 1 – 2 - 3	Comprendere il valore costituzionale del lavoro concepito come diritto ma anche come dovere. Assumere l’impegno, la diligenza e la dedizione nello studio e, più in generale, nel proprio operato, come momento etico di particolare significato sociale. Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori individuando le principali norme presenti nell’ordinamento (tutela delle lavoratrici madri, tutela della sicurezza sul lavoro...) e spiegandone il senso. Individuare e commentare nel testo le norme a tutela della libertà di opinione. • Analizzare le norme a tutela della libertà di iniziativa economica privata e della proprietà privata, anche considerando la nuova normativa della Carta dei diritti fondamentali dell’Unione europea che la collega al valore della libertà. Individuare i fattori di rischio nell’ambiente scolastico, domestico, dei contesti di vita e di lavoro; conoscere e applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro.	Storia: la divisione dei poteri.	2 ore
		Lingua e Letteratura Italiana: il Parlamento della Repubblica. Il Presidente della Repubblica.	4 ore
		Diritto e Tecniche Amministrative: Il lavoro nella Costituzione italiana artt. 1 - 4 - 35 - 36 - 37 - 38 - 39 - 40	4 ore
		Francese: la nascita dell’Unione europea. Le istituzioni dell’Unione Europea.	3 ore
		Religione o Attività alternative: L’Organizzazione delle Nazioni Unite. La Dichiarazione universale dei diritti umani.	2 ore
TOTALE			15 ORE
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ			
Competenze (Nuove Linee guida)	Obiettivi di apprendimento	Contenuti	Trasversalità disciplinare
Competenza	Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica. Comprenderne		3 ore
		Laboratorio Serv. Enogast. Cucina:	

N. 5 – 6 - 8	gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà. Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico. Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche energetica. • Analizzare il proprio utilizzo energetico e individuare e applicare misure e strategie per aumentare l'efficienza e la sufficienza energetiche nella propria sfera personale. Individuare responsabilmente i propri bisogni e aspirazioni, in base alle proprie disponibilità economiche, stabilire priorità e pianificare le spese, attuando strategie e strumenti di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio.	Lavoro dignitoso e crescita economica. Imprese, innovazioni e infrastrutture. Laboratorio Serv. Acc. Turistica: Le imprese socialmente responsabili. La sharing economy. Scienza degli alimenti: Conoscere e applicare le disposizioni a disposizione a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro Laboratorio Sala e vendita: consumo e produzione responsabili. Scienze motorie: Il doping sportivo. La dipendenza da alcol e droga.	2 ore 3 ore 2 ore 2 ore TOTALE 12 ORE
3. CITTADINANZA DIGITALE			
Competenze (Nuove Linee guida)	Obiettivi di apprendimento	Contenuti	Trasversalità disciplinare

Competenza N. 10 – 11 - 12	Sviluppare contenuti digitali all'interno della rete globale in contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole. modo critico e responsabile, applicando le diverse regole su copyright e licenze. • Acquisire, valutare criticamente e organizzare informazioni ricavate dalla lettura di "Open Data". • Conoscere i principali documenti italiani ed europei per la regolamentazione dell'intelligenza artificiale. Tenere conto delle diversità culturali e generazionali che e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto caratterizzano le persone che accedono agli ambienti virtuali, comunicativo. adeguando di conseguenza le strategie di comunicazione. • Individuare e spiegare gli impatti ambientali delle tecnologie propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per digitali e del loro utilizzo.	Inglese: Fake News Matematica: L'identità digitale. La piattaforma digitale della Pubblica amministrazione	3 ore 3 ore TOTALE 6 ORE TOTALE 33 ORE
--	--	--	---

6.2.1 Metodologia e mezzi

Per il suo carattere di trasversalità, l'insegnamento dell'Educazione Civica non si presta ad una metodologia tradizionale, per tale motivo nel suo insegnamento è stata privilegiata una metodologia attiva, una pluralità di mezzi espressivi, atti a motivare il lavoro di produzione ed elaborazione compiuto dagli studenti. Si è utilizzato, pertanto la didattica per *problem solving*, la didattica esperienziale e l'utilizzo del *brain storming* come strumento d'interazione utile all'espressione individuale e al confronto di gruppo.

6.2.2 Verifica e valutazione

Così come previsto dalla normativa, l'insegnamento dell'Educazione Civica sarà oggetto di valutazione finale. Il docente coordinatore, dopo avere acquisito gli elementi conoscitivi dai docenti coinvolti nell'insegnamento della disciplina, formulerà la proposta di voto. Le verifiche non sono state necessariamente di tipo tradizionale. La valutazione scaturirà da prove strutturate e non, ma soprattutto si terrà conto, nella valutazione finale, dell'interesse mostrato dagli allievi per le attività proposte, dell'attenzione, dell'autonomia nel promuovere iniziative, della maturazione registrata in relazione ad alcuni aspetti quali la dignità della persona, l'alterità, e la relazione.

La valutazione sarà espressa in decimi. Il voto di Educazione Civica contribuirà all'ammissione all'Esame di Stato e all'assegnazione del credito scolastico. L'attribuzione del voto avverrà secondo la seguente griglia di valutazione.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA								
INDICATORI	Molto carente	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo	Eccellente
		4	5	6	7	8	9	10

Si impegna e dimostra interesse per le attività svolte								
Partecipa in modo attivo e responsabile alla vita scolastica, riconoscendo il valore di diritti e di doveri.								
Ha consapevolezza e dimostra di avere interiorizzato i valori che stanno alla base dell'insegnamento dell'educazione civica.								
Conosce i nuclei tematici affrontati								
E' capace di sviluppare contenuti appresi con autonomia e senso critico, inserendoli in un contesto pluridisciplinare								

6.3 Prove INVALSI

Gli alunni hanno svolto le prove INVALSI riguardanti le seguenti discipline:

- PROVA INVALSI MATEMATICA espletata il 19 marzo 2025;
- PROVA INVALSI LINGUA INGLESE espletata il 20 marzo 2025;
- PROVA INVALSI ITALIANO espletata il 25 marzo 2025.

6.4 Simulazioni delle prove degli esami di Stato

COLLOQUIO

Il colloquio è disciplinato dall'art.17, comma 9, del d. lgs 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa e dello studente (PECUP).

In particolare l'art. 22, comma 3 e 5 dell'O.M. n. 67 del 31/03/2025 stabilisce:

- **Comma 3** > Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.
- **Comma 5** > La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO

Come stabilito nella riunione dal Collegio dei docenti, il Consiglio di classe ha stabilito che la simulazione del colloquio avverrà in data 30/05/2025. Il Consiglio di classe ai sensi dell'art. 22, comma 3 dell'O.M. n. 67 del 31/03/2025 sceglierà delle immagini riguardanti le seguenti tematiche:

1. Uomo e natura
2. Salute e benessere
3. Uomo e Guerra
4. Progresso e Società
5. Made in Italy

Tali tematiche coerenti con il percorso didattico effettivamente svolto durante il quinto anno favoriscono la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

PRIMA PROVA SCRITTA

Per quanto riguarda la prima prova scritta, dal momento che gli studenti si sono esercitati durante l'anno scolastico nelle tipologie A, B, e C che verranno proposte all'Esame di Stato, la simulazione non è stata prevista.

