



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"



Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale

Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane



Percorsi di istruzione diurni e di Secondo Livello serali per adulti

"Ciascuno cresce solo se sognato"

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5° SEZ. A SERALE

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Settore Ristorazione



Anno Scolastico 2022/2023

INDICE

SEZIONI E PARAGRAFI	PAGINA
1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	
1.1 La scuola, il contesto socio culturale, il suo bacino d’utenza	4
1.2 Presentazione Istituto	4
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” settore “Cucina” CPIA	5
2.2 Competenze specifiche di indirizzo	6
2.3 Competenze trasversali	6
2.4 Quadro orario settimanale	7
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	
3.1 Composizione consiglio di classe	8
3.2 Continuità docenti	8
3.3 Composizione e storia classe	9
4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L’INCLUSIONE	10
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	11
5.1 UDA e tabelle di valutazione UDA	11
5.2 Argomenti trattati extra UDA	24
5.3 Metodologie e strategie didattiche	25
5.4 OBIETTIVI raggiunti in ordine alla predisposizione della seconda prova	26
5.5 OBIETTIVI specifici di apprendimento raggiunti nelle discipline coinvolte nell’esame di stato	27
5.6 Risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l’insegnamento trasversale di Educazione civica	27
6. ATTIVITA’ E PROGETTI	30
6.1 Attività di recupero e potenziamento	30
6.2 Attività e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione”	30
6.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari	30
6.4 Partecipazione prove INVALSI	31
7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	32
7.1 Criteri e modalità di valutazione	32
7.2 Criteri attribuzione crediti	32
7.3 Rubrica di valutazione UDA e Scheda di autovalutazione	33
7.4 Griglia di valutazione prima prova scritta	35
7.5 Griglia di valutazione seconda prova scritta	37
7.6 Griglie di valutazione colloquio	38
7.7. MATERIALI PER LO SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO D’ESAME: Percorsi con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare	40
8. ALLEGATI	

8.1 Simulata Prima Prova	
8.2 Simulata Seconda Prova	

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 La scuola, il contesto socio culturale, il suo bacino d'utenza

L' IISS "Danilo Dolci" di Partinico offre più indirizzi di studio: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (settore sala e vendita, ristorazione, accoglienza turistica); agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane; servizi per la sanità e per l'assistenza sociale; CPIA servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Il territorio è carente di servizi ricreativi e socio-culturali e la sua economia non è tale da assorbire il bisogno occupazionale dei giovani che in parte emigrano o hanno situazioni lavorative saltuarie e precarie.

La partecipazione della popolazione ai problemi sociali è scarsa, così come la condivisione delle problematiche scolastiche e la presenza delle famiglie negli organi collegiali e, generalmente, nella vita della scuola. Il pendolarismo costituisce un aggravio alla fatica scolastica, ma consente anche di avere una popolazione studentesca davvero poliedrica, portatrice di aspetti socio-culturali variegati che, integrandosi gli uni con gli altri, costituiscono una dimensione umana di ampio respiro. Rilevante risulta la presenza di diverse comunità provenienti dai paesi del Nord Africa, dell'Est Europa e dell'Oriente. È per tali ragioni che l'obiettivo prioritario del progetto didattico- educativo d'Istituto è quello di mettere gli studenti in condizione di conseguire con successo una valida formazione professionale, fornendo solide basi metodologiche e contenutistiche e, contestualmente, di favorire una sostanziale crescita culturale e sociale.

1.2 Presentazione Istituto

L'IISS "Danilo Dolci", è ubicato in via G. Mameli n°4, in Partinico. Ha tre plessi allocati rispettivamente in via Palermo, presso i locali del Convento dei Frati Cappuccini, in via Catalano, in Piazza Melvin Jones, presso i locali dell'ex Mattatoio comunale, in viale Aldo Moro, presso la ex casa di Riposo Canonico Cataldo. L'Istituto offre al suo interno diversi indirizzi: "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane"; "Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale" e "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

Quest'ultimo indirizzo è declinato in tre settori: "Cucina", "Sala e vendita" e "Accoglienza turistica".

2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera". settore "Cucina" CPIA

Nella propria Offerta Formativa il nostro Istituto prevede percorsi di Istruzione di secondo livello per adulti finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione professionale. Tali percorsi sono rivolti a utenti/discenti adulti che hanno abbandonato da tempo gli studi o che vogliono riqualificarsi professionalmente per migliorare la propria posizione sociale e lavorativa. I percorsi di istruzione di secondo livello sono riferiti al profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo di istruzione superiore per gli istituti tecnici e professionali. Il percorso formativo prevede tre periodi didattici: Il I periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio; il II periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno; il III periodo didattico è finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale. Ciascun periodo didattico si riferisce alle rispettive competenze, abilità e conoscenze previste per i corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali. In coerenza con la Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22 maggio 2018, l'Istituto sostiene il diritto a un'istruzione, a una formazione e a un apprendimento permanente di qualità e inclusivi e si prefigge l'obiettivo di assicurare a tutti l'opportunità di sviluppare le Competenze Chiave per l'Apprendimento Permanente. Tali competenze vengono valutate indipendentemente dal percorso mediante il quale sono state acquisite, sia esso riconducibile a contesti di apprendimento di tipo formale, sia invece derivante da contesti di apprendimento non formale o informale. L'esito del percorso di riconoscimento dei crediti conduce alla definizione del Patto Formativo Individuale.

Il Corso Serale si propone come obiettivo la formazione di un individuo autonomo e responsabile, in possesso di solide basi culturali sia nel settore umanistico che in quello scientifico, che gli consentiranno di inserirsi con duttilità nel mondo del lavoro. Il progetto ha, pertanto, offerto una risposta concreta ai bisogni di coloro che intendano rientrare nel sistema formativo, per cui l'insegnamento a tali categorie di studenti ha cercato di assolvere a due principali funzioni:

- la qualifica dei giovani e degli adulti privi di professionalità aggiornata, per i quali la licenza media rappresenta, ormai, un'emarginazione culturale e lavorativa;
- la riconversione professionale di adulti già inseriti nell'ambito lavorativo che vogliono rivedere la propria identità professionale.

Per il raggiungimento di tali obiettivi, si è cercato di individuare percorsi formativi flessibili, al fine di valorizzare ed integrare le esperienze e competenze acquisite.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

2.2 Competenze specifiche di indirizzo:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-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 e specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

2.3 Competenze trasversali

Nello svolgimento delle attività didattiche sia in presenza che in DaD, si è tenuto conto soprattutto di quelle finalità che hanno condotto all'acquisizione delle Competenze Chiave 2018:

- 2.3.1 competenza alfabetica funzionale,
- 2.3.2 competenza multilinguistica,
- 2.3.3 competenza matematica e competenza in scienze,
- 2.3.4 competenza digitale,
- 2.3.5 competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare,
- 2.3.6 competenza in materia di cittadinanza,
- 2.3.7 competenza imprenditoriale,
- 2.3.8 competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

2.4 Quadro orario settimanale

Classe di Concorso	DISCIPLINE	ore
	Area comune	
A012	Lingua e letteratura italiana	4
AB24	Lingua inglese	2
A012	Storia	1
A026	Matematica	3
IRC	Religione Cattolica	1
	Area di indirizzo	ore
A031	Scienza e cultura dell'alimentazione	3
AA24	Lingua francese	2
A045	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3
B020	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina*	4
B021	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala*	4

* di cui in compresenza 3

L'orario scolastico settimanale della classe, durante l'anno è stato di 23 ore settimanali, distribuite in 5 giorni dal lunedì al venerdì. Il 20% del monte ore complessivo, così come previsto dal regolamento del sistema di istruzione degli adulti, è stato svolto in modalità di formazione a distanza (FAD) da ogni singolo docente.

