Unione europea
Fondo sociale europeo

I.P.S.E.O.A.
Istituto Professionale di Stato
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Virgilio Titone"
Castelvetrano (TP)

DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(art.10 O.M. 65 /14 marzo 2022)
Anno Scolastico 2021/22

CLASSE V SEZ. F

Indirizzo: ***Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera***
Articolazione: ***Enogastronomia***

AZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA A.S 2021/2022

per il Consiglio di classe
il Docente coordinatore
prof.ssa Filippa Signorello

Il Dirigente scolastico
dott.ssa Rosanna Conciauro

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

L'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Virgilio Titone" ha sede presso gli ex-stabilimenti SAICA siti in viale dei Templi n. 115 a pochi Km dal parco archeologico di Selinunte, in una zona della provincia di Trapani ricca di bellezze paesaggistiche, archeologiche, monumentali ed artistiche: riserva naturale della foce del Belice, Cave di Cusa, Segesta, Marsala, Mozia, Isole Egadi, Mazara del Vallo ed i paesi della Valle del Belice. È facilmente raggiungibile da tutti i centri della Valle del Belice e della provincia di Trapani, sia per la vicinanza con l'uscita autostradale A29 che con la stazione ferroviaria. Rappresenta per Castelvetrano ed il suo comprensorio territoriale, costituito dai Comuni da cui provengono molti alunni, una valida agenzia educativa e professionale.

1.2 Presentazione Istituto

L'I.P.S.E.O.A "Virgilio Titone" di Castelvetrano è sorto nell' anno scolastico 1998/99 come sede coordinata dell' I.P.S.S.A.R. " I. e V. Florio " di Trapani ed è autonomo dall' anno scolastico 2000/2001.
Nel decennio trascorso, l'Istituto ha avuto uno sviluppo notevole sia dal punto di vista didattico che territoriale: è passato dalle due sole classi del primo anno alle attuali 30 con un numero di oltre 750 alunni iscritti, formando ed avviando all' attività professionale migliaia di studenti e di questi, circa il 20%, ha continuato gli studi in ambito universitario, implementando il proprio bagaglio di conoscenze e competenze, acquisendo il Diploma di Laurea.
I locali, ampi e funzionali, sono forniti anche di molti laboratori, dotati di attrezzature all'avanguardia nei diversi settori professionali:

- 3 di cucina;
- 1 di pasticceria;
- 2 di sala ristorante e bar;
- 1 di sala bar;
- 1 linguistico multimediale dotato di LIM;
- 2 di accoglienza;
- 11 postazioni multimediali portatili dotati di stampante;
- 1 di scienza dell'alimentazione, fisica e chimica;

.

In questi laboratori gli studenti, guidati da docenti e tecnici, hanno l'opportunità di attuare le tecniche apprese nell' attività curriculare. Dall'anno scolastico 2004/05 è stata istituita una sala lettura alla quale gli alunni possono accedere per ricerche, approfondimenti ed informazioni.

L'I.P.S.E.O.A " V. Titone" fornisce, proprio per i suoi specifici indirizzi, l' istruzione e la formazione professionale, rispondente alle richieste sia a livello locale che nazionale.
L'azione educativa della scuola è stata proiettata su tutto il territorio compreso fra le province di Trapani ed Agrigento, da Petrosino a tutti i paesi della Valle del Belice.
L'Istituto ha un'esperienza decennale di collaborazione con Enti Locali, Aziende e Associazioni del territorio nazionale ed internazionale, per l' organizzazione e la realizzazione di diverse iniziative culturali e sociali, instaurando una forte sinergia fra tali istituzioni e la scuola. La nostra Scuola è una struttura di formazione attiva che si integra con gli altri sistemi sociali, creando un filo diretto tra Scuola, Società e Mondo del lavoro.
Per l'alto livello professionale raggiunto ed anche per le attività di stage promosse dalla scuola, gli alunni sono stati avviati al lavoro sulle navi da crociera e presso strutture prestigiose in Italia ed all' Estero.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP)

PREMESSA: Il Curricolo tiene conto delle Linee guida per i professionali e della necessità di personalizzare i percorsi (PECUP), adattandoli e integrandoli secondo la specifica realtà del nostro Istituto. Nell'orizzonte della didattica per competenze, che esige una ridefinizione delle pratiche didattiche, ogni Dipartimento concorda:
- contenuti, abilità e competenze di riferimento, declinandoli anno per anno, al fine di favorire uniformità formativa per classi parallele;
- obiettivi minimi su cui calibrare il livello soglia per la sufficienza e per valutare i percorsi formativi individualizzati.

La nuova didattica negli Istituti Professionali si prefigge di:
a) Favorire l'integrazione tra contesti di apprendimento formali e non formali, valorizzando la dimensione culturale ed educativa del "sistema lavoro" come base per ritrovare anche l'identità dell'istruzione professionale come scuole dell'innovazione e del lavoro
b) Promuovere la formazione degli studenti visti come risorsa, bene collettivo del paese e del territorio, in quanto portatori di talenti e di energie da mobilitare e far crescere per sé stessi e per la comunità, attraverso un nuovo patto educativo.
c) Assumere una prospettiva pienamente «co-educativa» da parte del team dei docenti.
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
I saperi e le competenze per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione sono riferiti ai quattro assi culturali: **dei linguaggi, matematico, scientifico–tecnologico, storico- sociale**.
Essi costituiscono "il tessuto" per la costruzione di percorsi di apprendimento orientati all'acquisizione delle competenze chiave. La

declinazione dei risultati di apprendimento tiene conto delle otto competenze chiave per l'apprendimento europeo indicate nella Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018,che aggiornando le indicazioni fornite da analoga Raccomandazione nel 2006, adegua le competenze ritenute indispensabili per la realizzazione e lo sviluppo personali, l'occupabilità, l'inclusione sociale, la cittadinanza attiva e uno stile di vita sostenibile e attento alla salute. Le Competenze europee da acquisire al termine dell'istruzione obbligatoria comprendono:

- **Comunicazione nella madrelingua**

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

- **Comunicazione nelle lingue straniere**

Padroneggiare la lingua inglese e un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, al livello B2 di padronanza del quadro europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- **Competenze matematiche**

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.

- **Competenza digitale**

Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

- **Imparare a imparare**

Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale.
Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.

- **Competenze sociali e civiche**

Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.

- **Spirito di iniziativa e imprenditorialità**

Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni

diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.

• **Consapevolezza ed espressione culturale**

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.

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.

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.

Comprendere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.

2.2 Quadro orario settimanale

MATERIE	N. ORE SETTIMANALI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
STORIA	2
LINGUA INGLESE	3
LINGUA FRANCESE	3
MATEMATICA	3
DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	5
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA	4
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. SALA E VENDITA	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
RELIGIONE	1

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	DISCIPLINA/E
Signorello Filippa	Si	Lingua e letteratura italiana Storia
Liuzza Vladimiro	Si	Lingua Inglese
Trama Anna Maria	Si	Lingua Francese
Varvaro Giuseppa Maria	Si	Matematica
Tumbiolo Alberto	Si	Diritto e Tecniche Amm. Della Struttura Ricettiva
Di Ganci Salvatore	Si	Lab. Serv. Enogastronomici – Sett. Cucina
Maggio Silvia *(in sostituzione di Buscemi A.)*	No	Lab. Serv. Enogastronomici – Sett. Sala e Vendita
Infranco Giuseppa	Si	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Catalano Rosa	Si	Scienze motorie e sportive
Tranchida Maria Cristina	No	Religione
Caracci Antonino	Si	Sostegno (9 ore)

3.2 Continuità docenti

DISCIPLINA	3^CLASSE	4^CLASSE	5^CLASSE
Lingua e letteratura italiana Storia	Si	Si	Si
Lingua Inglese	Si	Si	Si
Lingua Francese	No	Si	Si

Matematica	Si	Si	Si
Diritto e Tecniche Amm. Della Struttura Ricettiva	No	No	Si
Lab. Serv. Enogastronomici Sett. Cucina	Si	Si	Si
Lab. Serv. Enogastronomici Sett. Sala e Vendita	No	No	Si
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	No	No	Si
Scienze motorie e sportive	Si	Si	Si
Religione	Si	Si	Si
Sostegno (9 ore)	Si	Si	Si