6.5 Modulo orientamento formativo

Con il PNRR è stata avviata un'importante riforma dell'orientamento scolastico che ha l'obiettivo di valorizzare i talenti e le inclinazioni di ciascuno, di promuovere il ruolo del merito nel successo formativo, di dare supporto a studenti e famiglie per consentire loro di fare scelte consapevoli per il futuro, nello studio e nel lavoro. Il D.M.328/2022 ha istituito, nella scuola secondaria di secondo grado due nuove figure: il docente tutor e il docente orientatore. Il docente tutor svolge due attività principali:

- aiutare ogni studente a creare un E-port-folio personale;
- costituirsi consigliere delle famiglie nei momenti di scelta dei percorsi formativi o delle prospettive professionali dello studente, anche alla luce dei dati territoriali e nazionali e delle informazioni contenute nella piattaforma digitale unica per l'orientamento.

Il docente tutor della classe è il professore Callari Enrico.

Le Linee guida per l'orientamento, allegate al Decreto Ministeriale n. 328 del 22/12/2022, prevedono a partire dall'anno scolastico 2023/2024, Moduli di orientamento formativo degli studenti.

Il Consiglio di classe ha realizzato nel corrente anno scolastico il seguente Modulo:

Titolo: Il mio progetto di vita tra formazione e lavoro				
Competenze	Obiettivi	Attività	Soggetti coinvolti	Tempi
LIFE COMP	Imparare ad imparare	Didattica orientativa Corsi di recupero e potenziamento	C.d.C.	2 ^h
COMPETENZE Scienze degli alimenti, Sala, Cucina e Ricevimento	Imparare dall'esperienza	Potenziamento delle competenze	Cucina,sala, ricevimento scienze degli alimenti	2 ^h
DIGI COMP	Creazione di contenuti digitali Comunicazione e collaborazione	Ricerca e comprensione di testi dalla rete e valutazione dell'affidabilità delle fonti	C.d.C.	2 ^h
ENTRE COMP	Lavorare su se stessi e sulla motivazione	Accesso ai contenuti della piattaforma: https://www.planyourfuture.eu/questionari#intro	C.d.C.	2 ^h
		Progetti PTOF a carattere orientativo (educ. alla salute e alla legalità) giornata contro la violenza sulle donne shoah giorno della memoria		4 ^h

Collaborazione e maturità mentale	Lavorare sulle capacità comunicative	Esercitazioni sul public speaking Organizzazione di gare di debate	C.d.C.	2 ^h
SENSO DEL FUTURO	Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulla capacità imprenditoriali	orientamento sul territorio	C.d.C.	4 ^h
Riconoscere le opportunità	Conoscere la formazione superiore	L'offerta universitaria Le altre agenzie formative Incontri con figure professionali del mondo del lavoro e delle Università	C.d.C.	4 ^h
Competenza di cittadinanza	Partecipare pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale della comunità	Educazione civica Laboratori didattici finalizzati alla cittadinanza attiva e alla sostenibilità	C.d.C.	4 ^h
Capacità di progettare	Essere capace di definire progetti per raggiungere obiettivi definiti	Attività tecnico pratico inerenti al percorso PCTO	TUTOR PCTO	4 ^h

7. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

Di seguito vengono presentati i consuntivi che i docenti hanno elaborato per ciascuna disciplina, nei quali sono esplicitati: obiettivi disciplinari raggiunti, contenuti, metodi, mezzi, strumenti di verifica e valutazione.

7.1 Schede informative sulle singole discipline:

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA
DOCENTE	Sangiovanni Marianna
LIBRI DI TESTO	Nuovo professione accoglienza Tecnica e pratica di accoglienza turistica
OBIETTIVI DISCIPLINARI PROGRAMMATI in termini di :	Conoscenze - Conoscere le tecniche di gestione del turista sostenibile - Conoscere le caratteristiche del turismo responsabile - Conoscere le caratteristiche del turismo accessibile le normative nazionali e comunitarie del settore relative alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente - La guest experience - L'hospitality Manager - L'ospitalità oggi - Le aspettative dell'ospite - La personalizzazione dei servizi - Gli elementi della guest experience
CONTENUTI	Agenda 2030 , turismo sostenibile, il turista sostenibile, le strutture ricettive sostenibili , turismo sostenibile e turismo accessibile. L'ospitalità oggi, la personalizzazione dei servizi , gli elementi della guest experience
METODO	Lezione frontale, lezione interattiva, esercitazioni in classe e per casa, problem solving.
MEZZI	Il libro di testo, lavagna, computer, modulistica.
VERIFICA E VALUTAZIONE	Verifiche orali, esercitazione di prove mediante tipologia strutturata e semi-strutturata.

DISCIPLINA	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
DOCENTE	Carmelina Toscano
LIBRO DI TESTO	Gestire le imprese ricettive up 3 – S. Rascioni – F. Ferriello - Tramontana
OBIETTIVI DISCIPLINARI RAGGIUNTI in termini di:	Conoscenze Gli alunni conoscono: • caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale • enti e organismi interni e internazionali • normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore • tecniche di marketing turistico • marketing pubblico, privato e integrato • tecniche e strumenti di <i>web marketing</i> • strategia dell'impresa e scelte strategiche • pianificazione e programmazione aziendale • vantaggio competitivo • controllo di gestione • budget e controllo budgetario • <i>business plan</i> Competenze e abilità Gli alunni sanno: • identificare le caratteristiche del mercato turistico • analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche • individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato • individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica • utilizzare le tecniche di <i>marketing</i> con particolare attenzione agli strumenti digitali • operare scelte di <i>marketing</i> strategico • utilizzare le leve del <i>marketing mix</i> • realizzare in semplici situazioni operative un piano di <i>marketing</i>
CONTENUTI	Modulo A: IL MERCATO TURISTICO • Il mercato turistico internazionale • Gli organismi e le fonti normative internazionali • Il mercato turistico nazionale • Gli organismi e le fonti normative interne • Le nuove tendenze del turismo Modulo B: IL MARKETING • Il <i>marketing</i>: aspetti generali • Il <i>marketing</i> strategico • Il <i>marketing</i> operativo • Il <i>web marketing</i> • Il <i>marketing plan</i> Modulo C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE • La pianificazione e la programmazione • Il <i>budget</i> • Il <i>business plan</i>

METODO	Accanto alla tradizionale lezione frontale, è stata largamente utilizzata la lezione interattiva, il <i>problem solving</i> , lo studio di casi aziendali, esercitazioni individuali e in gruppo guidate, mappe concettuali.
MEZZI	Oltre al libro di testo sono stati utilizzati: il codice civile, la calcolatrice, la lavagna di ardesia, la LIM, materiale vario fornito dal docente (esercitazioni, approfondimenti, aggiornamenti, mappe concettuali ecc.), computer.
VERIFICA E VALUTAZIONE	Sono stati utilizzati i seguenti strumenti di verifica: interrogazioni orali individuali; interventi informali per una rilevazione sistemica del processo di apprendimento; esercizi assegnati a casa e corretti con l'insegnante in classe; esercitazioni in classe individuali; prove scritte. La valutazione ha tenuto conto dei risultati delle verifiche scritte e orali, della partecipazione al lavoro scolastico, della capacità di organizzare lo studio, del raggiungimento degli obiettivi cognitive e comportamentali fissati, dei progressi manifestati in termini di conoscenze e competenze. La valutazione delle verifiche scritte e orali è avvenuta sulla base delle griglie di valutazione concordate in sede di dipartimento.