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e
Chimenti Gioacchino	Dirigente Scolastico	
Viola Maria	Docente a T. I.	ITALIANO
Viola Maria	Docente a T. I.	STORIA
Gagliardo Pietro	Docente a T. I.	MATEMATICA
Pirolò Pierstefania	Docente a T. I.	FRANCESE
Emmolo Ivana	Docente a T. I.	INGLESE
Sanfilippo Davide Sanfilippo	Docente a T.I.	LAB. CUCINA
Ventura Marco	Docente a T.I.	LAB. SALA
Di Fiore Renata	Docente a T. I.	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
Petruso Antonella	Docente a T. D.	DIRITTO E TECNICA AMM. DELLE STRUTTURE RICETTIVE
Noto Antonino	Docente a T. I.	RELIGIONE

3.2 Continuità docenti INSERIRE NOMI DOCENTI DEGLI ANNI PRECEDENTI

<u>disciplina</u>	<u>1° periodo</u>	<u>2° periodo</u>	<u>3° periodo</u>
ITALIANO	Francesco Pizzurro	Maria Viola	Maria Viola
STORIA	Francesco Pizzurro	Maria Viola	Maria Viola
MATEMATICA	Candela Salvatore	Orlando Georgia	Gagliardo Pietro
FRANCESE	Cicero Angela	Montalto Domenico	Pirolò Pierstefania
INGLESE	Ramicelli Antonina	Emmolo Ivana	Emmolo Ivana
LAB. CUCINA	Saporito Giovanni	Tarantino Vincenzo	Sanfilippo Davide Salvatore
LAB. SALA	Natalia Madonia	Bruno Giuseppe	Marco Ventura
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Antonio Taormina	Renata Di Fiore	Renata Di Fiore
DIRITTO E TECNICA AMM. DELLE STRUTTURE RICETTIVE	Salvia Gambi	Fiore Alessandra	Petruso Antonella
RELIGIONE	Noto Antonino	Noto Antonino	Antonino Noto

Legenda: X = continuità del docente nel triennio

3.3 Composizione e storia classe:

La classe V sez. PA CPIA, del percorso di secondo livello, è composta da 28 alunni, tutti frequentanti, di cui 11 femmine e 17 maschi. E' formata da allievi in gran parte provenienti dal secondo periodo CPIA del precedente anno scolastico, con l'aggiunta di allievi provenienti da altre esperienze formative che si sono inseriti dopo avere superato un esame di ammissione.

La maggior parte degli alunni è in possesso del diploma di qualifica per "Operatore della ristorazione". L'eterogeneità dei percorsi scolastici, formativi, culturali e lavorativi differenti ha evidenziato sin dall'inizio una disomogeneità nei prerequisiti delle singole discipline e nel bilancio individuale delle competenze. Sotto il profilo comportamentale la classe ha dimostrato, per lo più, un comportamento rispettoso.

Nel corso dell'anno scolastico alcuni alunni iscritti non si sono presentati al corso o hanno interrotto spontaneamente la frequenza, rinunciando alla conclusione del percorso di studi, sebbene sollecitati dal Consiglio di classe. Sotto il profilo dell'apprendimento, le carenze riguardanti i contenuti di base e la frequenza non sempre regolare di alcuni alunni hanno creato difficoltà e rallentamenti nei ritmi d'apprendimento dell'intera classe.

Nella maggior parte degli allievi c'è stata forte motivazione nel raggiungere gli obiettivi del corso, mentre per un gruppo minoritario sono stati necessari interventi motivanti da parte dei docenti ed iniziative varie volte a promuovere, per quanto possibile, maggiore continuità nella frequenza e maggior interesse per le attività didattiche proposte. In particolare, una parte del gruppo-classe si è distinta per interesse e partecipazione, raggiungendo un livello di preparazione più che buona. Una piccola parte del gruppo classe, invece, a causa di una frequenza alquanto discontinua, è riuscita, anche grazie alle metodologie adottate dai docenti, a conseguire un livello di preparazione quasi per tutti sufficiente.

Da parte del corpo insegnante è stato portato avanti un lavoro personalizzato, finalizzato al recupero delle carenze ed alla semplificazione del percorso di apprendimento. I docenti hanno dovuto riprendere più volte argomenti già trattati in precedenza (anche relativi ai precedenti periodi formativi), al fine di consentire alla classe un'acquisizione più sicura ed omogenea degli elementi fondamentali delle diverse discipline e di recuperare in itinere gli allievi in ritardo nel processo di apprendimento, così da consentire a tutti di proseguire con maggiore continuità ed interesse e, conseguentemente, con migliori risultati in termini di profitto, anche se non per tutti.

Il Consiglio di classe, durante il corso dell'anno scolastico, ha subito modifiche nella composizione. In particolare il docente di MATEMATICA è stato assegnato al nostro istituto quasi alla fine del primo quadrimestre, provocando un rallentamento nello svolgimento dell'attività didattica.

Il Consiglio di classe, oltre a mirare al conseguimento del successo formativo di tutti gli allievi, attivando processi d'apprendimento e percorsi educativi adeguati alle loro esigenze e capacità, si è adoperato, anche attraverso il continuo dialogo, affinché gli alunni ritrovassero la fiducia in sé stessi, nonché la motivazione e l'interesse nei confronti del dialogo educativo del percorso formativo. Una parte degli studenti ha evidenziato difficoltà nel metodo di studio, nella produzione scritta e nel linguaggio. Queste difficoltà, riscontrate soprattutto nella prima parte dell'anno, in seguito alle continue sollecitazioni e le iniziative attivate dal Consiglio di classe, sono state in parte superate nella seconda parte dell'anno. Gli obiettivi prefissati dai singoli docenti sono stati generalmente raggiunti.

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Le **principali linee di azione**, attraverso cui è stata costruita la **didattica inclusiva**, sono state le seguenti:

- Sviluppo di un clima positivo nella classe, attraverso la costruzione di percorsi di studio partecipati, partendo dalle conoscenze e dalle abilità pregresse degli studenti e contestualizzando l'apprendimento, favorendo la ricerca e la scoperta.
- Attivazione di interventi didattici personalizzati nei confronti della diversità attraverso la realizzazione di attività didattiche basate sulla cooperazione.
- Potenziamento delle attività di laboratorio attraverso lo sviluppo delle competenze metacognitive.

