



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“FEDERICO II DI SVEVIA”

Sede centrale Via Polibio 59 - 96100 Siracusa ☎ 0931 417665 📠 0931 797272
C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007



ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(art. 17, comma 1, del D.lgs. 62/2017)

CLASSE QUINTA SEZ. C
Indirizzo ENOGASTRONOMIA

Coordinatore Prof. GIUSEPPE GARRO

DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Carmela Accardo

SOMMARIO

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO _____	3
LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO _____	4
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE _____	6
<i>Composizione della classe nell'anno scolastico 2022-2023 e nel triennio</i> _____	7
<i>Variazioni del Consiglio di classe nel triennio</i> _____	9
CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO _____	10
<i>Attribuzione del credito scolastico</i> _____	11
<i>Tabella di cui all'allegato A ai sensi del D. lgs. 62/2017</i> _____	11
<i>Credito scolastico III e IV anno</i> _____	12
LE PROVE D'ESAME _____	13
<i>Simulazioni di prove d'esame somministrate alla classe</i> _____	16
CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI _____	17
• LINGUA E LETTERATURA ITALIANA _____	17
• STORIA _____	19
• LINGUA INGLESE _____	21
• MATEMATICA _____	23
• LINGUA FRANCESE _____	26
• SCIENZE MOTORIE _____	28
• LABORATORIO SALA E VENDITA _____	30
• LABORATORIO CUCINA _____	34
• DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE _____	38
• RELIGIONE CATTOLICA _____	41
INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA _____	43
PCTO NEL TRIENNIO _____	46
ALLEGATI _____	49
<i>Allegato 1: Relazione candidato con DSA</i> _____	50
<i>Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico</i> _____	51
<i>Allegato 3: Griglie di valutazione della prima prova scritta</i> _____	54
<i>Allegato 4: Griglia di valutazione della seconda prova scritta</i> _____	Errore. Il segnalibro non è definito.
<i>Allegato 5: Griglia di valutazione del colloquio orale</i> _____	65
<i>Allegato 5: Simulazioni delle prove d'esame</i> _____	67

Il presente documento è composto da n. 78 pagine

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

L' I.P.S.A.R. "FEDERICO II DI SVEVIA" di Siracusa, articolato nelle sue diverse specializzazioni, collocandosi nel cuore di un'area a vocazione eminentemente turistica, svolge la propria opera formativa con l'intento di rispondere alle esigenze di ruoli imprenditoriali e maestranze molto qualificate.

I docenti e gli studenti del "Federico II di Svevia", uniti da uno spirito di appartenenza alla stessa comunità scolastica e consapevoli che **la centralità di qualsiasi progetto educativo risieda nelle persone**, hanno saputo fare della propria istituzione un luogo di una formazione umana, culturale e professionale imprescindibile dal territorio in cui opera.

La Vision dell'I.P.S.A.R. "FEDERICO II DI SVEVIA" è "Cambiamento e Collaborazione" il che significa:

- Generare un forte senso di appartenenza nell'utenza e riacquistare il proprio ruolo nello sviluppo armonico della società.
- Attuare percorsi di innovazione didattico-digitale.
- Coinvolgere tutti nel potenziamento di una struttura sempre più efficiente e razionale.
- Creare una intelligente integrazione ed interazione con un territorio ricco di storia, arte e cultura.

La Mission è: accogliere, formare, orientare tra esperienza ed innovazione.

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

Il PECuP, di cui all'Allegato A del d.lgs. 61/2017, richiama i punti cardine dell'identità dell'istruzione professionale e della sua vocazione educativa che intende offrire ai propri studenti percorsi che integrino, in modo armonico, competenze chiave di cittadinanza con competenze scientifiche, tecniche e operative, costitutive di figure professionali di livello intermedio.

Esso è finalizzato a:

- a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di: utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; comunicare in almeno due lingue straniere; reperire ed elaborare dati

relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Coordinatore: Prof. Giuseppe Garro

Descrizione della classe

La Classe è composta da Alunni provenienti da quella precedente ed il loro numero si compone di 11 Alunni di cui 3 Femmine e 8 Maschi di cui uno DSA

Grado di coinvolgimento

Il grado di apprendimento della Classe non è stato sempre adeguato e spesso nonostante i notevoli sforzi da parte dei Docenti si sono riscontrate difficoltà per interessare gli Alunni con notevoli sforzi di coinvolgimento.

Partecipazione al dialogo educativo

Non sempre gli Alunni sono riusciti ad approfondire gli argomenti delle varie discipline e nonostante si trovino alla fine del percorso di studi, alcuni, mancano di un metodo di studio adeguato. Per gli alunni in esame, la preparazione è stata negativamente influenzata dal periodo di pandemia, che ha determinato disagio e scarsa propensione a doversi adeguare alla didattica a distanza a causa dei modesti mezzi che avevano a disposizione e per una didattica a cui non erano abituati .

Comportamento e frequenza

Non sempre la Classe è riuscita ad accettare le regole anche se nel complesso il comportamento è stato sufficientemente corretto. La frequenza è stata scarsa e per alcuni discontinua.

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023 E NEL TRIENNIO

Nota su elenco alunni

Tenuto conto delle indicazioni fornite dal Garante della privacy in riferimento al Documento del 15 maggio (Allegato 1 della Nota prot. 10719 del 21 marzo 2017), vengono approntate due versioni del presente documento, una delle quali predisposta appositamente per la Commissione e completa che sarà disponibile per il Presidente e per i Commissari d'esame.

Pertanto la versione del documento pubblicata on line non contiene i nominativi dei candidati.

N°	Alunna/o	Provenienza
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

Classe	2020-2021	2021-2022	2022-2023
Studenti della classe	19	15	11
Studenti inseriti	****	***	***
Sospensione del giudizio finale	****	6	
Promossi scrutinio finale	16	11	
Non promossi	3	4	
Studenti provenienti da altro istituto	NO	NO	NO
Ritirati	***	***	***
Trasferiti in altra sezione o altra scuola	Nessuno	Nessuno	Nessuno

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Discipline curriculari	Ore di Lezione	Docenti a.s. 2022/2023	Docenti a.s. 2021/2022	Docenti a.s. 2020/2021
Italiano	4	Condorelli Carmela	Condorelli Carmela	Condorelli Carmela
Storia	2	Condorelli Carmela	Pirozzi Giuseppina Pagliarello Paolo	Palena Maria
Inglese	2	Lutri Luisa	Lutri Luisa	Lutri Luisa Testaferrata Viviana
Matematica	3	Di Maria Valeria	Di Maria Valeria	Cassarino Andrea
Francese	3	Frasca Francesca Romano Rosa	Romano Rosa	Facchiano Martine
Scienze motorie	2	Emanuele Gianmarco	Cavarra Valentina Cortese Paola Ferraro Carmela	Cortese Paola
Laboratorio ACCOGLIENZA/ENO/P AST/SALA/	7 2	Fichera Giovanni Inturrisi Noemi	Fichera Giovanni Inturrisi Noemi Miraglia Andrea	Calascibetta Giuseppe
Scienza e Cultura dell'alimentazione	4	Di Pietro Aldo	Di Pietro Aldo	Di Pietro Aldo
Diritto e Tecniche amministrative	4	Garro Giuseppe	Garro Giuseppe	Garro Giuseppe
Religione	1	Cavallaro Alessandra	Campisi Carmelo	Mauceri Katia Uccello Marialuisa
Educazione Civica	1	Condorelli Carmela	Garro Giuseppe	Zappulla Concetta
Sostegno	18	*****	Digrandi Giancarlo	Digrandi Giancarlo

CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

La corrispondenza tra voto e livello raggiunto fa riferimento alla tabella riportata nel PTOF.

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il voto esprime la valutazione e, in conformità dell'art. 1 D.lgs. n. 62 del 13 aprile 2017, deve compendiare: a) il processo pedagogico formativo e b) il raggiungimento dei risultati di apprendimento. Quello della valutazione è dunque il momento in cui si verificano il conseguimento dei risultati e il processo di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo ma al contempo sull'efficacia dell'azione didattica.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, l'art. 1 comma 2 recita *“La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87, n. 88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa”*.

Per la formulazione della valutazione finale degli alunni il Consiglio di classe esamina:

- il livello raggiunto in ciascuna disciplina
- la condotta
- il grado di conseguimento degli obiettivi educativi con particolare riguardo a:
 - senso di responsabilità
 - capacità di relazione
 - regolarità della frequenza
- rilievi annotati sul registro di classe.

