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. 9 O.M. n 10 del 16-05-2020*)

CLASSE V SEZ. D

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

Articolazione: Sala & Vendita

AZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA
anno scolastico 2021/2022

per il Consiglio di classe
il Docente coordinatore
Prof. Zarzana Roberto

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. Due classi sono ospitate presso il Liceo delle Scienze Umane, in via delle Due Sicilie. 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 del diurno con un numero di 678 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.
Dall'anno scolastico 2018/19 l'offerta formativa dell'Istituto è stata completata dal corso di istruzione per adulti, che comprende una classe del primo periodo didattico corrispondente al primo biennio e una classe del secondo periodo didattico corrispondente al secondo biennio. Al percorso sono attualmente iscritti 80 studenti circa.

I locali, ampi e funzionali, sono forniti anche di molti laboratori, dotati di attrezzature all'avanguardia nei diversi settori professionali:

Laboratori	Con collegamento ad Internet	3
	11 postazioni multimediali portatili dotati di stampante	1
	Pasticceria	1
	Lingue	1
	Scienze degli alimenti – chimica - fisica	1
	Sala e vendita	2
	Cucina	3
	Accoglienza	2

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 corredata 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 e 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: Dalle Linee Guida traiamo indicazioni sul Profilo educativo, culturale e professionale (PECUP). Vi si recita che: "I risultati di apprendimento relativi al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione per gli Istituti Professionali, comprendono una molteplicità di competenze personali e professionali da raggiungere, per un rapido inserimento nel mondo del lavoro e per l'accesso all'Università e all'istruzione superiore non universitaria. In particolare il Regolamento indica che "il secondo biennio ed il quinto anno costituiscono un percorso unitario per accompagnare lo studente nella costruzione progressiva di un progetto di vita di studio e di lavoro", sottolineando il carattere orientante dell'ultimo anno".

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.
Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

COMPETENZE TRASVERSALI E COMUNI A TUTTE LE DISCIPLINE
Sapersi relazionare con i compagni e i docenti e in particolare con l'ambiente esterno nel quale si troveranno ad operare;
saper lavorare individualmente in maniera autonoma e in gruppo;
leggere, e interpretare testi e documenti;
comunicare efficacemente utilizzando appropriati linguaggi specifici;
sapere rielaborare le conoscenze acquisite;
essere in grado di individuare i nessi logici e il rapporto di causa- effetto all'interno dei diversi argomenti;
essere in grado di assumere un atteggiamento critico di fronte alle tematiche proposte, effettuando confronti tra tesi e opinioni diverse rispetto allo stesso argomento;
saper utilizzare le conoscenze acquisite in ambito disciplinare e pluridisciplinare;

ASSE DEI LINGUAGGI
Ha l'obiettivo di far acquisire la padronanza della lingua italiana come ricezione e come produzione, scritta e orale;
la conoscenza di almeno una lingua straniera; la conoscenza e fruizione consapevole di molteplici forme espressive non verbali; un adeguato utilizzo delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione.
Le competenze di base sono:
1) padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;
2) leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo;
3) produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;

4) utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi;
5) utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario;
6) utilizzare e produrre testi multimediali.

ASSE MATEMATICO

Riguarda la capacità di utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, di individuare e risolvere problemi e analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti.
Le Competenze di base sono:
1) utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;
2) confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni;
3) individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;
4) analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi

ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO

Riguarda metodi, concetti e atteggiamenti indispensabili per porsi domande, osservare e comprendere il mondo naturale e quello delle attività umane e contribuire allo sviluppo di queste ultime nel rispetto dell'ambiente e della persona.
Le Competenze di base sono:
1) osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle loro varie forme i concetti di sistema e di complessità;
2) analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza;
3) essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui queste vengono applicate.

ASSE STORICO-SOCIALE

Le discipline specifiche dell'asse concorrono a far conseguire allo studente risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:
1) utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi;
2) applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
3) riconoscere nell'evoluzione dei processi produttivi, le componenti scientifiche, economiche, tecnologiche e artistiche che li hanno determinati

nel corso della storia, con riferimento sia ai diversi contesti locali e globali sia ai mutamenti delle condizioni di vita;
4) cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.

ASSE PROFESSIONALE

Le discipline specifiche dell'asse professionale concorrono a:
1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
3) 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
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
7) Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici
8) Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
9) Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
10)Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

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.-serv.-enogastronomici - settore cucina	2
lab.-serv.- enogastronomici - sett. sala e vendita	4
scienza e cultura dell'alimentazione	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
RELIGIONE	1
SOSTEGNO 1	18
SOSTEGNO 2	18
SOSTEGNO 3	9

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e
ARDAGNA FRANCA MARIA	**SI**	LINGUA FRANCESE
BASSI ANTONIETTA	**SI**	MATEMATICA
LIUZZA VLADIMIRO	**SI**	LINGUA INGLESE
DI GANCI SALVATORE	**SI**	LAB.-SERV.-ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA
GENNUSO ANNAMARIA	**SI**	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
RIZZO NICOLETTA	**NO**	Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva
CATALANO ROSA	**SI**	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
ROMEO RITA	**SI**	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA
ZARZANA ROBERTO	**SI**	LAB.-SERV.-ENOGASTRONOMICI - SETT. SALA E VENDITA
LO IACONO CATERINA	**NO**	RELIGIONE
ATRIA AGATA ANNAMARIA	**SI**	SOSTEGNO
CORRAO GIUSEPPE	**SI**	SOSTEGNO
SIGNORELLO LINDA	**SI**	SOSTEGNO

