



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



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

CLASSE V SEZ. E

Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
Articolazione: Sala e Vendita

AZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA A.S 2021/2022

per il Consiglio di
classe il Docente
coordinatore
prof.ssa Giuseppina Accardo

Il Dirigente scolastico
dott.ssa Rosanna Conciauro

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

L'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Virgilio Titone" ha sede presso gli ex-stabilimenti SAICA siti in viale dei Templi n. 115 a pochi Km dal parco archeologico di Selinunte, in una zona della provincia di Trapani ricca di bellezze paesaggistiche, archeologiche, monumentali ed artistiche: riserva naturale della foce del Belice, Cave di Cusa, Segesta, Marsala, Mozia, Isole Egadi, Mazara del Vallo ed i paesi della Valle del Belice. È facilmente raggiungibile da tutti i centri della Valle del Belice e della provincia di Trapani, sia per la vicinanza con l'uscita autostradale A29 che con la stazione ferroviaria. Rappresenta per Castelvetro 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 Castelvetro è sorto nell'anno scolastico 1998/99 come sede coordinata dell'I.P.S.S.A.R. "I. e V. Florio" di Trapani ed è autonomo dall'anno scolastico 2000/2001. Nel decennio trascorso, l'Istituto ha avuto uno sviluppo notevole sia dal punto di vista didattico che territoriale: è passato dalle due sole classi del primo anno alle attuali 30 con un numero di oltre 750 alunni iscritti, formando ed avviando all'attività professionale migliaia di studenti e di questi, circa il 20%, ha continuato gli studi in ambito universitario, implementando il proprio bagaglio di conoscenze e competenze, acquisendo il Diploma di Laurea. I locali, ampi e funzionali, sono forniti anche di molti laboratori, dotati di attrezzature all'avanguardia nei diversi settori professionali:

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

In questi laboratori gli studenti, guidati da docenti e tecnici, hanno l'opportunità di attuare le tecniche apprese nell'attività curricolare.

Dall'anno scolastico 2004-2005 è stata istituita una sala lettura alla quale gli studenti possono accedere per ricerche, approfondimenti e informazioni.

L'I.P.S.E.O.A " V. Titone" fornisce, proprio per i suoi specifici indirizzi, l'istruzione e la formazione professionale, rispondente alle richieste sia a livello locale che nazionale.

L'azione educativa della scuola è stata proiettata su tutto il territorio compreso fra le province di Trapani ed Agrigento, da Petrosino a tutti i paesi della Valle del Belice.

L'Istituto ha un'esperienza decennale di collaborazione con Enti Locali, Aziende e Associazioni del territorio nazionale ed internazionale, per l'organizzazione e la realizzazione di diverse iniziative culturali e sociali, instaurando una forte sinergia fra tali istituzioni e la scuola. La nostra Scuola è una struttura di formazione attiva che si integra con gli altri sistemi sociali, creando un filo direttora Scuola, Società e Mondo del lavoro.

Per l'alto livello professionale raggiunto ed anche per le attività di stage promosse dalla scuola, gli alunni sono stati avviati al lavoro sulle navi da crociera e presso strutture prestigiose in Italia ed all'Estero.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP)

PREMESSA: Il Curricolo tiene conto delle Linee guida per i professionali e della necessità di personalizzare i percorsi (PECUP), adattandoli e integrandoli secondo la specifica realtà del nostro Istituto. Nell'orizzonte della didattica per competenze, che esige una ridefinizione delle pratiche didattiche, ogni Dipartimento concorda:

- contenuti, abilità e competenze di riferimento, declinandoli anno per anno, al fine di favorire uniformità formativa per classi parallele;
- obiettivi minimi su cui calibrare il livello soglia per la sufficienza e per valutare i percorsi formativi individualizzati.

La nuova didattica negli Istituti Professionali si prefigge di:

- a) Favorire l'integrazione tra contesti di apprendimento formali e non formali, valorizzando la dimensione culturale ed educativa del "sistema lavoro" come base per ritrovare anche l'identità dell'istruzione professionale come scuole dell'innovazione e del lavoro
- b) Promuovere la formazione degli studenti visti come risorsa, bene collettivo del paese e del territorio , in quanto portatori di talenti e di

energie da mobilitare e far crescere per sé stessi e per la comunità , attraverso un nuovo patto educativo. c) Assumere una prospettiva pienamente «co-educativa» da parte del team dei docenti.

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

I saperi e le competenze per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione sono riferiti ai quattro assi culturali: **dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico- sociale.**

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

- **Comunicazione nella madrelingua**

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze

comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

- **Comunicazione nelle lingue straniere**

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

- **Competenze matematiche**

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

- **Competenza digitale**

Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in

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

- **Imparare a imparare**

Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale.

Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.

- **Competenze sociali e civiche**

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

- **Spirito di iniziativa e imprenditorialità**

Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni;

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

- **Consapevolezza ed espressione culturale**

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

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

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

2.2 Quadro orario settimanale

MATERIE	N. ORE SETTIMANALI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
STORIA	2
LINGUA INGLESE	3
LINGUA FRANCESE	3
MATEMATICA	3

DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	5
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETT. CUCINA	2
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETT. SALA E VENDITA	4
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
RELIGIONE	1

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

OMISSIS

3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	DISCIPLINA/E
Accardo Giuseppina	SI	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA
Lanterna Francesco	SI	LINGUA INGLESE
Brancati Santa	SI	LINGUA FRANCESE
Conforto Rosa Anna Maria	SI	MATEMATICA
Bono Valerio	SI	DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA
Giambalvo Gaspare	SI	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI – SETT. CUCINA
Bavetta Pietro	SI	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI – SETT. SALA E VENDITA
Gennuso Anna	SI	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Recupero Anna Maria	SI	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
Tranchida Maria Cristina	No	RELIGIONE

3.2 Continuità docenti

Disciplina	3[^] CLASSE	4[^] CLASSE	5[^] CLASSE
Lingua e letteratura italiana, Storia	SI	SI	Si
Lingua Inglese	No	No	Si
Lingua Francese	No	No	Si
Matematica	SI	Si	Si
Diritto e Tecniche Amm. Della Struttura Ricettiva	No	No	Si
Lab. Serv. Enogastronomici – Sett. Cucina	No	Si	Si
Lab. Serv. Enogastronomici – Sett.Sala e Vendita	Si	Si	Si
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	No	No	Si
Scienze motorie e sportive	Si	Si	Si
Religione	Si	Si	Si