3.3 Composizione e storia classe

OMISSIS

3.4 Credito scolastico degli alunni

OMISSIS

3.5 Presentazione della classe

OMISSIS

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Gli interventi che la scuola adotta per l'inclusione degli alunni in situazione di difficoltà (BES, DSA, alunni migranti), nel rispetto delle direttive ministeriali, previa individuazione delle difficoltà riscontrate nel discente, mirano alla realizzazione di un PDP redatto da tutti i docenti al fine di definire, documentare ed elaborare le strategie e i metodi più idonei, nello specifico: compensativi (mappe concettuali, fotocopie) e dispensativi. Il PDP è aggiornabile e integrabile nel corso dell'anno

scolastico sulla base delle esigenze dello studente ed in relazione al processo di apprendimento e dovrà essere sempre condiviso con la famiglia.
Gli interventi che la scuola adotta per l'inclusione degli alunni diversamente abili, nel rispetto delle direttive ministeriali, mirano alla realizzazione di un PEI, progetto educativo calibrato sulle esigenze del singolo alunno con disabilità certificata.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Le metodologie utilizzate sono state molteplici e correlate alle diverse situazioni che si sono verificate nel processo di apprendimento-insegnamento.
Di volta in volta, dunque, sono state adoperate le metodologie ritenute più efficaci ed efficienti per il conseguimento degli obiettivi prefissati, ossia quelle che ogni docente, nell'ambito della propria libertà di insegnamento, ha ritenuto più consone a se stesso ed alla classe. In particolare, alla lezione tradizionale sono stati affiancati lavori di gruppo, lezioni dialogiche ed interattive, elaborazioni di mappe concettuali.
Inoltre sono stati impiegati alcuni strumenti multimediali quali il lettore dvd, il videoproiettore, l'utilizzo di materiali e risorse digitali e del web.
A seguito dell'attuale emergenza sanitaria Covid-19 si è attuata la Didattica mista e la Didattica Digitale Integrata con l'utilizzo delle piattaforme Argo e Google suite. Allo scopo formativo, in una situazione come questa infatti, la modalità di "fare scuola" ha permesso agli studenti di mantenere una certa stabilità grazie all'incontro, sia pur virtuale con gli insegnanti e i propri compagni, mantenendo in tal modo un senso di appartenenza e legame. Il "fare scuola" ha inoltre consentito ai docenti di avvalersi delle numerose offerte formative di siti web, come RAI Storia ed Educational, Youtube e quant'altro ritenuto opportuno e proficuo per gli allievi. Questi ultimi hanno svolto compiti ed esercizi, preventivamente predisposti ed inseriti, sulle varie piattaforme dai docenti.

5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività nel triennio

La programmazione didattica dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità alberghiera ***"V. TITONE"*** prevede percorsi di PCTO presso aziende del settore intesi come attività formative ed educative per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola.
Le ore per l'area di professionalizzazione e orientamento per le classi terze, quarte e quinte sono 210 e costituiscono un monte ore

complessivo per gli studenti frequentanti, che le istituzioni scolastiche ripartiscono, nella loro autonomia, tra le classi terze, quarte e quinte.
Il PCTO risponde ai bisogni individuali di formazione e istruzione e persegue i seguenti obiettivi:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica in azienda;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali;
- apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo.

Il PCTO si presenta come un'offerta formativa coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e finalizzata ad acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nei vari ambiti di attività professionale.
La presenza in azienda dello studente diventa un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria delle scelte di indirizzo, già iniziato nel triennio di qualifica.
Nello specifico il PCTO è sviluppato in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative - alberghiere, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico.

Periodi di Attività in Azienda

La programmazione didattica dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità alberghiera indirizzo CUCINA "Virgilio Titone" prevede percorsi di Alternanza scuola/lavoro presso aziende del settore intesi come "Lavoro" sia in termini educativi, che per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola.
A causa delle norme anti-contagio per la pandemia in atto Covid-19 il monte ore è stato ridotto ed è andato in deroga sulla obbligatorietà dello stesso ed insieme alle Prove Invalsi non è un requisito di accesso all'Esame di Stato.

Aziende coinvolte nel progetto

Alberghi – Ristoranti – Bar–Trattorie – Pasticcerie – Gelaterie – ecc

Fasi e articolazione del progetto

Il PCTO si articola con la permanenza degli studenti in aziende del settore per un periodo previsto di 210 ore durante il triennio.
I Tutor nominati dal Dirigente hanno informato delle attività docenti, genitori e studenti nei Consigli di classe. Nella fase successiva, in classe, è stata svolta una presentazione per discutere sulla tipologia e localizzazione delle aziende per rispondere al meglio alle aspettative e alle esigenze di ogni singolo alunno.

Attività previste nel percorso in azienda

Lo studente opportunamente istruito in precedenza a scuola è stato accolto in azienda dal Tutor aziendale, ha conosciuto persone luoghi e tempi aziendali per essere inserito gradualmente nella realtà produttiva.

In pratica quanto appreso a scuola è stato rafforzato in azienda mettendo alla prova l'alunno che è stato motivato a crescere professionalmente e a confrontarsi con nuovi casi pratici e reali.
Il Tutor scolastico ha operato continuamente a stretto contatto con le aziende per risolvere eventuali problemi.

Obblighi del tirocinante

Il tirocinante durante lo svolgimento del tirocinio formativo e di orientamento è stato chiamato a:

- Svolgere le attività previste dal progetto formativo e di orientamento.
- Seguire le indicazioni dei Tutor e fare riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o altre evenienze.
- Rispettare i regolamenti aziendali.
- Rispettare le norme in materia di igiene, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.
- Mantenere la necessaria riservatezza per quanto attiene ai dati, informazioni o conoscenze in merito a processi produttivi e prodotti, acquisiti durante lo svolgimento del tirocinio.

Competenze, abilità e conoscenze acquisite nel PCTO

Competenze	Abilità	Conoscenze
• Competenze di relazione in azienda con superiori, colleghi e soprattutto i clienti. • Competenze motivazionali di accrescimento dell'autostima dell'alunno applicate a diversi casi pratici. • Competenze di settore utili per conoscere in concreto aziende del settore turistico alberghiero legate al territorio.	• Saper inserirsi in un contesto aziendale produttivo reale. • Saper rielaborare le abilità acquisite in azienda e riportarle come abilità in Istituto. • Saper riconoscere e anticipare le esigenze della clientela. • Saper progettare modalità operative di servizi in relazione all'evento richiesto nell'azienda ospitante. • Saper risolvere problemi nuovi e imprevisti legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico.	• Conoscere il lavoro e le modalità operative specifiche dell'azienda ospitante. • Conoscere e approfondire nuove tecniche culinarie e di servizio. • Conoscere e approfondire nuovi allestimenti per banchetti ed eventi vari. • Conoscere prodotti alimentari tipici e attrezzature innovative. • Conoscere e approfondire conoscenze merceologiche, d'igiene e dietetiche. • Conoscere ed applicare piani di sicurezza e HACCP in azienda.

Modalità di accertamento e di valutazione del grado di acquisizione delle competenze

Il PCTO è stato oggetto di verifica e valutazione congiunta da parte dell'Istituzione scolastica e dell'Azienda secondo i seguenti descrittori:

- Impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità, operosità e responsabilità;
- Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata), socievolezza e rapporti con superiori,
- Acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'area d'inserimento.

Il Tutor scolastico ha valutato l'intero percorso anche con visite in azienda e ha raccolto su apposita modulistica tutte le osservazioni su comportamenti, processi operativi, dinamiche comunicative attuate dagli studenti, la valutazione è stata condivisa con il Consiglio di classe. Al fine di arricchire il curriculum vitae degli studenti la scuola ha rilasciato una certificazione attestante date e aziende in cui si è svolto il suddetto percorso.

Relazione finale Tutor PCTO

A.S. 2021/22

OMISSIS

Si allega prospetto riepilogativo PCTO del triennio2019/20-2020/21-2021/22

PROSPETTO RIEPILOGATIVO PCTO

OMISSIS

5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi – Tempi del percorso formativo

La scuola è dotata di ampi spazi esterni ed interni che, oltre le aule per il normale svolgimento dell'ordinaria attività didattica, comprendono laboratori professionali (vedi 1.2); gli strumenti e i mezzi utilizzati sono il libro di testo, fotocopie, mappe concettuali e strumenti multimodali; per quanto riguarda i tempi, il monte ore di 32 ore settimanali è stato svolto nel corso del triennio, in ore antimeridiane con prosecuzione settimanale in ore pomeridiane.
Gli ambienti di apprendimento hanno subito un inusuale utilizzo "virtuale", in riferimento sempre all'attuale emergenza Covid-19 (Ved. 5.1).

6. ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Le attività di recupero e potenziamento sono state svolte dopo gli scrutini del I quadrimestre con una pausa didattica della durata di due settimane. In modo particolare per quanto riguarda il percorso di potenziamento circa le discipline quali Lingua e letteratura italiana / Storia gli alunni si sono avvalsi di libri non prettamente scolastici quali "*Il fuoco addosso*", "*L'angelo di Monaco*", "*Gli ultimi cinque minuti di Mussolini*". Passi di tali testi sono stati letti, analizzati, interpretati al fine di approfondire meglio aspetti caratterizzanti gli avvenimenti del Novecento.

6.2 Percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento dell' Educazione Civica (art 10 comma 2 O.M. n 65 del 14/03/2022)

Come previsto dalla Legge 20 agosto 2019 n. 92 che ha introdotto l'insegnamento trasversale dell'educazione civica è stata realizzata una apposita Unità di Apprendimento.(All. n.02).