DISCIPLINA	RELIGIONE
DOCENTE	BUZZI CARMEN LARA
LIBRO DI TESTO	INCONTRO ALL'ALTRO PLUS - SERGIO BOCCHINI ISBN:8810614372
OBIETTIVI	Conoscenze Portare gli allievi alla scoperta di Dio nella realtà in cui si vive, come rapporto intersoggettivo e personale tra gli uomini e Dio stesso, in modo da non intendere Dio come un'entità astratta. Competenze e capacità Comprendere il valore dell' "AMORE" nella nostra esistenza, intesa come forza indispensabile e fondamentale per un vivere civile e cristiano. Prendere coscienza del limite e della fragilità dell'uomo nel mondo di oggi, dove risulta sempre più difficile il discernimento tra il bene e il male. Acquisire consapevolezza di sé, della propria originalità e bellezza, delle proprie potenzialità Accettare se stessi (riconoscimento dei punti di forza e punti di debolezza) Crescere nell'autostima Accogliere l'altro (empatia)
CONTENUTI	Unità didattiche svolte Dio si rivela all'uomo. Il mistero dell'uomo L'avere e l'essere. Attraverso la decisione l'uomo esercita la libertà. Cristo sì Chiesa no. Il bene il male la legge. Le azioni umane Amore, un cammino affascinante. I valori della vita. Il rapporto dei giovani con Dio Il Conclave Lo stato vaticano Ed: Civica: L'ONU, La Dichiarazione Universale dei diritti umani
METODO	Sono stati esposti volta per volta gli argomenti delle varie unità invitando i discenti a contribuire ad arricchire il contenuto in questione con le loro personali esperienze. Le letture proposte hanno avuto lo scopo di aiutare didatticamente l'allievo alla comprensione del testo e ad un'interpretazione critica del medesimo, oltre che a dare una ulteriore informazione sull'argomento in oggetto. Lezioni frontali e da remoto in video conferenza in sincrono o asincrono con l'uso di dinamiche interpersonali; Lavoro personale su se stessi, per iscritto, orale, attraverso tecniche di animazione Utilizzo di materiale audio – video Dialogo aperto con la classe su problematiche emergenti, in presenza con piccoli gruppi

MEZZI	Libro di testo, materiale audiovisivo, uso della Lim, PowerPoint, Personal computer/smartphone/tablet Collegamento a internet, link FAD del Registro Archimede, WhatsApp
VERIFICA E VALUTAZIONE	Discussioni orali individuali e di gruppo.

DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA FRANCESE
DOCENTE	Prof.ssa Lucia Giarratana
LIBRI DI TESTO	Mariella Olivieri, Philippe Beaupart “Saveurs & Cuisine”- HUB (Casa editrice)
OBIETTIVI in termini di:	Conoscenze • Conoscere le differenti tecniche di conservazione degli alimenti e i principali alimenti a rischio; • l'importanza dei 5 sensi nel rapporto con gli alimenti • conoscere e saper parlare del sistema HACCP; • conoscere e saper parlare delle etichette di qualità, della relativa regolamentazione europea; • conoscere le principali strategie di marketing per promuovere una struttura ricettiva; • l'uso dei social per promuovere e pubblicizzare una struttura ricettiva • conoscere la differenza tra l'organizzazione di un banchetto e quella dei differenti tipi di buffet Competenze • Descrivere in modo chiaro processi e situazioni relativi agli argomenti di studio, utilizzando anche la micro-lingua specifica; • utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti sociali e culturali, di studio e di lavoro; • interagire con relativa spontaneità in brevi conversazioni su argomenti noti inerenti alla sfera dell'enogastronomia; • comprendere idee principali e specifici dettagli di testi riguardanti il settore d'indirizzo; • comprendere globalmente filmati divulgativi e interviste su tematiche note; • produrre brevi relazioni sintetiche e commenti coerenti e coesi utilizzando un lessico appropriato; • Trovare concetti e parole chiavi per improvvisare una semplice idea sull'argomento o sul tema proposto
CONTENUTI	Langue, culture et civilisation • Verbes être et avoir • Verbes réguliers et irréguliers aux quatre temps • Parler de son caractère • Le monde du travail • Stage pour la recherche d'emploi • La recherche d'un emploi • Éducation et formation • “Laissez courir la rumeur” • Culture méditerranéenne

	• Le CV • Parler de son stage • Le recrutement • Mots clés dans le recrutement • L'entretien d'embauche • Les différentes catégories d'entretien • Réussir un entretien d'embauche • Les différents types de recrutement • Recrutement sur skype • Organigramme de l'entreprise • La cuisine au Maghreb • Les aliments à risque • Attention au poisson cru • Les modifications organoleptiques • Les dates limites de consommation • Pasteur et les méthodes de conservation des aliments • Conserver par le froid • La refrigerazione, la congelation et la surgelation • La conservation mixte • L' EFSA dans l'UE • L'HACCP • Marketing • Marketing mix • La promotion et la publicité • Le dépliant • Bar, bistrot et brasserie • Les trattorias italiennes • Le métier du restaurateur • <i>Banquet et buffet</i>
METODO	Lezione frontale e “Brainstorming” Interpretazione guidata dei testi Discussione e attualizzazione Ricerca dei concetti e delle parole chiavi Schemi-mappe
MEZZI	Libri di testo Lezione multimediale Sezione didattica digitale del registro elettronico
VERIFICA E VALUTAZIONE	Verifiche scritte ed orali individuali e collettive. Discussione guidata. Prove strutturate e semi-strutturate Analisi di documenti di cultura e civiltà estrapolati dal libro di testo con ripercussioni a fatti e luoghi reali

DISCIPLINA	INGLESE
DOCENTE	ZITO MARIA LOREDANA
LIBRI DI TESTO	COOKING SHOW! Skills, Duties, and Culture in theKitchen ed. HOEPLI, di Alison Bennet, ElianaCaminada,Maria Girotto, Miriam Jane Hogg, Antonietta Meo, PaolaPeretto/Fotocopie
OBIETTIVI DISCIPLINARI RAGGIUNTI in termini di:	Conoscenze • Comprendere il problema dei rischi alimentari e conoscere le procedure di igiene e sicurezza (HACCP) • Tecniche di base di conservazione degli alimenti • Elementi di dietetica e nutrizione •Diversi tipi di menù Competenze e capacità • Saper affrontare discussioni in L2 su argomenti specifici del settore cucina. • Saper riconoscere ed analizzare un testo in L2 dal punto di vista linguistico, formale semantico. • Saper cogliere ilsignificato generale e l'idea principale di un testo. • Saper confrontare culture ed abitudini culinarie diverse individuandone somiglianze e differenze. • Saper esprimere le proprie opinioni oralmente e per iscritto in modo chiaro e corretto. • Saper comprendere e produrre un breve testo scritto. • Saper utilizzare la lingua straniera nello studio di argomenti provenienti da discipline non linguistiche.
CONTENUTI	Food Safety HACCP, The seven principles of HACCP, Food preservation. Healthy Eating: What makes a balanced diet? The Mediterranean diet, The food pyramid How to deal with allergies or intollerances Menu Types of menu CV Grammar: Zero Conditional, First conditional, Second conditional, Third conditional
Ed. Civica	Fake News
METODO	- Lezione frontale: introduzione di un argomento; informazioni di background. - Lezione interattiva: discussione/debate; attività di 'brainstorming'; 'oralcomprehension'; domande/risposte. - Lavoro guidato di gruppo per consentire di concretizzare le migliori condizioni per la partecipazione attiva; Processo di insegnamento/apprendimento con materiale presentato in modo graduale, tenendo conto delle esperienze degli alunni e con un frequente "recycling" Cooperative learning
MEZZI	Libro di testo in adozione. Fotocopie e materiale didattico fornito dall'insegnante. Dizionario bilingue. Lavagna interattiva. Computer, tablet, materiali forniti dall'insegnante, Whatsapp, FAD registro Archimede.
	Interrogazioni individuali – Discussioni guidate Prove periodiche scritte, strutturate e semi-strutturate, comprensione di un testo con quesiti a risposta aperta e multipla. La