3.2 Continuità docenti

disciplina	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
LINGUA FRANCESE	**SI**	**SI**	**SI**
MATEMATICA	**SI**	**SI**	**SI**
LINGUA INGLESE	**SI**	**SI**	**SI**
LAB.-SERV.-ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	**NO**	**SI**	**SI**
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	**SI**	**SI**	**SI**
Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva	**NO**	**NO**	**SI**
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	**SI**	**SI**	**SI**
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA	**SI**	**SI**	**SI**
LAB.-SERV.-ENOGASTRONOMICI - SETT. SALA E VENDITA	**SI**	**SI**	**SI**
RELIGIONE	**NO**	**NO**	**SI**
SOSTEGNO - CORRAO	**SI**	**NO**	**SI**
SOSTEGNO – ATRIA*	**NO**	**NO**	**SI**
SOSTEGNO - SIGNORELLO	**NO**	**NO**	**SI**

*La collega Atria di sostegno, ha comunque, assistito con continuità didattica l'allievo (Omissis) da diversi anni.

3.3 Composizione e storia classe

(ATTENZIONE: l'elenco degli alunni NON va pubblicato on line)

(Omissis)

N	STUDENTE	DATA DI NASCITA	Classe di provvenienza
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			

(Omissis)

*allievo/a ripetente

Paese di provenienza	N alunni
CASTELVETRANO	4
SANTA MARGHERITA DI BELICE	2

SALEMI	5
CAMPOBELLO DI MAZARA	5
GIBELLINA	1

SITUAZIONE DI PARTENZA			
Livello della classe	Tipologia della classe	Impegno	Metodo di studio
medio	Partecipe e selettiva in alcune discipline	Sufficiente ed in parte adeguato	Per alcuni guidato e mnemonico, per un gruppo è saltuario, per i rimanenti autonomo

N	**STUDENTE**	**DATA DI NASCITA**	**Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017**	**Credito convertito ai sensi dell'allegato A**
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				

(Omissis)

15				
16				
17				

- ripetenti (n° 2)
- **diversamente abili (n° 4) (n° 1 non frequentante)**

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 ciascun docente 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 per gli alunni diversamente abili, nel rispetto delle normative, mirano alla realizzazione di un PEI, progetto educativo calibrato sulle esigenze delle disabilità certificate.

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 quelli che ogni docente nell'ambito della propria libertà di insegnamento, ha ritenuto più consone a se stesso e alla classe. In particolare, alla lezione tradizionale sono state affiancate lavori di gruppi, lezioni dialogiche ed interattive, elaborazione di mappe concettuali. Inoltre, sono stati impiegati alcuni strumenti multimediali quali il lettore dvd, il video proiettore, 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 la piattaforma ARGO e la piattaforma G suite for educational con classroom e meet e tutte le applicazioni connesse. Allo scopo formativo, in una situazione come questa infatti, la modalità di "fare scuola" a permesso agli studenti di mantenere una certa stabilità grazie all'incontro, sia pur virtuale con gli insegnanti e propri compagni, mantenendo in ogni modo un senso di appartenenza e un senso di legame.
Il "fare scuola" ha consentito inoltre dii avvalersi di numerose offerte formative di siti web, rai storia, rai educational, youtube e quant'altro ritenuto opportuno e proficuo per gli allievi.
Quest'ultimi hanno svolto compiti ed esercizi, preventivamente predisposti ed inseriti, sulle varie piattaforme dei 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

- dal mese di giugno al mese di settembre a.s. 2020/2021
- dal mese di ottobre al mese di aprile a.s. 2021/2022

La programmazione didattica dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità alberghiera indirizzo SALA & Vendita "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 anticontagio per la pandemia in atto del covid-19 il monte ore è stato ridotto è andato in deroga sull'obbligatorietà dello stesso e assieme alle prove invalsi non è un requisito d'accesso all'esame di stato.

Aziende coinvolte nel progetto

Alberghi – Ristoranti – Bar – Mense – Trattorie – Pasticcerie – Gelaterie – Paninoteche - Panifici – Bed and Breakfast, etc.

Fasi e articolazione del progetto

Il PCTO si articola con la permanenza degli studenti per almeno 210 ore in aziende del settore. Il Tutor scolastico nominato dal Dirigente informa i docenti, genitori e studenti nel Consigli di classe delle attività svolte, successivamente in classe ci effettua 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 esse 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, acquisite durante lo svolgimento del tirocinio.

Competenze, abilità e conoscenze acquisite nel PCTO in azienda

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, di 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 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 di 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 rilascia una certificazione attestante date e aziende in cui si è svolto il suddetto percorso.

Relazione finale Tutor PCTO
Docente: Prof. Zarzana Roberto

Il PCTO, ha rappresentato una modalità di apprendimento mirata a perseguire le seguenti finalità: collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali; Ha favorito l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali; Ha arricchito la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro; Ha realizzato un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società; Ha correlato l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio. I tirocini curricolari in azienda sono stati parte integrante dei percorsi formativi personalizzati e sono stati indirizzati alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi La programmazione didattica dell'I.P.S.E.O.A "V.TITONE" ha previsto per la classe V D Sala & Vendita a un progetto PCTO (Ex alternanza scuola – lavoro) della durata complessiva di 210 ore, nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi.