3.3 Composizione e storia classe

OMISSIS

3.4 Credito scolastico degli alunni

OMISSIS

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Gli interventi che la scuola adotta per l'inclusione degli alunni in situazione di difficoltà (BES, DSA, alunni migranti), nel rispetto delle direttive ministeriali, previa individuazione delle difficoltà riscontrate nel discente, mirano alla realizzazione di un PDP redatto da 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 degli alunni diversamente abili, nel rispetto delle direttive ministeriali, mirano alla realizzazione di un PEI, progetto educativo calibrato sulle esigenze del singolo alunno con disabilità certificata.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Le metodologie utilizzate sono state molteplici e correlate alle diverse situazioni che si sono verificate nel processo di apprendimento-insegnamento.

Di volta in volta, dunque, sono state adoperate le metodologie ritenute più efficaci ed efficienti per il conseguimento degli obiettivi prefissati, ossia quelle che ogni docente, nell'ambito della propria libertà di insegnamento, ha ritenuto più consone a se stesso ed alla classe.

In particolare, alla lezione tradizionale sono stati affiancati lavori di gruppo, lezioni dialogiche ed interattive, elaborazioni di mappe concettuali.

Inoltre, sono stati impiegati alcuni strumenti multimediali quali il lettore dvd, il videoproiettore, l'utilizzo di materiali e risorse digitali e del web.

A seguito dell'attuale emergenza sanitaria Covid 19 le lezioni in presenza sono state, se del caso, sostituite con Didattica Mista e la Didattica Digitale integrata, attraverso l'utilizzo delle piattaforme Argo e Google suite. Allo scopo formativo, in una situazione come questa, infatti, la modalità di "fare scuola" ha permesso agli studenti di mantenere una certa stabilità grazie all'incontro, sia pur virtuale, con gli insegnanti e i propri compagni, mantenendo in tal modo un senso di appartenenza e legame. Il "fare scuola" ha consentito inoltre ai docenti di avvalersi delle numerose offerte formative di siti web come Rai Storia, Rai educational, You tube e quant'altro ritenuto opportuno e proficuo per gli allievi. Questi ultimi hanno svolto compiti ed esercizi preventivamente predisposti ed inseriti sulle varie piattaforme dai docenti.

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

La programmazione didattica dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità alberghiera "**V. TITONE**" prevede percorsi di PCTO presso aziende del settore intesi come attività formative ed educative per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola.

Le ore per l'area di professionalizzazione e orientamento per le classi terze quarte e quinte sono 210 e costituiscono un monte ore complessivo obbligatorio 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 finalizzato all'inserimento nei vari ambiti di attività professionale. La presenza in azienda dello studente diventa un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria delle scelte di indirizzo, già iniziato nel triennio di qualifica. Nello specifico il PCTO è sviluppato in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative - alberghiere, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico.

Periodi di Attività in Azienda

La programmazione didattica dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità alberghiera indirizzo **Sala e 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 sulla obbligatorietà dello stesso e insieme alle prove INVALSI non è requisito d'accesso all'Esame di Stato.

Aziende coinvolte nel progetto

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

Fasi e articolazione del progetto

Il PCTO si articola con la permanenza degli studenti in aziende del settore per un periodo di 210 ore durante il triennio.

I Tutor nominati dal Dirigente hanno informato delle attività docenti, genitori e studenti nei Consigli di classe. Nella fase successiva, in classe, è stata svolta una presentazione per discutere sulla tipologia e localizzazione delle aziende per rispondere al meglio alle aspettative e alle esigenze di ogni singolo alunno.

Attività previste nel percorso in azienda

Lo studente opportunamente istruito in precedenza a scuola è stato accolto in azienda dal Tutor aziendale, conoscerà persone luoghi e tempi aziendali per essere inserito gradualmente nella realtà produttiva. In pratica quanto appreso a scuola è stato rafforzato in azienda mettendo alla prova l'alunno che è stato motivato a crescere professionalmente e a confrontarsi con nuovi casi pratici e reali.

Il Tutor scolastico ha operato continuamente a stretto contatto con le aziende per risolvere eventuali problemi.

Obblighi del tirocinante

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

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

Competenze, abilità e conoscenze acquisite nel PCTO

Competenze	Abilità	Conoscenze
Competenze di relazione in azienda con superiori, colleghi e soprattutto i clienti. Competenze motivazionali di	Saper inserirsi in un contesto aziendale produttivo reale. Saper rielaborare le abilità acquisite in azienda e riportarle	Conoscere il lavoro e le modalità operative specifiche dell'azienda ospitante. Conoscere e approfondire nuove

<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>tecniche culinarie e di servizio. Conoscere e approfondire nuovi allestimenti per banchetti ed eventi vari. Conoscere prodotti alimentari tipici e attrezzature innovative. Conoscere e approfondire conoscenze merceologiche, d'igiene e dietetiche. Conoscere ed applicare piani di sicurezza e HACCP in azienda.</p>
---	--	--

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

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

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

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

Relazione finale Tutor PCTO

Docente: Prof. Bavetta Pietro
Classe: 5° E Anno Scolastico: 2021/2022

L'alternanza scuola – lavoro , rappresenta una modalità di apprendimento mirata a perseguire le seguenti finalità: collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in

ambienti operativi reali; favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali; arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro; realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società; correlare 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 E Enogastronomia un progetto di alternanza scuola – della durata complessiva di 210 ore, nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi.

Quasi tutti gli alunni della classe hanno assolto all'obbligo delle 180 ore, alcuni non sono riusciti a raggiungere il totale delle ore, a causa dell'emergenza COVID 19 iniziata l'anno scorso e tutt'ora in corso ma comunque hanno superato la soglia del 75% prevista dalla normativa.

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.