Durante il corrente anno scolastico nell'ambito di codesto insegnamento interdisciplinare sono state altresì realizzate attività quali:

- una campagna di sensibilizzazione al fine di ricordare la tragedia della Shoah conclusosi con un flash mob;
- momenti di riflessione effettuati in date antecedenti e seguenti alla Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne;
- partecipazione alla Giornata per le vittime innocenti della mafia organizzata dall'Associazione Libera;
- iniziativa a sostegno della popolazione ucraina colpita dalla guerra;
- partecipazione al progetto indetto da Legambiente "Nontiscordardime - Operazione scuole pulite".

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

La classe V F ha partecipato ad attività di arricchimento dell'offerta formativa quali :

- il progetto "*Un libro per amico*" a cura della coordinatrice prof.ssa Filippa Signorello e, durante le dieci ore di lezioni on line pomeridiane, analizzato ed interpretato il romanzo "Mille splendidi soli" ambientato in Afghanistan grazie al quale è stato fornito uno spaccato sulla storia di

ieri e di oggi di uno Stato in cui guerra, morte, diritti violati si intrecciano e si sono intrecciati;

● il progetto "*Inglese Colloquiale*" in collaborazione con i volontari statunitensi dell'Associazione Internazionale Global Volunteers;

● il progetto "*Storia e diritto sullo stesso treno verso la stessa meta*" attività che, strettamente legata nel contempo al percorso di Educazione Civica, è stata tesa a concretizzare meglio quel concetto di pluridisciplinarietà presente all'interno dell'asse storico-sociale. Il percorso, svolto con la collaborazione del docente di storia e di diritto, è stato messo in atto attraverso la creazione in aula di laboratori in cui gli alunni sono stati chiamati ad affrontare e realizzare compiti di realtà circa tematiche oggetto di studio intersecanti le due discipline;

● la formazione professionale enogastronomia "*Pasta: tecniche, tendenze, colori*" organizzata con la Federazione Italiana Cuochi di Trapani;

● la dimostrazione di Alta Formazione Professionale dal tema "*La cucina Gourmet*" organizzata dall'Istituto in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi di Trapani;

● attività di promozione e valorizzazione delle culture, della storia, degli usi, dei costumi, delle tradizioni e della gastronomia in occasione di ricorrenze e feste.

6.4 Percorsi interdisciplinari

Gli alunni, nel corso del triennio, sono stati guidati a fare collegamenti interdisciplinari.

6.5 Iniziative ed esperienze extracurricolari

La classe V F ha partecipato ad iniziative ed esperienze extracurricolari quali:

● Viaggio d'istruzione nella Sicilia Orientale;

● Torneo della Legalità – Memorial Antonio Zanda- organizzato dalla Civitas Castelvetrano presso lo stadio "Paolo Marino" Comunale;

● Partecipazione allo spettacolo in lingua francese (musicol) "Maitre Mo" presso il teatro Orione a Palermo.

6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento

La classe V F ha partecipato ad attività relative all'Orientamento on line ed in presenza quali :

- Orientamento Sicilia XIX Edizione OrientaSicilia-Aster Sicilia, Fiera On Line;
- Orientamento professionale in Istruzione e Lavoro nelle Forze di Polizia e nelle Forze Armate;
- Progetto "Policoro " Seminario di Orientamento al lavoro e alla cooperazione;
- Orientamento post diploma Scuola Internazionale di Cucina Italiana (ALMA).

7. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

7.1 Schede informative su singole discipline

DISCIPLINA	Lingua e Letteratura italiana Prof.ssa Filippa Signorello
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	• riconoscimento delle principali strutture narratologiche o poetiche del testo; • individuazione dei temi fondamentali; • potenziamento delle tecniche di esposizione orale e scritta; • riconoscimento di persistenze e variazioni tematiche nelle poetiche degli autori; • di contestualizzazione dei testi in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria o di pensiero, alla poetica dell' autore; • di rielaborazione critica dei contenuti; • di problematizzazione di un tema.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	*Modulo 1* L'età del Realismo: Naturalismo e Verismo. • Linee generali della cultura europea ed italiana (Naturalismo e Verismo). • Giovanni Verga: biografia, poetica , opere. • da "Novelle rusticane": "La roba"; • da "Vita dei campi":"Rosso Malpelo", "La lupa", "Cavalleria rusticana"; • da"I Malavoglia": "La famiglia Malavoglia " cap. 1; *Modulo 2*

	L' età del Decadentismo : contesto culturale, storico e sociale . ● Linee generali della cultura europea ed italiana. ● Giovanni Pascoli: biografia, poetica, opere. ● da "Il fanciullino": "È dentro di noi un fanciullino"; ● G. Pascoli: da "Myricae": "Lavandare"; "X agosto""L'assiuolo""Il lampo" "La mia sera"; ● Gabriele D'Annunzio: biografia, estetismo e panismo. ● da "Alcyone": "La pioggia nel pineto"; ● da "Il piacere": "L'attesa dell'amante"; ● da "Notturno": "Scrivo nell'oscurità"; ● da "Alcyone": "La pioggia nel pineto". *Modulo 3* I generi del primo Novecento. ● La narrativa italiana nell'età delle Avanguardie. ● Le Avanguardie: Futurismo, Crepuscolarismo, Surrealismo. (Linee generali) ● F. Kafka: biografia, poetica, opere. ● Luigi Pirandello: biografia, poetica, opere. ● da "L'umorismo": " Il sentimento del contrario" ● da "Il fu Mattia Pascal": "" La nascita di Adriano Meis"; ● da "Novelle per un anno": "Il treno ha fischiato"; "La patente" ● Italo Svevo: biografia, poetica, opere. ● da "La coscienza di Zeno": Lo schiaffo del padre" "L'ultima sigaretta" " Il fidanzamento di Zeno". *Modulo 4* La Letteratura negli anni del dopoguerra. ● L' Ermetismo. ● Giuseppe Ungaretti: biografia, poetica, opere. ● da "L'Allegria": "Veglia", "Il porto sepolto", "Fratelli", "Sono una creatura" "I fiumi"; ● da "Sentimento del tempo" : "La

	madre"; ● da "Il dolore" . " Non gridate più"; ● E. Montale :biografia, poetica, opere. ● da "Ossi di Seppia": "I limoni" , "Meriggiare pallido e assorto" ", "Spesso il male di vivere ho incontrato" ● E. Montale da "Satura" : "Ho sceso , dandoti il braccio"; *Modulo 5* Nuovi realismi: raccontare la realtà. ● Il Neorealismo: Caratteri generali. ● Primo Levi: biografia, poetica, opere. ● Da "Se questo è un uomo": "Il viaggio". **Percorso di Educazione civica**: ● Conoscere le principali regole della comunicazione verbale, non verbale e digitale. Educazione al volontariato.
ABILITÀ	● padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti; ● leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo; ● produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; ● utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio culturale e letterario; ● utilizzare e produrre testi multimediali.
METODOLOGIE:	Lezioni frontali; lezioni dialogate e colloquiali; discussioni guidate con la sollecitazione di interventi individuali; fruizione di vari materiali di interesse didattico; cooperative learning; momenti di riepilogo, chiarimento e approfondimento, con stimoli alla ricerca personale; metodo induttivo; metodo deduttivo; scoperta guidata.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Per la valutazione si è tenuto conto oltre che dei risultati conseguiti nelle prove di verifica, anche della situazione di partenza, delle capacità critiche di analisi e problematizzazione, della partecipazione al dialogo educativo, dell' impegno e dello

	interesse profuso da parte di ogni singolo alunno.
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Mappe, schemi, foto, video, documenti di approfondimento, manuale in adozione.
LIBRI DI TESTO:	"La mia letteratura Dalla fine dell'Ottocento a oggi " A. Roncoroni, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato C. Signorelli Scuola

DISCIPLINA	Storia Prof.ssa Filippa Signorello
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	● nuclei tematici fondamentali di storia generale del '900; ● terminologia specifica, ● individuazione delle molteplici modalità con le quali i fatti storici si collegano con la storia politica, culturale ed economica ● individuazione dei nessi significativi di una realtà storica complessa; ● utilizzo delle conoscenze acquisite per comprendere il presente; ● problematizzazione e spiegazione tenendo conto delle dimensioni e delle relazioni temporali e spaziali dei fatti storici.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	*Modulo 1* L'Italia post-unitaria. ● I problemi dell'Italia unita ● La Destra e la Sinistra storica ● L'Età Giolittiana *Modulo 2* L' esordio del Novecento. ● La grande guerra e il primo dopoguerra ● Bolscevismo e Rivoluzione Russa ● La crisi del dopoguerra in Europa e negli Stati Uniti *Modulo 3* L'età della crisi e dei totalitarismi. ● Il Biennio rosso ● La crisi del '29 e il New Deal ● I regimi totalitari e le società totalitarie di massa: Fascismo, Nazismo, Stalinismo

	Modulo 4 Guerra e nuovo ordine mondiale. Approfondimento per la Giornata della Memoria: l'Antisemitismo millenario ● La controffensiva alleata e la liberazione ● La guerra fredda ● La guerra in Afghanistan ● La guerra Ucraina-Russia *Modulo 5* Crisi economica e società postindustriale. ● L' Italia Repubblicana: tratti principali **Percorso di Educazione Civica:** ● I cittadini e il lavoro, Il diritto al voto, Il codice penale e i reati contro la persona, La libertà di iniziativa economica, i Diritti violati e la violenza sulle donne, Le forme di governo, Festeggiare il 25 Aprile.
ABILITÀ	● Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali ● Saper operare confronti costruttivi tra realtà storiche e geografiche diverse identificandone gli elementi maggiormente significativi ● Riconoscere in tratti e dimensioni specifiche le radici storiche, sociali, giuridiche ed economiche del mondo contemporaneo, individuando elementi di continuità e discontinuità ● Analizzare e interpretare fonti scritte, iconografiche orali e multimediali di diversa tipologia e saper leggere i luoghi della memoria a partire dal proprio territorio
METODOLOGIE:	Lezioni frontali; lezioni dialogate e colloquiali; discussioni guidate con la sollecitazione di interventi individuali; fruizione di vari materiali di interesse didattico; cooperative learning; momenti di riepilogo per chiarimenti e approfondimenti, con stimoli alla ricerca personale; metodo induttivo; metodo deduttivo; scoperta guidata.