(Omissis)

Dal punto di vista formativo, lo stage ha rappresentato un momento, dove gli allievi hanno avuto l'opportunità di fare un percorso di auto-orientamento, di arricchire il proprio bagaglio culturale e di mettersi alla prova nel mondo del lavoro, interiorizzando la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro. Molti alunni, consapevoli dell'importante esperienza che stavano maturando all'interno delle aziende ristorative, hanno scelto, autonomamente, di non interrompere la loro formazione, nonostante avessero raggiunto le ore obbligatorie previste. In base alle valutazioni espresse dai tutors aziendali si può affermare che alla fine dello stage la classe nel complesso ha partecipato alle attività con massimo impegno, raggiungendo nel complesso una valutazione ed una formazione professionale più che buona

SCHEDA RIEPILOGATIVA PCTO CLASSE 5° D
SVOLTA NEL BIENNIO 2020/2021 - 2021/2022

	Cognome e Nome	Corso si curezza/ alimentarista	Ore stage	ore svolte a scuola	2020/2021	Ore stage	ore svolte a scuola	2021/2022	ore svolte a scuola	Totale ore
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										

(Omissis)

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

La Scuola è dotata di ampi spazi interni ed esterni, oltre alle aule per il normale svolgimento dell'attività didattica comprendono laboratori come indicati al punto 1.2; gli strumenti utilizzati sono: libro di testo, fotocopie, mappe concettuali, carte geografiche e tematiche, strumenti multimediali.
Per quanto riguarda i tempi il monte ore settimanale di 32 ore è stato svolto nel corso del triennio in ore antimeridiane con una prosecuzione settimanale in ore pomeridiane in un solo giorno per settimana. Si ricorda, inoltre, che durante la pandemia è stata attivata più volte la DAD autorizzata.

6. ATTIVITÀ' E PROGETTI *(specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi- metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)*

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Le attività di recupero sono state svolte dopo gli scrutini del I quadrimestre, dal 01 febbraio al 12 febbraio 2022 con una pausa didattica di due settimane. Le attività di potenziamento sono state svolte nel corso del IV anno in alcune discipline.

6.2 Percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento dell'educazione civica. (art. 10 comma 2 o.m. n°65 14/03/22)

Come previsto dalla Legge 20 agosto 2019 n.92 che ha introdotto l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica, è stata predisposta una apposita Unità di Apprendimento (Allegato n.4).

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 conclusi con un flash mod;
- 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;
- Partecipazione al progetto indetto da legambiente "nontiscorparmedime-operazione scuole-pulite".

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Uscite didattiche culturali e professionali sono state limitate per la situazione pandemica in itinere;

- Il progetto "Storia e diritto sul treno verso la meta" attività che, strettamente legata allo stesso tempo al percorso di educazione civica, è stata tesa a concretizzare meglio quel concetto di pluridisciplinarità 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 in oggetto di studio intersecanti le due discipline;

6.4 Percorsi interdisciplinari

Gli alunni, nel corso del triennio, sono stati guidati a fare collegamenti interdisciplinari. Nell'ultima parte del corrente anno scolastico, in vista della simulazione del colloquio, vengono proposte dai docenti del C.d.C: immagini e spunti tratti da giornali o riviste anche attraverso la didattica a distanza nella piattaforma Gsuite di Google su Classroom.

6.5 Iniziative ed esperienze extracurricolari *(in aggiunta ai percorsi PCTO)*

Attività di formazione in Istituto su temi eno-gastronomici.
Progetto Policoro di orientamento al lavoro.
Orientamento in uscita
Gita scolastica in Sicilia orientale (solo due alunne)
Torneo della legalità in memoria a Zanda organizzato dalla civitas Castelvetrano presso lo stadio comunale Paolo Marino
Partecipazione allo spettacolo in lingua francese musical "Maitre Mo" presso il teatro Orione a Palermo.

6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento

Orientamento in uscita:

Nissolino corsi Assorienta
Alma – Scuola internazionale di Cucina.
Orientasicilia su piattaforma online.
Gli allievi hanno partecipato al progetto Policoro e a conferenze di carattere tecnico-professionale.

7. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

7.1 Schede informative su singole discipline *(competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)*

DISCIPLINA	ITALIANO
Situazione della Classe	
All'insegnamento dell'Italiano compete l'impegno di perseguire finalità specifiche in merito al consolidamento delle abilità linguistiche e delle capacità di riflessione sulla lingua, oltre al compito di realizzare obiettivi per quanto riguarda l'educazione letteraria, non trascurando le connotazioni funzionali alla preparazione professionale che si va costruendo attraverso il curricolo. Per quanto concerne gli obiettivi, essi sono stati raggiunti da quasi tutti alunni anche se a diversi livelli tenendo conto dell'acquisizione di:	
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. • Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi • Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. • Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca di testi letterari e artistici. • Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite utilizzando termini letterari e tecnici.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	**MODULO 1 L'età del realismo: Naturalismo e Verismo** • Linee generali del positivismo europeo • Il Naturalismo francese: E. Zola: la poetica • da "L' Assomoir" : "Gervaise entra all'Assomoir • Il Verismo: Giovanni Verga: biografia e poetica • Da "I Malavoglia": l'incipit; "L'addio di 'Ntoni" **MODULO 2 "Il Decadentismo"** • Linee generali della cultura europea ed italiana • Giovanni Pascoli: biografia, poetica, opere TESTI: • dal saggio "Il fanciullino": "E' dentro di noi un fanciullino" • da Myricae: "Lavandare" "X Agosto". • "I canti di Castelvecchio" "Il gelsomino notturno" • Gabriele D' Annunzio: biografia, estetismo e panismo