II Tutor

Prof. Pietro Bavetta

SVOLTA NEL TRIENNIO 2019/2020 – 2020/2021-2021/2022

OMISSIS

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

La scuola è dotata di ampi spazi esterni ed interni che, oltre le aule per il normale svolgimento dell'ordinaria attività didattica, comprendono laboratori professionali (vedi 1.2); gli strumenti e i mezzi utilizzati sono il libro di testo, fotocopie, mappe concettuali e strumenti multimediali; per quanto riguarda i tempi, il monte ore di 32 ore settimanali è stato svolto nel corso del triennio, in ore antimeridiane con prosecuzione settimanale in ore pomeridiane.

Gli ambienti di apprendimento hanno subito un inusuale utilizzo "virtuale", in riferimento sempre all'attuale emergenza Covid-19 (Vedi 5.1).

6. ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Le attività di recupero e potenziamento, sono state svolte dopo gli

scrutini del I quadrimestre, con una pausa didattica di due settimane.

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

Come previsto dalla Legge 20 agosto 2019 n.92 che ha introdotto l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica, insegnamento che ha sostituito quello di Cittadinanza e Costituzione introdotto dal D.L. 137/2008 (L. 169/2008 art.1), è stata predisposta un' apposita Unità di Apprendimento (**Allegato n.2**).

Durante il corrente anno scolastico sono state realizzate iniziative circa codesto insegnamento interdisciplinare quali:

- Una campagna di sensibilizzazione attenta ed accurata al fine di ricordare la tragedia della Shoah conclusasi con un Flash Mob;
- Momenti di riflessione effettuati in date precedenti e seguenti alla giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne;
- Partecipazione alla giornata per le vittime innocenti della mafia organizzata dall'associazione Libera;
- Iniziativa a sostegno della popolazione ucraina colpita dalla guerra;
- Partecipazione all'iniziativa indetta da Legambiente "Nontiscordardime-Operazione scuole pulite".
- Partecipazione alla colletta alimentare.

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Partecipazione al Progetto "Inglese colloquiale" con la collaborazione dei volontari statunitensi dell'ASS. INTERN. GLOBALVOLUNTERS.

Percorso di potenziamento Storia Diritto

6.4 Percorsi interdisciplinari

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

6.5 Iniziative ed esperienze extracurricolari

- 1- Torneo della legalità. Memorial Antonio Zanda , in ricordo della strage di Capaci, presso stadio comunale Paolo Marino.
- 2- Partecipazione allo spettacolo in lingua francese (musical) "Maitre Mo" a Palermo presso il teatro Orione.

6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento

Le attività riguardanti l'Orientamento per l'anno scolastico 2020/21, sono state svolte in parte on line e n.1 in presenza nelle classi di appartenenza, e precisamente:

1. Orientamento Sicilia, XVIII edizione Aster Sicilia, Fiera On Line.
2. Orientamento Professionale in Istruzione e Lavoro nelle Forze di Polizia e nelle Forze Armate.
3. Progetto Policoro. Incontro con animatori di comunità (22 febbraio 2022); Seminario di formazione di orientamento al lavoro e alla cooperazione (5 aprile 2022).
4. Orientamento post diploma- Scuola Internazionale di Cucina Italiana- ALMA.

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

DISCIPLINA	Lingua e Letteratura italiana Prof.ssa Accardo Giuseppina
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● riconoscimento delle principali strutture narratologiche o poetiche del testo; ● individuazione dei temi fondamentali; ● potenziamento delle tecniche di esposizione orale e scritta; ● riconoscimento di persistenze e variazioni tematiche nelle poetiche degli autori. ● di contestualizzazione dei testi in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria o di pensiero, alla poetica dell' autore; ● di rielaborazione critica dei contenuti; ● di problematizzazione di un tema.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>MODULO 1 L'età del Realismo: Naturalismo e Verismo</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Linee generali della cultura europea ed italiana (Naturalismo e Verismo) ● E. Zola. Da "L'Assomoir": "Gervaise e l'acquavite". ● Giovanni Verga: biografia, poetica , opere. ● da "Vita dei campi": "Rosso Malpelo", "La lupa"; ● da "Novelle rusticane": "La roba"; ● da "I Malavoglia": "La famiglia Malavoglia " cap. 1;"L'addio di 'Ntoni"cap.XVI; ● Da "Mastro Don Gesualdo": "La morte di Gesualdo",cap.V.

MODULO 2 "Il Decadentismo"

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Linee generali della cultura europea ed italiana• Giovanni Pascoli: biografia, poetica, opere• da "Myricae": "X agosto"; "Lavandare"; "Il lampo";• Da "I canti Di Castelvecchio": "Il gelsomino notturno";• Gabriele D'Annunzio: biografia, estetismo e panismo.• Da "Il piacere": "L'attesa dell'amante", cap.I;• da "Notturmo" : "Scrivo nell'oscurità ";• Da "Alcyone": "La pioggia nel pineto". |
|--|--|

MODULO 3 " I generi del primo Novecento: Romanzo e Poesia"

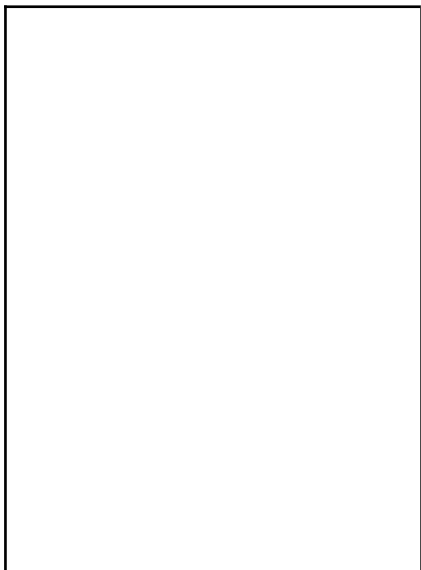
- La narrativa italiana nell'età delle Avanguardie
- Luigi Pirandello: biografia, poetica, opere;
- Da "Novelle per un anno": "Il treno ha fischiato"; "La patente"
- da "Il fu Mattia Pascal": "La nascita di Adriano Meis";
- da: "Uno, Nessuno, Centomila": "Un paradossale lieto fine";
- Da "Così è se vi pare"; "La voce della verità", atto III, scene 5,9.
- Italo Svevo: biografia, poetica, opere da "La coscienza di Zeno": "L'ultima sigaretta"

MODULO 4 "La Letteratura negli anni del dopoguerra"