CRITERI DI VALUTAZIONE:	Per la valutazione oltre al raggiungimento degli obiettivi cognitivi e metacognitivi si è tenuto conto della partecipazione alle attività, dell' impegno e dell' interesse dimostrato da parte di ogni alunno.
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Mappe e schemi sinottici, documenti di approfondimento, audiovisivi, atlanti, manuale in uso.
LIBRI DI TESTO:	Libro di testo: " Guida studio della Storia" 3 G. Gentile, L. Ronga Editrice La Scuola

DISCIPLINA	Lingua Inglese Prof. Vladimiro Liuzza
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	● Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. ● Comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale. ● Utilizzare testi multimediali. ● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	***Module 5*: On the tour** *U1: Italian Style and Cross Cultural Food* ● Italian Food Heritage and Quality Certification ● Italian PDO, PGI, TSG Agri-Food Products ● Slow Food Presidia *U2: Italian Gastronomy Tour* ● Sicily ***Module 6: On the watch*** *U1: Sustainability* ● Sustainability ● Food Sustainability ● Farm to Fork

	● Fish to Fork ● Farmers' and Earth's Markets *U3: Traceability and Certification* ● The Food Supply Chain ● The Organic Choice ● The GMO's Controversy ● Traceability and Certification ***Module 7: On the healthy side*** *U1: Nutrition* ● Well-being ● Nutrients ● Eat for Health (Healthy Eating Plate) ● New Food Pyramid *U2: Food Allergies and Intolerances* ● Allergy or Intolerance? ● Food Safety Procedure ***Module 8: On the safe side*** *U1: Food Safety* ● Food Poisoning ● Food Contamination *U2: Food Safety Certification* ● HACCP and Food Hygiene and Safety in Catering ● HACCP Seven Steps ● HACCP Costs and Benefits *U3: Food Preservation Systems* ● Food Preservation ● Ancient and Modern Preservation Methods ● Refrigerated Storage Systems ● Vacuum Storage **Percorso di Educazione civica*:*** ● Ecologia ● Educazione Ambientale
ABILITÀ:	● Utilizzare le funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B2 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue. ● Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media.

	● Ricercare e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale. ● Produrre varie tipologie di testi orali e scritti di diverso interesse sociale, culturale e professionale. ● Comprendere in una prospettiva interculturale il cambiamento delle abitudini e dei costumi. ● Utilizzare i supporti multimediali per l'apprendimento delle lingue. ● Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, elementi di dettaglio e punti di vista riguardanti argomenti d'attualità, studio e professionali. ● Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nelle interazioni orali su argomenti generali, di studio e professionali.
METODOLOGIE:	Lezione frontale; lezione dialogata; video lezioni durante la DID; metodo induttivo; metodo deduttivo; cooperative learning; ricerca individuale e/o di gruppo; scoperta guidata.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	● Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure; ● Valutazione come impulso allo sviluppo della personalità (valutazione formativa); ● Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa).
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Computer; File audio e video su youtube; testi di consultazione; fotocopie; materiale autentico. Durante le verifiche scritte è stata utilizzata la piattaforma google classroom.
LIBRO DI TESTO:	Libro di testo: "*COOK BOOK CLUB"* Autrici: Olga Cibelli e Daniela d'Avino – Casa Editrice Clitt.

DISCIPLINA	Francese

	Prof.ssa Anna Maria Trama
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	• Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. • Comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale. • Utilizzare testi multimediali. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	**Mod. 7 Alimentation diététique** Les produits bio Les OGM Nouveaux régimes diététiques (macrobiotique,végétarien, végétalien, etc.) La pyramide alimentaire Les allergènes, les intolérances alimentaires et les troubles alimentaires. **Mod.10 – Objectif job** Réglementation et emploi en oenogastonomie La méthode HACCP La traçabilité alimentaire La conservation des aliments (congélation, chaine du froid, sous vide, les additifs, les agents levants) Lettre de demande d'emploi Le CV Stage en entreprise Entretien d'embauche La gestion du restaurant: les stratégies pour se placer sur le marché, promouvoir son entreprise **Histoire de la cuisine française** La naissance des restaurants Antoine Carême Louis Pasteur La naissance du tourisme Auguste Escoffier **Découvrez la France** Provence

	Alsace Normandie et Bretagne Paris **La cuisine japonaise : le yozu, la sauce** **Percorso di Educazione civica:** ●Agenda 2030 Educazione al benessere e alla salute. Santè et bien-etre : les troubles alimentaires
ABILITÀ:	● Utilizzare le funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue. ● Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media. ● Ricercare e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale. ● Produrre varie tipologie di testi orali e scritti di diverso interesse sociale, culturale e professionale. ● Comprendere in una prospettiva interculturale il cambiamento delle abitudini e dei costumi. ● Utilizzare i supporti multimediali per l'apprendimento delle lingue. ● Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, elementi di dettaglio e punti di vista riguardanti argomenti d'attualità, studio e professionali. ● Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nelle interazioni orali su argomenti generali, di studio e professionali.
METODOLOGIE:	Lezione frontale; lezione dialogata; cooperative learning; metodo induttivo; metodo deduttivo; ricerca individuale e/o di gruppo; brainstorming.
CRITERI DI	● Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;

VALUTAZIONE:	● Valutazione come impulso allo sviluppo della personalità (valutazione formativa); ● Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa).
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	- Libro di testo. -Fotocopie tratte da altre pubblicazioni - Materiale tratto da You Tube, siti specifici -Computer/ tablet o altro dispositivo -Filmati tratti da libri digitali ecc.
LIBRI DI TESTO:	À table – Autrice Arcangela De Carlo – Edizioni Hoepli

DISCIPLINA	Matematica Prof.ssa Giuseppa Maria Varvaro
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	Le competenze programmate inizialmente sono state parzialmente rimodulate e rese più circostanziate nella seguente classificazione ● Costruire gradualmente il linguaggio specifico della disciplina ● Possedere le nozioni e i procedimenti studiati e padroneggiarne l'organizzazione soprattutto sotto l'aspetto concettuale ● Saper condurre semplici procedimenti di deduzione ed induzione ● Comprendere il valore strumentale della matematica come supporto ad altre discipline
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	● **Disequazioni:** Richiamo dei seguenti argomenti propedeutici al programma da svolgere: Intervalli limitati ed illimitati e loro rappresentazione. Disequazioni di primo grado ad una incognita; disequazioni di secondo grado intere e fratte, sistemi di disequazioni.

	• **Funzioni:** Definizione di funzione reale di variabile reale. Classificazione delle funzioni, definizione di funzioni pari e dispari e loro determinazione, definizione di funzione crescente e decrescente. Determinazione del dominio (C.E.) di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali intere e fratte di indice pari e dispari. Determinazione del segno di una funzione razionale intera e fratta e irrazionale intera, determinazione della intersezione con gli assi cartesiani di funzioni razionali intere e fratte. • **Limiti:** Determinazione della misura del raggio, dell'ampiezza e del centro di un intervallo. Definizione di intorno completo, circolare, destro e sinistro di un punto; definizione di limite finito per x che tende ad un valore finito. Significato grafico dei seguenti limiti: limite finito di una funzione per x che tende ad un valore finito, limite finito di una funzione per x che tende ad un valore infinito, limite infinito di una funzione per x che tende ad un valore finito, limite infinito di una funzione per x che tende ad un valore infinito. Limiti di funzioni elementari. Calcolo del limite della somma e del prodotto di due o più funzioni e del quoziente di due funzioni. Calcolo di limiti nella forma indeterminata zero fratto zero di funzioni razionali fratte, nella forma indeterminata più infinito-meno infinito di funzioni razionali intere e infinito fratto infinito di funzioni razionali fratte. • **Asintoti:** Definizione di asintoto, asintoto verticale, orizzontale. Determinazione degli asintoti verticali e orizzontali in funzioni razionali fratte. Rappresentazione grafica degli asintoti verticali e orizzontali. Asintoto obliquo: determinazione dell'asintoto obliquo in una funzione razionale fratta. Rappresentazione grafica dell'asintoto obliquo. • **Derivate**: Definizione di derivata di una