	TESTI: • "Il piacere" : l'incipit • Dalla raccolta"Alcyone2: "La pioggia nel pineto" **MODULO 3 " I generi del primo Novecento: Romanzo e Poesia"** • La narrativa italiana nell' età delle Avanguardie • Le Avanguardie: Futurismo, Crepuscolarismo, Surrealismo. • Luigi Pirandello: biografia, poetica, opere TESTI: • dal saggio "L' umorismo": " Il sentimento del contrario" • da " Le novelle": " Il treno ha fischiato"; "La patente" • "Uno, nessuno, cento mila" (contenuto del romanzo • Il teatro: • "Così è se vi pare": • Atto III, scene VII, VIII e IX • Italo Svevo: biografia, poetica, opere • "La coscienza di Zeno": "Prefazione" e" Il preambolo"; "Lo schiaffo del padre" **MODULO 4 " La Letteratura negli anni del dopoguerra"** • L' Ermetismo • Giuseppe Ungaretti: Biografia, poetica, opere TESTI: • " Il porto sepolto": "Il porto sepolto" • "L' allegria": "Veglia", "Soldati", "", "San Martino del Carso" "Fratelli". • Eugenio Montale: biografia, poetica, opere TESTI: • "Ossi di seppia". "Spesso il male di vivere ho incontrato", "Non chiederci la parola" • Salvatore Quasimodo: biografia, dall'adesione all' ermetismo alla svolta neorealista TESTI: • "Acque e terre": "Ed è subito sera" • Dalla raccolta"Giorno dopo giorno" • "Alle fronde dei salici", • "Uomo del mio tempo" **MODULO 5" La Narrativa del secondo dopoguerra:** • Primo Levi: notizie biografiche • Da"Se questo è un uomo": • "Questo è l'inferno"

ABILITA':	• Riflessione sulla lingua • Acquisire un bagaglio di termini letterari e tecnici. • Lettura • Lineamenti della produzione letteraria della seconda metà dell'Ottocento e del Novecento. • Conoscenza del contesto storico-culturale di riferimento. • Conoscere il percorso biografico e letterario nonché la poetica e le opere degli autori. • Conoscenza dei testi e delle opere più significative degli autori presi in esame. • Conoscere gli elementi fondamentali, le caratteristiche, la struttura dei testi oggetto di studio • Conoscenza dei caratteri delle diverse tipologie testuali.
METODOLOGIE:	Presentazione di un periodo, di una corrente, di un autore tramite lezione frontale e lettura guidata di passi scelti, secondo il metodo deduttivo; analisi strutturale e semantica di testi; approfondimenti su temi o posizioni ideologiche per la contestualizzazione, la problematizzazione e l'attualizzazione, in un' ottica pluridisciplinare, seguendo il metodo induttivo. Esercitazioni su diverse tipologie di scrittura inerenti la prima prova di Italiano.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	• Analisi testuale, • Saggi brevi, • Trattazione sintetica di argomenti, • Prove orali. 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 da parte di ogni singolo alunno.
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Mappe e schemi, • saggi e documenti di approfondimento, • manuale in adozione.
LIBRI DI TESTO:	Libro di testo: "La Letteratura e i saperi" AA. VV. Vol. III . G.B. Palumbo Editore

DISCIPLINA	STORIA

Situazione della Classe
L'insegnamento della Storia tende ad organizzare le conoscenze in modo da formare negli studenti le competenze relative alla problematizzazione e spiegazione dei fatti storici secondo la logica concatenazione di causa- effetto, alla comprensione della necessità degli eventi, all' analisi delle interpretazioni, al lavoro analitico su testi storiografici. Per quanto attiene agli obiettivi, essi sono stati raggiunti dagli alunni anche se a diversi livelli, tenendo conto di:

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	• nell'individuare le molteplici modalità con le quali i fatti storici si collegano con la storia politica, culturale ed economica • nell'individuare i nessi significativi di una realtà storica complessa
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	dei nuclei tematici fondamentali di storia generale del '900 della terminologia specifica **CONTENUTI DISCIPLINARI** **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, Franchismo, Stalinismo **MODULO 4 "Guerra e nuovo ordine mondiale"** • Il secondo conflitto mondiale • L' Europa in guerra • L' Olocausto e la Resistenza

	Approfondimento per la Giornata della Memoria: • Giornata della memoria: Flash mob per la memoria dei campi di sterminio • 21 Marzo giornata nazionale della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime della mafia MODULO 5 • La guerra fredda • L'ONU e il Patto Atlantico • il Patto di Varsavia. • Il piano Marshall
PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA:	storia e diritto sullo stesso treno verso la stessa meta • il cittadino ed il lavoro art.48 • i reati contro la persona (i riferimenti storici) • la libertà di iniziativa economica art.41 • i diritti violati riferimenti storici e letterari • festeggiare il 25 aprile • la violenza contro le donne
ABILITA':	• di utilizzare le conoscenze acquisite per comprendere il presente • di problematizzare e spiegare tenendo conto delle dimensioni e delle relazioni temporali e spaziali dei fatti storici
METODOLOGIE:	Presentazione del quadro storico di riferimento mediante lezioni frontali, discussione guidata e problematizzazione di eventi; approfondimenti su documenti, interviste e manuale. In sintonia con le indicazioni ministeriali si è focalizzata l' attenzione sugli aspetti sociali, economici e tecnologici, intrecciati e collegati ai più rilevanti e significativi eventi e fenomeni politici.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Temi, trattazione sintetica di argomenti, saggi brevi, prove orali. 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, • interviste a testimoni, • atlanti, • manuale in uso.