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Nell'attribuzione del credito scolastico si devono tenere in conto anche i seguenti punti:

- l'assiduità nella frequenza scolastica (massimo 15 gg di assenze);
- l'interesse e l'impegno mostrati nella partecipazione al dialogo educativo, alle attività complementari ed integrative e all'insegnamento della religione cattolica (O.M. 90/2001);
- gli eventuali crediti formativi, riconosciuti dal Consiglio di classe, fra le attività, previste dal D.M. n. 49 del 24.02.2000, debitamente certificate.

Sulla base di quanto esposto, il Collegio docenti ha stabilito che in sede di scrutinio finale, nell'attribuzione del credito scolastico verranno adottati i seguenti criteri:

- se l'alunno ha superato il tetto massimo di assenza pari a 30 giorni/anno, nel determinare il quale concorrono anche le ore dei permessi di entrata in ritardo e di uscita anticipata, gli verrà automaticamente assegnato il punteggio minimo del credito previsto dalla banda di oscillazione della media dei suoi voti;
- se la media M dei voti è inferiore a M,5 (es. 6,2 o 7,4...) per accedere al massimo punteggio, previsto nella banda di oscillazione, è necessario che l'alunno soddisfi almeno 2 dei tre parametri suddetti;
- se la media M dei voti è uguale o superiore a M,5 (es. 6,5 o 7,7) per accedere al massimo punteggio, previsto nella banda di oscillazione, è sufficiente che l'alunno soddisfi almeno 1 dei tre parametri suddetti.

Il punteggio massimo previsto nella banda di oscillazione non sarà in ogni caso attribuito in presenza di provvedimenti disciplinari per fatti gravi.

Non è possibile attribuire punti oltre quelli indicati nella banda di oscillazione.

TABELLA DI CUI ALL'ALLEGATO A AI SENSI DEL D. LGS. 62/2017

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
M < 6	-----	-----	7-8
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

LE PROVE D'ESAME

Per quanto concerne le prove d'esame, il Consiglio di classe ha fatto riferimento alla O.M. n. 45 del 09-03-2023 che disciplina lo svolgimento degli Esami di Stato per l'anno scolastico 2022-2023.

Articolo 19

Italiano (Prima prova scritta)

Tipologia A - Analisi ed interpretazione di un Testo letterario: Giovanni Pascoli : Patria

Tipologia B - Analisi e produzione di un testo argomentativo: Selena Pellegrini : Il Marketing del made in Italy

Tipologia C: - Gabriella Turnaturi: Tradimenti. L'imprevedibilità nelle relazioni umane

1. Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Articolo 20

Scienza e cultura dell'Alimentazione (Seconda prova scritta)

L'equilibrio alimentare

Comma 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.**

Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale

d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 6 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati. 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 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.

In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

Articolo 22

(Colloquio)

1. 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 o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.
2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:
 - a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
 - b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
 - c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni 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.**
 4. La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.
 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.
-
10. La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME SOMMINISTRATE ALLA CLASSE

PRIMA PROVA SCRITTA “Lingua e letteratura italiana”

Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate le verifiche scritte su tutte le tipologie previste all'Esame di Stato e una simulazione, della durata di sei ore, in data 17/04/2023

SECONDA PROVA SCRITTA “18/04/2023.”**COLLOQUIO ORALE**

È stata effettuata una simulazione del colloquio orale in data 28/04/2023 .

Sono state elaborate le griglie di valutazione:

- per la prima prova scritta, secondo quanto previsto dal D.M. n. 1095 del 21-11-2019;
- per la seconda prova scritta, secondo quanto previsto dal D.M. n. 164 del 15-06-2022;
- per la prova orale, secondo quanto previsto dall'O.M. n. 45 del 09-03-2023.

Le griglie di valutazione e le prove di simulazione delle prove scritte vengono allegate al presente Documento.

CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: PROF.SSA CONDORELLI CARMELA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Letteratura Viva – vol. 3

Dall'Età del Positivismo alla Letteratura Contemporanea, M. Sambugare e G. Salà, La Nuova Italia

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2021-2022:

132

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

83

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale; Interventi personalizzati; Lavori individuali guidati; Attività di didattica a distanza

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Dialogo educativo e formativo; Attività di recupero; Pausa didattica; Interrogazioni programmate

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo; Schede di lavoro; Testi integrativi al libro di testo; Piattaforma di classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche scritte e orali; Prove strutturate a risposte aperte; Restituzione degli elaborati assegnati; Simulazioni Esami di Stato

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Conoscenza del contesto storico, culturale e ideologico del secondo Ottocento e del Novecento
- Caratteri fondamentali del Realismo, Naturalismo, Verismo, Decadentismo e Futurismo
- Autori e testi fondamentali del periodo studiato
- Significative produzioni letterarie

ABILITÀ

17

- Orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria e artistica italiana
- Contestualizzare i fenomeni letterari e alcune espressioni artistiche
- Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di un testo letterario
- Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano

COMPETENZE

- Padroneggiare la lingua italiana
- Orientarsi fra testi e autori fondamentali della letteratura italiana
- Cogliere la dimensione storica della letteratura
- Acquisire un metodo per l'inquadramento e l'approfondimento di un genere letterario in rapporto all'epoca, al contesto culturale e alle opere più significative

CONTENUTI

U.D.A. 1

Sett. Ott. Nov.- **L'Età del Positivismo: Il Naturalismo e il Verismo**

- Il Positivismo e la sua diffusione
- Dal Realismo al Naturalismo
- Il Verismo

Giovanni Verga e "il mondo dei vinti"

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- "I Malavoglia": Prefazione; La famiglia Malavoglia
- "Mastro Don Gesualdo": La morte di Gesualdo

U.D.A. 2

Dic. Gen. Feb.- **Simbolismo, Estetismo, Decadentismo**

- Il superamento del Positivismo
- Il Simbolismo
- L'estetismo
- Il Decadentismo

Giovanni Pascoli e il poeta fanciullino

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- "Myricae": X Agosto
- "Il fanciullino": È dentro di noi un fanciullino
- "Canti di Castelvecchio": Struttura dell'opera

Gabriele D'Annunzio esteta e superuomo

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- D'Annunzio e l'impresa di Fiume
- "Il Piacere": Il ritratto di un esteta
- La pioggia nel pineto

U.D.A. 3**Mar. Apr. Mag. Giu. - I poeti e la guerra****Giuseppe Ungaretti**

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- “L’ Allegria”: contenuti e struttura
- Lettura e analisi dei seguenti testi: Veglia; Sono una creatura; San Martino del Carso; Allegria di naufragi; Soldati; Non gridate più

Luigi Pirandello e la crisi dell’individuo

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica
- I romanzi: Il fu Mattia Pascal- La Premessa
- “L’ Umorismo”: Il sentimento del contrario
- “ Sei personaggi in cerca d’autore”: Struttura dell’opera
- “ Novelle per un anno”: Il treno ha fischiato; La carriola;

La Letteratura del Primo Novecento in Italia**Primo Levi**

La vita, il pensiero e la poetica (contenuti essenziali)

- “ Se questo è un uomo”: Trama e struttura dell’opera
- “ Se questo è un uomo”: Considerate se questo è un uomo; I salvati e i sommersi

MATERIA: STORIA

DOCENTE: CONDORELLI CARMELA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

MEMORIA E FUTURO , VOL. 3 DAL NOVECENTO AL MONDO ATTUALE PAOLO DI SACCO ,EDIZIONE SEI

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL’ANNO SCOLASTICO 2021-2022:

66

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

38

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

19

Lezione frontale, lezione multimediale, lettura e analisi di testi e fonti storiografiche, interventi personalizzati, lavori individuali guidati, attività didattica a distanza.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Dialogo educativo e formativo, attività di recupero, pausa didattica, interrogazioni programmate.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo e non, mappe concettuali, schede di lavoro, piattaforma classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritte, (anche attraverso classroom), prove strutturate a risposta aperta, dibattiti costruttivi in classe.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- La Belle Epoque
- L'età di Giolitti
- L'Europa verso la guerra
- La Prima guerra mondiale
- Il Primo dopoguerra
- L'età dei totalitarismi
- La Rivoluzione russa e lo stalinismo
- Il fascismo: la nascita del movimento fascista e Mussolini al potere
- La crisi del '29
- Il nazismo: La Germania di Hitler
- La Seconda guerra mondiale
- Il Secondo dopoguerra

ABILITÀ

- Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato
- Analizzare problematiche significative del periodo considerato
- Utilizzare e applicare categorie, metodo e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali

COMPETENZE

- Individuare le connessioni fra l'età giolittiana e i conflitti fra le nazioni che sfoceranno nella prima guerra mondiale e l'economia, la tecnologia e la politica, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali
- Collegare gli avvenimenti relativi ai momenti storici legati alle due guerre mondiali e i vari contesti storici, culturali e politici e geografici in cui si sviluppano

CONTENUTI

U.D.A. 1

- L'età giolittiana
- L'Europa verso la guerra

U.D.A. 2

- La Prima guerra mondiale
- Il primo dopoguerra

U.D.A. 3

L'età dei totalitarismi:

- La Rivoluzione russa e lo Stalinismo
- Il Fascismo
- La crisi del '29
- Il Nazismo

U.D.A. 4

- La Seconda guerra mondiale
- Il Secondo dopoguerra

MATERIA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: PROF. LUISA LUTRI

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

- Light the fire (E. Assirelli- A. Vetri- B. Cappellani-Rizzoli editore)
- Ready for Invalsi (P. Drury-Oxford editore)

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2021-2022:

66

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

43 + 1 di Ed. Civica

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8 (Dal 16/05/23 al 09/06/23)

N.B. : lo scarto tra le ore previste e quelle effettuate è dovuto alle attività integrative alle quali la classe è stata tenuta a partecipare ,alle assenze collettive ,altro

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Ascolto ,lettura e spiegazione del testo .Lezione dialogica. Lavori individuali e di piccolo gruppo.

21

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Gli interventi integrativi sono stati effettuati durante la pausa didattica, in orario curricolare , ed in itinere per recupero e consolidamento per tutta la classe e recupero

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo. Risorse online. Lettore audio-Schede di approfondimento.
Argo,Classroom

STRUMENTI DI VERIFICA:

Prove strutturate , non strutturate, semistrutturate . Verifiche orali formative e sommative.

OBIETTIVI RAGGIUNTI**CONOSCENZE**

- Lessico specifico della microlingua del settore di indirizzo
- Strutture grammaticali di base e principali funzioni comunicative
- Sostenibilità
- Tracciabilità
- L'HACCP e la sicurezza alimentare
- Testi di tipo professionale
- Cenni relativi all'Agenda 2030

ABILITÀ

- Saper comprendere il significato di sostenibilità
- Saper fornire informazioni sullo Slow Food e i prodotti a Km 0
- Saper individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche
- Saper riferire informazioni sui disturbi di origine alimentare
- Saper fare riferimento alla normativa sulla sicurezza alimentare
- Saper applicare in modo autonomo il metodo HACCP
- Saper spiegare la relazione tra cibo e salute
- Saper riferire le caratteristiche della Piramide Alimentare , della “ Double Pyramid “ ed

individuare i gruppi alimentari

- Saper descrivere i Piatti Salutari “ Eatwell Plate” e “ Myplate”
- Saper riferire le caratteristiche della Dieta Mediterranea
- Saper dare informazioni su diete speciali (Gluten free)) evidenziando la differenza tra intolleranze ed allergie
- Saper riferire le principali tematiche dell'Agenda 2030

Compilare qui

COMPETENZE

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

- Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per promuovere la sostenibilità e ottimizzare la produzione di beni locali e servizi in relazione al contesto.
- Conoscere ,a grandi linee, i punti essenziali dell'Agenda 2030

CONTENUTI

U.D.A. 1

Food and Health

- A healthy lifestyle:Nutrients-Food and health
- The Food Pyramid, the Double Pyramid and food groups
- Healthy plates(The Eatwell Plate- MyPlate)

- The Mediterranean diet: A real lifestyle-Advantages of the Mediterranean diet

- Special diets for food allergies and intolerances:Food allergies and Intolerances
- Alternative diets :Vegetarians.-Vegans-Fructarians

U.D.A. 2

Think globally, eat locally :Responsible food consumption

- Promoting a sustainable diet
- Slow food and Km 0 food

U.D.A. 3

Food safety and hygiene

- Food contamination
- Food poisoning
- Food safety legislation
- The HACCP system

EDUCAZIONE CIVICA

- Agenda 2030
- Goal 3
- Goal 4
- Goal 6

DOCENTE: PROF. DI MARIA VALERIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Autori: Sasso-Fragni
“Colori della matematica” Edizione Bianca vol. A
Petrini- DEA scuola

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

99

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

72

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

9

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

- Apprendimento cooperativo
- Brain storming
- Lezioni frontali condotte alla lavagna tramite esempi esplicativi, coinvolgendo gli studenti attraverso domande e suggerimenti opportuni per giungere insieme alle conclusioni
- Esercitazioni individuali, in classe e a casa, con successiva correzione, al fine di far emergere e chiarire gli eventuali dubbi.
- Approccio induttivo: partendo da semplici casi sono stati svolti i contenuti chiave programmati

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

- Pausa didattica al termine del primo trimestre per il recupero /potenziamento di tutti gli alunni.
- Sportello didattico
- Attività di recupero in itinere durante lo svolgimento di ogni UDA

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

- Aula
- Lim
- Libri di testo
- Testi didattici di supporto

STRUMENTI DI VERIFICA:

Orali :

- Interrogazioni tradizionali o domande alla lavagna/dal posto

Scritte :

24

- verifiche scritte con risoluzione di esercizi

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Richiami e complementi di statistica
- Gli intervalli
- Classificazione delle funzioni numeriche reali
- Studio degli elementi fondamentali
- Limiti di una funzione reale di variabile reale e le forme indeterminate $\frac{0}{0}$ e $\frac{\infty}{\infty}$
- Gli asintoti

ABILITÀ

- Individuare modelli adeguati alla risoluzione di problemi
- Saper risolvere gli esercizi inerenti le specifiche UDA
- Saper ricavare le caratteristiche di una semplice funzione a partire dal suo grafico

COMPETENZE

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- Rielaborare in modo autonomo i contenuti affrontati

CONTENUTI

U.D.A. 1

“La matematica nel quotidiano”

1. Le indagini statistiche
2. Le distribuzioni di frequenze
3. Lettura di un grafico
4. Indici di posizione: media, moda e mediana
5. Indici di dispersione: campo di variazione, scarto medio assoluto, varianza e deviazione standard
6. Definizione di probabilità-eventi dipendenti ed indipendenti-eventi compatibili ed incompatibili
7. Probabilità composta
8. Probabilità totale
9. Probabilità dell'evento contrario

U.D.A. 2

“Funzioni”

1. Disequazioni di 2° grado
2. Classificazioni delle funzioni
3. Insieme di esistenza
4. Intersezioni con gli assi cartesiani
5. Segno della funzione: intervalli di positività e negatività
6. Simmetrie: funzione pari e dispari

Applicazioni a semplici funzioni razionali intere e fratte

U.D.A. 3

“ I limiti di una funzione”

1. Operazioni sui limiti
2. Calcolo dei limiti di una funzione reale anche in forma indeterminata
3. Calcolo degli asintoti verticali e orizzontali

MATERIA: LINGUA FRANCESE

DOCENTE: FRASCA FRANCESCA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Sublime œnogastronomie – Eli La Spiga-C Duvallier

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL' ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

99

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

60

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Cooperative learning
Problemsolving
Metodo globale
Metodo induttivo Metodo funzionale comunicativo
Didattica laboratoriale

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica e recupero

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

26

Libro di testo;
Materiale digitale;
Video estrapolati dal web;
Libro attivo;
Piattaforma G.Suite
(classroom)

STRUMENTI DI VERIFICA:

Questionari; comprensione del testo
Attività orali;
Drammatizzazione;
Attività in piccoli gruppi

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Les infections et les intoxications alimentaires, allergies et intolérances, les troubles du comportement alimentaire, les risques et les mesures préventives contre
- La contamination des aliments, L'HACCP, les 7 principes obligatoires
- Pyramides alimentaires, alimentation du sportif, alimentation de la femme enceinte et des ados ; slow food, cuisine moléculaire ; alimentation durable (Ed. civica)
- Escoffier, Alain Ducasse, Cannavacciuolo
- Le CV, la lettre de motivation, l'offre d'emploi, l'entretien d'embauche

ABILITÀ

- Saper operare in ambito professionale conoscendo e applicando la normativa vigente. Conoscere le regole necessarie all'igiene e alla sicurezza in cucina
- Comprendere, descrivere, confrontare i differenti regimi alimentari
- Conoscere e descrivere le tappe fondamentali di una carriera professionale. Conoscere le funzioni di uno chef nei diversi ambiti
- Saper redigere un CV

COMPETENZE

- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
- Riconoscere, cogliere analogie e differenze dei diversi regimi alimentari
- Comprendere un documento autentico relativo all'enogastronomia
- Presentare il proprio profilo professionale

CONTENUTI

U.D.A. 1

LA SURETÉ ET L'HYGIÈNE

U.D.A. 2

LES RÉGIMES SPÉCIFIQUES

U.D.A. 3

LES MAÎTRES CUISINIERS

U.D.A. 4

LE MONDE DU TRAVAIL

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: EMANUELE GIANMARCO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI: TEMPO DI SPORT

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE: 2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023: 70

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023: 46

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE: 10

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO

Lezione frontale in aula con proiezione schemi su LIM

Lezione frontale con esercitazione pratica in palestra (Cittadella dello Sport)

Metodo globale, analitico e misto (osservazione, correzione e riflessione sul proprio operato)

Problem solving

Cooperative learning

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Al fine di valorizzare le risorse di ogni studente, si è proceduto ad attuare: **percorsi individualizzati**, che hanno portato tutti gli alunni ad acquisire le stesse competenze, pur se con differenti gradi di profondità utilizzando metodologie didattiche diverse per la loro acquisizione

percorsi personalizzati, che ha comportato una parziale autodeterminazione del percorso da parte dello studente, al fine di raggiungere competenze diverse dal gruppo classe.