- L' Ermetismo.
- Giuseppe Ungaretti: Biografia, poetica, opere
- da "L'Allegria": "In memoria"; "Sono una creatura"; "I fiumi";
- E. Montale : Biografia, poetica, opere
- da "Ossi di seppia": "Spesso il male di vivere ho incontrato".
- da "Satura" : "Ho sceso ,dandoti il braccio";
- Il "Neorealismo".
- Primo Levi: biografia e opere
- da "Se questo è un uomo": "Questo è l'inferno", cap.2.
- **PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA: conoscere le principali regole della comunicazione verbale, non verbale e digitale.**

	Educazione al volontariato.
--	------------------------------------

<u>ABILITÀ</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti; ● leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo; ● produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; ● utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio culturale e letterario; ● utilizzare e produrre testi multimediali.
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>La metodologia si è basata sulla presentazione di un periodo, di una corrente, di un autore tramite lezione frontale e lettura guidata di passi scelti, secondo il metodo deduttivo; sull'analisi strutturale e semantica di testi; su approfondimenti su temi o posizioni ideologiche per la contestualizzazione, la problematizzazione e l'attualizzazione, in un'ottica pluridisciplinare, seguendo il</p>



metodo induttivo. Ampio
utilizzo di materiale
multimediale presente
sulla Rete e sui siti
didattici.



<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Per la valutazione si è tenuto conto oltre che dei risultati conseguiti nelle prove di verifica, anche della situazione di partenza, delle capacità critiche di analisi e problematizzazione, della partecipazione al dialogo educativo, dell' impegno e dello interesse profuso da parte di ogni singolo alunno.</p>
<p><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Mappe e schemi, foto e documenti di approfondimento, manuale in adozione.</p>
<p><u>LIBRI DI TESTO:</u></p>	<p>Libro di testo: "La mia nuova Letteratura dalla fine dell'Ottocento a oggi " A. Roncoroni, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, C. Signorelli Scuola</p>

DISCIPLINA	Storia Prof.ssa Accardo Giuseppina
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • nuclei tematici fondamentali di storia generale del „900 • terminologia specifica • individuazione delle molteplici modalità con le quali i fatti storici si collegano con la storia politica, culturale ed economica • individuazione dei nessi significativi di una realtà storica complessa • utilizzo delle conoscenze acquisite per comprendere il presente • problematizzazione e spiegazione tenendo conto delle dimensioni e delle relazioni temporali e spaziali dei fatti storici
<u>CONOSCENZE o CONTENUT I TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>MODULO 1 "L'Italia post-unitaria":</p> <ul style="list-style-type: none"> • I problemi dell'Italia unita • La Destra e la Sinistra storica • L'Età Giolittiana <p>MODULO 2 "L'esordio del Novecento"</p> <ul style="list-style-type: none"> • La grande guerra e il primo dopoguerra
	<ul style="list-style-type: none"> • Bolscevismo e Rivoluzione Russa • La crisi del dopoguerra in Europa e negli Stati Uniti <p>MODULO 3 "L'età della crisi e dei totalitarismi"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Biennio rosso • La crisi del '29 e il New Deal • I regimi totalitari e le società totalitarie di massa: Fascismo, Nazismo, Stalinismo.

	<p>MODULO 4 "Guerra e nuovo ordine mondiale"</p> <p>Approfondimento per la Giornata della Memoria: "Antisemitismo millenario</p> <p>La seconda guerra mondiale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La controffensiva alleata e la liberazione • La guerra fredda
	<p>Percorso educazione civica: I cittadini e il lavoro; il diritto al voto; Il codice penale e i reati contro la persona; I diritti violati e la violenza contro le donne; I Diritti umani; L'art. 3 della Costituzione; il 25 aprile; Attualità Russia-Ucraina.</p>
<p><u>ABILITÀ</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. • Saper operare confronti costruttivi tra realtà storiche e geografiche diverse identificandone gli elementi maggiormente significativi • Riconoscere in tratti e dimensioni specifiche le radici storiche, sociali, giuridiche ed economiche del mondo contemporaneo, individuando elementi di continuità e discontinuità. • Analizzare e interpretare fonti

	scritte, iconografiche orali e multimediali di diversa tipologia e saper leggere i luoghi della memoria a partire dal proprio territorio
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentazione del quadro storico di riferimento mediante lezioni frontali, discussione guidata ● 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.
<u>CRITERI DI</u>	Per la valutazione oltre al raggiungimento

<u>VALUTAZIONE:</u>	degli obiettivi cognitivi e metacognitivi si è tenuto conto della partecipazione alle attività, dell' impegno e dell'interesse dimostrato da parte di ogni alunno.
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Mappe e schemi sinottici, documenti di approfondimento, audiovisivi, interviste a testimoni, atlanti, manuale in uso.
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	Libro di testo: "Guida allo studio della storia" di Gianni Gentile e Luigi Ronga. Editrice La Scuola.

<u>DISCIPLINA</u>	LINGUA INGLESE
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. - Comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale. - Utilizzare testi multimediali. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Module 1: The catering industry</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fast food Restaurants - Slow food - Nouvelle Cuisine - Fusion Cuisine <p>Module 2: Diet and nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> - The healthy diet - The Mediterranean diet - The vegan diet - The vegetarian diet - Religious dietary choices: Kosher and <p>Halal Module 3: Food safety procedures</p> <ul style="list-style-type: none"> - Food safety and food quality - HACCP - HACCP principles - Food contamination and bacteria - Food preservation - Climate <p>change Module 4:</p> <p>Beverages</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wine - Beer - Spirits - Liqueurs - Cocktails and other drinks - PERCORSO EDUCAZIONE CIVICA: Notizie base relative ai 17 Sustainable Development e approfondimento sull'obiettivo 13: Climate Action. -
--	--

<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<u>METODOLOGIE:</u>	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.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - 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).
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo; computer; file audio e video; materiale autentico.
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	Libro di testo: <i>Mastering Service</i> Autore: Catrin Elen Morris; Alison Smith Casa editrice: Eli publishing