VERIFICA E VALUTAZIONE	valutazione, di tipo formativa in itinere, è stata effettuata tenendo conto: dei livelli di partenza di ciascun alunno, dei progressi conseguiti in termini di conoscenze e competenze, della sistematicità e continuità di interesse, nella puntualità delle consegne.
------------------------	---

DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
DOCENTE	SANACORE ROSARIA
LIBRI DI TESTO	B. Panebianco, M. Gineprini, S. Seminara: VIVERE LA LETTERATURA DAL SECONDO OTTOCENTO A OGGI , Zanichelli VOL.3°
OBIETTIVI DISCIPLINARI PROGRAMMATI in termini di	Conoscenze - I quadri storico-culturali di riferimento dei testi e degli autori trattati - Gli autori più significativi dell'Ottocento e dell'inizio del Novecento - Le linee generali di evoluzione del sistema letterario - Le tematiche e le problematiche letterarie dei secoli XIX e di parte del XX, attraverso la lettura e l'analisi testuale delle opere lette Competenze - Saper condurre una lettura diretta del testo letterario, come prima forma di interpretazione del suo significato - Saper collocare il testo letterario in un quadro di confronti e relazioni riguardanti il contesto, la tradizione dei codici formali, altre opere dello stesso autore o di autori coevi - Riconoscere gli elementi che, nelle diverse realtà storiche, entrano in relazione a determinare il fenomeno letterario - Saper cogliere, attraverso gli autori più rappresentativi, le linee fondamentali della prospettiva storica nelle tradizioni letterarie italiane - Saper eseguire un discorso orale in forma grammaticalmente corretta e priva di stereotipi - Produrre testi di diverso tipo sapendo padroneggiare i linguaggi specifici
CONTENUTI	1) <u>Positivismo, Naturalismo, Verismo</u>: caratteri generali G. Verga: <i>vita, pensiero</i> Da Vita dei Campi: "Rosso Malpelo" da Novelle rustiche: "La roba" Il ciclo dei Vinti: - <i>I Malavoglia</i>: Trama 2) <u>L'Età del Decadentismo</u> - Il Decadentismo - Giovanni Pascoli: <i>vita, poetica</i>. Il Fanciullino: caratteri generali. Myricae: caratteri generali: da Myricae: "Temporale", "Novembre", "X Agosto". - Gabriele D'Annunzio: <i>vita, poetica</i>. Il Piacere, struttura complessiva del romanzo Le Laudi: struttura e composizione dell'opera. da Alcyone: "La pioggia nel pineto". 3) <u>Il romanzo del primo '900 : Luigi Pirandello</u> - Luigi Pirandello: <i>vita</i> - <i>La poetica dell'umorismo</i> da L'umorismo: "Avvertimento e sentimento del contrario" (<i>La vecchia imbellettata</i>) da le Novelle per un anno: - "L'uomo dal fiore in bocca"; - <i>Il Fu Mattia Pascal</i>, struttura complessiva del romanzo - <i>Da Il fu Mattia Pascal</i>, Capitolo 9° (<i>Un po' di nebbia</i>) 4) <u>La poesia italiana tra le due guerre</u> - Futurismo: caratteri generali - Ermetismo: caratteri generali

	- Giuseppe Ungaretti: la vita, la poetica. da <i>L'allegria</i>: "Veglia", "Soldati", "Mattina" <i>Dal Dolore</i>: Non gridate più - Salvatore Quasimodo: Vita Da <i>Giorno dopo giorno</i> "Alle fronde dei salici" "Uomo del mio tempo" Cittadinanza e Costituzione: ➤ Il Presidente della Repubblica ➤ Il Parlamento della Repubblica ➤ La Magistratura ➤ Il Governo
METODO	Lezione frontale e lezione partecipata
MEZZI	Libro di testo, dispense e appunti prodotti dall'insegnante. Link per video lezioni reperibili in rete
VERIFICA E VALUTAZIONE	Colloqui individuali in classe che in video conferenza. Discussione con la partecipazione di tutta la classe. Prove strutturate. Analisi e commenti letterari di testi. Analisi del testo. Tema tradizionale. Tipologie Esami di Stato. Per la valutazione formativa si è tenuto conto, non solo dei risultati delle verifiche, ma anche della restituzione dei lavori e dei interventi personali, della loro qualità e originalità, oltre che dei progressi rispetto alla situazione di partenza; della partecipazione al lavoro scolastico, della capacità di organizzare lo studio, degli obiettivi cognitivi e comportamentali fissati, dei progressi manifestati interminidiconoscenza e abilità.

DISCIPLINA	STORIA
DOCENTE	SANACORE ROSARIA
LIBRO DI TESTO	PAOLO DI SACCO MEMORIA E FUTURO – Dal Novecento al mondo attuale vol. 3 SEI
OBIETTIVI DISCIPLINARI PROGRAMMATI in termini di	Conoscenze • Conoscere eventi storici dell'età contemporanea Competenze • Collocare gli eventi studiati secondo corrette coordinate spazio-temporali • Orientarsi e saper operare confronti tra i diversi fenomeni storici • Usare in maniera appropriata il lessico e le categorie proprie della disciplina • Rielaborare i temi trattati in modo articolato e attento alle loro relazioni, sviluppando un'adeguata autonomia di pensiero
CONTENUTI	- Il tempo della bella Epoque - Taylorismo e Fordismo rivoluzionano la produzione industriale - L'Italia di Giolitti - Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914 - La Prima guerra mondiale - Un bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente - La rivoluzione russa

	- Il difficile dopoguerra in Europa - La Germania di Weimar - L'URSS di Stalin - Il fascismo - La crisi del 1929 e il New Deal - La Germania di Hitler - La seconda guerra mondiale - Due tragedie: la shoah e l'olocausto nucleare Cittadinanza e Costituzione: ➤ La divisione dei poteri
METODO	- lezione frontale ed omogenea di comprensione. - Metodo induttivo-deduttivo, ricerca, discussione, dibattito, problem-solving
MEZZI	Libro di testo, dispense e appunti prodotti dall'insegnante. Link per video lezioni reperibili in rete
VERIFICA E VALUTAZIONE	Verifica orale sugli argomenti man mano trattati. Discussioni guidate, valorizzazione della partecipazione e del dialogo interattivo