LIBRI DI TESTO:	Libro di testo: "Storia in corso"- vol.III – De Vecchi e G. Giovannetti – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

DISCIPLINA	**Inglese** **Prof. LIUZZA VLADIMIRO**
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Le competenze conseguite dal gruppo classe risultano articolate su livelli di profitto differenziati che vanno dalla fascia del sufficiente a quella del buono. Esse sono le seguenti: • 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.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	**TODAY FOOD** • FAST FOOD AND FAST FOOD RESTAURANTS • SLOW FOOD • NOUVELLE CUISINE • FUSION FOOD AND FUSION CUISINE • ORGANICALLY GROWN FOODS • GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS **DIETS** • HEALTHY EATING and FOOD PYRAMID • THE MEDITERRANEAN DIET • VEGETARIANISM AND VEGANISM **FOOD SAFETY** • HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS • BACTERIA • FOOD CONTAMINATION • FOOD PRESERVATION • REFRIGERATED SYSTEMS: – COOK AND CHILL – COOK AND FREEZE – VACUUM SYSTEM **WINE** • WINE TASTING **BEER** • HOW TO EVALUATE BEER **LIQUEURS, SPIRITS, COCKTAILS AND LONG DRINKS** • LIQUEURS • VODKA • GIN • RUM • WHISKY • COGNAC

	• COCKTAILS AND MOCKTAILS • LONG DRINKS
PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA:	• Ecologia ed 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/i di testo: *"MASTERING – SERVICE"* *Autrice*: Catrin Elen MORRIS con Alison SMITH – *Casa Editrice* ELI

DISCIPLINA	**FRANCESE**
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	Alla fine del corso di studi, anche se a diversi livelli, gli alunni sono in grado di : -saper comunicare in situazioni di vita quotidiana ed in situazioni relative al settore ristorativo; -comprendere il senso globale e lo scopo di testi scritti per usi diversi con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale; -comprendere, sintetizzare e riferire oralmente quanto appreso utilizzando lessico appropriato; -produrre brevi testi di tipo specialistico.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	● L'art de cuisiner /Les services du menu ● Alimentation et santé. ● «Une alimentation correcte»: Comment manger équilibré? ● La pyramide alimentaire – Les cuissons diététiques ● Le régime crétois – Le végétarisme et le végétalisme ● Le régime macrobiotique – Les régimes religieux. ● «L'hôtellerie et la restauration» ● Le personnel de l'hôtel et de la restauration; ● «La restauration commerciale et collective» ; ● Les formules de la restauration commerciale. ● «Le métier de traiteur» ● Le traiteur: un restaurateur multiple – Organiser un évènement – Le contrat – Les banquets – Les buffets. ● «Hygiène et sécurité»: ● Hygiène et conservation des aliments. – Les aliments à risque ● Les techniques de conservation des aliments. ● Systèmes de contrôle et de prévention. – Le système HACCP. ● Les OGM et les produits biologiques.

PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA:	● Alimentazione e salute
ABILITA':	● 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.
METODOLOGIE:	● Costante ricorso ad attività di tipo comunicativo in chiave nozionale funzionale. Lettura e analisi di documenti ricchi di informazioni, presenti all'interno del libro di testo, e utilizzo mirato e produttivo di Internet per dare agli alunni una visione il più possibile precisa della realtà del Paese di cui si studia la lingua. ● Raccordi tra le varie discipline di indirizzo (italiano, storia, alimentazione, ristorazione, legislazione, religione); ● Lezioni frontali/video lezioni. ● Proposte di visione di filmati tratti da You tube in lingua francese. ● Schede riassuntive e mappe concettuali.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	La valutazione scaturisce dal livello di apprendimento raggiunto (conoscenza dei contenuti, pertinenza alla traccia, proprietà lessicale, correttezza grammaticale e sintattica, capacità di analisi e sintesi), ma anche dai livelli di partenza,dalla frequenza alle attività DAD,dalla puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali, dall'applicazione, dall'interesse e dalle capacità dell'alunno.
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo, fotocopie, lavagna, computer.
LIBRI DI TESTO:	"A table" Manuel de langue pour la formation aenogastronomique – Autore: Arcangela De Carlo Casa Editrice Hoepli - Milano

DISCIPLINA	**Matematica**
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	Gli alunni, generalmente, e con diversi livelli sono in grado di ● Utilizzare il linguaggio specifico e i metodi propri della disciplina ● Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica ● Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi ● Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	**Equazioni e Disequazioni:** Intervalli limitati ed illimitati e loro rappresentazione. Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte, sistemi di disequazioni. Equazioni e disequazioni esponenziali, equazioni logaritmiche. **Funzioni:** Definizione, classificazione, proprietà. Determinazione del dominio (C.E.) di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali intere e fratte. Segno di una funzione razionale intera e fratta e irrazionale intera, intersezione con gli assi cartesiani di funzioni razionali intere e fratte. Rappresentazioni grafiche. **Limiti:** Determinazione della misura del raggio, dell'ampiezza e del centro di un intervallo. Intorno: completo, circolare, destro e sinistro. Significato grafico dei limiti: limite finito per x che tende ad un numero, limite finito per x che tende ad infinito, limite infinito per x che tende ad un valore finito, limite infinito per x che tende ad infinito.

	Limiti di funzioni elementari. Limite della somma, del prodotto, del quoziente di due funzioni. Calcolo di limiti nella forma indeterminata più infinito meno infinito, infinito fratto infinito e zero fratto zero. **Asintoti:** Definizione e determinazione degli asintoti verticali, orizzontali e obliqui. Loro rappresentazione grafica. **Studio di funzione:** Studio di funzioni razionali fratte: C.E., simmetria, segno, situazione agli estremi del C.E. con eventuali asintoti, rappresentazione grafica
ABILITA':	Gli alunni, nel complesso, sono in grado di: ● Risolvere le disequazioni ● Classificare le funzioni ● Determinare il dominio di funzioni intere, fratte e irrazionali e rappresentarlo graficamente ● Calcolare limiti che si presentano sotto forma indeterminata ● Calcolare gli asintoti e rappresentarli graficamente ● Rappresentare graficamente le caratteristiche determinate analiticamente
METODOLOGIE:	L'insegnamento della disciplina ha cercato di sviluppare e potenziare la riflessione, la deduzione e favorire l'intuizione. 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. È stato dato ampio spazio ad esempi, applicazioni ed esercitazioni svolte in classe sotto la guida dell'insegnante. In seguito a ciascuna verifica in itinere veniva valutata l'esigenza di effettuare un recupero o proseguire nel programma preventivato. A seguire lo scrutinio del primo quadrimestre, come previsto nel PTOF, gli alunni, che hanno riportato insufficienze nella disciplina, sono