Di conseguenza la programmazione è stata articolata su tre livelli:

programmazione di livello intermedio: proposta alla maggioranza degli alunni della classe. È stata progettata sulla base delle indicazioni del Dipartimento e del Consiglio di Classe.

programmazione di livello avanzato, che è realizzata ampliando la programmazione di livello intermedio ed è stata proposta agli alunni più motivati capaci, che si impegnano ad approfondire in modo creativo e con spirito di ricerca il lavoro.

programmazione di livello base, che è realizzata estrapolando dalla programmazione di livello intermedio le competenze essenziali per soddisfare gli standard minimi nazionali

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo

Lim

Cittadella dello Sport (campo di basket, campo di calcio, campo interno alla pista di pattinaggio)

Attrezzature per la pratica sportiva (funicelle, palloni da calcio, palloni da pallavolo, palloni da basket)

STRUMENTI DI VERIFICA:

Il processo di apprendimento-insegnamento è stato sottoposto, rispetto ad ogni UDA programmata, a continue verifiche, attraverso:

schemi di progettazione

schemi di valutazione e autovalutazione

prove pratiche

prove orali;

CONOSCENZE

Consolidare le conoscenze relative al proprio corpo ed alla sua funzionalità per raggiungere una più completa percezione di sé. Conoscere gli elementi fondamentali delle attività sportive individuali e di squadra. Conoscere le diverse capacità motorie (coordinative e condizionali).

Conoscere la regolamentazione dei giochi e delle discipline sportive praticate. Conoscere e riconoscere lo sport come veicolo di valorizzazione ed integrazione sociale. Conoscere gli elementi tecnico-tattici degli sport individuali e di squadra Praticati.

Conoscere le principali nozioni di primo soccorso. Conoscere i principali traumi. Conoscere le tecniche di assistenza attiva durante il lavoro individuale, a coppie e/o in gruppo. Conoscere le norme fondamentali per la tutela della salute e della prevenzione dagli infortuni. Conoscere i rischi della sedentarietà, utilizzando il movimento come elemento di prevenzione.

ABILITÀ

Saper utilizzare ed incrementare le proprie capacità coordinative e condizionali sviluppando abilità sempre più ampie. Saper elaborare schemi motori efficaci per affrontare i gesti tecnici delle varie discipline. Saper valutare le proprie capacità e prestazioni confrontandole con le appropriate tabelle di riferimento.

Saper applicare le proprie conoscenze motorie nel rispetto dei regolamenti. Saper assumere ruoli diversi nelle specialità sportive. saper affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta e con fair-play.

Saper utilizzare il materiale tecnico in modo adeguato ed efficace. Saper adottare comportamenti idonei a prevenire infortuni nelle diverse attività, nel rispetto della propria ed altrui incolumità. Intervenire in modo adeguato sui piccoli traumi ed in caso di emergenza

COMPETENZE

Saper padroneggiare il proprio corpo ed utilizzare gli schemi motori in modo efficace nei vari contesti sportivi riconoscendo i propri limiti e le potenzialità. Saper esprimersi con un adeguato linguaggio verbale. Saper contribuire costruttivamente alla realizzazione di attività collettive nel rispetto della libertà e del pensiero altrui. Conoscere i giochi sportivi e le attività motorie affrontati, saperli svolgere utilizzando le corrette tecniche ed adottando le adeguate strategie tattiche, sempre nel rispetto delle regole del fair play. Conoscere i contenuti teorici delle attività e sport affrontati. Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute. Conoscere i principi di una sana alimentazione anche in relazione alle varie attività fisico sportive da svolgere. Saper adottare comportamenti idonei a prevenire infortuni nelle diverse attività e nei diversi ambienti, nel rispetto della propria ed altrui incolumità. Conoscere le principali norme di primo soccorso. Saper svolgere attività motorie e sportive in vari ambienti naturali in modo responsabile utilizzando le proprie capacità e conoscenze nel rispetto del proprio corpo e della natura.

CONTENUTI

U.D.A. 1

LE CAPACITÀ MOTORIE

U.D.A. 2

SPORT DI SQUADRA (PALLAVOLO, CALCIO A CINQUE, BASKET)

U.D.A. 3

EDUCAZIONE ALLA SALUTE-PREVENZIONE E SICUREZZA

MATERIA: LAB. SALA E VENDITA

DOCENTE: INTURRISI NOEMI

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Sarò Maitrè 4/5 corso di Sala & Vendita per articolazione enogastronomia – Giunti-

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2 ore

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

30

60 ore

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

47 ore

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

13 ore

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

- facilitare l'apprendimento rendendo la lezione interattiva attraverso l'utilizzo della lavagna interattiva.
- Creare opportunità di dialogo e collaborazione

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Sviluppare l'autostima degli alunni e la fiducia nelle loro capacità.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

libro , lavagna interattiva

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche Orali

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Caratteristiche delle aziende enogastronomiche.
Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati.
Caratteristiche dell'enografia nazionale, europea ed extraeuropea
Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre.
Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande.
Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.
Tecniche degustazione di birre, distillati, liquori e acque, di miscelazione e preparazione di cocktail.
Software di settore.
Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.

ABILITÀ

Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.
Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.

Individuare la produzione enoica regionale, nazionale ed internazionale di qualità
Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.
Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.
Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.
Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di degustazione e di miscelazione.
Simulare l'uso di tecniche per la gestione delle scorte e di approvvigionamento
Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.

COMPETENZE

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

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

Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

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

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

CONTENUTI

U.D.A. 1

La gestione del servizio, i prodotti tipici e del territorio

U.D.A. 2

La gestione e l'approvvigionamento delle bevande

U.D.A. 3

Abbinamenti cibo-vino, cibo-bevande alcoliche e non

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: DI PIETRO ALDO

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

“Alimentazione oggi” - Casa Editrice CLITT - Autore: Silvano Rodato

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2022:

132

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

102

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

16

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, Esercitazioni guidate, Problem solving

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, Recupero individualizzato per gli alunni bisognosi, Dialogo formativo

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, Fotocopie – sintesi semplificata predisposta dall'insegnante, Supporti multimediali-PC

STRUMENTI DI VERIFICA:

prove scritte e orali, simulazioni Esame di Stato

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni
- Fondamenti di una corretta alimentazione in individui sani o affetti da patologie

ABILITÀ

- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

COMPETENZE

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

CONTENUTI

U.D.A. 1

- Innovazioni di filiera e sostenibilità
- Sicurezza alimentare e filiera produttiva, Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche: Salmonellosi – Botulismo – Epatite virale A -
- HACCP

U.D.A. 2

- Alimentazione equilibrata e LARN
- Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche : adolescenza – età adulta – nello sport – in gravidanza – in allattamento
- Tipologie dietetiche : dieta mediterranea – vegetariana – macrobiotica - eubiotica
- Diete in particolari condizioni patologiche (celiachia, obesità, aterosclerosi, ipertensione e diabete)
- Allergie ed intolleranze

MATERIA: LABORATORIO CUCINA

DOCENTE: GIOVANNI FICHERA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Smart chef Volume 2 Hoepli