<u>DISCIPLINA</u>	LINGUA FRANCESE
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. - Comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale. - Utilizzare testi multimediali. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)	<p><u>PERCORSO EDUCAZIONE CIVICA:</u> <u>Salute e benessere: i disturbi alimentari.</u> <u>Mod. 7 Alimentation diététique</u> Les produits bio Les OGM Nouveaux régimes diététiques (macrobiotique, végétarien, végétalien, etc.) La pyramide alimentaire Les allergènes, les intolérances alimentaires et les troubles alimentaires. <u>Mod.9 – Lieux et professions</u> Les nouveaux restaurants Les métiers du restaurant Les professionnels de la restauration <u>Mod.10 – Objectif job</u> Réglementation et emploi en oenogastonomie La méthode HACCP La traçabilité alimentaire La conservation des aliments (congélation, chaîne du froid, sous vide, les additifs, les agents levants) Lettre de demande d'emploi Le CV Stage en entreprise Entretien d'embauche</p> <p><u>Histoire de la cuisine française</u> Louis Pasteur et la pasteurisation La naissance de la restauration et du tourisme Auguste Escoffier Paul Bocuse Alain Ducasse</p> <p><u>Découvrez la France</u> Provence Paris</p>

<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare le funzioni linguistico- comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue.- Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media.- Ricercare e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale.- Produrre varie tipologie di testi orali e scritti di diverso interesse sociale, culturale e professionale.
------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale; lezione dialogata; cooperative learning; metodo induttivo; metodo deduttivo; ricerca individuale e/o di gruppo; brainstorming.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - 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);
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo. - Fotocopie tratte da altre pubblicazioni - Materiale tratto da You Tube, siti specifici - Computer/ tablet o altro dispositivo - Filmati tratti da libri digitali ecc.
<u>LIBRO DI TESTO:</u>	À table – Autrice Arcangela De Carlo – Edizioni Hoepli

<u>DISCIPLINA</u>	MATEMATICA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<p>Gli obiettivi di apprendimento, individuati in sede di programmazione didattica, non sono stati interamente raggiunti. Solo una parte degli alunni ha dimostrato di aver acquisito discrete conoscenze e competenze riguardanti la disciplina e alcuni anche una soddisfacente autonomia operativa, mentre la restante parte mostra conoscenze frammentarie. Gli obiettivi didattici conseguiti possono, pertanto, sintetizzarsi nel modo seguente:</p> <ul style="list-style-type: none">• utilizzo delle tecniche e delle procedure di calcolo• parziale conoscenza del linguaggio matematico introdotto e utilizzo in modo corretto• parziale capacità di riconoscere e costruire relazioni• capacità di disegnare un grafico di una funzione, se guidati opportunamente.

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Con la classe sono state trattate i temi relativi allo studio delle disequazioni e dell'analisi matematica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equazioni e disequazioni intere e fratte di I e II grado • Intervalli limitati e illimitati • Intorno di un punto • Definizione di funzione reale di una variabile reale • Definizione di dominio di una funzione • Classificazione delle funzioni • Il campo di esistenza nelle funzioni intere, razionali fratte, irrazionali, esponenziali, logaritmiche. • La simmetria • Le intersezioni con gli assi cartesiani • Lo studio del segno nelle funzioni intere, razionali fratte • La definizione generale di limite $\frac{0}{0}$ $\frac{\infty}{\infty}$ $\frac{-\infty}{\infty}$ $\frac{\infty}{-\infty}$ • Limite da destra e da sinistra • Operazioni sui limiti finiti ed infiniti • Le forme indeterminate e tecniche di soluzioni nelle funzioni intere, razionali fratte • Gli asintoti: verticali, orizzontali, obliqui • Definizione di derivata come limite del rapporto incrementale • Derivate di alcune funzioni elementari • Derivata di una somma, di un prodotto, di un quoziente • Studio del massimo e del minimo relativo di una funzione per mezzo della derivata prima • Studio della crescita e decrescita della funzione per mezzo della derivata prima.
<p><u>ABILITA'</u></p>	<p>Solo una parte degli alunni sono in grado di affrontare gli argomenti trattati, sia dal punto di vista algebrico che grafico e riescono a studiare funzioni razionali intere e fratte tramite il dominio, la simmetria, il segno, gli asintoti, i massimi e i minimi relativi ed a rappresentarle graficamente. I restanti riescono a farlo solo se opportunamente guidati.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezione frontale e partecipata, ricerca guidata, problem solving. Esercitazioni individuali e di gruppo.</p>

DISCIPLINA	Diritto e tecniche amministrative delle imprese ricettive Prof. Valerio Bono
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali. • Svolgere la propria attività operando in team e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità. • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • 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.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>PERCORSO DI ED: CIVICA: Diritto, il mercato del lavoro e la redazione del curriculum vitae in formato europeo.</p> <p>MODULO A: IL MERCATO TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il mercato turistico internazionale - Gli organismi e le fonti normative internazionali - Il mercato turistico nazionale - Gli organismi e le fonti normative interne - Le nuove tendenze del turismo <p>MODULO B: IL MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il marketing: aspetti generali - Il marketing strategico - Il marketing operativo - Il web marketing - Il marketing plan <p>MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - La pianificazione e la programmazione - Il budget - Il business plan <p>MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO</p>

	<p>- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</p>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali - I contratti delle imprese ristorative <p>MODULO E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le abitudini alimentari - I marchi di qualità alimentare
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> a) Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. b) Individuare fasi e procedure per redigere un business plan c) Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato d) Individuare e utilizzare le tecniche di marketing e) Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari f) Individuare i prodotti a Km 0 come strumento di marketing g) Individuare norme e procedure relative a provenienza e conservazione del prodotto) Individuare la normativa internazionale-comunitaria di riferimento per il funzionamento delle imprese turistiche i) Predisporre contratti tipici del settore turistico/ristorativo
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Tutti i temi trattati sono stati svolti con lezioni partecipate; sono state svolte esercitazioni, prevalentemente in classe, singole e a gruppi.</p>

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Gli alunni sono stati valutati sulla base di due verifiche orali per il primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre. La valutazione ha tenuto conto non solo della conoscenza, spesso di tipo mnemonico mostrata dagli alunni, ma principalmente sulla base della comprensione degli stessi o della capacità di collegamento tra i vari temi studiati.
---------------------------------------	--