	stati avviati ad interventi di recupero della durata di due settimane, in orario antimeridiano, nel corso delle quali è stato interrotto il normale svolgimento del programma curriculare. Le attività, prevalentemente, sono state organizzate attraverso lo studio di mappe o schede di sintesi, sotto la direzione dell'insegnante, a cui seguivano esercitazioni. Si è dovuto, comunque, continuare un lavoro di ripetizione durante le lezioni curriculari per ottenere dei miglioramenti negli alunni più fragili.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	● Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure; ● Valutazione come impulso allo sviluppo della personalità (valutazione formativa); ● Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa); ● Valutazione come confronto con la situazione di partenza.
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	● Libro di testo; ● Sussidi multimediali: piattaforma classroom di Gsuite educational per caricare materiale di studio, esercitazioni da effettuare a casa o in classe, le simulazioni delle prove INVALSI, i test per classi parallele; applicazione Desmos per visualizzare grafici. ● Fotocopie
LIBRI DI TESTO:	Limiti - Derivate e studio di funzioni. Autori: M.Bergamini - A.Trifone - G.Barozzi. Casa editrice: ZANICHELLI

DISCIPLINA: **DOCENTE:**	**Scienza e cultura dell'Alimentazione** **Gennuso Anna Maria**
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)**	• Conservazione alimentare. • 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, dieta a zona. • Dietoterapia : obesità, diabete, tumori, intolleranze e allergie.
Percorso di Educazione Civica:	• HACCP e 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; Utilizzare vecchie e nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica. 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:	Metodologie e strategie didattiche: Lezione frontale; Lezione dialogata; Metodo induttivo; Metodo deduttivo; Metodo esperenziale; Metodo scientifico; Ricerca individuale e/o di gruppo, Scoperta guidata; Lavoro di gruppo; Problem solving; Brainstorming; Verifiche: Colloqui, prove semistrutturate; relazioni sulle attività di laboratorio e su tematiche inerenti alla disciplina.
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:	Attrezzature e strumenti didattici**:** Libro/i di testo; Laboratorio di alimentazione; Computer Diaproiettore; Sussidi multimediali; Testi di consultazione.

LIBRI DI TESTO:	Scienza e cultura dell'alimentazione per il quinto anno *Autore* Luca La Fauci *Casa Editrice* Markes

DISCIPLINA	**DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	- competenze di auto-imprenditorialità e di cittadinanza attiva; - competenze computazionali per il calcolo di indicatori economico-finanziari medianti fogli elettronici; - competenze digitali attraverso l'utilizzo di portali on-line dedicati alla nascita dell'impresa o allo sviluppo di attività imprenditoriali.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	- STRUMENTI DI PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE: Business planning, marketing planning e budgeting; piano di investimenti, piano finanziario, piano economico e piano patrimoniali; determinanti della redditività operativa; - STRATEGIA E POLITICHE AZIENDALI per la nascita e lo sviluppo di imprese turistico-ricettive: Strategia aziendale, Strategia competitiva, Opzioni strategiche: leadership di costo/differenziazioni di prodotti/servizi ; - STRUMENTI DI MISURAZIONE DELLE PERFORMANCE AZIENDALI: pricing e costing >>> break even analysis e full costing; - ADEMPIMENTI CIVILISTICI, FISCALI, CONTRIBUTIVI ED ASSISTENZIALI OBBLIGATORI nella fase di creazione/costituzione e/o di sviluppo dell'impresa turistico-ricettiva: segnalazione certificata inizio attività, comunicazione unica d'impresa ai fini tributarie, previdenziali ed assistenziali.
ABILITA':	- Compilazione guidata di format e modelli standard per: - la redazione del business plan nel settore della ristorazione e/o turistico-ricettivo, - la compilazione della segnalazione certificata inizio attività' (scia) per l'apertura di un ristorante, bar e similari; - la elaborazione e compilazione guidata di format necessari alla costituzione d'impresa (comunicazione unica d'impresa) e connessi adempimenti fiscali, contributivi ed assistenziali obbligatori; - impostazione e redazione di foglio elettronico per il calcolo dei prezzi unitari e delle quantità di equilibrio delle imprese ristorative/ricettive.