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

7

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

270

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

34

200

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

28

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO

Lezione frontale in aula con proiezione schemi su LIM

Lezione frontale e/o partecipata in laboratorio di cucina con proiezione schemi su LIM

lavori di gruppo e ricerche;

visite nelle aziende e nei laboratori della zona;

esperienze di stage e di lavoro nelle aziende, da realizzare nel settore cucina e nel settore distribuzione-sala, in diverse situazioni aziendali;

esperienze pratiche nei laboratori della scuola;

partecipazione a convegni e manifestazioni gastronomiche

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:Al fine di valorizzare le risorse di ogni studente, si è proceduto ad attuare: **percorsi****individualizzati**, che hanno portato tutti gli alunni ad acquisire le stesse competenze, pur se con differenti gradi di profondità utilizzando metodologie didattiche diverse per la loro acquisizione**percorsi personalizzati**, che ha comportato una parziale autodeterminazione del percorso da parte dello studente, al fine di raggiungere competenze diverse dal gruppo classe. Per esempio, nella presentazione dei dessert alcuni studenti hanno imparato tecniche particolari (come l'uso del cioccolato) e studiato disposizioni originali (come l'abbinamento di forme e colori), che non sono alla portata di tutti.**Di conseguenza la programmazione è stata articolata su tre livelli:****programmazione di livello intermedio:** proposta alla maggioranza degli alunni della classe. È stata progettata sulla base delle indicazioni del Dipartimento e del Consiglio di Classe. A questa si sono aggiunte le seguenti due proposte;**programmazione di livello avanzato**, che è realizzata ampliando la programmazione di livello intermedio ed è stata proposta agli alunni più motivati capaci, che si impegnano ad approfondire in modo creativo e con spirito di ricerca il lavoro. T**programmazione di livello base**, che è realizzata estrapolando dalla programmazione di livello intermedio le competenze essenziali per soddisfare gli standard minimi nazionali**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Libro di testo

Laboratori della scuola

LIM

Analisi sensoriale degli alimenti utilizzati

Schede piatto

Lavori di ricerca

35

STRUMENTI DI VERIFICA:

Il processo di apprendimento-insegnamento è stato sottoposto, rispetto ad ogni UDA programmata, a continue verifiche, attraverso:

schemi di progettazione, schede guida per l'osservazione delle realizzazioni pratiche, schemi di valutazione e autovalutazione

prove oggettive e prove strutturate semi strutturate;

rapporti di ricerca su visite, esperienze di lavoro e interventi di esperti;

ricerche personali e di gruppo

Valutazione dei lavori presentati in laboratorio

CONOSCENZE

Gli alimenti e le loro classificazioni.

Gli alimenti per regimi diversi.

Le etichette.

La produzione biologica.

Gli OGM.

Le scelte alimentari.

Le qualità alimentari.

I marchi di tutela e qualità.

Tracciabilità e sicurezza alimentare.

Il piano di autocontrollo HACCP.

La degustazione e l'analisi sensoriale.

Gli abbinamenti enogastronomici.

Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci

Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio

Classificazione e caratteristiche dei prodotti ittici.

Made in Italy: i prodotti ittici.

Stagionalità e freschezza dei prodotti ittici.

Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio (cucina regionale italiana).

Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.

Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.

Criteri di scelta delle materie

prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità).

Enogastronomia e turismo Made in Italy.

Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.

L'offerta gastronomica.

Elementi di eco-gastronomia.

Principi di ecoturismo.

Concetti di sostenibilità e certificazione.

Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari anche in funzione delle religioni.

Tecniche per ridurre lo spreco.

Gli stili alimentari e le diete moderne.

Tecniche di base e complesse di produzione dolciaria e di panificazione.

Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.
Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.
Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti.
Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari.

ABILITÀ

Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.
Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.
Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.
Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione.
Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.
Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.
Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.
Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.

COMPETENZE

Sapere realizzare, "con continuità", beni e/o servizi di elevato valore qualitativo, utilizzando, nel modo più economico possibile, le risorse disponibili.

Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ad un reparto, controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l'interscambio funzionale tra i vari membri.

Saper adattare l'organizzazione e la produttività dei Servizi Ristorativi in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, delle nuove possibilità che offrono la dietetica e l'industria agroalimentare.

Sapere realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Gli alimenti e la qualità alimentare

U.D.A. 2

I pesci

U.D.A. 3

Le carni

U.D.A. 4

Il made in Italy : la cucina regionale

U.D.A. 5

Gastronomia cultura e ristorazione

U.D.A. 6

Cucina Internazionale

U.D.A. 7

Applicazione del sistema HACCP : processi di lavorazione e conservazione degli alimenti

U.D.A. 8

Pasticceria e pianificazione

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: PROF. GIUSEPPE GARRO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Autori : Rascioni/Ferriello – Tiolo : Gestire le Imprese Ricettive – Volume 3 – Editore :
Tramontana-RCS

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

120

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

95

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

20

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

- Apprendimento cooperativo
- Brain storming
- Problem Solving
- Lezioni frontali condotte alla lavagna tramite esempi esplicativi, coinvolgendo gli studenti attraverso domande e suggerimenti opportuni per giungere insieme alle conclusioni
- Esercitazioni individuali, in classe e a casa, con successiva correzione, al fine di far emergere e chiarire gli eventuali dubbi e valutare il livello di comprensione raggiunto.
- Approccio induttivo: partendo da semplici casi sono stati svolti i contenuti chiave programmati

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

- Pausa didattica al termine del primo trimestre per il recupero /potenziamento di tutti gli alunni
- Attività di recupero in itinere durante lo svolgimento di ogni UDA

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

- Aula
- Lim
- Libri di testo
- Testi didattici di supporto

STRUMENTI DI VERIFICA:

Orali :

- Interrogazioni tradizionali dal posto individuali o di gruppo

Scritte :

- verifiche scritte con risoluzione di casi pratici desunti dalla realtà

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.

Tecniche di marketing turistico e web-marketing.

Fasi e procedure di redazione di un Business plan.

Prodotti a chilometro Zero

Abitudini alimentari ed economia del territorio.

Normativa di settore.

Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

ABILITÀ

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.

Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.

Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.

Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.

Individuare i prodotti a Km zero come strumento di marketing.

Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.

Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.

Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in Lingua straniera.

COMPETENZE

Le competenze acquisite nel corso del quinquennio saranno nel saper riconoscere l'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la propria produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Mercato Turistico Internazionale

U.D.A. 2

Marketing dei Prodotti Turistici Marketing dei Prodotti Turistici

U.D.A. 3

Budget , pianificazione analisi gestionale e controllo

U.D.A. 4

Business Plan nelle Imprese Ristorative

U.D.A. 5

Normativa del settore Turistico Alberghiero

U.D.A. 6

La sicurezza nei luoghi di lavoro e privacy

U.D.A. 7

Le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti

MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: CAVALLARO ALESSANDRA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Compilare qui “ ARCOBALENI “LUIGI SOLINAS

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

1

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL' ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

33

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

22

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

30

41

Competenze Gli alunni pervenendo ad un esito globalmente distinto dimostrano di:
Saper scegliere una concezione del vivere caratterizzata da valori etici.
Saper formulare i valori che sono a fondamento della prospettiva cristiana sull'essere e sull'agire dell'uomo.
Saper argomentare scelte esistenziali di rispetto della vita e dell'essere umano.

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezioni frontali, lettura e spiegazione del testo, lavori di gruppo, problem solving, attività di ricerca.

INTERRVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Costante revisione nel corso dell'anno degli argomenti trattati

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, fotocopie di riviste specializzate, quotidiani, strumenti audiovisivi.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritte.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Conoscenze :Alla fine del corso di studi la classe dimostra, nelle linee essenziali, conoscenze discrete nel riconoscere la problematicità delle questioni etiche oggi più rilevanti e le ragioni delle posizioni della fede cattolica a riguardo; dimostra di aver maturato consapevolezza relativamente alla connessione tra l'elaborazione dei principi e l'agire etico.

Abilità : ; Motivare le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nei tempi della vita; Riconoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato;

CONTENUTI

U.D.A. 1 IL MONDO CHE VOGLIAMO

U.D.A. 2 ALLA RICERCA DI UN SENSO

U.D.A. 3 CHE COS'E' UN UOMO PERCHE' TE NE CURI

INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: PROF. SSA CARMELA CONDORELLI

La progettualità dell'insegnamento di Educazione civica della scuola è stata elaborata in coerenza con la Legge 20 agosto 2019, n. 92, con il Decreto ministeriale n. 35 del 22.06.2020 ed ha come fine l'educazione e la formazione di "cittadini responsabili", capaci di agire e di "partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità" (Art. 1, comma 1 della Legge 20 agosto 2019, n.92).