	funzione come limite del rapporto incrementale; significato geometrico della derivata. Derivata delle funzioni elementari: y=k; y=x; $y=x^n$ con n esponente un numero naturale. Calcolo della derivata della somma di funzioni, calcolo della derivata del prodotto di due funzioni, calcolo della derivata del quoziente di due funzioni, calcolo della derivata del reciproco di una funzione, calcolo della derivata della potenza di una funzione del tipo $y= [f(x)]^n$ con n un numero naturale. Determinazione degli intervalli di crescenza e decrescenza attraverso il segno della derivata. Determinazione dei punti di max e min relativo. ● **Studio di una funzione**: Cenno allo studio completo di una semplice funzione algebrica razionale intera e fratta e sua rappresentazione su un piano cartesiano: Individuazione del dominio, simmetrie, comportamento agli estremi degli intervalli del dominio e individuazione di eventuali asintoti, eventuali intersezioni con gli assi cartesiani e segno, intervalli di monotonia, max e min relativi e rappresentazione grafica.
ABILITA':	Gli allievi, nel complesso, sono in grado di: ● Risolvere le disequazioni ● Classificare le funzioni ● Determinare il dominio di funzioni intere, fratte e irrazionali ● Calcolare limiti che si presentano sotto forma indeterminata ● Calcolare gli asintoti ● Determinare la derivata di una funzione ● Disegnare il grafico di una funzione intera e fratta
METODOLOGIE:	L'insegnamento della disciplina ha cercato di sviluppare e potenziare la riflessione, la deduzione e favorire l'intuizione. È stato dato ampio spazio ad esempi, applicazioni ed esercitazioni svolte in classe sotto la guida dell'insegnante. Il linguaggio esplicativo usato è stato reso

	estremamente semplice nelle fasi iniziali degli argomenti trattati. Si è privilegiata cioè, inizialmente, la comprensione dei concetti per poi passare, quando ciò è stato possibile, ad un linguaggio formale e specifico che così risultava essere significativo. ATTIVITÀ DI RECUPERO In seguito allo scrutinio del primo quadrimestre, come previsto nel POF, gli alunni che hanno riportato insufficienze nella disciplina sono stati avviati ad interventi di recupero in orario antimeridiano della durata di due settimane nel corso delle quali è stato interrotto il normale svolgimento del programma curriculare. A causa delle norme sul distanziamento sociale non è stato possibile organizzare lavori di gruppo e attività tra pari. Al termine della pausa didattica si è effettuata una verifica scritta sugli argomenti legati all'attività di recupero. Nella verifica di recupero pochi alunni hanno ottenuto una valutazione positiva, il resto del gruppo ha riconfermato la situazione precedente o ha mostrato un parziale recupero. Per ottenere un miglioramento da parte di altri si è dovuto continuare un lavoro di ripetizione durante le lezioni curriculari.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	MODALITA' DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE Le verifiche sono state sia orali che scritte. Le verifiche scritte sono state articolate come prove semi-strutturate e di tipo tradizionale. Nella valutazione delle suddette prove si è tenuto conto del grado di conoscenza sia dei contenuti sia delle regole, della corretta applicazione degli algoritmi di calcolo, dello svolgimento ben organizzato e della ricerca ottimale della risoluzione. La valutazione finale tiene conto dei progressi compiuti in ordine all'acquisizione dei contenuti e al raggiungimento delle competenze; dei livelli di conoscenza, comprensione, applicazione degli argomenti trattati;

	dell'assiduità, dell'interesse, della partecipazione intesa come apporto costruttivo al dialogo educativo, dell'impegno mostrato.
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Per la trattazione del programma, nella parte teorica come in quella applicativa, si è fatto uso del libro di testo. Oltre il testo in adozione, l'insegnante ha fornito schede di sintesi di argomenti trattati, definizioni semplificate, formulari, fotocopie di eserciziari. Nel periodo di DDI questo materiale veniva caricato in piattaforma. Si è poi fatto uso, in classe, della LIM e del software Derive per visualizzare grafici di funzioni.
LIBRI DI TESTO:	Limiti – Derivate e studio di funzioni. Autori: M. Bergamini - A. Trifone - Barozzi. Casa editrice: ZANICHELLI

DISCIPLINA	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva Prof. Alberto Tumbiolo
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	• Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali • Comprendere la realtà operativa, elaborando ed interpretando dati, e individuare le variabili che determinano i processi produttivi • Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e tracciabilità dei prodotti, alle responsabilità degli operatori produttivi • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio

	● Individuare le nuove tendenze di filiera, valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali ● Adeguare produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati ● Sovraintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria ● Promuovere e gestire i servizi turistico-ristorativi anche attraverso la progettazione di servizi per valorizzare le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio, individuando le nuove tendenze
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	● Il Mercato Turistico Nazionale ed internazionale ● Gli organismi e le fonti normative internazionali ● Gli organismi e le fonti normative interne ● Il Marketing ● Web Marketing ● Pianificazione, programmazione e controllo aziendale ● Il Budget ● Il Business Plan ● I Contratti delle Imprese ricettive e di Viaggio ● I rapporti tra T.O., ADV, imprese ricettive e imprese di trasporto **Percorso di Educazione civica:** ● Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. La struttura della Costituzione. I principi fondamentali. Diritti inviolabili ed uguaglianza. Le libertà individuali, Gli Organismi internazionali e l'Unione Europea. Il Parlamento. La legge elettorale. Come si vota alle elezioni. Formazione delle leggi. Gli organi politici. Gli organi giudiziari. Gli Enti locali
ABILITÀ:	Gli allievi nel complesso sono in grado di: ● Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. ● Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio ● Interpretare il risultato economico

	d'esercizio ● Individuare fasi e procedure per redigere un businessplan ● Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato ● Individuare e utilizzare le tecniche di marketing ● Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari ● Individuare i prodotti a Km 0 come strumento di marketing ● Individuare norme e procedure relative a provenienza e conservazione del prodotto ● Individuare la normativa internazionale-comunitaria di riferimento per il funzionamento delle imprese turistiche ● Predisporre contratti tipici del settore turistico/ristorativo
METODOLOGIE:	L'insegnamento della disciplina è stato svolto sia mediante lezioni frontali e partecipate, dando ampio spazio ad analisi di situazioni, studio di casi, esercitazioni individuali e guidate, usando sia il metodo induttivo che il metodo deduttivo, cercando di sviluppare e potenziare la riflessione, la deduzione e favorire l'intuizione. Dopo la trattazione dell'argomento in maniera tradizionale ed esauriente si è utilizzato molto spesso il problem solving utile a sollevare problematiche che hanno preso spunto da fatti attinti dalla quotidianità al fine di migliorare le competenze acquisite dei discenti.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Le verifiche effettuate sono state sia scritte che orali. La valutazione scaturita del livello di apprendimento raggiunto, ha tenuto conto della continuità nell'impegno, dell'interesse e della partecipazione mostrata al dialogo educativo e all'attività di formazione svolta

	in sinergia con il docente, dalle capacità dell'alunno.
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Lo strumento fondamentale è stato il libro di testo che con le sue finestre di curiosità e di approfondimento ha consentito di poter spaziare oltre i contenuti minimi ed essenziali; Slides prodotte abbinate allo strumento informatico sono stati strumenti essenziali per l'apprendimento e per l'approfondimento dei concetti appresi. Il libro testo si è rivelato un utile supporto per l'apprendimento quale fonte basilare della disciplina.
LIBRI DI TESTO:	Titolo: "Gestire le imprese ricettive" Autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello. Casa Editrice: Tramontana

DISCIPLINA	Laboratorio Servizi Enogastronomici – Settore Cucina Prof. Salvatore Di Ganci
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	• 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. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Predisporre menù 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. • 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.

	● Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	**1.La ristorazione commerciale e collettiva;** ● La ristorazione commerciale, tipologie di ristoranti ● La neo ristorazione, La ristorazione collettiva, ● La ristorazione sociale, forme di ristorazione collettiva di tipo commerciale. **2.I prodotti alimentari, i prodotti a denominazione d'origine e prodotti tradizionali** ● Le gamme alimentari. ● I Prodotti a denominazione d'origine e i prodotti tradizionali, DOP – IGP – STG Slow Food. ● I prodotti biologici. ● I prodotti agroalimentari tradizionali. **3.L'approvvigionamento delle materie prime, l'economato** ● Reparto economato: organizzazione e funzioni. ● Scelta fornitori, canali approvvigionamento ● Magazzino: requisiti e operazioni da svolgere in fase ricevimento merci **4.Il servizio di catering e di banqueting** ● Tipologie di catering: industriale ed a domicilio ● Catering su mezzi di trasporto ● Il Banqueting: definizione attività, requisiti aziende e il banqueting manager ● Fasi di pianificazione, organizzazione, allestimento di un servizio banqueting **5.L'HACCP.** ● Le fasi preliminari ● I sette principi dell'HACCP ● Le fasi applicative dei sette principi del piano di autocontrollo ● La predisposizione della documentazione **6.Il menu** ● Le funzioni del menu e la pianificazione ● Le principali tipologie di menu ● La grafica **7.Organizzazione della cucina e della produzione**