DISCIPLINA	MATEMATICA
DOCENTE	BUTERA GIUSEPPA MARIA
LIBRI DI TESTO	COLORI DELLA MATEMATICA EDIZIONE BIANCA VOLUME A Leonardo Sasso Ilaria Fragni - Dea scuola/Petrini
OBIETTIVI DISCIPLINARI PROGRAMMATI in termini di :	Conoscenze - Conoscere i vari tipi di funzione. - Saper determinare il campo di esistenza. - Saper determinare il limite di una funzione finito o infinito - Riconoscere una funzione continua in un punto o in un intervallo. - Saper determinare gli asintoti verticali e orizzontali di una funzione. - Saper determinare la derivata di una funzione. - Saper determinare i Massimi e i minimi di una funzione.
CONTENUTI	Concetto di funzione, classificazione delle funzioni. Campo di esistenza di funzioni intere, fratte, irrazionali intere; funzioni pari o dispari. Approccio intuitivo al concetto di limite. Limite finito ed infinito di una funzione in un punto. Limite di una funzione all'infinito. Semplici esercizi. Asintoti verticali e orizzontali. Funzioni continue in un punto e in un intervallo. Concetto di derivata. Derivata di funzioni elementari. Derivata di una somma, di un prodotto, di un quoziente. Applicazione in semplici esercizi. Criteri di ricerca del massimo e del minimo di funzioni algebriche intere.

METODO	Lezione frontale.
MEZZI	Il libro di testo, lavagna.
VERIFICA E VALUTAZIONE	Verifiche orali e scritte.

DISCIPLINA	SALA E VENDITA
DOCENTE	LA ROSA GIUSEPPE SALVATORE
LIBRO DI TESTO	SALA E VENDITA PER CUCINA “PLAN EDIZIONI”
OBIETTIVI DISCIPLINARI PROGRAMMATI IN TERMINI DI	Conoscenze: Gli alunni hanno dimostrato buone conoscenze per gli argomenti trattati. Tuttavia Essi hanno potuto acquisire abilità e competenze sul punto di vista pratico. Competenze: Gli alunni sanno stilare un contratto per un evento speciale; Sanno usare la cucina di sala; Sanno usare gli attrezzi del Barman; Sanno usare gli attrezzi del Sommelier e inoltre, sanno effettuare la decantazione, degustazione e abbinamento dei vari tipi vini alle diverse pietanze; Sanno effettuare il calcolo del Food Cost e del Drink Cost; Sanno effettuare il taglio dei vari tipi di formaggi e abbinarli ai vari tipi di frutta, ortaggi, miele e vini; Sanno spillare correttamente la Birra.
CONTENUTI	Modulo 1. Il ristorante e i suoi reparti. Classificazione con le stelle. La brigata di Sala-Ristorante. I Metodi di Servizi. Modulo 2. Qualità e ristorazione. Modulo 3. Il menù. Modulo 4. La preparazione e la vendita di un evento speciale. La pianificazione del lavoro. Modulo 5. L’evoluzione storica della cucina di sala. Modulo 6. Il vino novello: U.D 1. La produzione del vino novello con macerazione carbonica; U.D 2. La cantina. Come si classificano i vini. Disciplinare di produzione. Modulo 7. I vini speciali: U.D 1. I vini speciali; U.D 2. Le fasi di produzione dello Champagne e Spumante con metodo Champenois o Classico, il servizio; U.D 3. Le fasi di produzione dello Spumante con metodo Charmat o Martinotti. Il servizio.
CONTENUTI	Modulo 8. Il Bar: U.D 1. Il Bar. Le sue aree di lavoro e la brigata; U.D 2. I Cocktails: Definizione, Composizione e Classificazione; U.D 3. Il Calcolo del Drink Cost. Modulo 9. La produzione del formaggio. Classificazione e abbinamento con miele, frutta e vino. Modulo 10. La birra. La storia. Classificazione.
METODO	Lezione frontale e commento sui vari argomenti trattati in classe. Attività di recupero e approfondimento.
MEZZI	Libro di testo in adozione. Dispense fornite dal docente. Lezioni in CDR e DVD con PC in classe e su You tube
VERIFICHE E VALUTAZIONI	Le verifiche svolte in classe sono state in modalità orale e scritte per l’intero anno scolastico. Le valutazioni degli alunni sono state fatte sulla base delle verifiche orali e scritte.

DISCIPLINA	Laboratorio Di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina
DOCENTE	Prof. Enrico Callari
LIBRO DI TESTO	Smart Chef secondo biennio e quinto anno “Giovanni Salviani” HOEPLI
OBIETTIVI DISCIPLINARI RAGGIUNTI in termini di :	Acquisire i contenuti minimi della disciplina, le esperienze e conoscenze trasmesse nel quinquennio. Conoscere l'organizzazione dell'azienda nei suoi principali aspetti e orientarsi tra i vari settori che la caratterizzano, consapevole del ruolo e dei rapporti con il mercato della ristorazione. Saper effettuare collegamenti tra tutte le micro lezioni. Conoscere l'igiene professionale nonché le condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro; Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari. Operare nel rispetto del piano di HACCP. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
CONTENUTI	<u>I prodotti del territorio</u> • U.D. 1: Il territorio nei piatti • U.D.2: Storia della cucina • U.D.3: La ricetta: lo spartito del cuoco <u>la globalizzazione nella cucina dei localismi</u> • U.D.1: Prodotti tipici <u>Il cuoco e la qualità oggettiva e soggettiva</u> • U.D.1: Marchi di qualità • U.D.2: Laboratorio del gusto • U.D.3: Presentazione di un piatto <u>La sicurezza nel processo produttivo</u> • U.D.1: Sicurezza sul lavoro • U.D.2: Prevenzione degli infortuni • U.D.3: Principali attrezzature antincendio • U.D.4: Sicurezza alimentare: sistema HACCP • U.D.5: Contaminazioni

	• U.D.6: Metodi di cottura • U.D.6: metodi di conservazione • U.D.7: Intolleranze alimentari <u>L'arte del banqueting e del Catering</u> • U.D.1: Le tecniche di Catering • U.D.2: Un catering all inclusive: il Banqueting • U.D.3: Il menù
METODO	Lezione frontale Problem-solving Didattica laboratoriale Esercitazioni individuali Esercitazioni di gruppo D.A D. lezioni in video conferenza Somministrazione di test
MEZZI	Aula / computer Laboratorio
VERIFICA E VALUTAZIONE	Strumenti di verifica: colloqui; prove strutturate e semi-strutturate; relazioni su visite, esperienze lavorative, ecc.; risoluzione di casi specifici. La valutazione terrà conto degli obiettivi trasversali, quali la puntualità, l'impegno, la partecipazione e l'applicazione teorica/pratica.