METODOLOGIE:	- Approccio pratico ed operativo alle vicende imprenditoriali tratti da "business case"; - Discussione ed analisi di realtà imprenditoriali locali nel settore della ristorazione e della ricettività alberghiera; - Esercitazioni pratiche con l'utilizzo di fogli elettronici la cui costruzione è stata guidata dal docente; - Brainstorming per la presentazione e l'analisi dei casi d'impresa; - Tutorial e webinar finalizzati alla guida alla compilazione degli strumenti online di creazione d'impresa; - In via del tutto residuale: lezione frontale sempre supportata da mappe cognitive di sintesi dei nuclei tematici.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	a) verifiche scritte e/o orali per: 1. Esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di approfondimento personale; 2. Compiti a tempo su piattaforma Moduli di Google e Google Classroom; 3. Illustrazione di mappe cognitive svolte durante le lezioni frontali e/o di gruppo. b) verifica asincrona con consegna di svolgimento di un prodotto scritto, che sarà poi approfondito in sincrono: in sede di videoconferenza.
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Il materiale di studio impiegato è stato elaborato e condiviso con gli studenti – in simultanea – mediante l'utilizzo dei fogli elettronici di "excel". In particolare, attraverso le modalità "Presenta Ora" dell'applicazione MEET, è stato condiviso il foglio elettronico costruendo, opportunamente archiviato e condiviso con la classe mediante l'applicazione GDRIVE. Ulteriormente, sempre seguendo la modalità condivisa di costruzione del materiale didattico, è stata altresì utilizzata l'applicazione DOCUMENTI per realizzare delle mappe cognitive in versione semplificata. Inoltre sono stati illustrati e compilati "passo passo" la modulistica e i format (on-line) occorrente per la : - la nascita dell'impresa (Comunicazione Unica d'impresa: COMUNICA) - impresa in un giorno (portale dello Sportello Unico Attività Produttive SUAP) - resto al sud (portale di INVITALIA per la creazione di start-up).
LIBRI DI TESTO:	"GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE", vol. III, Tramontana.

DISCIPLINA	**Laboratorio dei servizi di enogastronomia settore cucina**
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	1. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuandole nuove tendenze di filiera. 2. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 3. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. 4. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 5. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. 6. 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. 7. 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 e l'economato: Reparto economato: organizzazione e funzioni, Scelta dei 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, a domicilio e su mezzi di trasporto. Il Banqueting: definizione attività, requisiti aziende e il banqueting manager. Fasi di pianificazione, organizzazione, allestimento di un servizio banqueting.

	5. Le cucine innovative. La cucina salutista: le allergie ed intolleranze alimentari. 6. Il menu. Le funzioni del menu e la pianificazione, Le tipologie, 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.
ABILITA':	1. Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. 2. Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. 3. Saper collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione. 4. Saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse situazioni ristorative. 5. Simulare l'organizzazione scientifica del lavoro in cucina ed organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza. 6. Elaborare procedure di lavoro standardizzate con l'ausilio di schede tecniche. 7. Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base ai criteri economici, gastronomici e organizzativi. 8. Stoccare correttamente le merci. 9. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i Costi 10. Progettare un menù rispettando le regole gastronomiche. 11. Utilizzare il menu come strumento di vendita. 12. Redigere un contratto di banqueting. 13. Simulare eventi di banqueting in ambienti e luoghi diversi. 14. Comprendere l'importanza della prevenzione sul lavoro e del corretto uso dei dispositivi di sicurezza.
METODOLOGIE:	• Lezioni frontali • Conversazione guidata
CRITERI DI VALUTAZIONE:	• Conoscenza specifica degli argomenti richiesti. • Padronanza del linguaggio tecnico • Partecipazione ed impegno • Abilità Laboratoriale
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Libro di testo
LIBRI DI TESTO:	"Professionisti in cucina": tecniche e pratiche per i futuri chef, secondo biennio e quinto anno. HOEPLI

DISCIPLINA	**Sala & Vendita**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	Nel corso dell'anno sono state fatte periodiche verifiche orali del grado di apprendimento della materia. I più capaci e volenterosi hanno ottenuto risultati buoni; alcuni hanno dimostrato di possedere un discreto livello di preparazione; altri, infine, grazie all'impegno profuso hanno raggiunto appena la sufficienza. Nella quasi totalità si è comunque raggiunto un livello buono di comprensione ed acquisizione di nuove competenze. Inoltre, bisogna specificare che a causa della pandemia in corso, ne abbiamo fatto di necessità virtù, abbiamo portato gli allievi acquisire le tematiche grazie al supporto digitale della DAD e questo processo didattico ha fatto sviluppare il programma bene e approfondito considerando, inoltre, attività di recupero in itinere ed individualizzati, tutto il programma preventivato all'inizio dell'attività didattica è stato svolto. Nello svolgimento del programma si è cercato di esporre la materia in modo comprensibile ed adeguato ai loro strumenti linguistici e ai loro processi di apprendimento e si è cercato altresì di evitare un apprendimento mnemonico di nozioni astratte per puntare su una comprensione sostanziale degli argomenti in modo di far diventare conoscenze in competenze. Personalmente mi reputo soddisfatto delle competenze tecnico professionali acquisite dalla quasi totalità degli allievi.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	Si è cercato di imprimere la disciplina dal punto di vista della vendita e della comunicazione, opportunità di marketing dal territorio e per la valorizzazione dello stesso. Ogni modulo scelto è stato un ricalco e un approfondimento tematico del programma anche svolto in cucina dall'altro collega ITP del consiglio di classe, operando a livello interdisciplinare e transdisciplinare in simultanea e proficua collaborazione. Anche dal punto di vista laboratoriale e pratico si è sempre dato importanza all'etica del servizio e agli approfondimenti gusto-olfattivi. I moduli selezionati nel corso dell'anno scolastico sono i seguenti: • Olio extra vergine d'oliva • I marchi di qualità & tracciabilità – Km 0