	● Tipologie d'impianto ● La distribuzione con legame differito ● Il servizio per regole ● La cucina del sottovuoto ● La cucina d'assemblaggio **Percorso di Educazione civica:** ● Valorizzazione dei prodotti tipici del territorio. Marchi di qualità.
ABILITÀ:	● Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio ● Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi ● Saper collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione ● Saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse situazioni ristorative. ● Simulare l'organizzazione scientifica del lavoro in cucina ed organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza. ● Elaborare procedure di lavoro standardizzate con l'ausilio di schede tecniche ● Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base ai criteri economici, gastronomici ed organizzativi. ● Stoccare correttamente le merci. ● Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi. ● Progettare un menù rispettando le regole gastronomiche. ● Utilizzare il menù come strumento di vendita. ● Redigere un contratto di banqueting. ● Simulare eventi di banqueting in ambienti e luoghi diversi. ● Comprendere l'importanza della prevenzione sul lavoro e del corretto uso dei dispositivi di sicurezza.
METODOLOGIE:	● Lezioni frontali ● Lezioni pratiche ● Conversazione guidata
CRITERI DI VALUTAZIONE:	● Per la valutazione si è tenuto conto della partecipazione alle attività di laboratorio, all'

	impegno e all'interesse dimostrato da ogni alunno. La valutazione è avvenuta anche attraverso continue verifiche orali, e alla puntualità nella consegna di alcuni lavori svolti a casa.
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	● Libro di testo ● Fotocopie ● Esercitazioni Pratiche
LIBRI DI TESTO:	"Professionisti in cucina" – Edizione Hoepli

DISCIPLINA	Laboratorio Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita Prof. Silvia Maggio
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	● Riconoscere la classificazione degli alimenti, le caratteristiche e il loro utilizzo nel campo alimentare. ● Riconoscere le moderne esigenze di mercato. ● Riconoscere l'alcol nel settore beverage. ● Saper preparare e presentare i piatti della cucina di sala. ● Riconoscere i vini . ● Abbinare i vini ai cibi.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	● Aperitivo caratteristiche ● Menù a la carte ● Diversi tipi di menù ● La carta di identità del vino ● L'arte di assaggiare il vino ● La classificazione dei cocktail ● La classificazione dei cocktail : after dinner- before dinner- all day cocktail ● Distillati di vino: Brandy, Armagnac, Grappa, Cognac ● Distillati di altri vegetali : assezio, rum, tequila, cachaca, mescal o mezcal **Percorso di Educazione civica:** ● I menù e i diversi tipi di menù
ABILITÀ:	● Classificare gli alimenti e le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali. ● Valutare la qualità merceologica e nutrizionale degli alimenti e delle bevande

	● Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore. ● Riconoscere i principali vini territoriali e regionali. ● Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei cibi e dei vini attraverso la degustazione. ● Applicare principio di abbinamento cibo vino. ● Realizzare e servire le bevande alcoliche.
METODOLOGIE:	La metodologia si è basata su lezione frontale; lezione dialogata; ricerca individuale e/o di gruppo; attività simulata laboratoriale; problem solving; brainstorming, cooperative learning. A causa dell'attuale emergenza sanitaria, le lezioni sono state erogate in presenza e in didattica a distanza. Al fine di perseguire, quindi, il processo di insegnamento – apprendimento, gli alunni sono stati coinvolti attraverso una didattica a distanza che ha previsto l'utilizzo di materiali di studio quali: la visione di brevi filmati, la sintesi o la predisposizione di mappe concettuali realizzate dai docenti, l'invio di video debitamente ricercati su You Tube. Diversi sono stati gli strumenti digitali di studio: le video lezioni sulla piattaforma Classroom, le chat di gruppo alunni – docenti, la restituzione degli elaborati sulla piattaforma classroom o su Argo.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	La valutazione delle verifiche orali e scritte è stata effettuata attraverso le griglie concordate all'interno del Consiglio di classe all'inizio dell'anno scolastico. La valutazione è stata formativa come impulso al massimo sviluppo della personalità; sommativa come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi; si è tenuto conto della situazione di partenza e delle capacità individuali, della partecipazione al lavoro didattico, dell'impegno e dell'interesse mostrato da parte di ogni singolo alunno. Alla fine del percorso didattico tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi sopra indicati.
MATERIALI /	

STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo; laboratorio di sala e vendita simulato; testi di consultazione.
LIBRI DI TESTO:	"saro' Maitre saro' Barman'" Autore: M.Prato, S.Pedone , G.Moscatiello, R. Orsini. Editore: Giunti T.V.P.

DISCIPLINA	Scienza e cultura dell'alimentazione Prof. Infranco Giuseppa
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	● Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ● 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. ● Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. ● Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. ● Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	● Additivi alimentari. ● Contaminazioni alimentari. ● Qualità degli alimenti. ● Igiene e sistema HACCP. ● Frodi alimentari. ● Bioenergetica: calcolo del fabbisogno energetico giornaliero e del peso ideale. ● Alimentazione equilibrata: LARN, linee guida, alimentazione per fasce di età. ● Dietologia : dieta mediterranea, vegetariane, macrobiotica, dieta a zona. ● Dietoterapia : obesità, intolleranze e allergie. **Percorso di Educazione Civica:** ● Tutela e sicurezza del cliente. Dieta nell'età evolutiva.

ABILITÀ:	● Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli; ● Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione dei prodotti; ● Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza; ● Ricordare le modifiche subite dagli alimenti; ● Scegliere i prodotti in base alle diverse esigenze; ● Conoscere il ruolo degli additivi negli alimenti e nelle bevande; ● Conoscere quali rischi può comportare l'utilizzo di additivi; ● Sapere interpretare il significato di D.G.A.; ● Valutare il fabbisogno energetico di un individuo e il suo peso forma; ● Comprendere il concetto di dieta equilibrata; ● Valutare criticamente le diverse tipologie dietetiche; ● Comprendere i principi fondamentali di dietoterapia di alcune malattie.
METODOLOGIE:	Lezione frontale; Lezione dialogata; Metodo induttivo; Metodo deduttivo; Metodo esperenziale; Metodo scientifico; Ricerca individuale e/o di gruppo, Problem solving; Brainstorming; Metodologie adottate sia in presenza che in streaming.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	La valutazione delle verifiche orali e scritte è stata effettuata attraverso le griglie concordate all'interno del consiglio di classe all'inizio dell'anno scolastico. La valutazione è stata formativa come impulso al massimo sviluppo della personalità; sommativa come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi; si è tenuto conto della situazione di partenza e delle capacità individuali, della partecipazione al lavoro didattico, dell'impegno e dell'interesse mostrato da parte di ogni singolo alunno.

MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo; Computer; Sussidi multimediali; Testi di consultazione; Filmati YouTube; Mappe concettuali.
LIBRI DI TESTO:	"Scienza e cultura dell'alimentazione" *Autore* Luca La Fauci *Casa Editrice* Markes

DISCIPLINA	Scienze motorie e sportive Prof.ssa Rosa Catalano
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	● Consolidare una coscienza sociale basata sulla consapevolezza di sé e sulle capacità di interporsi e di differenziarsi nel gruppo e dal gruppo. ● Gestire in modo soddisfacente le variabili spazio-tempo per la realizzazione del gesto tecnico in ogni situazione e nei vari sport di squadra. ● Conoscere le finalità e i criteri di esecuzione degli esercizi. ● Trasferire le abilità coordinative acquisite nei gesti tecnici specifici. ● Riconoscere il rapporto tra alimentazione, esercizio fisico, salute e prevenzione.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	*Attività Pratica:* ● Attività in ambiente naturale: vari tipi di corsa e di andature ginniche. ● Esercizi di educazione respiratoria e di rilassamento muscolare. ● Esercitazioni per il consolidamento della capacità aerobica. ● Esercizi di mobilità e di scioltezza articolare. ● Esercizi di potenziamento delle capacità e abilità coordinative e condizionali. ● Esercitazioni ritmico-ginniche con l'ausilio della musica. *Teoria:* IL CORPO E LA SUA FUNZIONALITA' ● Il sistema scheletrico ● Il sistema muscolare ● L'energetica muscolare ● L'apparato cardiocircolatorio

	● L'apparato respiratorio ● Muscolo e movimento SPORT, REGOLE E FAIR PLAY ● Gli sport di squadra: La pallacanestro La pallavolo Il calcio a cinque ● Gli sport individuali: ● Specialità e discipline dell'atletica leggera SALUTE E BENESSERE ● La salute dinamica ● L'attività fisica ● La postura della salute: i paramorfismi e i dismorfismi ● Una sana alimentazione ● Le dipendenze ● Il Doping ● I disturbi alimentari di origine nervosa: anoressia, bulimia, disturbo da alimentazione incontrollata SICUREZZA E PREVENZIONE ● Come si presta il primo soccorso ● Traumi sportivi: osteoarticolari e muscolari LA STORIA DELLE OLIMPIADI ANTICHE E MODERNE LE PARALIMPIADI **PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA:** • Stili di vita e dipendenze: l'uso, l'abuso e la dipendenza da alcol, tabacco e droghe.
<u>ABILITÀ:</u>	● Gestire in modo autonomo la fase di avviamento in funzione dell'attività scelta. ● Eseguire correttamente sequenze complesse d'azione richiedenti capacità motorie di tipo coordinative e condizionali. ● Applicare i principi e le norme di comportamento ai fini della sicurezza e della prevenzione degli infortuni. ● Utilizzare in maniera corretta il linguaggio tecnico della disciplina. ● Acquisire la consapevolezza dei benefici di un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo.