<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Oltre all'uso dei libri di testo, diversi argomenti sono stati sviluppati attraverso l'uso della Lim in modo da effettuare approfondimenti.
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	Titolo: <i>Gestire le imprese ricettive up.</i> Autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello. Casa Editrice: Tramontana

DISCIPLINA	Laboratorio Servizi Enogastronomici – Settore Cucina Prof. Giambalvo Gaspare
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici

	campi professionali di riferimento.
<p><u>CONOSCENZE</u> <u>o CONTENUTI</u> <u>TRATTATI:</u> <u>(anche</u> <u>attraverso UDA o</u> <u>moduli)</u></p>	<p>1.La ristorazione commerciale e collettiva;</p> <ul style="list-style-type: none"> • La ristorazione commerciale, tipologie di ristoranti; • La ristorazione collettiva; • La ristorazione sociale, forme di ristorazione collettiva di tipo commerciale. <p>2.Gli alimenti e la qualità alimentare ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • I prodotti alimentari; • I Prodotti a denominazione d'origine e i prodotti tradizionali, DOP – IGP – STG. <p>3.L'approvvigionamento delle materie prime, l'economato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reparto economato: organizzazione e funzioni; • Scelta fornitori; • Magazzino: requisiti e operazioni da svolgere in fase ricevimento merci. <p>4.Il servizio di catering e di banqueting</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipologie di catering: industriale ed a domicilio; • Catering su mezzi di trasporto; • Il Banqueting: definizione attività, requisiti aziende e il banqueting manager; • Fasi di pianificazione, organizzazione, allestimento di un servizio banqueting. <p>5. L'innovazione e le tecnologie in cucina</p> <ul style="list-style-type: none"> • I nuovi modelli organizzativi; • Cottore a basse temperature (CBT); • L'informatica in cucina e in sala. <p>6.Il menu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le principali tipologie di menù; • La stesura del menù; • Gli stili di servizio: il ruolo dello chef.

	<p>7.La sicurezza sul lavoro e la prevenzione;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Segnaletica di sicurezza; • Dispositivi di protezione individuale. <p>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA: I prodotti DOP, IGP e STG del territorio ed il loro utilizzo nei piatti della cucina tradizionale locale.</p>
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio • Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi • Saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse situazioni ristorative. • Simulare l'organizzazione scientifica del lavoro in cucina ed organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza. • Elaborare procedure di lavoro standardizzate con l'ausilio di schede tecniche • Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base ai criteri economici, gastronomici ed organizzativi. • Stoccare correttamente le merci. <input type="checkbox"/> Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi. • Progettare un menù rispettando le regole gastronomiche. • Utilizzare il menù come strumento di vendita. • Redigere un contratto di banqueting. • Simulare eventi di banqueting in ambienti e luoghi diversi. <input type="checkbox"/> Comprendere l'importanza della prevenzione sul lavoro e del corretto uso dei dispositivi di sicurezza.

<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezioni frontali ● Conversazione guidata <p>Diversi sono stati gli strumenti digitali di studio: le videolezioni sulla piattaforma Classroom, le chat di gruppo alunni – docenti, la restituzione degli elaborati sulla piattaforma classroom o su Argo.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza specifica degli argomenti richiesti. ● Padronanza del linguaggio tecnico ● Partecipazione ed impegno.
<u>MATERIALI</u> <u>/</u> <u>STRUMENTI</u> <u>ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo ● Fotocopie
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	"Professionisti in cucina" Di Salviani Giovanni – Edizione Hoepli

DISCIPLINA	Laboratorio Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita Prof. Pietro Bavetta
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza e tutela ambientale.
	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere la classificazione degli alimenti, le caratteristiche e il loro utilizzo nel campo alimentare. • Riconoscere le moderne esigenze di mercato con particolare attenzione al consumo fuoricasa. • Riconoscere l'alcol nel settore beverage. • Saper preparare e presentare i piatti della cucina di sala. • Riconoscere i vini regionali. • Abbinare i vini ai cibi.

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>PERCORSO educazione civica: Il cioccolato di Modica.</p> <p>Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro. Dispositivi di sicurezza. Norme di pronto soccorso. Aspetti merceologici e nutrizionali degli alimenti e delle bevande. Regolamento europeo sull'etichettatura degli alimenti e delle bevande. Riconoscimento europeo sull'etichettatura degli alimenti. Allestimento della sala e organizzazione del lavoro del banqueting e catering. Lessico e la fraseologia del settore. Tecniche di dosaggio degli alcolici. Tecniche moderne e classiche di mescita. Origini ed evoluzione della cucina di sala. Strumenti e tecniche per cucinare alla lampada. Principali ricette della cucina di sala. Vini territoriali e regionali. Metodi di analisi organolettiche cibo vino. Abbinamento cibo vino.</p>
	<p>La salute e la sicurezza sul lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Normativa in materia di sicurezza sul lavoro; ● prevenzione degli infortuni; ● rischi per la salute dei lavoratori dell'enogastronomia; ● normativa riguardante la privacy e la tutela ambientale. <p>Bevande e alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Classificazione degli alimenti;
	<ul style="list-style-type: none"> ● bevande alcoliche e analcoliche; . Distillati ● prodotti agroalimentari di qualità; ● certificazione di qualità UE; . etichette alimentari;

	<ul style="list-style-type: none"> . gamme alimentari. <p>Gli elementi dell'organizzazione e gestione dell'impresa ristorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Gestione delle risorse umane; . informatizzazione settoriale; ● servizi di banqueting e catering; ● menu e la carta delle vivande. <p>Le sommellerie</p> <ul style="list-style-type: none"> . Produzione dei vini; . classificazione dei vini; . invecchiamento e maturazione; ● sommelier e gli attrezzi del sommelier; . vini regionali; ● degustazione e l'abbinamento cibo. <p>La cucina di sala</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Origini ed evoluzione della cucina di sala; ● strumenti e tecniche della cucina di sala; ● principali ricette della cucina di sala.
<u>ABILITÀ:</u>	<ul style="list-style-type: none"> . Utilizzare i dispositivi di sicurezza del settore. ● Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature. ● Riconoscere le situazioni di pericolo che si possono presentare nell'ambiente di lavoro.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Classificare gli alimenti e le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali. ● Valutare la qualità merceologica e nutrizionale degli alimenti e delle bevande confezionate leggendo la loro etichette. ● Simulare la realizzazione di banchetti e