TEMATICA AFFRONTATA					
UDA: IO CITTADINO CONSAPEVOLE					
COMPETENZE					
DISCIPLINE	OR E	PERIODO	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	Pentamestre	Alimentazione e salute Anoressia e bulimia	Comprendere l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo, nella società in cui viviamo	lezioni dialogate brainstorming problem solving
Laboratorio Sala e Vendita	4	Trimestre pentamestre	Il rispetto del lavoratore La sicurezza nel lavoro		
ITALIANO STORIA	8	Trimestre e pentamestre	Che cos'è la Costituzione. Dallo Statuto Albertino alla Costituzione. I caratteri della Costituzione. Art 11 Cost. Il Pacifismo Il diritto di voto La cittadinanza attiva	Capire le motivazioni, le cause e gli effetti di un evento storico Individuare il ruolo e le funzioni degli Organi Istituzionali Comprender e l'importanza del dovere civico del voto e della solidarietà politica, economica, sociale. Riconoscere comportamenti di collaborazione e solidarietà nelle persone e nelle associazioni	Attività di Ricerca Lezione partecipata Partecipazione a convegni online: Shoah; Inclusionione.

Lingua Francese	3	Pentamestre	Les objectifs de développement durable. L'alimentation durable et les impacts sur l'environnement.	Comprendere l'importanza di un'alimentazione sana, equilibrata e diversificata, privilegiando i prodotti del territorio e riducendo l'impatto ambientale.	Comprensione di documenti. Lezioni dialogate Problem solving
Laboratorio cucina	6	Primo trimestre pentamestre	Lo spreco alimentare. I vantaggi per l'ambiente di una filiera corta Presidi slow w difesa del territorio	fare scelte consapevoli nella elaborazione di prodotti alimentari valorizzando le risorse locali	attività pratica In laboratorio incontri con esperti
Scienze Motorie e sportive	2	Pentamestre	Il valore del fair play. Sport e inclusione: i giochi paralimpici	Comprendere il valore formativo dello sport, strumento d'inclusione e coesione sociale.	Lezione frontale, lezione partecipata, visione di video.
Lingua inglese	1 4	Trimestre Pentamestre	Sustainable diet Agenda 2030	Comprendere il significato di dieta sostenibile Conoscere i punti principali dell'Agenda 2030	Listening e reading comprehension Reading comprehension e dibattito
Diritto e Tecnica Amministrativa	3	Pentamestre	Persona e ruolo Istituzionale	Comprendere la professionalità dei soggetti addetti ad un ruolo Istituzionale	Lezione frontale, lezione partecipata
matematica	3	Pentamestre	Metodi e calcoli statistici. Lettura e interpretazione dei grafici	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo rappresentandole anche sotto forma grafica	Problem solving, lezione partecipata, attività laboratoriale

Nell'anno in corso sono state svolte le seguenti attività (non inerenti all'Educazione civica):

Titolo	Attività svolte	Discipline coinvolte	Competenze acquisite
Orientamento in uscita presso le Ciminiere di Catania	Visita agli stand delle università presenti	Tutte.	Comprendere che esistono molte facoltà e istituti post-diploma compatibili con il percorso di studi svolto ma utili a implementare le competenze di base acquisite a scuola.
Festival dell'Educazione presso l'Urban Center di Siracusa	Conferenza sul pane e la sua valenza simbolica nella tradizione cristiana. Conferenza sul primo dopoguerra	Laboratorio cucina, storia, ed. Civica, Diritto.	Comprendere che l'attività di cucina non si limita all'esecuzione materiale e che dietro ogni ingrediente, in Goni piatto, si celano la storia e la tradizione del territorio.
Incontro orientamento in uscita ITS Fondazione Archimede Siracusa	Presentazione dei corsi dell'ITS Fondazione Archimede di Siracusa	Tutte.	Imparare a riconoscere il valore degli enti di formazione locali.
Uniday Expo presso Centro Commerciale Epipoli	Attività di stage e collaborazione agli espositori di prodotti enogastronomici.	Laboratorio Sala, laboratorio cucina.	Lavorare in brigata, imparare a gestire una cucina e una sala durante i grandi eventi.
Titolo	Attività svolte	Discipline coinvolte	Competenze acquisite

PCTO NEL TRIENNIO

Titolo e descrizione del percorso triennale: IMPARARE IN AZIENZA

Il progetto PCTO offre la possibilità di introdurre una metodologia didattica che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento apprendimento, in quanto gli attori del progetto sono, oltre agli studenti e agli insegnanti, anche le aziende, che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel percorso progettuale. Il progetto ha lo scopo di far acquisire all'allievo in azienda quelle competenze specifiche, teoriche e pratiche, per l'immissione nel mondo del lavoro.

Ente partner e soggetti coinvolti:

Strutture ricettive del territorio

Descrizione delle attività svolte:

Servizi di accoglienza

Competenze EQF e di cittadinanza acquisite:

- Avvicinare gli studenti alle professionalità, agli ambienti e alle strutture dei vari settori lavorativi
- Far sperimentare la realtà del mondo del lavoro
- Confrontare le conoscenze e le competenze tecnico-professionali maturate in ambito scolastico con le richieste del mondo del lavoro;
- Verificare e potenziare i propri interessi e attitudini in relazione all'indirizzo di studi;
- Far emergere punti di forza e di debolezza per rinforzare i primi e superare i secondi;
- Utilizzare strumenti e tecnologie diverse da quelle scolastiche;
- Prendere coscienza della complementarietà tra mondo della scuola e mondo del lavoro;
- Favorire una scelta più consapevole verso il mondo professionale e/o universitario.
-

Percezione della qualità e della validità del progetto da parte dello studente:

Relazione finale

Diario di bordo

MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO DELLA CLASSE PER IL COLLOQUIO

Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi	Discipline coinvolte
Fotografie, immagini, grafici, tabelle, articoli di giornale, titoli di testi, frasi celebri, Riproduzioni di dipinti, tematiche ambientali o di attualità	Italiano Matematica Inglese Laboratorio Sala e Vendita Laboratorio Cucina Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 10 maggio 2023.

IL CONSIGLIO DI CLASSE V C INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

Componente	Disciplina	Firma
CONDORELLI CARMELA	Italiano-Storia	
LUTRI LUISA	Inglese	
FRASCA FRANCESCA	Francese	
INTURRISI NOEMI	Laboratorio sala e vendita	
DI MARIA VALERIA	Matematica	
GARRO GIUSEPPE	Diritto e tecniche amministrative	
FICHERA GIOVANNI	Laboratorio cucina	
DI PIETRO ALDO	Scienza e cultura dell'alimentazione	
CAVALLARO ALESSANDRA	Religione	
EMANUELE GIANMARCO	Scienze motorie	

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

ALLEGATI

Integrano il presente documento i seguenti allegati:

Allegato 1:

- Relazione candidato con DSA (n.1.)

Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico

Allegato 3: Griglia di valutazione 1^a prova scritta

Allegato 4: Griglia di valutazione della 2^a prova scritta

Allegato 5: Griglia di valutazione della prova orale (O.M. n. 45 del 09-03-2023)

Allegato 6: Tracce Simulazioni Prove d'esame

ALLEGATO 1: RELAZIONE CANDIDATO CON DSA E RELAZIONE CANDIDATO CON
DISABILITÀ

ALLEGATO 2: RELAZIONE PCTO DEL TUTOR SCOLASTICO



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“FEDERICO II DI SVEVIA”
Sede centrale Via Polibio 59 - 96100 Siracusa



ESAME DI STATO
As 2022-2023

ALLEGATO AL
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi del D. Lgs. n. 62/2017)

RELAZIONE FINALE
TUTOR PCTO

TUTOR Prof. Di Pietro Aldo

Classe V C enogastronomia

Il sottoscritto Prof. Di Pietro Aldo, individuato in qualità di Tutor Scolastico per l'attività di PCTO per la classe V C enogastronomia, con Circolare n. 52 Prot. n. 12796 del 14-10-2021, redige la presente relazione a conclusione delle attività espletate nel corrente A.S.

In ottemperanza alla Legge 107/2015, l'IPSAR "Federico II di Svevia" ha previsto l'attuazione di percorsi di alternanza scuola lavoro per le classi del triennio delle scuole secondarie superiori (vedi art. 33, 35 e 38), rinominati a partire dall'anno scolastico 2018/2019, Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (P.C.T.O.).

Il progetto triennale, dal titolo "*Imparare in azienda*", ha avuto lo scopo di far acquisire agli studenti le competenze specifiche, teoriche e pratiche per l'immissione nel mondo del lavoro.

Gli studenti, nelle attività di "Stage", sono stati abbinati, singolarmente o a gruppi di due, a diverse aziende del territorio siracusano dove sono stati seguiti e valutati da un responsabile indicato dal soggetto aziendale e dal tutor scolastico.