Le **strategie didattiche** usate sono state finalizzate a:

- Ridurre al minimo i modi tradizionali di fare scuola (lezione frontale, ripetizione di nozioni, successione di spiegazioni, interrogazioni etc...)
- Sfruttare i punti di forza di ciascun alunno adattando i compiti agli stili di apprendimento degli studenti.
- Minimizzare i punti di debolezza (errori ortografici, deficit nella memoria, lentezza esecutiva, mancata autonomia nella lettura, facile affaticabilità)
- Facilitare l'apprendimento attraverso il canale visivo e uditivo (grafici, schemi, mappe, immagini e filmati)
- Fare leva sulla motivazione ad apprendere
- Sviluppare la fiducia e l'autostima nelle proprie capacità.

Le **metodologie didattiche** utilizzate sono state:

- Cooperative learning
- Peer tutoring
- Problem solving
- Tecnologie didattiche

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 UDA

Nella programmazione di inizio anno il Consiglio di classe ha previsto dei percorsi interdisciplinari inseriti all'interno di Unità didattiche dal titolo:

UDA n.1 “La nostra alimentazione: diete e stili alimentari”

UDA n.2 “Cibo tra religione tradizione e innovazione”

UDA n.3 “La salute a tavola”

UDA n.4 “La sicurezza sul lavoro”

quest'ultima incentrata sull'insegnamento trasversale di Ed. Civica.

In seguito allo svolgimento dei suddetti percorsi interdisciplinari che integrano il Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), di cui all'allegato C, Linee Guida (dell'OM n° 53 del 03.03.2021) sono stati raggiunti da tutte le discipline i seguenti risultati:

- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica e, in particolare, del valore fondativo del lavoro, alla base di ogni democrazia, in quanto diritto umano universale, anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che lo regolano.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si lavora, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto, tra cui quello lavorativo, il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale.

UDA N 1 La nostra alimentazione: diete e stili alimentari

1. Titolo UdA	“La Nostra alimentazione: diete e stili alimentari”
2. Finalità generale	La finalità di questo percorso di apprendimento è tesa a formare una figura professionale che abbia conoscenze e abilità multidisciplinari relative alla conoscenza e predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche.
3. Periodo di realizzazione in settimane	Ottobre-Novembre (N.8 settimane)
4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	Compito di realtà: Elaborato multidisciplinare e prova laboratoriale
5. Competenze di indirizzo	Competenze: 4, 5
6. Competenze di area generale	<p>Competenze: 2, 3, 4, 5, 7, 8, 12</p> <p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>4- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
7. Competenze chiave di cittadinanza	<input checked="" type="checkbox"/> competenza alfabetica funzionale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza multilinguistica; <input checked="" type="checkbox"/> competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; <input checked="" type="checkbox"/> competenza digitale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; <input checked="" type="checkbox"/> competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; <input type="checkbox"/> competenza imprenditoriale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
8. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico

INSEGNAMENTI COINVOLTI	CONTENUTI
ITALIANO	PANE NERO- PANE BIANCO DUE DIVERSI STILI DI ALIMENTAZIONE NELLA LETTERATURA DI VERGA <ul style="list-style-type: none"> • contesto sociale e culturale in cui l'autore vive e opera; • i romanzi: i Malavoglia e Mastro Don Gesualdo; • Le novelle: la Lupa, Rosso Malpelo, la Roba, Pane Nero, L'amante di Gramiglia.
STORIA	L'ITALIA DALL'UNITA' FINO ALLA PRIMA GUERRA MONDIALE <ul style="list-style-type: none"> • la vita a ridosso della prima guerra mondiale; • le condizioni di nutrizione e consumo della classe operaia e contadina; • la nuova borghesia e la cucina • la prima guerra mondiale, fasi e tempi, e il rancio del soldato
MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none"> • Le funzioni e le loro proprietà; • Accenno sullo studio di una funzione; • Lettura di grafici che riportano dati relativi al rapporto tra enogastronomia e società.
INGLESE	DIET AND NUTRITION: <ul style="list-style-type: none"> • The eatwell plate • Organic food and GMO's • The Mediterranean diet • Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan • Recipe: Mussels steamed with cider and bacon
FRANCESE	<ul style="list-style-type: none"> • La nutrition – Quelques conseils pour une alimentation saine et équilibrée; • La pyramide alimentaire; • Le régime méditerranéen; • Le végétarisme et le véganisme; • Quelques régimes particuliers
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Dieta equilibrata. Formulazione di una dieta equilibrata. • Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. • Diete e stili alimentari
LAB. di SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	<ul style="list-style-type: none"> • La cucina del XX secolo • La cucina di oggi • le cucine alternative • diete e stili alimentari
LAB. Di SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA e VENDITA	<p>“Le abitudini alimentari”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cibo e cultura • La tipicizzazione dei prodotti (made in italy, agropirateria, italian sounding). • Le diete alimentari <p>“I fattori che influenzano le scelte enogastronomiche”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fattori dietetici • Fattori personali • Fattori culturali • Alimentazione e credi religiosi

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Il sistema di qualità <ul style="list-style-type: none"> • Le certificazioni obbligatorie e volontarie: ISO 9000-14000-22000 • La gestione dei SGQ e dei SGS. • I marchi di qualità e i sistemi per la loro tutela
RELIGIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Religioni e tradizioni; • Alimentazione e Bibbia.

UDA N 2 CIBO TRA RELIGIONE TRADIZIONE E INNOVAZIONE

1. Titolo UdA	CIBO TRA RELIGIONE TRADIZIONE E INNOVAZIONE
2. Finalità generale	La finalità di questo percorso di apprendimento è tesa a formare una figura professionale che abbia conoscenze e abilità multidisciplinari relative alla conoscenza e predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche.
3. Periodo di realizzazione in settimane	Dicembre - Gennaio (N.5 settimane)
4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	Compito di realtà: Elaborato multidisciplinare e prova laboratoriale
5. Competenze di indirizzo	Competenze: 4, 5
6. Competenze di area generale	Competenze: 2, 3, 4, 5, 7, 8, 12 2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 4- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. 7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. 12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
7. Competenze chiave di cittadinanza	<input checked="" type="checkbox"/> competenza alfabetica funzionale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza multilinguistica; <input checked="" type="checkbox"/> competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; <input checked="" type="checkbox"/> competenza digitale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; <input checked="" type="checkbox"/> competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; <input type="checkbox"/> competenza imprenditoriale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
8. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico

6. Competenze di area generale	<p>Competenza 1: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Competenza 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Competenza 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Competenza 7: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p> <p>Competenza 8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Competenza 10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>Competenza 11: Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Competenza 12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>
7. Competenze chiave di cittadinanza	<p>X competenza alfabetica funzionale;</p> <p>X competenza multilinguistica;</p> <p>X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</p> <p>X competenza digitale;</p> <p>X competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</p> <p>X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</p> <p>X competenza imprenditoriale;</p> <p>X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>
8. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> - Asse dei linguaggi - Asse Scientifico-tecnologico e professionale - Asse Storico-sociale - Asse matematico