	<p>buffet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Simulare la realizzazione di eventi di catering.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore. ● Riconoscere i principali vini territoriali e regionali. ● Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei cibi e dei vini attraverso la degustazione. ● Applicare principio di abbinamento cibo vino. ● Realizzare e servire le bevande alcoliche. ● Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Al fine di perseguire, quindi, il processo di insegnamento – apprendimento, gli alunni sono stati coinvolti attraverso una didattica a distanza che ha previsto l'utilizzo di materiali di studio quali: la visione di brevi filmati, la sintesi o la predisposizione di mappe concettuali realizzate dai docenti, l'invio di video debitamente ricercati su YouTube. Diversi sono stati gli strumenti digitali di studio: le video lezioni sulla piattaforma Classroom, le chat di gruppo</p>
	<p>alunni – docenti, la restituzione degli elaborati sulla piattaforma classroom o su Argo.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione delle verifiche orali e scritte è stata effettuata attraverso le griglie</p>

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

	<p>delle capacità individuali, della partecipazione al lavoro didattico, dell'impegno e dell'interesse mostrato da parte di ogni singolo alunno.</p> <p>Alla fine del percorso didattico tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi sopra indicati.</p>
<p><u>MATERIALI</u> <u>/</u> <u>STRUMENTI</u> <u>ADOTTATI:</u></p>	<p>Libro/i di testo; laboratorio di sala e vendita simulato; testi di consultazione.</p>
<p><u>LIBRI DI TESTO:</u></p>	<p>"Sarò Maitre, sarò Barman". Di M. Prato, S. Pedone, G. Moscatiello, R.Orsini. Editore Giunti T.V.P.</p>

<p>DISCIPLINA:</p> <p>DOCENTE:</p>	<p>Scienza e cultura dell'Alimentazione</p> <p>Gennuso Anna Maria</p>
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></p>	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.</p> <p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 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, malattie cardiovascolari, diabete, tumori, intolleranze e allergie. ◦ PRCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA:HACCP e dieta nell'età evolutiva.

<u>ABILITÀ:</u>	<p>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;</p>
	<p>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;</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p><u>Metodologie e strategie didattiche:</u> Lezione frontale; Lezione dialogata; Metodo induttivo; Metodo deduttivo; Metodo esperienziale; Metodo scientifico; Ricerca individuale e/o di gruppo, Scoperta guidata; Lavoro di gruppo; Problem solving; Brainstorming; <u>Verifiche:</u> Colloqui, prove semistrutturate; relazioni sulle attività di laboratorio e su tematiche inerenti alla disciplina.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>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.</p>
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p><u>Attrezzature e strumenti didattici:</u> Libro/i di testo; Laboratorio di alimentazione; Computer Diaproiettore; Sussidi multimediali; Testi di consultazione.</p>

<u>LIBRI DI TESTO:</u>	Scienza e cultura dell'alimentazione per il quinto anno <i>Autore</i> Luca La Fauci <i>Casa Editrice</i> Markes
-------------------------------	---

DISCIPLINA	Scienze motorie e sportive Prof.ssa Recupero Anna Maria
-------------------	--

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<p>Evoluzione e consolidamento di una coscienza sociale basata sulla consapevolezza di sé e sulle capacità di interporsi e di differenziarsi nel gruppo e dal gruppo.</p> <p>Gestire in modo soddisfacente le variabili spazio-tempo per la realizzazione del gesto tecnico in ogni situazione e nei vari sport di squadra. Conoscenza delle finalità e dei criteri di esecuzione degli esercizi.</p> <p>Trasferire le abilità coordinative acquisite nei gesti tecnici specifici.</p> <p>Riconoscere il rapporto tra sport, salute e prevenzione.</p>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Percorso di Educazione Civica: l'uso, l'abuso e la dipendenza (alcol, tabacco e sostanze tossiche).</p> <p><u>Attività Pratica:</u></p> <p>Attività in ambiente naturale: vari tipi di corsa e di andature ginniche.</p> <p>Esercizi di educazione respiratoria e di rilassamento muscolare.</p> <p>Esercitazioni per il consolidamento della</p>

capacità aerobica.

Esercizi di mobilità e di
scioltezza articolare.

Esercitazioni ritmico-ginniche su basi
musicali.

Esercitazioni di danza sportiva con
l'ausilio di brani musicali.

Teoria:

	<p>Cenni e nozioni sulla funzionalità degli apparati del corpo umano(scheletrico, respiratorio, cardio-circolatorio e sistema muscolare).</p> <p>Il Doping.</p> <p>I Disturbi Alimentari: anoressia, bulimia, disturbo da alimentazione incontrollata, ortoressia.</p> <p>Traumi sportivi: lesioni alle ossa, alle articolazioni, ai muscoli; sicurezza, prevenzione e primo soccorso. Le Olimpiadi antiche e moderne. Le Paralimpiadi.</p> <p>I giochi di squadra:</p>
	<p>pallavolo, basket e calcio.</p>
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<p>Gestire in modo autonomo la fase di avviamento in funzione dell'attività scelta.</p> <p>Eseguire correttamente sequenze complesse d'azione richiedenti capacità motorie di tipo coordinativo.</p> <p>Applicare i principi e le norme di comportamento ai fini della sicurezza e della prevenzione degli infortuni.</p> <p>Utilizzare in maniera corretta, il linguaggio tecnico della disciplina.</p> <p>Acquisire la consapevolezza dei benefici di un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo.</p> <p>Lavorare in gruppo ed individualmente, confrontandosi con i compagni a partire</p>

	da regole condivise. Controllare il proprio corpo in situazioni
--	--

	variabili.
<u>METODOLOGIE:</u>	Brainstorming Problem solving Lezione frontale Lezione dialogata Metodo induttivo Ricerca individuale e di gruppo Scoperta guidata Lavoro di gruppo Piattaforma Gsuite, Argo e WhastApp.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	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 formativa (come impulso al massimo sviluppo della personalità) Valutazione sommativa (come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza)
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Palestra coperta Basi musicali Supporti informatici
<u>LIBRI DI TESTO:</u>	" In movimento", autori: Fiorini - Coretti - Bocchi. Editore Marietti Scuola.