DISCIPLINA	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
DOCENTE	IEVOLELLA STEFANIA FRANCESCA EMILIA
LIBRI DI TESTO	A. Machado
OBIETTIVI DISCIPLINARI PROGRAMMATI in termini di :	Conoscenze : Conoscono le cause di contaminazione biologica e le principali malattie alimentari trasmesse da microrganismi. Conoscono le cause di inquinamento alimentare, le possibili alternative, le misure preventive e le norme legislative per operare scelte consapevoli. Hanno acquisito informazioni utili al fine di mantenere l'organismo in stato di benessere Comprendono che la scienza degli alimenti offre l'opportunità di prevenire e curare diverse malattie Conoscono le diete alimentari fin dall'età scolare Comprendono l'importanza della prima colazione Comprendono che una buona educazione alimentare (con più frutta e ortaggi preferibilmente Bio) sin dallo svezzamento e un corretto stile di vita potrebbero aiutare a prevenire alcune delle malattie del terzo millennio (diabete ,obesità, malattie cardiovascolari, tumori ecc.) e che i fattori di rischio di tali malattie sono anche i contaminanti chimici e gli additivi chimici se introdotti in

	quantità eccessive. Competenze : Hanno acquisito un corretto comportamento nella manipolazione degli alimenti. Sanno operare scelte consapevoli. Riescono ad elaborare diete equilibrate in relazione alle condizioni fisiologiche e patologiche di un individuo
CONTENUTI	UDA N.1 Cibo e religioni, nuovi prodotti alimentari UDA N.2 La Dieta nelle diverse condizioni fisiologiche, Diete e stili alimentari UDA N.3 L'alimentazione nella ristorazione collettiva, La Dieta nelle malattie cardiovascolari UDA N.4 La Dieta nelle malattie metaboliche, la Dieta nelle malattie dell'apparato digerente UDA N.5 Allergie e intolleranze alimentari, Alimentazione e tumori, Disturbi Alimentari UDA N.6 Contaminazione fisico-chimica degli alimenti, contaminazione biologica degli alimenti UDA N.7 Additivi alimentari,coadiuvanti tecnologici, sistema HACCP e certificazioni di qualità
METODO	Lezione frontale,lezione partecipata, lavori individuali e di gruppo, partecipazioni a convegni e manifestazioni,ricerchebibliografiche,conversazioni guidate e questionari. Attività di recupero e di approfondimento.
MEZZI	Libro di testo/web,tabelle operative,fotocopie di materiali integrativi,riviste e testi specializzati del settore.
VERIFICA E VALUTAZIONE	Prove scritte, verifiche orali e test oggettivi.

DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DOCENTE	Aleo Anna Maria Calogera
LIBRO DI TESTO	Educare al movimento: Fiorini-Lovecchio-Coretti-Bocchi
OBIETTIVI	Conoscenze Riconoscere le diverse caratteristiche personali in ambito motorio e sportivo. Conoscere gli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica e sportiva specifici; conoscere e decodificare tabelle di allenamento con strumenti tecnologici e multimediali. Conoscere gli aspetti della comunicazione non verbale per migliorare l'espressività e l'efficacia delle relazioni interpersonali. Approfondire la conoscenza delle tecniche dei giochi e degli sport. Sviluppare le strategie tecnico tattiche dei giochi e degli sport. Padroneggiare terminologie, regolamento tecnico, fair-play e modelli organizzativi (tornei, feste sportive...). Conoscere i protocolli vigenti rispetto alla sicurezza e al primo soccorso degli specifici infortuni. Approfondire gli aspetti scientifici e sociali delle problematiche alimentari, delle dipendenze e dell'uso di sostanze illecite. Approfondire gli effetti positivi di uno stile di vita attivo per il benessere fisico e socio-relazionale. Competenze Gli alunni devono: Saper gestire le esperienze motorie e sportive e possedere le abilità dei principali giochi e sport, dimostrando competenze tecnico – tattiche, di rispettare le regole e il ruolo arbitrale. Praticare i valori del fair play, attivare relazioni positive rispettando le diversità e le caratteristiche personali nelle scelte strategiche per la realizzazione di un obiettivo comune. Saper utilizzare gli aspetti comunicativi del movimento Condurre uno stile di vita attivo praticando attività motorie funzionali al proprio benessere Applicare i principi fondamentali delle norme igieniche e di prevenzione per la sicurezza e la salute
CONTENUTI	Esercizi sugli adattamenti fisiologici (di resistenza- forza - velocità) Esercizi di mobilità articolare

	I principi dell'allenamento Cenni storici sugli sport e regolamenti Pratica della pallavolo; Pratica della pallacanestro; Pratica del calcio a 5; Ginnastica artistica e Atletica Le tecniche di primo soccorso e rianimazione. IL regime alimentare; Le dipendenze; Il doping nello sport; Anatomia e fisiologia relativi agli apparati: Scheletrico, Muscolare, Cardiocircolatorio e Respiratorio Conoscenza e approfondimento dei principali traumi tipici della pratica dell'attività sportiva
METODO	Lezione frontale (per la parte teorica). Metodologia mista: stile globale e stile analitico (per la parte pratica).
MEZZI	Grandi e piccoli attrezzi presenti in palestra e nei campi gioco esterni. Libro di testo Appunti forniti dal docente Materiali reperiti in internet Didattica a distanza: Video lezioni tramite piattaforma Google meet, Chat di gruppo, FAD registro elettronico.
VERIFICA E VALUTAZIONE	Per gli apprendimenti pratici: Test motori criteriali o normativi e prove pratiche. Per gli apprendimenti teorici: Verifiche orali (semplici domande o interventi spontanei durante lo svolgimento delle lezioni, tradizionali interrogazioni).

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

Le verifiche hanno inteso accertare le conoscenze e le competenze raggiunte dagli alunni e valutare l'efficacia dei metodi usati rispetto alla situazione della classe. Le verifiche, costanti e diversificate, sono state effettuate con:

- interrogazioni formali;
- domande informali durante la lezione;
- prove di laboratorio;
- prove scritte (prove strutturate e non, questionari, analisi del testo, componimenti, prove pratiche);
- prove di comprensione e rielaborazione in lingua straniera;
- esercitazione prima prova;
- esercitazione seconda prova scritta.

Tutte le prove sono state valutate secondo griglie prodotte dai dipartimenti con scala da 1 a 10. Nella valutazione finale i docenti hanno tenuto conto dei seguenti elementi:

- conoscenze dei contenuti;
- competenze acquisite;
- livello di approfondimento;

- interesse e partecipazione;
- impegno e buona volontà dimostrati;
- progressi compiuti rispetto al livello di partenza.