INSEGNAMENTI COINVOLTI	CONTENUTI
ITALIANO	<p>D'annunzio e la tradizione a tavola, l'innovazione della parola</p> <ul style="list-style-type: none"> • contesto sociale e culturale in cui l'autore vive e opera; • il romanzo: Il piacere <p>Primo Levi</p> <ul style="list-style-type: none"> • contesto sociale e culturale in cui l'autore vive e opera; • il romanzo: Se questo è un uomo • indagine antropologica sul concetto di fede identità
STORIA	<p>Il concetto di totalitarismo la fede nel fascismo; La seconda guerra mondiale e la diaspora ebraica;</p>
MATEMATICA	<p>la retta, grafico di una retta.</p>

FRANCESE	<p>Quelques plats typique de la cuisine française et francophone; Pratiques alimentaires liées aux croyances religieuses; Les menus</p>
INGLESE	<p>Culinary geography and habits: -Food in the UK -Traditional northern food UK -British cuisine, traditions and festivities</p>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<p>Aspetti religioso-antropologici legati al cibo e promozione del "made in Italy":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione e religione (Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo). -Antropologia del cibo e consumi alimentari <p>Stili alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> -Promozione del Made in Italy
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	<p>Promozione dei prodotti "made in Italy"; alimenti legati alle differenti culture e religioni; agricoltura, allevamento e metodi di cottura innovativi; gli stili alimentari alternativi.</p>
LABORATORIO DI SALA	<p>Diversi aspetti della qualità alimentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valutare la qualità; • gli standard qualitativi; • ristorazione etica e sostenibile; • sviluppo sostenibile ed ecoefficienza
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	<p>La pianificazione strategica nelle imprese ristorative: il business plan di un ristorante multi-ethnic</p>
RELIGIONE	<p>Natale tra cibo, tradizione e attualità</p>

UDA N 3 La salute a tavola

1. Titolo UdA	LA SALUTE A TAVOLA
2. Finalità generale	La finalità di questo percorso di apprendimento è tesa a formare una figura professionale che abbia conoscenze e abilità multidisciplinari relative alla conoscenza e predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche.
3. Periodo di realizzazione in settimane	Febbraio- Marzo (N.6 settimane)
4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	Dopo aver partecipato al progetto AIRC “la prevenzione del cancro si fa a scuola”, crea un prodotto finale che metta in evidenza l’importanza dell’ alimentazione nella prevenzione delle malattie tumorali. in laboratorio verrà creato un menù che rispetti la stagionalità degli ingredienti, l’utilizzo di grassi insaturi ed equilibrato dal punto di vista nutrizionale
5. Competenze di indirizzo	Competenze: 4, 5
6. Competenze di area generale	<p>Competenze: 2, 3, 4, 5, 7, 8, 12</p> <p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>4- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
7. Competenze chiave di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> competenza alfabetica funzionale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza multilinguistica; <input checked="" type="checkbox"/> competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; <input checked="" type="checkbox"/> competenza digitale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; <input checked="" type="checkbox"/> competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; <input type="checkbox"/> competenza imprenditoriale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

8. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico
--	---

UDA 3 La salute a Tavola	
INSEGNAMENTI COINVOLTI	CONTENUTI
ITALIANO	Pirandello e il cibo: <ul style="list-style-type: none"> • contesto sociale e culturale in cui l'autore vive e opera; • il romanzo: Il Fu Mattia Pascal • le novelle: Concorso per referendario per il consiglio di stato; un invito a tavola; In corpore vili; la patente; l'uomo dal fiore in bocca. Italo svevo e la morbosità del vino: <ul style="list-style-type: none"> • contesto sociale e culturale in cui l'autore vive e opera • il romanzo: La coscienza di Zeno • la novella: Vino generoso
STORIA	Dalla fame della seconda guerra mondiale al consumismo del dopoguerra
FRANCESE	Les problèmes liés aux aliments: les allergies, les intolérances alimentaires, la maladie cœliaque Les intoxications alimentaires
INGLESE	Health and safety: -HACCP -HACCP principles -Food transmitted infections and food poisoning -Food contamination: risks and preventive measures
MATEMATICA	Sistemi lineari: confronto tra rette nel piano cartesiano. rette incidenti, parallele disgiunte e coincidenti. Metodo di Cramer. metodo di sostituzione, proporzionalità inversa e diretta.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Alimentazione e salute. Dieta in particolare condizioni patologiche: Obesità e sindrome metabolica, Malattie cardiovascolari,
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	Alimenti e nutrizione: gli alimenti funzionali; la corretta alimentazione; piatti equilibrati; la piramide alimentare e la dieta mediterranea; i marchi di qualità.
LABORATORIO DI SALA	Sicurezza alimentare ed igiene negli ambienti di lavoro: <ul style="list-style-type: none"> • il protocollo HACCP; • l'igiene degli ambienti di lavoro
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Le norme di igiene alimentare; la tracciabilità e rintracciabilità; i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare; le frodi alimentari
EDUCAZIONE CIVICA	Il diritto alla salute, art. 32 Cost.; Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età
RELIGIONE	La salute a tavola nei contesti festivi del tempo

UDA N 4 La sicurezza sul lavoro

1. Titolo UdA	LA SICUREZZA SUL LAVORO
2. Finalità generale	La finalità di questo percorso di apprendimento è tesa a formare una figura professionale che abbia conoscenze e abilità multidisciplinari relative alla conoscenza e predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche.
3. Periodo di realizzazione in settimane	Aprile-Maggio (N.6 settimane)
4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	Compito di realtà: Simulazione della sicurezza sul lavoro nell'ambito della realizzazione di una fiera del settore.
5. Competenze di indirizzo	Competenze: 4, 5
6. Competenze di area generale	<p>Competenze: 2, 3, 4, 5, 7, 8, 12</p> <p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>4- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
7. Competenze chiave di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> competenza alfabetica funzionale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza multilinguistica; <input checked="" type="checkbox"/> competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; <input checked="" type="checkbox"/> competenza digitale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; <input checked="" type="checkbox"/> competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; <input type="checkbox"/> competenza imprenditoriale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
8. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p>

	Asse matematico Asse scientifico tecnologico
--	---

UDA 4 il lavoro tra diritti e sicurezza	
INSEGNAMENTI COINVOLTI	CONTENUTI
ITALIANO	Pier Paolo Pasolini <ul style="list-style-type: none"> • contesto sociale e culturale in cui l'autore vive e opera; • il romanzo: Ragazzi di vita; • il mondo del dopoguerra tra nuovi lavoratori e nuove delinquenze Il lavoro e la letteratura A. Buttitta: E' tua la curpa Italo Calvino: Marcovaldo, l'avventura di due sposi Volponi: Memoriale O. Ottieri: Donnarumma all'assalto D. Dolci: gente semplice
STORIA	dal dopoguerra alle stragi del 1992: come cambia la figura del lavoratore e del lavoratore italiano
FRANCESE	<ul style="list-style-type: none"> • Le travail en cuisine: hygiène, sécurité, la méthode HACCP
INGLESE	Workplace safety: -Ten essential restaurants safety tips for food service workers -Kitchen safety -Possible risks and preventative measures in workplaces
MATEMATICA	Probabilità: eventi, spazio campionario; unione, intersezione e contrario. Probabilità condizionata, eventi indipendenti. grafo e sistema ad albero:
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione. Contaminazione fisica, chimica e biologica
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	La legge 81/2008; I rischi per i lavoratori; i soggetti interessati; I DPI. <ul style="list-style-type: none"> •
LABORATORIO DI SALA	La sicurezza nelle aziende enogastronomiche <ul style="list-style-type: none"> • La prevenzione antinfortunistica •
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Le norme sulla sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro; la protezione dei dati personali (tutela della privacy)
EDUCAZIONE CIVICA	Le fonti del diritto in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro: Art. 41 Cost.; Art.2087 codice civile;L'art.31 della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea; Obiettivo 2 Agenda 2030: porre fine alla fame,
RELIGIONE	-Lavoro: servitù o servizio? -Lavoro e sicurezza nella Bibbia.

	Bibbia: quale sicurezza?
--	--------------------------

5.2 Argomenti trattati extra UDA e FAD

Argomenti trattati extra UDA	
INSEGNAMENTI COINVOLTI	CONTENUTI
FRANCESE:	Les figures personnelles de la restauration en salle; Les figures personnelles de la restauration en cuisine; L'accueil au téléphone; L'accueil en salle; Le passé composé
INGLESE	The Food Business Operator; The Present Simple; The Past Simple.
SALA	La normativa del settore vitivinicolo, il vino e la vinificazione; i vini speciali (la spumantizzazione)
ITALIANO	La sagra dei Florio: tramite la lettura dei romanzi di Stefania Auci una indagine storica ed Enogastronomica della Sicilia dei Leoni.

Argomenti trattati FAD	
INSEGNAMENTI COINVOLTI	CONTENUTI
FRANCESE:	La cuisine de rue dans le monde
INGLESE	Must vs Have to
SALA	La gestione del vino e la carta dei vini.
DTA	I contratti del settore ristorativo: contratto di ristorazione, contratto di banqueting e contratto di catering; il codice del consumo (d.lgs 206/2005); le responsabilità del ristoratore;
SCIENZE DEGLI ALIMENTI:	Nuovi prodotti alimentari, alleggeriti, fortificati, funzionali
CUCINA:	Approvvigionamento e controllo delle merci, economato.
ITALIANO	La narrativa italiana del secondo novecento. - Giuseppe Tomasi di Lampedusa - Carlo Emilio Gadda - Elsa Morante - Leonardo Sciascia
STORIA	Nuove potenze alla fine del secondo conflitto mondiale e antiche civiltà: l'India e la Cina

5.3 Metodologie e strategie didattiche

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, micro didattica. Si è fatto ricorso alla didattica integrativa e innovativa:

- **Lezione frontale** per l'introduzione di contenuti nuovi.
- **Lezione di stimolo** basata sulla tecnica della "scoperta guidata".
- **Lezione dialogata**, allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo.
- **Lezione interattiva** al termine dell'unità o del modulo, allo scopo di riepilogare i nuovi argomenti affrontati.
- **lavoro a piccoli gruppi o didattica problematizzante e dialogica**, basata sulla comunicazione reciproca e multidirezionale tra discente e docente
- **apprendimento cooperativo**: che attraverso l'alternanza tra gruppi omogenei ed eterogenei per livello, permette di seguire con maggiore attenzione gli alunni che necessitano di recupero
- **didattica laboratoriale**: l'alunno diventa protagonista del suo apprendimento
- **attività con l'uso della lim e dell'aula informatica**, che motivano i nostri alunni nativi digitali
- **Determinazione di un problema** per stimolare la produzione di risposte da parte degli alunni
- **Ricerca e lettura guidata**, al fine di consolidare il processo di apprendimento.
- **Ricerca e lettura guidata di manuali specifici** utilizzati dalle imprese turistiche, allo scopo di consentire all'allievo di acquisire strumenti utili alla soluzione di semplici problemi.
- **Consultazione** di documenti utilizzati dalle imprese della ristorazione e dalle imprese ricettive durante la loro normale attività.
- Strategia del "**problem solving**", allo scopo di sviluppare le capacità operative e organizzative.
- Sviluppo di **attività progettuali**, allo scopo di abituare l'allievo alla ricerca di soluzioni.
- **Attività di gruppo**, allo scopo di sviluppare le capacità relazionali e comunicative.
- Ricorso alla **simulazione di casi aziendali** a ai **laboratori multimediali**, allo scopo di sviluppare un atteggiamento motivato dello studente che ne migliori il livello formativo.
- **Percorsi individualizzati e azioni di cooperative learning**, allo scopo di approntare azioni di sostegno o di consentire il raggiungimento di livelli formativi più elevati

5.4 Obiettivi raggiunti, anche in ordine alla predisposizione seconda prova

- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
- Valutare il peso teorico o desiderabile di una persona;
- Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di fil

5.5 Obiettivi specifici di apprendimento raggiunti nelle discipline coinvolte nell'esame di stato

Disciplina	Obiettivi specifici di apprendimento raggiunti
Italiano	<ul style="list-style-type: none"> • 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 dei colleghi; • utilizza gli strumenti linguistici in modo adeguato per una comunicazione efficace in ambito professionale; utilizza in modo consapevole e autonomo le tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti diversi, conosciuti e non; • comprende e valorizza i punti di vista altrui, contribuisce all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.
Storia	<ul style="list-style-type: none"> • saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti; • interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati; • utilizzare le reti e gli strumenti informatici in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale; • stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della modalità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.
Inglese	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi • Ricercare ed interpretare informazioni di vario genere a partire da testi di genere diverso • Riconoscere la terminologia legata agli aspetti professionali dell'ambito enogastronomico. • Sapersi orientare nella comprensione di testi in lingua straniera. • Saper riflettere sulla lingua, cultura e civiltà straniera.
Lab. di servizi enogastronomici- settore cucina	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella preparazione di vivande enogastronomici nel settore ristorativo e di accoglienza turistico-alberghiera; • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico; • Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici; • Collaborare con i colleghi in fase di preparazione e produzione in laboratorio; • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; • 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.

Laboratorio servizi enogastronomici-sala	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico; • Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici; • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; • 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.
Scienza e cultura dell'alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. • Predisporre menù coerenti anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche, territoriali e culturali. • Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. • Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici. Promuovendo le nuove tendenze alimentari. • Gestire e prevenire i rischi chimici, fisici e microbiologici connessi alla manipolazione degli alimenti.
Matematica	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare dati e interpretarli; • Sviluppare deduzioni e ragionamenti con l'ausilio di rappresentazioni grafiche • Usare linguaggio specifico; • Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi; • utilizzare le reti e gli strumenti matematici in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale;

5.6 Risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica

RISULTATI DI APPRENDIMENTO, come da curricolo di Istituto di Ed. Civica, che integrano il Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), di cui all'allegato C, Linee Guida (D.M. 22 giugno 2020 n. 35)

- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano.
- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e paesaggistico dei territori e i beni pubblici comuni. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- **Con riferimento all' UDA interdisciplinare di Ed. Civica del secondo quadrimestre, che ha visto il contributo di tutte le discipline, dal titolo " *Il lavoro tra diritti e sicurezza*"**
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica e, in particolare, del valore fondativo del lavoro, alla base di ogni democrazia, in quanto diritto umano universale, anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che lo regolano.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si lavora, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto, tra cui quello lavorativo, il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale.

6 ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Per quanto riguarda il recupero è stata svolta una pausa didattica, nel mese di gennaio, finalizzata al recupero e al potenziamento all'inizio del quadrimestre. Le attività di recupero sono state svolte anche e soprattutto in itinere in base alle effettive esigenze.

6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"

Il Piano triennale dell'offerta formativa dell'istituto orientato ad innalzare i livelli di istruzione e delle competenze degli studenti, nel rispetto dei tempi e degli stili di apprendimento, ha evidenziato tra gli obiettivi formativi trasversali lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri.

6.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari

La classe, nell'ambito dell'ampliamento dell'offerta formativa, ha svolto le sotto elencate attività partecipando ad eventi, manifestazioni e convegni.

Circ	ATTIVITÀ	Data
Circ. n. 77 del 08/10/ 2022	Camporeale Days: 8-9 Ottobre	08-09/Ottobre
Circ. n. 93 del 17/10/2022	Convegno "Erasmus + "Walking to the future With Mind Games" organizzato dal Liceo Statale Santi Savarino di Partinico , servizio di un buffet.	19-20/ottobre
Circ.n. 191 del 26/11/2022	"Le vie dell'olio" evento promosso dall'Associazione "III Millennio" di Balestrate	27/novembre
Circ. n. 202 del 01/12/2022	Realizzazione di un banchetto in occasione dell'evento "Palermo, il Massimo, la Questura" – Teatro Massimo di Palermo	06/dicembre
Circ. n. 217 del 09/12/2022	Iniziative previste nella settimana dal 12 al 17 dicembre 2022	12-17/dicembre
Circ. n. 233 del 15 dicembre 2022	Evento presso la Cantina Borbonica e Palazzo dei Carmelitani	17/dicembre
Circ. n. 238 del 17 dicembre 2022	Partecipazione alla giornata "Vogliamo vivere il volontariato"	18/dicembre

Circ. n. 378 del 08/03/2023	Partecipazione all' Inaugurazione del Centro diurno per disabili Medio-Gravi "A.I.A.S. sezione di Partinico	12/marzo
Circ. n. 389 del 16/03/2023	Sagra della cassatella in occasione dell'evento "Processione di San Giuseppe" di Partinico	20/marzo
Circ. n.400 del 17/03/2023	"Sagra dei prodotti tipici locali" Piazza Umberto I Borgetto	18/marzo
Circ. n.415 del 27/03/2023	CONVEGNO: Contrasto alla criminalità organizzata.	27/marzo
Circ. n. 435 del 1 aprile 2023	Partecipazione alla Reale Cantina Borbonica, in occasione del Convegno per la consapevolezza sull'autismo, organizzato dal Comune di Partinico	03/aprile
Circ.n. 457 del 15/04/2023	Partecipazione all'evento "Ciokowine fest Città di Alcamo"	15/aprile
Circ.n. 522 del 11/05/2023	Partecipazione all'evento l'evento "Sapori di Sicciara" Balestrate	12/maggio

6.4 Partecipazione prove INVALSI

La classe ha svolto le prove INVALSI secondo il seguente calendario:

DATA	SOMMINISTRATORE	ORE	PROVA
24.05.23	Emmolo	2h e 30min	Italiano
23.05.23	Viola	2h e 30min	Matematica
26.05.23	Gagliardo	2h e 30min	Inglese

7 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

7.1 Criteri e modalità di valutazione

Per la valutazione, sono state utilizzate:

- **verifiche formative**, per il controllo in itinere del processo di apprendimento
 - **verifiche sommative**, per il controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione

Oltre ai risultati delle suddette verifiche, sono stati valutati e verranno ulteriormente valutati:

- i progressi rispetto alla situazione di partenza;
- la partecipazione alle attività didattiche;
- le potenzialità dell'alunno;
- la capacità dello stesso di organizzare autonomamente lo studio;
- le sue capacità critiche;
- il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e comportamentali prestabiliti;
- i progressi manifestati in termini di conoscenze, competenze e capacità.

7.2 Criteri attribuzione crediti

Per i candidati dei percorsi di istruzione per gli adulti di secondo livello,

a) in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico.

b) il credito maturato nel secondo periodo didattico è convertito sulla base delle fasce di cui alla tabella 1 dell'Allegato C dell'O. M. 65/2022.

Il credito maturato nel terzo periodo didattico è attribuito sulla base della media dei voti assegnati, utilizzando la tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 e poi convertito in cinquantesimali sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C dell'O. M. 65/2022.

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
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

7.3 Rubrica valutazione UDA e scheda di autovalutazione

TITOLO UDA		CLASSE	DISCIPLINA	COGNOME NOME
	VOTO	1. RUBRICA DI PROCESSO (valuta la competenza agita in situazione, attraverso la rubrica di valutazione, nella realizzazione del compito di realtà o di una prova pratica)	2. RUBRICA DI PRODOTTO (risultato dell'agire competente in termini di elaborato scritto: relazione, tema, presentazione ppt etc)	3. RUBRICA DI CONSAPEVOLEZZA METACOGNITIVA (risultato dell'esposizione singola o di gruppo)
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (F)	1/2/3	Lo studente non è riuscito ad affrontare il compito di realtà e ha mostrato scarse conoscenze e abilità.	L'elaborato prodotto risulta appena accennato, mostra scarsa coerenza testuale ed è privo di conoscenze di riferimento.	La relazione/esposizione manca di riflessione personale, di contenuti e degli obiettivi del percorso.
INSUFFICIENTE (E)	4	Lo studente ha stentato ad affrontare il compito di realtà e non è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità autonomamente.	L'elaborato prodotto presenta lacune morfosintattiche, poca coerenza testuale e inadeguate conoscenze di riferimento.	La relazione/esposizione mostra uno scarso livello di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione/illustrazione approssimata ed imprecisa dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una scarsa proprietà di linguaggio.
INIZIALE (D)	5	Lo studente ha incontrato difficoltà nell'affrontare il compito di realtà ed è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari.	L'elaborato prodotto presenta varie imperfezioni, una struttura poco coerente e denota un basso livello di competenza da parte dell'alunno.	La relazione/esposizione mostra un accettabile livello di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione/illustrazione adeguata dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una proprietà di linguaggio da migliorare.
BASE (C)	6	Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia le parti più semplici del compito di realtà, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	L'elaborato prodotto risulta essere semplice, essenziale ed abbastanza corretto; l'alunno è stato in grado di utilizzare le principali conoscenze e abilità richieste	La relazione/esposizione mostra un discreto livello di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione semplice ed essenziale dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso essenziale del linguaggio specifico.
INTERMEDIO (B)	7/8	Lo studente ha mostrato di saper agire in maniera competente per risolvere la situazione problema, dimostrando di saper	L'elaborato prodotto risulta essere ben sviluppato ed in gran parte corretto; l'alunno ha raggiunto un buon livello di padronanza	La relazione/esposizione denota una buona capacità di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione precisa e adeguatamente dettagliata

		utilizzare le conoscenze e le abilità richieste.	della competenza richiesta	dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso corretto del linguaggio specifico.
AVANZATO (A)	9/10	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale nello svolgimento del compito di realtà, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste.	L'elaborato prodotto risulta essere significativo ed originale, corretto e ben strutturato; l'alunno dimostra un'ottima padronanza della competenza richiesta.	La relazione/esposizione denota un livello profondo di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione completa, ragionata e approfondita delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso adeguato del linguaggio specifico.

Scheda di Autovalutazione

Presentazione del percorso	<ul style="list-style-type: none"> • Ho compreso con chiarezza il percorso presentato • Ho compreso il percorso presentato • Ho fatto fatica a comprendere il percorso presentato
Comprensione del compito	<ul style="list-style-type: none"> • Ho compreso con chiarezza il compito richiesto • Ho compreso il compito richiesto • Ho fatto fatica a comprendere il compito
Impostazione del lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale • Ho impostato il lavoro senza difficoltà • Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro
Utilizzo delle risorse	<ul style="list-style-type: none"> • Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze • Ho utilizzato le mie conoscenze • Ho utilizzato le mie scarse conoscenze
Svolgimento del compito	<ul style="list-style-type: none"> • Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo • Ho svolto il compito in modo autonomo • Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti
	<ul style="list-style-type: none"> • Ho completato il compito introducendo ulteriori

Completamento del compito	<p>elementi rispetto a quelli minimi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ho completato il compito • Ho completato solo parzialmente il compito
Collaborazione	<ul style="list-style-type: none"> • Ho collaborato intensamente con i compagni • Ho collaborato positivamente con i compagni • Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni
Risultati raggiunti	<ul style="list-style-type: none"> • Ho raggiunto buoni risultati • Ho raggiunto risultati positivi • Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti

7.4 Griglia di valutazione prima prova scritta

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

INDICATORE 1	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
INDICATORE 1	Coesione e coerenza testuale	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
INDICATORE 2	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	

INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	

Totale punteggio: _____/60

Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)

TIPOLOGIA A	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Interpretazione corretta ed articolata del testo.	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	

Totale punteggio: _____/40

Totale punteggio degli indicatori generali	_____/60
Totale punteggio della tipologia specifica	_____/40
Totale punteggio	_____/100
Voto Finale (punteggio in centesimi :5)	_____/20

7.5 Griglia di valutazione seconda prova scritta

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE –SETTORE CUCINA A.S. 2022/23

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPITO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Indicatori	Livello	Descrittori/Evidenze	Punti	Punteggio
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica	L4	Comprende il testo introduttivo in maniera corretta, completa e approfondita rispettando tutte le richieste della traccia.	3	
	L3	Comprende il testo introduttivo in maniera corretta e completa rispettando quasi tutte le richieste della traccia.	2	

proposta o della consegna operativa.	L2	Comprende il testo introduttivo non rispettando tutte le richieste della traccia. Si evidenziano errori non gravi.	1	
	L1	Comprende il testo introduttivo in modo incompleto. Si evidenziano gravi errori.	0,5	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	L4	Utilizza in modo corretto e completo le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Riconosce e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.	6	
	L3	Utilizza in modo corretto le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Riconosce i vincoli presenti nella traccia e li utilizza in modo corretto.	4 – 5	
	L2	Utilizza in maniera non completa le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Riconosce i vincoli presenti nella traccia e li utilizza in maniera parziale.	2 – 3	
	L1	Utilizza in modo parziale le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Individua alcuni vincoli presenti nella traccia e li utilizza in modo parziale e non corretto.	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	L4	Sviluppa i punti della traccia in modo analitico e approfondito, apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali d'indirizzo.	7 – 8	
	L3	Sviluppa i punti della traccia in modo corretto anche con l'apporto di qualche contributo personale e dimostrando una buona padronanza delle competenze tecnico-professionali d'indirizzo.	5 – 6	
	L2	Sviluppa i punti della traccia in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali d'indirizzo.	3 – 4	
	L1	Sviluppa i punti della traccia in modo incompleto non rispettando i vincoli presenti nella traccia. La padronanza delle competenze tecnico-professionali d'indirizzo non risulta essere sufficiente.	1 – 2	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	L4	Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.	3	
	L3	Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un adeguato linguaggio settoriale.	2	
	L2	Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato.	1	
	L1	Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale non adeguato.	0,5	
			Totale	/20
			Totale convertito in decimi	/10

7.6 Griglia valutazione colloquio

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	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	

particolare riferimento a quelle d'indirizzo	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, conspecifico 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 con difficoltà e 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				

7.7 MATERIALI PER LO SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO D'ESAME: percorsi con trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare

INSEGNAMENTI COINVOLTI	CONTENUTI
ITALIANO	PANE NERO- PANE BIANCO DUE DIVERSI STILI DI ALIMENTAZIONE NELLA LETTERATURA DI VERGA <ul style="list-style-type: none"> • contesto sociale e culturale in cui l'autore vive e opera; • i romanzi: i Malavoglia e Mastro Don Gesualdo; • Le novelle: la Lupa, Rosso Malpelo, la Roba, Pane Nero, L'amante di Gramiglia.
STORIA	L'ITALIA DALL'UNITA' FINO ALLA PRIMA GUERRA MONDIALE <ul style="list-style-type: none"> • la vita a ridosso della prima guerra mondiale; • le condizioni di nutrizione e consumo della classe operaia e contadina; • la nuova borghesia e la cucina • la prima guerra mondiale, fasi e tempi, e il rancio del soldato
MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none"> • Le funzioni e le loro proprietà; • Accenno sullo studio di una funzione; • Lettura di grafici che riportano dati relativi al rapporto tra enogastronomia e società.
INGLESE	DIET AND NUTRITION: <ul style="list-style-type: none"> • The eatwell plate • Organic food and GMO's • The Mediterranean diet • Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan • Recipe: Mussels steamed with cider and bacon
FRANCESE	<ul style="list-style-type: none"> • La nutrition – Quelques conseils pour une alimentation saine et équilibrée; • La pyramide alimentaire; • Le régime méditerranéen; • Le végétarisme et le véganisme; • Quelques régimes particuliers
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Dieta equilibrata. Formulazione di una dieta equilibrata. • Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. • Diete e stili alimentari
LAB. di SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	<ul style="list-style-type: none"> • La cucina del XX secolo • La cucina di oggi • le cucine alternative • diete e stili alimentari
LAB. Di SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA e VENDITA	<p>“Le abitudini alimentari”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cibo e cultura • La tipicizzazione dei prodotti (made in italy, agropirateria, italian sounding). • Le diete alimentari <p>“I fattori che influenzano le scelte enogastronomiche”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fattori dietetici • Fattori personali • Fattori culturali • Alimentazione e credi religiosi

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIV A	Il sistema di qualità <ul style="list-style-type: none">• Le certificazioni obbligatorie e volontarie: ISO 9000-14000-22000• La gestione dei SGQ e dei SGS.• I marchi di qualità e i sistemi per la loro tutela
RELIGIONE	<ul style="list-style-type: none">• Religioni e tradizioni;• Alimentazione e Bibbia.

UDA 2 CIBO TRA TRADIZIONE RELIGIONE E INNOVAZIONE	
INSEGNAMENTI COINVOLTI	CONTENUTI
ITALIANO	<p>D'annunzio e la tradizione a tavola, l'innovazione della parola</p> <ul style="list-style-type: none"> • contesto sociale e culturale in cui l'autore vive e opera; • il romanzo: Il piacere <p>Primo Levi</p> <ul style="list-style-type: none"> • contesto sociale e culturale in cui l'autore vive e opera; • il romanzo: Se questo è un uomo • indagine antropologica sul concetto di fede identità
STORIA	<p>Il concetto di totalitarismo la fede nel fascismo; La seconda guerra mondiale e la diaspora ebraica;</p>
FRANCESE	<p>Quelques plats typique de la cuisine française et francophone; Pratiques alimentaires liées aux croyances religieuses; <u>Les menus</u></p>
MATEMATICA	la retta, grafico di una retta.
INGLESE	<p>Culinary geography and habits: -Food in the UK -Traditional northern food UK -British cuisine, traditions and festivities</p>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<p>Aspetti religioso-antropologici legati al cibo e promozione del "made in Italy":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione e religione (Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo). -Antropologia del cibo e consumi alimentari Stili alimentari -Promozione del Made in Italy
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	Promozione dei prodotti "made in Italy"; alimenti legati alle differenti culture e religioni; agricoltura, allevamento e metodi di cottura innovativi; gli stili alimentari alternativi.
LABORATORIO DI SALA	<p>Diversi aspetti della qualità alimentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valutare la qualità; • gli standard qualitativi; • ristorazione etica e sostenibile; • sviluppo sostenibile ed ecoefficienza
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	La pianificazione strategica nelle imprese ristorative: il business plan di un ristorante multi-etnic
RELIGIONE	Natale tra cibo, tradizione e attualità

UDA 3 La salute a Tavola	
INSEGNAMENTI COINVOLTI	CONTENUTI
ITALIANO	Pirandello e il cibo: <ul style="list-style-type: none"> • contesto sociale e culturale in cui l'autore vive e opera; • il romanzo: Il Fu Mattia Pascal • le novelle: Concorso per referendario per il consiglio di stato; un invito a tavola; In corpore vili; la patente; l'uomo dal fiore in bocca. Italo svevo e la morbosità del vino: <ul style="list-style-type: none"> • contesto sociale e culturale in cui l'autore vive e opera • il romanzo: La coscienza di Zeno • la novella: Vino generoso
STORIA	Dalla fame della seconda guerra mondiale al consumismo del dopoguerra
FRANCESE	Les problèmes liés aux aliments: les allergies, les intolérances alimentaires, la maladie cœliaque Les intoxications alimentaires
INGLESE	Health and safety: -HACCP -HACCP principles -Food transmitted infections and food poisoning -Food contamination: risks and preventive measures
MATEMATICA	Sistemi lineari: confronto tra rette nel piano cartesiano. rette incidenti, parallele disgiunte e coincidenti. Metodo di Cramer. metodo di sostituzione, proporzionalità inversa e diretta.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Alimentazione e salute. Dieta in particolare condizioni patologiche: Obesità e sindrome metabolica, Malattie cardiovascolari,
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	Alimenti e nutrizione: gli alimenti funzionali; la corretta alimentazione; piatti equilibrati; la piramide alimentare e la dieta mediterranea; i marchi di qualità.
LABORATORIO DI SALA	Sicurezza alimentare ed igiene negli ambienti di lavoro: <ul style="list-style-type: none"> • il protocollo HACCP; • l'igiene degli ambienti di lavoro
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Le norme di igiene alimentare; la tracciabilità e rintracciabilità; i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare; le frodi alimentari
EDUCAZIONE CIVICA	Il diritto alla salute, art. 32 Cost.; Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età
RELIGIONE	La salute a tavola nei contesti festivi del tempo

UDA 4 il lavoro tra diritti e sicurezza	
INSEGNAMENTI COINVOLTI	CONTENUTI
ITALIANO	<p>Pier Paolo Pasolini</p> <ul style="list-style-type: none"> • contesto sociale e culturale in cui l'autore vive e opera; • il romanzo: Ragazzi di vita; • il mondo del dopoguerra tra nuovi lavoratori e nuove delinquenze <p>Il lavoro e la letteratura</p> <p>A. Buttitta: E' tua la colpa</p> <p>Italo Calvino: Marcovaldo, l'avventura di due sposi</p> <p>Volponi: Memoriale</p> <p>O. Ottieri: Donnarumma all'assalto</p> <p>D. Dolci: gente semplice</p>
STORIA	dal dopoguerra alle stragi del 1992: come cambia la figura del lavoratore e del lavoratore italiano
FRANCESE	<ul style="list-style-type: none"> • Le travail en cuisine: hygiène, sécurité, la méthode HACCP
INGLESE	<p>Workplace safety:</p> <p>-Ten essential restaurants safety tips for food service workers</p> <p>-Kitchen safety</p> <p>-Possible risks and preventative measures in workplaces</p>
MATEMATICA	<p>Probabilità: eventi, spazio campionario; unione, intersezione e contrario.</p> <p>Probabilità condizionata, eventi indipendenti.</p> <p>grafo e sistema ad albero:</p>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<p>Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione.</p> <p>Contaminazione fisica, chimica e biologica</p>
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	<p>La legge 81/2008;</p> <p>I rischi per i lavoratori;</p> <p>i soggetti interessati;</p> <p>I DPI.</p> <ul style="list-style-type: none"> •
LABORATORIO DISALA	<p>La sicurezza nelle aziende enogastronomiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • La prevenzione antinfortunistica
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Le norme sulla sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro; la protezione dei dati personali (tutela della privacy)
EDUCAZIONE CIVICA	<p>Le fonti del diritto</p> <p>in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro: Art. 41 Cost.; Art. 2087 codice civile; L'art. 31 della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea; Obiettivo 2 Agenda 2030: porre fine alla fame,</p>
RELIGIONE	-Lavoro: servitù o servizio?

	-Lavoro e sicurezza nella Bibbia. Bibbia: quale sicurezza?
--	---

8. ALLEGATI

8.1 Simulata prima prova

8.2 Simulata seconda prova

Il Dirigente Scolastico (Prof.
Giacchino Chimenti)

(Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs.
82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il
documento cartaceo e la firma autografata)

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA/E	DOCENTE	
Italiano e Storia	MARIA VIOLA	
Matematica	PIETRO GAGLIARDO	
Inglese	IVANA EMMOLO	
Francese	PIROLO PIERSTEFANIA	
Scienza e cultura dell'alimentazione	RENATA DI FIORE	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	ANTONELLA PETRUSO	
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	DAVIDE SALVATORE SANFILIPPO	
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala	MARCO VENTURA	
Religione	ANTONINO NOTO	

Partinico 13 Maggio 2023

Il Coordinatore
(Prof.ssa Viola Maria)

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Gioacchino Chimenti)