DISCIPLINA	Religione Prof.ssa Tranchida Maria Cristina
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. ● Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa; ● Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose; ● Valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo, riconoscendo il senso e il significato del linguaggio religioso cristiano.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Il crocifisso sì o no. ● L'etica ecologica. ● La salvaguardia del creato.

<p><u>TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Significato di etica. ● Il sinodo. ● Etica e morale. Etica ed economia. ● L"economista del lavoro. ● Globalizzazione etica. ● Etica e politica ● Il lavoro e la famiglia. ● L"etica della vita. ● Se Dio è buono perché il male. ● Una società fondata sui valori cristiani. ● Vivere secondo le "Dieci parole" ● Discussione sull"ecumenismo. ● La Chiesa di fronte al nazismo. ● Che cos"è la libertà. ● Virtù e vizi. ● Il valore della sessualità. ● La solidarietà. ● Che cosa significa accogliere ● I cristiani e la carità. ● Carità e giustizia. ● I valori morali più importanti. ● La scrittura è uno dei maggiori "veicoli laici" per trasmettere valori del Cristianesimo-Cattolicesimo. ● Il sesto comandamento: l"adulterio. ● L"omofobia ● La cultura della morte. ● Il dialogo interreligioso e il suo contributo per la pace fra i popoli. <p>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA: Educazione al volontariato; Ed. alla legalità e al contrasto delle mafie.</p>
---	--

<u>ABILITÀ:</u>	<p>MODULO 1: IL SENSO E L'ETICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo. • Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero.
------------------------	--

	<p>Modulo: 2 UNA SOCIETA' FONDATA SUI VALORI CRISTIANI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere al rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico. • Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo. • Usare ed interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE NELLA DIDATTICA IN PRESENZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • LEZIONE FRONTALE • LEZIONE DIALOGATA • VERIFICHE attraverso prove orali, • EVENTUALI APPROFONDIMENTI • attraverso letture, discussioni ecc.. • libro di testo, bibbia. <p>METODOLOGIE E STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI PER LA DIDATTICA A DISTANZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Invio di dispense o altro materiale • Compiti da svolgere e consegnare

<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizioni scritte, consegnate tramite classi virtuali; • Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni; • Partecipazione e coinvolgimento individuale; • Puntualità nel rispetto delle scadenze.
<p><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Whats App, • Classi virtuali su Google for education, suggerita dall'istituto • Registro elettronico Argo

<u>LIBRI DI TESTO:</u>	TUTTI I COLORI DELLA VITA. Di Solinas Luigi. Editore Sei / IN ALLEGATO FASCICOLO CIOTTI, NON LASCIAMOCI RUBARE IL FUTURO
-------------------------------	---

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

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

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

8.2 Criteri attribuzione crediti

Come indicato dall'art. 11 comma 1, dell'O.M. n. 65 del 14/03/2022: per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di 50 punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella A al d.lgs 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo 11 e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantesimi sulla base della tabella 1 di cui allegato C.

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

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

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

Alunno/a		Classe	Data
1. Competenze testuali	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Svilupa 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
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
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
4. Competenze testuali specifiche Analisi e interpretazione di un testo letterario	Rispetto dei vincoli posti nella consegna.	Svilupa 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
Comprendere 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/nulla	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 semplificistico, 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/original pertinente, esauriente e abbastanza approfondito pertinente ed esauriente, con qualche approfondimento pertinente e abbastanza esauriente sostanzialmente pertinente e corretto parziale, generico e poco corretto semplificistico, 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	
1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Sviluppa il testo in modo: coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare semplice, con alcune incertezze meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato	20 18 16 14 12 10 8 6 4	
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Si esprime in modo: corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto generalmente corretto, con alcune incertezze non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato	20 18 16 14 12 10 8 6 4
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze e valutazioni: approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti essenziali e sufficientemente motivate superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 12 10 8 6 4
4. Competenze testuali specifiche 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 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	

P I T		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 semplicitici, 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	
1	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	<p>Svilupa 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</p>	20 18 16 14 12 10 8 6 4
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<p>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</p>	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.	<p>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 inadeguato</p>	20 18 16 14 12 10 8 6 4
2	4. Competenze testuali specifiche Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo	Pertinenza del testo rispetto alla traccia (Coerenza del titolo e dell'eventuale paragrafazione)	<p>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</p>	20 18 16 14 12 10 8 6 4
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<p>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</p>	10 9 8 7 6 5 4 3 2

		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 semplificistici, 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	1	MAX 3 PUNTI
	Non sempre precisa	1,5	
	Adeguate e sufficientemente esauriente	2	
	Adeguate, esauriente e chiara	2,5	
	Chiara, esauriente e uso di linguaggi specifici pertinenti	3	
Totale punteggio			____/20
PUNTEGGIO CONVERTITO in DECIMI (allegato C dell'O.M. n.65/2022)			____/10

ALLEGATO C – O.M. 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

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

Candidato/a: _____ **Data:** _____
/ _____ / _____ **Classe V Sezione: E**

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 una simulazione della prima (**Allegato n. 4**) e una simulazione della seconda prova scritta (**Allegato n. 5**), secondo il prospetto seguente:

DATA SVOLGIMENTO	TEMPO ASSEGNATO	TIPO DI PROVA
03/05/2022	6 ORE	SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA
06/05/2022	6 ORE	SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA

La simulazioni si è svolta in un clima disteso e di attenzione da parte degli allievi opportunamente guidati dai docenti della disciplina oggetto della prova.

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

Si prevede di predisporre n.1 simulazione del colloquio orale da espletare nella seconda metà del mese di maggio

8.7. Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova

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

La simulazioni si è svolta in un clima disteso e di attenzione da parte degli allievi opportunamente guidati dai docenti della disciplina oggetto della prova.

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

I Docenti

Accardo Giuseppina
Bavetta Pietro
Bono Valerio
Brancati Santa
Conforto Rosa sost. Tarallo Katuscia
Gennuso Anna Maria
Giambalvo Gaspare
Lanterna Francesco
Recupero Anna Maria
Tranchida Maria Cristina

Gli Studenti

1.
2.
3.
4.

Castelvetrano, 13 maggio 2022

Il Dirigente Scolastico
dott.ssa Rosanna Conciauro