8.2 Criteri per l'attribuzione del voto di condotta

COMPORTAMENTO E RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO			
E' corretto nei rapporti con tutti. Rispetta gli altri ed i loro diritti nel riconoscimento delle differenze individuali. Non ha a suo carico né richiami, né provvedimenti disciplinari.			10
Rispetta ed è corretto nei rapporti con tutti. Rispetta gli altri ed i loro diritti nel riconoscimento delle differenze individuali. Riceve ogni tanto qualche invito all'attenzione.			9
E' abbastanza corretto nel rapporto con tutti, anche se talvolta riceve richiami verbali.			8
Sebbene si dimostri disponibile a migliorare, talvolta è scorretto nei rapporti e riceve richiami verbali e scritti. (note e/o ammonizioni)			7
E' scorretto e irrispettoso nei rapporti con gli altri. Riceve richiami verbali e scritti (note e ammonizioni) ed è stato sanzionato con una sospensione dalla partecipazione alla vita scolastica.			6
FREQUENZA			
GIORNI DI ASSENZA	ORE DI ASSENZA	ORE DI ASSENZA PER I NON AVVALENTI IRC	
≤ 20 giorni	≤ 106 ore	≤ 102 ore	10
≤ 25 giorni	107 – 132 ore	103 – 128 ore	9
≤ 30 giorni	133 – 158 ore	129 – 153 ore	8
≤ 35 giorni	159 – 185 ore	154 – 179 ore	7
≤ 35 giorni ma con note disciplinari o > 35 giorni	Oltre 185 ore	Oltre 179 ore	6
PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO			
Dimostra massima partecipazione e interesse per le attività didattiche. Collabora in modo propositivo. E' impegnato in attività scolastiche ed extrascolastiche. Collabora con i compagni e assume spesso ruolo di tutor tra pari.			10
Dimostra massime partecipazione e interesse per le attività didattiche.			9
Dimostra un livello discreto di interesse e partecipazione nelle attività didattiche.			8
Si dimostra passivo e non collaborativo nelle attività didattiche.			7
Non dimostra alcun interesse per le attività didattiche alle quali tende a non partecipare arrecando disturbo durante le lezioni.			6
Media aritmetica (Somma di tutti i punteggi diviso 3)			
VOTO DI CONDOTTA 5			
L'alunno si è reso responsabile di atteggiamenti e comportamenti che hanno richiesto interventi di natura sanzionatoria comportante l'allontanamento dall'Istituto per un periodo superiore ai 15 giorni in violazione delle norme stabilite dal Regolamento di Istituto. Successivamente all'irrogazione della sanzione, lo studente NON ha mostrato segni apprezzabili e concreti di modifica del suo comportamento.			

8.3 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Secondo l'articolo 11 dell'O.M. n. 67 del 31/03/2025 "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

Tabella attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

I criteri di assegnazione del credito in sede di scrutinio finale, saranno i seguenti: 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. L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017, introdotto dall'art. 1, co. 1, lettera d), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

Per valutazione dei crediti si fa riferimento :

- Giudizio di distinto o ottimo in religione cattolica;
- Attestati di partecipazione ad attività complementari e/o crediti formativi esterni.
- Partecipazione ad attività pomeridiane organizzate dalla scuola (durante l'anno scolastico in corso), certificate da una valutazione finale e che evidenzino un impegno significativo da parte dello studente .
- Esperienze significative acquisite al di fuori della scuola (nel periodo estivo antecedente l'anno scolastico in corso e/o durante il suddetto anno scolastico) dalle quali derivino competenze coerenti con il corso di studi e/o di significativo valore culturale e formativo, che verranno opportunamente valutate da ogni singolo consiglio di classe.

9. INDICAZIONI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

La seconda prova scritta negli istituti professionali di nuovo ordinamento è disciplinata dall'articolo 20 comma 3 e 5 dell'O.M. n. 67 del 31/03/2025 che vengono qui di seguito riportati:

3.Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la “cornice nazionale generale di riferimento” che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

5.La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto:

A. Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.

B. Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario (“classi parallele”), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

9.1 Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali. La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze
1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità. 2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati efficienza aziendale e sostenibilità ambientale. 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy. 4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione. 5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione. 6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale. 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali. 8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.
Obiettivi della prova

Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico – culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

10. ESAME DEI CANDIDATI CON DISABILITA' DSA E ALTRI BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

10.1 Esame dei candidati con disabilità'

Per gli studenti con disabilità presenti nella classe, si applicherà quanto disposto dall'art. 24 comma 1 dell'O.M. n. 67 del 31/03/2025:

1. Gli studenti con disabilità sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3. Il consiglio di classe stabilisce la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI).

10.2 Esame dei candidati con DSA e con altri bisogni educativi speciali

Per gli studenti con DSA e bisogni educativi speciali presenti nella classe si applicherà quanto disposto dall'articolo 25 comma 1 e 6 dell'OM. n. 67 del 31/03/2025:

1. Gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3, sulla base del piano didattico personalizzato (PDP)

6. Per le situazioni di studenti con altri bisogni educativi speciali, formalmente individuate dal consiglio di classe, il consiglio di classe trasmette alla commissione/classe l'eventuale piano didattico personalizzato. Per tali studenti non è prevista alcuna misura dispensativa in sede di esame, mentre è assicurato l'utilizzo degli strumenti compensativi già previsti per le verifiche in corso d'anno o che comunque siano ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame senza che venga pregiudicata la validità delle prove scritte. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

11. GRIGLIE DI VALUTAZIONE

		GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA A																	
INDICATORI		DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA A																PUN	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna: lunghezza, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione		Consegne e vincoli scarsamente rispettati Consegne e vincoli adeguatamente rispettati Consegne e vincoli pienamente rispettati																1-2 3-4 5-6	
Capacità di comprendere il testo		Comprensione quasi del tutto errata o parziale Comprensione parziale con qualche imprecisione Comprensione globale corretta ma non approfondita Comprensione approfondita e completa																1-2 3-6 7-8 9-12	
Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica		Analisi errata o incompleta degli aspetti contenutistici e formali, molte imprecisioni Analisi sufficientemente corretta e adeguata con alcune imprecisioni Analisi completa, coerente e precisa																1-4 5-6 7-10	
Interpretazione del testo		Interpretazione quasi del tutto errata Interpretazione e contestualizzazione complessivamente parziali e imprecise Interpretazione e contestualizzazione sostanzialmente corrette Interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti Culturali																1-3 4-5 6-7 8-12	
INDICATORI		DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA																PUNTI	
Capacità di ideare e organizzare un testo		Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia Organizzazione degli argomenti inaguedata e/o disomogenea Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti																1-5 6-9 10-11 12-16	
Coesione e coerenza testuale		Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi																1-5 6-9 10-11 12-16	
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale		Gravi e diffusi errori formali, in adeguatezza del repertorio lessicale Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura.																1-3 4-6 7-8 9-12	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici		Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni; giudizi critici non presenti Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici. Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici.																1-5 6-9 10-11 12-16	
Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100

Punteggio attribuito	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
---------------------------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

			GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA B																	
INDICATORI			DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA B																PUNTI	
Capacità di individuare tesi e argomentazioni			Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni															1-4		
			Individuazione parziale di tesi e argomentazioni															5-9		
			Adeguata individuazione degli elementi fondamentali del testo Argomentativo															10-11		
			Individuazione di tesi e argomentazioni completa, corretta e approfondita															12-16		
Organizzazione del ragionamento e uso dei connettivi			Articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi															1-2		
			Articolazione del ragionamento non sempre efficace, alcuni connettivi inadeguati															3-6		
			Ragionamento articolato con utilizzo adeguato dei connettivi															7-8		
			Argomentazione efficace con organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo di connettivi diversificati e appropriati															9-12		
Utilizzo di riferimenti culturali congruenti a sostegno della tesi			Riferimenti culturali errati e non congruenti per sostenere la tesi															1-3		
			Riferimenti culturali a sostegno della tesi parzialmente congruenti															4-5		
			Riferimenti culturali adeguati e congruenti a sostegno della tesi															6-7		
			Ricchezza di riferimenti culturali a sostegno della tesi.															8-12		
INDICATORI			DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA																PUNTI	
Capacità di ideare e organizzare un testo			Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia															1-5		
			Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea															6-9		
			Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo															10-11		
			Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti.															12-16		
Coesione e coerenza testuale			Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati															1-5		
			Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali															6-9		
			Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi															10-11		
			Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi.															12-16		
Correttezza grammaticale, uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale			Gravi e diffuse errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale															1-3		
			Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato															4-6		
			Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata															7-8		
			Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura.															9-12		
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici			Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni; giudizi critici non presenti.															1-5		
			Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti															6-9		
			Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici															10-11		
			Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici															12-16		
Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100	
Punteggio attribuito	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	

40

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER STUDENTI CON OBIETTIVI MINIMI TIPOLOGIA B

INDICATORI	DESCRIPTORI	PUNTI
Comprensione della tesi e delle argomentazioni	Fa fatica a capire la tesi e le argomentazioni	1-4
	Riconosce alcuni elementi ma con difficoltà	5-9
	Comprende la tesi principale e alcune argomentazioni	10-11
	Comprende bene la tesi e sa spiegare le argomentazioni essenziali	12-16
Organizzazione del testo e uso dei connettivi	Il discorso è poco chiaro, mancano collegamenti logici	1-2
	Il ragionamento ha qualche passaggio confuso, con pochi connettivi	3-6
	Il testo è ben organizzato con connettivi semplici ma corretti	7-8
	Il testo è chiaro, con connettivi ben usati e vari	9-12
Utilizzo di riferimenti culturali	Nessun riferimento culturale o non corretto	1-3
	Alcuni riferimenti, ma non sempre pertinenti	4-5
	I riferimenti sono adeguati e pertinenti	6-7
	Usa più riferimenti culturali in modo efficace	8-12
Ideazione e organizzazione del testo	Il testo è poco chiaro e disorganizzato	1-5
	Organizzazione migliorabile, con qualche incoerenza	6-9
	Il testo ha una struttura logica e un'idea centrale chiara	10-11
	Il testo è ben costruito, con argomenti esposti con ordine	12-16
Coesione e coerenza del testo	Il testo è frammentato e poco chiaro	1-5
	Ci sono alcune imprecisioni nei collegamenti logici	6-9
	Il testo è coeso e usa bene i connettivi	10-11
	Il testo è scorrevole e ben collegato	12-16
Ampiezza delle conoscenze e giudizio critico	Conoscenze minime, senza opinioni personali	1-5
	Alcune conoscenze ma giudizi critici deboli	6-9
	Conoscenze adeguate con opinioni personali corrette	10-11
	Conoscenze buone, con giudizi ben motivati	12-16

****Conversione punteggio finale****

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
Punteggio in 20esimi	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Punteggio in 15esimi	1,5	2	3	4	4,5	5	6	7	7,5	8	9	10	10,5	11	12	13	13,5	14	15
Punteggio in decimi	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5	9	9,5	10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER STUDENTI CON OBIETTIVI MINIMI TIPOLOGIA C

INDICATORI	DESCRIPTORI SEMPLIFICATI	PUNTI
Pertinenza rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegna disattesa	1-4
	Elaborato parzialmente pertinente alla traccia, titolo inadeguato	5-9
	Elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente	10-11
	Efficace sviluppo della traccia, con eventuale titolo e parafrasi coerenti	12-16
Capacità espositive	Il discorso è poco chiaro, mancano collegamenti logici	1-2
	Il ragionamento ha qualche passaggio confuso, con pochi connettivi	3-6
	Il testo è ben organizzato con connettivi semplici ma corretti	7-8

	Il testo è chiaro, con connettivi ben usati e vari	9-12
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali prevalentemente errati e non pertinenti	1-3
	Conoscenze e riferimenti culturali parzialmente corretti	4-5
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti	6-7
	Ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali e di conoscenze personali di riflessione e collegamenti interdisciplinari	8-12
Ideazione e organizzazione del testo	Il testo è poco chiaro e disorganizzato	1-5
	Organizzazione migliorabile, con qualche incoerenza	6-9
	Il testo ha una struttura logica e un'idea centrale chiara	10-11
	Il testo è ben costruito, con argomenti esposti con ordine	12-16
Coesione e coerenza del testo	Il testo è frammentato e poco chiaro	1-5
	Ci sono alcune imprecisioni nei collegamenti logici	6-9
	Il testo è coeso e usa bene i connettivi	10-11
	Il testo è scorrevole e ben collegato	12-16
Ampiezza delle conoscenze e giudizio critico	Conoscenze minime, senza opinioni personali	1-5
	Alcune conoscenze ma giudizi critici deboli	6-9
	Conoscenze adeguate con opinioni personali corrette	10-11
	Conoscenze buone, con giudizi ben motivati	12-16

****Conversione punteggio finale****

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
Punteggio in 20esimi	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Punteggio in 15esimi	1,5	2	3	4	4,5	5	6	7	7,5	8	9	10	10,5	11	12	13	13,5	14	15
Punteggio in decimi	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5	9	9,5	10

11.2 Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi per la seconda prova scritta

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	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	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

11.3 Griglia di valutazione del colloquio

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50
	IV	È in grado di formulare, articolare, argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto e ostentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico settoriale, vario e articolato	2
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo guidato	1
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50
Punteggio totale della prova			

Componenti del Consiglio di Classe VB alb.:

Ruolo/Disciplina	Cognome/Nome	
Docente di Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Toscano Carmelina	Carmelina Toscano
Docente di Matematica	Butera Giuseppa Maria	Butera Giuseppa Maria
Docente di Scienze Motorie e Sportive	Aleo Anna maria Calogera	Aleo Anna Maria Calogera
Docente di Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici-Settore Sala Bar	La Rosa Giuseppe Salvatore	La Rosa Giuseppe Salvatore
Docente di Lingua e Letteratura Italiana e Storia	Sanacore Rosaria	Rosario Sanacore
Docente di Religione	Buzzi Carmen Lara	Buzzi Carmen Lara
Docente di Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina - (coordinatore della classe)	Callari Enrico	Callari Enrico
Docente di Francese	Giarratana Lucia	Lucia Giarratana
Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Ievolella Stefania Francesca Emilia	Ievolella Stefania Francesca Emilia
Docente di Lingua Inglese	Zito Maria Loredana	Zito Maria Loredana
Docente di Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	Sangiovanni Marianna	Sangiovanni Marianna
Docente di sostegno	Di Cristina Rosalba Anna	Di Cristina Rosalba Anna
Docente di sostegno	Butera Rita Maria Catena	Butera Rita Maria Catena
Rappresentante dei genitori	Mazzapica Palma	Mazzapica Palma
Rappresentante dei genitori	Messina Grazia	Messina Grazia
Rappresentante degli alunni	Amedeo Alessandro	
Rappresentante degli alunni	Di Martino Noemi	Di Martino Noemi

Il coordinatore
Prof. Callari Enrico

Callari Enrico



La Dirigente Scolastica
D.ssa Adriana Quattrocchi

Adriana Quattrocchi