Gli stage hanno avuto lo scopo fondamentale di far sperimentare direttamente ai partecipanti il processo produttivo all'interno di una unità operativa con affiancamento da parte di un tutor aziendale. Gli studenti, infatti, hanno avuto la possibilità concreta di crescere dal punto di vista professionale e umano, conoscere realtà professionali locali, inserirsi nel mondo del lavoro, conoscere l'organizzazione delle filiere produttive e, infine, conoscere e applicare le normative igienico-sanitarie.

Le attività di "Stage" hanno risposto pienamente alla necessità di porre gli studenti in situazione di apprendimento in ambiente di lavoro pertinente al loro percorso scolastico.

Tutto il percorso effettuato ha rappresentato un prezioso sussidio per aiutare i giovani a essere protagonisti delle proprie scelte, attraverso esperienze concrete nelle quali sperimentare le proprie attitudini e dare risposta alle proprie aspirazioni.

Il monitoraggio delle attività svolte dagli alunni, da parte del tutor, è stato costante. I tirocinanti hanno avuto modo di aggiornare il tutor quotidianamente sulle proprie esperienze lavorative o sui problemi, sempre di lieve entità, sorti durante la giornata.

Generalmente, i risultati conseguiti, come si può evincere dagli attestati sono stati positivi. Il livello di preparazione degli studenti è stato apprezzato dagli addetti al lavoro, così come la loro disponibilità a svolgere mansioni spesso anche non conformi alla loro qualifica professionale.

Per tutta la durata degli stage, hanno dato prova di maturità e senso di responsabilità, rispettando le consegne con puntualità, diligenza e professionalità.

Le regole di comportamento, che i diversi tutor aziendali avevano loro indicato, sono sempre state condivise e rispettate. La valutazione riportata dagli allievi è stata, infatti, buona e, in alcuni casi, eccellente.

In conclusione si può affermare che l'esperienza dei diversi tirocini è stata positiva, ha aiutato gli alunni a conseguire una maggiore consapevolezza di sé, dei propri limiti, ma anche delle proprie capacità; hanno, infatti, acquisito nuove competenze, approfondito quelle acquisite in precedenza, migliorato e in qualche caso elevato le proprie qualifiche professionali, accrescendo le possibilità di ingresso nel mondo del lavoro. In ogni caso per tutti c'è stata una ricaduta positiva a livello di immagine di sé, di crescita personale e professionale.

Gli studenti coinvolti sono stati: n. 11

Le Aziende coinvolte sono state: n. 9

I dati relativi ai singoli studenti sono disponibili nel Curriculum dello Studente.

Siracusa, 10/05/2023

Il Tutor Scolastico
Prof. Di Pietro Aldo

ALLEGATO 3: GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

INDICATORI	DESCRITTORI		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo gravemente disorganico e non giunge a una conclusione	0 - 3	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo disorganico	4 - 5	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in maniera sufficiente	6	
	Testo ben organizzato, ideato e pianificato	7 - 8	
	Il testo denota un'ottima organizzazione, ideazione e pianificazione	9 - 10	
Coesione e coerenza testuale	Testo disordinato ed incoerente con contraddizioni e ripetizioni	0 - 3	
	Testo poco coerente e coeso con alcune incongruenze	4 - 5	
	Testo sufficientemente coerente e coeso ma i connettivi sono poco curati	6	
	Testo coerente e coeso, con i necessari connettivi	7 - 8	
	Testo perfettamente coerente e coeso, valorizzato da connettivi	9 - 10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Linguaggio gravemente inadeguato e non appropriato	0 - 3	
	Linguaggio con diverse improprietà e lessico ristretto e ripetitivo	4 - 5	
	Linguaggio sufficientemente adeguato, con qualche imprecisione	6	
	Linguaggio adeguato, appropriato, efficace	7 - 8	
	Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9 - 10	
Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	0 - 3	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura con frequenti errori ed imprecisioni	4 - 5	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sufficientemente corrette con qualche errore e lievi imprecisioni	6	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	7 - 8	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura pienamente corrette ed appropriate	9 - 10	

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenza e riferimenti culturali degli argomenti imprecisa e confusa	0 - 3	
	Conoscenza e riferimenti culturali superficiale ed incompleta	4 - 5	
	Conoscenza e riferimenti culturali accettabile ma sommaria	6	
	Conoscenza e riferimenti culturali buona ed esauriente	7 - 8	
	Conoscenza e riferimenti culturali ampi, precisi e articolati	9 - 10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni assenti	0 - 3	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni poco riconoscibili e carenti	4 - 5	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni accennate e limitate	6	
	Analisi critica adeguata, relazione con altri argomenti e valutazioni corrette ed interessanti	7 - 8	
	Analisi critica appropriata, relazione con altri argomenti e valutazioni profonde, originali e ben argomentate	9 - 10	

Per gli alunni con DSA, gli indicatori **Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura - Ricchezza e padronanza lessicale** non vengono considerati e si attribuisce comunque il punteggio massimo di 12 punti, che equivale alla sufficienza.

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

INDICATORI	DESCRITTORI		
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Rispetto nullo delle indicazioni presenti nella consegna	0 - 3	
	Rispetto scarso ed inadeguato delle indicazioni presenti nella consegna	4 - 5	
	Rispetto accettabile ma sommario delle indicazioni presenti nella consegna	6	
	Rispetto complessivamente adeguato delle indicazioni presenti nella consegna	7 - 8	
	Rispetto completo e scrupoloso delle indicazioni presenti nella consegna	9 - 10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici errata e con numerose lacune	0 - 3	
	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici parziale con diverse imprecisioni e lacune	4 - 5	
	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici sostanziale ma con qualche lacuna	6	

	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici corretta e nel complesso adeguata	7 - 8	
	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici completa ed approfondita	9 - 10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	Analisi lessicale, sintattica e stilistica del testo gravemente incompleta	0 - 3	
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica del testo incompleta	4 - 5	
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica del testo con alcune imprecisioni ma sostanzialmente esauriente	6	
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica del testo complessivamente esauriente	7 - 8	
	Analisi puntuale e approfondita per tutte le richieste	9 - 10	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione del testo assente	0 - 3	
	Interpretazione del testo scarsamente riconoscibile	4 - 5	
	Interpretazione del testo corretta ma superficiale	6	
	Interpretazione del testo complessivamente corretta ed articolata	7 - 8	
	Interpretazione del testo profonda, articolata ed originale	9 - 10	

Candidato: _____

Punteggio _____ /100

Punteggio _____/20

Commissari: _____

Presidente: _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B

INDICATORI	DESCRITTORI		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo gravemente disorganico e non giunge a una conclusione	0 - 3	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo disorganico	4 - 5	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in maniera sufficiente	6	
	Testo ben organizzato, ideato e pianificato	7 - 8	
	Il testo denota un'ottima organizzazione, ideazione e pianificazione	9 - 10	
Coesione e coerenza testuale	Testo disordinato ed incoerente con contraddizioni e ripetizioni	0 - 3	
	Testo poco coerente e coeso con alcune incongruenze	4 - 5	
	Testo sufficientemente coerente e coeso ma i connettivi sono poco curati	6	
	Testo coerente e coeso, con i necessari connettivi	7 - 8	
	Testo perfettamente coerente e coeso, valorizzato da connettivi	9 - 10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Linguaggio gravemente inadeguato e non appropriato	0 - 3	
	Linguaggio con diverse improprietà e lessico ristretto e ripetitivo	4 - 5	
	Linguaggio sufficientemente adeguato, con qualche imprecisione	6	
	Linguaggio adeguato, appropriato, efficace	7 - 8	
	Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9 - 10	
Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	0 - 3	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura con frequenti errori ed imprecisioni	4 - 5	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sufficientemente corrette con qualche errore e lievi imprecisioni	6	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	7 - 8	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura pienamente corrette ed appropriate	9 - 10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei	Conoscenza e riferimenti culturali degli argomenti imprecisa e confusa	0 - 3	

riferimenti culturali	Conoscenza e riferimenti culturali superficiale ed incompleta	4 - 5	
	Conoscenza e riferimenti culturali accettabile ma sommaria	6	
	Conoscenza e riferimenti culturali buona ed esauriente	7 - 8	
	Conoscenza e riferimenti culturali ampi, precisi e articolati	9 - 10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni assenti	0 - 3	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni poco riconoscibili e carenti	4 - 5	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni accennate e limitate	6	
	Analisi critica adeguata, relazione con altri argomenti e valutazioni corrette ed interessanti	7 - 8	
	Analisi critica appropriata, relazione con altri argomenti e valutazioni profonde, originali e ben argomentate	9 - 10	

Per gli alunni con DSA, gli indicatori **Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura - Ricchezza e padronanza lessicale** non vengono considerati e si attribuisce comunque il punteggio massimo di 12 punti, che equivale alla sufficienza.