	• La vinificazione • Abbinamento cibo - vino • Vini liquorosi • Spumanti e vini frizzanti • La birra • Caffè e carta dei caffè opportunità di marketing • I formaggi e opportunità di marketing • I salumi e strategie di vendita per il bar business • Banqueting e Catering • Food cost & marketing e vendita
Percorso di Educazione Civica:	• Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle dominazioni di origine protette (DOP-IGP-STG-DECO-PAT, ecc)
ABILITA':	Il gruppo classe si presenta eterogeneo, pertanto si possono riassumere tre importanti gruppi di lavoro con abilità diverse; • Un piccolo gruppo è appena sufficiente con abilità di base e poco motivato con enormi carenze di base. • Un secondo gruppo di grande impegno con una buona riuscita di acquisizione di competenze tecnico professionali e una buona abilità spendibile. • Ultimo e terzo gruppo composto da persone particolarmente motivate e sensibili, capaci di fare da traino al resto della classe, partecipe in prima linea sia dal punto di vista teorico in classe che pratico. Ottime ed autonome le abilità professionali raggiunte. Si registrano, inoltre un paio di talenti con spiccate doti e passione.
METODOLOGIE:	Didattica a distanza in modalità digitale con il supporto di G Suite for Educational – problem solving – esercitazioni pratiche in laboratorio – video didattica digitale – lavoro autonomo asincrono – circle time
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Le valutazioni sono state effettuate al fine di ogni modulo in modalità digitale con il supporto di G Suite for Educational & classroom - moduli di google – ecc. Nella fase finale dell'anno scolastico si è proceduto con verifiche orali in presenza, al fine propedeutico degli imminenti esami di stato.
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo Video Didattica digitale Meet di G suite for educational Supporti digitali Dispense digitali preparate in base ai bisogni educativi specifici
LIBRI DI TESTO:	SARÒ MAÎTRE, SARÒ BARMAN - 4/5 ANNO Corso di sala &vendita per il 4°&5° anno dell'articolazione enogastronomia M. Prato, S. Pedone, G. Moscatiello, R. Orsini

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:	● Sti di vita e dipendenze: l'uso, l'abuso e la dipendenza da alcol, tabacco e droghe.
ABILITÀ:	● 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**
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	● Collabora e partecipa. ● Contribuisce all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri. ● Agisce in modo autonomo e responsabile.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	● La coscienza, la legge, la libertà. ● Le relazioni: l'amore. ● L'etica della vita: la fedeltà all'essere uomo e donna.
Percorso di Educazione Civica:	● Educazione alla legalità ● Educazione al volontariato
ABILITA':	● Capacità di comprendere il fenomeno religioso nelle diverse epoche e contesti geografici e culturali. ● Disponibilità al confronto con regole ed esempi di vita proposti dal cristianesimo per acquisire elementi di valutazione delle proprie azioni, dei fatti e dei comportamenti umani e sociali. ● Individuazione della centralità dell'elemento libertà nel pensiero etico cristiano.
METODOLOGIE:	Lezione frontale – Interazione verbale – Discussioni partecipate.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Le verifiche sono state fatte attraverso interventi che gli alunni facevano durante le lezioni, sia spontaneamente sia opportunamente sollecitati.
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo e fotocopie

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:

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 riporta di seguito l'ALLEGATO A del d. lgs. 62/2017

MEDIA DEI VOTI	FASCE DI CREDITO III ANNO	FASCE DI CREDITO IV ANNO	FASCE DI CREDITO V ANNO
M = 6	7 – 8	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. n. 65 del 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. A seguire la tabella 2 conversione del punteggio della prima prova scritta e la tabella 3 conversione del punteggio della seconda prova scritta e della prova orale.

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 letterario	**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

Ovvero: Analisi e comprensione del testo, individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo, individuazione e ricostruzione del percorso ragionativo, riconoscimento e valutazione dei riferimenti culturali. Per l'Analisi: B. - Pt. T	**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
		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 ventesimi _____ /20	**Valutazione in quindicesimi _____ /15**

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

[illegible]		**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 ventesimi _____ /20			**Valutazione in quindicesimi _____ /15**	

ALLEGATO C – O.M. n. 65 del 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**		MAX 3 PUNTI
	Non sempre precisa		
	Adeguata e sufficientemente esauriente		
	Adeguata, esauriente e chiara		
	Chiara, esauriente e uso di linguaggi specifici pertinenti	**3**	
		Totale	**_____/20**
	PUNTEGGIO CONVERTITO in DECIMI (allegato C dell'O.M. n.65/2022)		_____/10

ALLEGATO C – O.M. n. 65 del 14 marzo 2022

TABELLA 3 – Conversione del punteggio della seconda prova scritta

PUNTEGGIO IN BASE 20	**PUNTEGGIO IN BASE 15**
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 colloquio

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

Candidato/a: _____

Data: ___/__/_____ Classe III Sezione: AS

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta 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				

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° 5) e n° 01 prova della seconda prova scritta (all.n.06), 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

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

Durante il quinto anno gli alunni sono stati guidati, da docenti di vari insegnamenti, verso il riconoscimento autonomo di collegamenti tra le diverse discipline loro oggetto di studio, mettendo a frutto le loro capacità di attuare collegamenti interdisciplinari partendo prevalentemente da immagini che riguardano l'arte, la storia o l'attualità.

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 ed ha per oggetto i nuclei tematici caratterizzanti il percorso di studio. La simulazione della prova scritta si è svolta in un clima disteso e di attenzione da parte degli alunni opportunamente guidati dal docente della disciplina.

8.8. Allegati al documento

Allegato n° 1 Scheda Anagrafica individuale allievo (omissis)

Allegato n° 2 Scheda Anagrafica individuale allievo (omissis)

Allegato n° 3 Scheda Anagrafica individuale allievo (omissis)

Allegato n° 4 Uda educazione civica

Allegato n° 5 - 6 prove scienze e cult. alimentazione ed italiano

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

I Docenti

1. ……..
2. ……..
3. ……..
4. …….
5. …….
6. …….
7. …….
8. …….
9. …….
10. …….
11. …….
12. …….

Gli Studenti

1……

2…….....

3……

4…….....

Castelvetrano, 15 maggio 2022

Il Dirigente Scolastico
dott.ssa Rosanna Conciauro