	● Lavorare in gruppo ed individualmente, confrontandosi con i compagni a partire da regole condivise. ● Controllare il proprio corpo in situazioni variabili.
METODOLOGIE:	● Brainstorming ● Problem solving ● Lezione frontale ● Lezione pratica ● Lezione dialogata ● Metodo induttivo ● Metodo deduttivo ● Ricerca individuale e di gruppo ● Scoperta guidata ● Lavoro di gruppo ● Video lezioni durante la DID ● A causa dell'attuale emergenza sanitaria, le lezioni si sono svolte in presenza e in didattica a distanza. Al fine di perseguire il processo di insegnamento–apprendimento gli alunni sono stati coinvolti attraverso una didattica a distanza che ha previsto l'utilizzo di materiali di studio quali: la sintesi o la predisposizione di materiale didattico inerente gli argomenti affrontati, l'invio di video debitamente ricercati su YouTube. Diversi sono stati gli strumenti digitali di studio: le video lezioni sulla piattaforma Classroom, le chat di gruppo alunni – docenti, la restituzione delle consegne sulla piattaforma Classroom o su Argo.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	MODALITA' DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE ● Verifica in situazione (osservazione sul comportamento di lavoro, partecipazione, impegno, rispetto delle regole). ● Test motorio d'ingresso. ● Test motori specifici in itinere. ● Riflessioni e partecipazione sugli argomenti teorici. ● Verifiche orali. ● Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure. ● Valutazione formativa (come impulso al

	massimo sviluppo della personalità). ● Valutazione sommativa (come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza).
MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:	Palestra coperta Basi musicali Supporti informatici File audio e video su YouTube Durante la DID sono state utilizzate le piattaforme Google Classroom e Meet per le video lezioni.
LIBRI DI TESTO:	*In Movimento* (Autore: Fiorini, Coretti, Bocchi. Marinetti Scuola). Mappe. Supporti informatici.

DISCIPLINA	Religione Prof.ssa Maria Cristina Tranchida
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	● Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. ● Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa; ● Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose; ● Valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo, riconoscendo il senso e il significato del linguaggio religioso cristiano.
CONOSCENZE o CONTENUTI	● Il crocifisso si o no. ● L'etica ecologica.

TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	• La salvaguardia del creato. • Significato di etica. • Il sinodo. • Etica e morale. Etica ed economia. • L'economista del lavoro. • Globalizzazione etica. • Etica e politica • Il lavoro e la famiglia. • L'etica della vita. • Se Dio è buono perché il male. • Una società fondata sui valori cristiani. • Vivere secondo le "Dieci parole" • Discussione sull'ecumenismo. • La Chiesa di fronte al nazismo. • Che cos'è la libertà. • Virtù e vizi. • Il valore della sessualità. • La solidarietà. • Che cosa significa accogliere • I cristiani e la carità. • Carità e giustizia. • I valori morali più importanti. • La scrittura è uno dei maggiori "veicoli laici" per trasmettere valori del Cristianesimo-Cattolicesimo. • Il sesto comandamento: l'adulterio. • L'omofobia • La cultura della morte. • Il dialogo interreligioso e il suo contributo per la pace fra i popoli. **Percorso di Educazione civica** : • Le organizzazioni mafiose.
ABILITÀ:	*Modulo 1*: IL SENSO E L'ETICA • Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo. • Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un

	confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero. *Modulo 2*: UNA SOCIETA' FONDATA SUI VALORI CRISTIANI ● Riconoscere al rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico. ● Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo. ● Usare ed interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.
METODOLOGIE:	Metodologie e strategie didattiche nella didattica in presenza ● Lezione frontale ● Lezione dialogata ● Verifiche attraverso prove orali ● Eventuali Approfondimenti ● attraverso letture, discussioni ecc.. ● libro di testo, bibbia. Metodologie e strumenti didattici utilizzati per la didattica a distanza ● Invio di dispense o altro materiale ● Compiti da svolgere e consegnare
CRITERI DI VALUTAZIONE:	● Descrizioni scritte, consegnate tramite classi virtuali; ● Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni; ● Partecipazione e coinvolgimento individuale; ● Puntualità nel rispetto delle scadenze.
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATATI	● Whats App, ● Classi virtuali su Google for education, suggerita dall'istituto ● Registro elettronico Argo
LIBRI DI TESTO:	Tutti i colori della vita Di Solinas Luigi. Editore Sei / In allegato fascicolo Ciotti, Non lasciamoci rubare il futuro

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

Il credito scolastico viene espresso in numero intero e tiene in considerazione oltre alla media dei voti, l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo sia in quelle curriculari sia in quelle svolte nell'ambito dell'area professionalizzante e dei progetti promossi dall'Istituto. Nell'attribuzione del credito formativo sempre nell'ambito della banda di oscillazione per l'a.s. 2021/22, il consiglio di classe si attiene ai criteri individuati nella tabella di seguito riportata:

CREDITO FORMATIVO		
1.	Partecipazione Progetti PTOF con una frequenza di almeno 75%	0,1
2.	Giudizio ottimo in Religione o Ora alternativa IRC	0,1
3.	Attività complementari ed integrative (partecipazione a convegni, concorsi, manifestazioni anche professionali organizzate dalla scuola)	0,2
4.	Certificazioni informatiche, linguistiche (B1), attività sportive agonistiche e attività di volontariato per almeno trenta ore.	0,1

8.2 Criteri attribuzione crediti

Si fa riferimento alle tabelle ministeriali di seguito riportate:

Allegato A (*D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020*)

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

Allegato C *(O.M. 65 /14 marzo 2022)*

Tabella 1

Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

8.3 Griglie di valutazione prove scritte

Di seguito le griglie per la valutazione delle prove scritte e le Tabelle di conversione del punteggio (Tabella 2 Conversione del punteggio della prima prova scritta, Tabella 3 Conversione del punteggio della seconda prova scritta).

Griglia di valutazione Prova scritta d'italiano Tipologia A: Analisi del testo letterario

Alunno/a _____ **Classe** _____ **Data** _____

indicatori generali	**1. Competenze testuali**	**Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.**	**Sviluppa il testo in modo:** coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare **semplice, con alcune incertezze** meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato	20 18 16 14 **12** 10 8 6 4
	2. Competenze linguistiche	**Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.**	**Si esprime in modo:** corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto **generalmente corretto, con alcune incertezze** non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato	20 18 16 14 **12** 10 8 6 4
	3. Competenze ideative e rielaborative	**Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.**	**Esprime conoscenze e valutazioni**: approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti **essenziali e sufficientemente motivate** superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 **12** 10 8 6 4
indicatori specifici per la tipologia A - Analisi del testo	**4. Competenze testuali specifiche** **Analisi e interpretazione di un testo letterario**	**Rispetto dei vincoli posti nella consegna.**	**Sviluppa le consegne in modo:** pertinente ed esauriente pertinente e abbastanza esauriente pertinente, ma non del tutto esauriente pertinente e, nel complesso, corretto **sufficientemente pertinente e corretto** superficiale e approssimativo parziale e poco preciso lacunoso e impreciso gravemente incompleto	10 9 8 7 **6** 5 4 3 2
		Comprensione del testo.	**Comprende il testo:** in tutti i suoi snodi concettuali in quasi tutti i suoi snodi concettuali individuandone i temi portanti individuando nel complesso i temi portanti **nei nuclei essenziali** riconoscendo solo alcuni nuclei essenziali in modo parziale e superficiale in minima parte e/o fraintende gravemente inadeguato/nullo	10 9 8 7 **6** 5 4 3 2

		Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	**Analizza il testo in modo:** puntuale, ampio e articolato puntuale, ampio e abbastanza articolato puntuale, corretto, ma poco articolato abbastanza chiaro e corretto **sostanzialmente chiaro e corretto** parziale, generico e poco corretto semplicistico, superficiale e scorretto lacunoso e scorretto gravemente inadeguato/nullo	10 9 8 7 **6** 5 4 3 2
		Interpretazione del testo.	**Contestualizza e interpreta in modo:** pertinente, approfondito e personale/originale pertinente, esauriente e abbastanza approfondito pertinente ed esauriente, con qualche approfondimento pertinente e abbastanza esauriente **sostanzialmente pertinente e corretto** parziale, generico e poco corretto semplicistico, superficiale e scorretto lacunoso e scorretto gravemente inadeguato/nullo	10 9 8 7 **6** 5 4 3 2
			PUNTEGGIO TOTALE	**___/100**
Valutazione in ventesimi ____ /20			**Valutazione in quindicesimi ___/15**	

Griglia di valutazione Prova scritta d'italiano Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

Alunno/a _____ **Classe** _____ **Data** _____

indicatori generali	**1. Competenze testuali**	**Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.**	**Sviluppa il testo in modo:** coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare **semplice, con alcune incertezze** meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato	20 18 16 14 **12** 10 8 6 4
	2. Competenze linguistiche	**Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.**	**Si esprime in modo:** corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto **generalmente corretto, con alcune incertezze** non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato	20 18 16 14 **12** 10 8 6 4
	3. Competenze ideative e rielaborative	**Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.**	**Esprime conoscenze e valutazioni**: approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti **essenziali e sufficientemente motivate** superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 **12** 10 8 6 4
indicatori specifici per tipologia	**4. Competenze testuali specifiche** **Analisi e produzione di un testo argomentativo**	**Comprensione del testo**	**Comprende il testo:** in tutti i suoi snodi argomentativi in quasi tutti i suoi snodi argomentativi individuandone i temi portanti individuando nel complesso i temi portanti **nei nuclei essenziali** riconoscendo alcuni nuclei essenziali riconoscendo solo la linea generale dell'argomentazione riconoscendo l'argomentazione in modo parziale e superficiale in minima parte e/o fraintende	10 9 8 7 **6** 5 4 3 2
		Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo	**Individua tesi e argomentazioni in modo:** completo, consapevole e approfondito completo, consapevole e abbastanza approfondito completo e abbastanza consapevole abbastanza completo e abbastanza approfondito **essenziale e sintetico** parziale e non sempre corretto parziale e per lo più confuso confuso e disorganico gravemente inadeguato	10 9 8 7 **6** 5 4 3 2

d e n r i P e i s i a n A : B . P i T		**Percorso ragionativo e uso di connettivi pertinenti**	**Struttura l'argomentazione in modo:** chiaro, congruente e ben articolato chiaro, congruente e articolato chiaro, congruente e abbastanza articolato abbastanza chiaro e abbastanza congruente **globalmente chiaro e congruente** non sempre chiaro e congruente superficiale e poco congruente superficiale e confuso incerto e privo di elaborazione	10 9 8 7 **6** 5 4 3 2
		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali	**I riferimenti culturali risultano:** ampi, precisi e funzionali al discorso ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso ampi e abbastanza precisi abbastanza ampi e abbastanza precisi **sostanzialmente chiari e corretti** parziali, generici e poco corretti semplicistici, superficiali e scorretti limitati e per lo più scorretti poco pertinenti o assenti	10 9 8 7 **6** 5 4 3 2
			PUNTEGGIO TOTALE	**___/100**
Valutazione in quindicesimi_____ /20			**Valutazione in quindicesimi ____/15**	

Griglia di valutazione Prova scritta d'italiano Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo

Alunno/a _____ **Classe** _____ **Data** _____

	1. Competenze testuali	**Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.**	**Sviluppa il testo in modo:** coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare **semplice, con alcune incertezze** meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato	20 18 16 14 **12** 10 8 6 4
	2. Competenze linguistiche	**Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.**	**Si esprime in modo:** corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto **generalmente corretto, con alcune incertezze** non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato	20 18 16 14 **12** 10 8 6 4
	3. Competenze ideative e rielaborative	**Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.**	**Esprime conoscenze e valutazioni**: approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti **essenziali e sufficientemente motivate** superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 **12** 10 8 6 4
	4. Competenze testuali specifiche **Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo**	**Pertinenza del testo rispetto alla traccia** **(Coerenza del titolo e dell'eventuale paragrafazione)**	**Sviluppa la traccia (eventualmente titola e paragrafa) in modo:** pertinente, esauriente e personale pertinente ed esauriente pertinente, ma non del tutto esauriente pertinente e, nel complesso, corretto **sostanzialmente pertinente e corretto** superficiale e approssimativo parziale e poco preciso lacunoso e impreciso gravemente incompleto	20 18 16 14 **12** 10 8 6 4
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	**Articola l'esposizione in modo:** ordinato, lineare e personale ordinato e lineare ordinato e complessivamente lineare complessivamente ordinato e lineare **sostanzialmente ordinato e lineare** poco ordinato e poco lineare semplice e confuso disorganico inadeguato rispetto alla tipologia	10 9 8 7 **6** 5 4 3 2

Riferimenti culturali		**Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali**	**I riferimenti culturali risultano:** ampi, precisi e funzionali al discorso ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso ampi e abbastanza precisi abbastanza ampi e abbastanza precisi **sostanzialmente chiari e corretti** parziali, generici e poco corretti semplicistici, superficiali e scorretti limitati e per lo più scorretti poco pertinenti o assenti	10 9 8 7 **6** 5 4 3 2
			PUNTEGGIO TOTALE	**__/100**
Valutazione in venteesimi_____ /20			**Valutazione in quindicesimi ____/15**	

Allegato C *(O.M. 65 /14 marzo 2022)*

Tabella 2

Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1,50
3	2
4	3
5	4
6	4,50
7	5
8	6
9	7
10	7,50
11	8
12	9
13	10
14	10,50
15	11
16	12
17	13
18	13,50
19	14
20	15

Griglia di valutazione della seconda prova
(ai sensi dei quadri di riferimento allegati al D.M. n.769 del 2018)

MATERIA: Scienza e cultura dell'alimentazione

Articolazione Enogastronomia indirizzo CUCINA - SALA e VENDITA

CANDIDATO _____ CLASSE: 5^

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Totale punti
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Lacunosa, scarsa	1	**MAX 3 PUNTI**
	Superficiale, parziale	1.5	
	Sufficiente	2	
	Completa	2,5	
	Completa e precisa	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	Frammentaria	1	**MAX 6 PUNTI**
	Incompleta con errori diffusi	2	
	Incompleta, ma corretta	3	
	Sufficientemente corretta	4	
	Corretta	5	
	Corretta precisa e approfondita	6	
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Scarsa	1	**MAX 8 PUNTI**
	Frammentaria	2	
	Incompleta	3	
	Quasi sufficiente	4	
	Sufficiente	5	
	Discreta	6	
	Buona	7	
	Ottima	8	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Superficiale	1	**MAX 3 PUNTI**
	Non sempre precisa	1.5	
	Adeguata e sufficientemente esauriente	2	
	Adeguata, esauriente e chiara	2,5	
	Chiara, esauriente e uso di linguaggi specifici pertinenti	3	

Totale punteggio	_____/20
PUNTEGGIO CONVERTITO in DECIMI (allegato C dell'O.M. n.65/2022)	**_____/10**

Allegato C *(O.M. 65 /14 marzo 2022)*

Tabella 3

Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0,50
2	1
3	1,50
4	2
5	2,50
6	3
7	3,50
8	4
9	4,50
10	5
11	5,50
12	6
13	6,50
14	7
15	7,50
16	8
17	8,50
18	9
19	9,50
20	10

8.4 Griglie di valutazione

Di seguito la griglia per la valutazione del colloquio.

ESAMI DI STATO 2021 – 2022
Griglia per la valutazione del colloquio

Candidato/a: _____

Data: ___/__/____ Classe _____ Sezione: _____

La Commissione assegna fino ad un massimo di venticinque 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 curricolo, 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	1.50–3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	4–4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	5–6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	6.50-7	
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	1.50–3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra discipline	4–4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5–5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
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	1.50–3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4–4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5–5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto e 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	2-2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
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 la 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	2-2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Castelvetrano, lì_____

La Commissione:

8.5. Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni

Dal Consiglio di classe è stata effettuata n. 01 simulazione della prima prova scritta (All. n.03) e n. 01 della seconda prova scritta (All. n.04), secondo il prospetto seguente:

Data di svolgimento	Tempo assegnato	Tipo di prova
03/05/2022	6 ore	Simulazione della prima prova
06/05/2022	6 ore	Simulazione della seconda prova

La simulazione delle prove scritte si è svolta in un clima disteso e di attenzione da parte degli alunni opportunamente guidati dal docente della disciplina oggetto della prova.

8.6. Altre eventuali attività in preparazione dell'Esame di Stato

Il Consiglio di classe prevede di predisporre n. 01 simulazione del colloquio orale da espletare nella seconda metà del mese di Maggio.

8.7. Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova

La traccia della seconda prova scritta è stata elaborata in sede di dipartimento dai docenti della disciplina tenendo conto dei quadri di riferimento adottati con d.m.769 del 2018 con oggetto i nuclei tematici caratterizzanti il percorso di studio.

Il presente documento è convalidato e sottoscritto dai docenti del Consiglio di classe e da una rappresentanza degli alunni.

I Docenti

Signorello Filippa
Liuzza Vladimiro
Trama Anna Maria
Varvaro Giuseppa Maria
Tumbiolo Alberto
Di Ganci Salvatore
Maggio Silvia *(in sostituzione di Buscemi A.)*
Infranco Giuseppa
Catalano Rosa
Tranchida Maria Cristina
Caracci Antonino

Gli Studenti

1. ……..……..

2. ……..……..

3. ……..……

4. ……..……

Castelvetrano, 13 maggio 2022

Il Dirigente Scolastico
dott.ssa Rosanna Conciauro