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

INDICATORI	DESCRITTORI		
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Individuazione errata di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	0 - 4	
	Individuazione approssimativa di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	5 - 8	
	Individuazione perlopiù corretta ma con imprecisioni di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	9	
	Individuazione corretta ma non sempre completa di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	10 - 12	
	Individuazione corretta e completa di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	13 - 15	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Argomentazione con gravi incoerenze e usa connettivi inappropriati	0 - 4	
	Argomentazione con qualche incongruenza ed alcuni errori dell'uso dei connettivi	5 - 8	

	Argomentazione schematica, ma nel complesso organizzata con alcune imprecisioni dell'uso dei connettivi	9	
	Argomentazione sostanzialmente coerente e coesa con un uso complessivamente adeguato dei connettivi	10 - 12	
	Argomentazione coerente e coesa con uso appropriato dei connettivi	13 - 15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Apporti culturali personali assenti	0-3	
	Apporti culturali personali scarsi e/o non pertinenti	4-5	
	Apporti culturali personali sufficienti ma poco approfonditi	6	
	Apporti culturali personali adeguati ma non particolarmente significativi	7 - 8	
	Apporti culturali personali pertinenti ed originali	9 - 10	

Candidato: _____

Punteggio _____ /100

Punteggio _____/20

Commissari: _____

Presidente: _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C

INDICATORI	DESCRITTORI		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo gravemente disorganico e non giunge a una conclusione	0 - 3	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo disorganico	4 - 5	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in maniera sufficiente	6	
	Testo ben organizzato, ideato e pianificato	7 - 8	
	Il testo denota un'ottima organizzazione, ideazione e pianificazione	9 - 10	
Coesione e coerenza testuale	Testo disordinato ed incoerente con contraddizioni e ripetizioni	0 - 3	
	Testo poco coerente e coeso con alcune incongruenze	4 - 5	
	Testo sufficientemente coerente e coeso ma i connettivi sono poco curati	6	
	Testo coerente e coeso, con i necessari connettivi	7 - 8	
	Testo perfettamente coerente e coeso, valorizzato da connettivi	9 - 10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Linguaggio gravemente inadeguato e non appropriato	0 - 3	
	Linguaggio con diverse improprietà e lessico ristretto e ripetitivo	4 - 5	
	Linguaggio sufficientemente adeguato, con qualche imprecisione	6	
	Linguaggio adeguato, appropriato, efficace	7 - 8	
	Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9 - 10	
Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	0 - 3	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura con frequenti errori ed imprecisioni	4 - 5	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sufficientemente corrette con qualche errore e lievi imprecisioni	6	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	7 - 8	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura pienamente corrette ed appropriate	9 - 10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei	Conoscenza e riferimenti culturali degli argomenti imprecisa e confusa	0 - 3	

riferimenti culturali	Conoscenza e riferimenti culturali superficiale ed incompleta	4 - 5	
	Conoscenza e riferimenti culturali accettabile ma sommaria	6	
	Conoscenza e riferimenti culturali buona ed esauriente	7 - 8	
	Conoscenza e riferimenti culturali ampi, precisi e articolati	9 - 10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni assenti	0 - 3	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni poco riconoscibili e carenti	4 - 5	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni accennate e limitate	6	
	Analisi critica adeguata, relazione con altri argomenti e valutazioni corrette ed interessanti	7 - 8	
	Analisi critica appropriata, relazione con altri argomenti e valutazioni profonde, originali e ben argomentate	9 - 10	

Per gli alunni con DSA gli indicatori **Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura - Ricchezza e padronanza lessicale** non vengono considerati e si attribuisce comunque il punteggio massimo di 12 punti, che equivale alla sufficienza.

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

INDICATORI	DESCRITTORI		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Testo non pertinente rispetto alla traccia e non coerente per titolo ed eventuale parafrasi	0 - 4	
	Testo parzialmente pertinente rispetto alla traccia e coerenza del titolo ed eventuale parafrasi con diverse imprecisioni	5 - 8	
	Testo sufficientemente pertinente rispetto alla traccia e coerente per titolo ed eventuale parafrasi con alcune imprecisioni	9	
	Testo sostanzialmente pertinente rispetto alla traccia e coerente per titolo ed eventuale parafrasi	10 - 12	
	Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia e coerente per titolo ed eventuale parafrasi	13 - 15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione gravemente disordinata e incoerente	0 - 4	
	Esposizione incerta e slegata	5 - 8	

	Esposizione sufficientemente scorrevole e coerente	9	
	Esposizione scorrevole e coerente	10 - 12	
	Esposizione perfettamente organica, scorrevole e coerente	13 - 15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Gravissime lacune ed errori nelle conoscenze e riferimenti culturali	0 - 3	
	Conoscenze e riferimenti culturali poco strutturati con imprecisioni ed errori	4 - 5	
	Conoscenze e riferimenti culturali sufficienti	6	
	Conoscenze e riferimenti culturali nel complesso corretti	7 - 8	
	Conoscenze e riferimenti culturali pienamente corretti e articolati	9 - 10	

Candidato: _____

Punteggio _____ /100

Punteggio _____ /20

Commissari: _____

Presidente: _____

Griglia di valutazione seconda prova scritta

ALLEGATO 4: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Candidato _____ Classe _____ Voto _____ / 20

Indicatore	Descrittori	punti
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)	Comprende pienamente, in tutti gli aspetti, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	3
	Comprende in modo pressoché completo, con lievi incertezze, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	2,5
	Comprende nelle linee essenziali il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	2
	Comprende parzialmente il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1,5
	Non comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)	Evidenzia conoscenze complete ed approfondite	6
	Evidenzia conoscenze corrette e complete	5
	Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali	4
	Evidenzia conoscenze non del tutto complete con presenza di errori	3
	Evidenzia conoscenze superficiali, frammentate, confuse e/o gravi errori	2
	Evidenzia gravi lacune nelle conoscenze, presenza di gravi errori	1
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 (max 8 punti)	Individua tutte le problematiche ed elabora pertinenti soluzioni evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali e ottime capacità di collegamenti concettuali e operativi	8
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando buona padronanza delle competenze tecnico-professionali e buone capacità di collegamenti concettuali e operativi	7
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando discreta padronanza delle competenze tecnico-professionali e discreta capacità di collegamenti concettuali e operativi	6
	Individua le problematiche ed elabora semplici soluzioni evidenziando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali e sufficienti capacità di collegamenti concettuali e operativi	5
	Non individua tutte le problematiche e/o non elabora interventi risolutivi sufficientemente idonei evidenziando competenze non sufficientemente adeguate e capacità di collegamenti concettuali ed operativi inadeguati	4
	Non individua le problematiche ed elabora soluzioni parziali evidenziando mediocre padronanza delle competenze tecnico-professionali e mediocri capacità di collegamenti concettuali e operativi	3
	Non individua le problematiche e non elabora interventi risolutivi evidenziando scarsa padronanza delle competenze tecnico-professionali e scarsa capacità di collegamenti concettuali e operativi	2
	Evidenzia capacità di analisi risolutive, competenze professionali e capacità di collegamenti concettuali e operativi lacunose	1
Correttezza morfosintattica padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)	Argomenta e collega appropriatamente e in modo esauriente le informazioni, utilizzando con proprietà la terminologia specifica. Evidenzia ottime capacità di sintesi	3
	Argomenta e collega appropriatamente le informazioni, utilizzando con discreta padronanza la terminologia specifica. Evidenzia buone capacità di sintesi	2,5
	Argomenta e collega le informazioni utilizzando, con lievi incertezze, la terminologia specifica. Evidenzia sufficienti capacità di sintesi	2
	Evidenzia incertezze nell'argomentare e nel collegare le informazioni, non usa opportunamente la terminologia specifica. Evidenzia limitate capacità di sintesi	1,5

	Argomenta con difficoltà, non collega le informazioni, usa in modo scorretto o non utilizza la terminologia specifica. Non evidenzia capacità di sintesi	1
	Totale punti	

La Commissione

Il Presidente

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
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 articolate 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 o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	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 e 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, o solo se 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				


 Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE

ALLEGATO 5: SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME
