



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



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

**CLASSE V SEZ. B**

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

**AZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA A.S 2021/2022**

Per il Consiglio di classe  
Il Docente coordinatore  
*prof.ssa Giuseppina Spagnolo*

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 31 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;
- 1 di scienze dell’alimentazione, fisica e chimica;
- 11 postazioni multimediali portatili dotati di stampante.

In questi laboratori gli studenti, guidati da docenti e tecnici, hanno l’opportunità di attuare le tecniche apprese nell’ attività curricolare. Dall’anno scolastico 2004/05 è stata istituita una sala lettura nella 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

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

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

La nuova didattica negli Istituti Professionali si prefigge di:

- a) Favorire l'integrazione tra contesti di apprendimento formali e non formali, valorizzando la dimensione culturale ed educativa del “sistema lavoro” come base per ritrovare anche l'identità dell'istruzione professionale come scuole dell'innovazione e del lavoro
- b) Promuovere la formazione degli studenti visti come risorsa, bene collettivo del paese e del territorio, in quanto portatori di talenti e di energie da mobilitare e far crescere per sé stessi e per la comunità, attraverso un nuovo patto educativo.
- c) Assumere una prospettiva pienamente «co-educativa» da parte del team dei docenti.

#### COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

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

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

- **Comunicazione nella madrelingua**

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

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

- **Comunicazione nelle lingue straniere**

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

- **Competenze matematiche**

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

- **Competenza digitale**

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

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

- **Imparare a imparare**

Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale.

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

- **Competenze sociali e civiche**

Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione.

Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.

• **Spirito di iniziativa e imprenditorialità**

Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.

• **Consapevolezza ed espressione culturale**

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

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

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

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

## 2.2 Quadro orario settimanale

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

RELIGIONE	1
-----------	---

### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 Composizione consiglio di classe

<b>COGNOME NOME</b>	<b>RUOLO</b>	<b>DISCIPLINA/E</b>
<i>SPAGNOLO GIUSEPPINA</i>	Si	Lingua e Letteratura Italiana Storia
<i>LANTERNA FRANCESCO</i>	Si	Lingua Inglese
<i>BRANCATI SANTA</i>	Si	Lingua Francese
<i>CONFORTO ROSA ANNA MARIA</i>	Si	Matematica
<i>RIZZO NICOLETTA</i>	No	Diritto e Tecniche Amm. Della Struttura Ricettiva
<i>PERALTA ANTONIO</i>	Si	Lab. Serv. Enogastronomici – Sett. Cucina
<i>PIAZZA VINCENZO</i>	SI	Lab. Serv. Enogastronomici – Sett. Sala e Vendita
<i>INFRANCO GIUSEPPA</i>	Si	Scienza e Cultura dell’Alimentazione
<i>CALCERANO SALVATORE</i>	Si	Scienze motorie e sportive
<i>TRANCHIDA MARIA CRISTINA</i>	No	Religione
<i>FAZIO ANTONINO GIUSEPPE</i>	Si	Sostegno (18 ore)

#### 3.2 Continuità docenti

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b><u>3^CLASSE</u></b>	<b><u>4^CLASSE</u></b>	<b><u>5^CLASSE</u></b>
<i>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA</i>	NO	SI	SI
<i>LINGUA INGLESE</i>	SI	SI	SI

<i>LINGUA FRANCESE</i>	NO	NO	SI
<i>MATEMATICA</i>	SI	SI	SI
<i>DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA</i>	NO	NO	SI
<i>LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA</i>	SI	SI	SI
<i>LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI SETT. SALA E VENDITA</i>	NO	SI	SI
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	SI	SI	SI
<i>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</i>	NO	SI	SI
<i>RELIGIONE</i>	NO	NO	SI
<i>SOSTEGNO (18 ORE)</i>	SI	SI	SI

### 3.3 Composizione e storia classe

**OMISSIS**

### 3.4 Credito scolastico degli alunni

**OMISSIS**

### 3.5 Presentazione della classe

**OMISSIS**

## 4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

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

delle esigenze dello studente ed in relazione al processo di apprendimento e dovrà essere sempre condiviso con la famiglia.

Gli interventi che la scuola adotta per l’inclusione degli alunni diversamente abili, nel rispetto delle direttive ministeriali, mirano alla realizzazione di un PEI, progetto educativo calibrato sulle esigenze del singolo alunno con disabilità certificata.

## 5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

### 5.1 Metodologie e strategie didattiche

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

Di volta in volta, dunque, sono state adoperate le metodologie ritenute più efficaci ed efficienti per il conseguimento degli obiettivi prefissati, ossia quelle che ogni docente, nell’ambito della propria libertà di insegnamento, ha ritenuto più consone a se stesso ed alla classe. In particolare, alla lezione tradizionale sono stati affiancati lavori di gruppo, lezioni dialogiche ed interattive, elaborazione di mappe concettuali.

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

A seguito dell’attuale emergenza sanitaria Covid-19, si è attuata la Didattica Mista e la Didattica Digitale Integrata, con l’utilizzo delle piattaforme Argo e Google suite. Allo scopo formativo, in una situazione come questa infatti, la modalità di “fare scuola” ha permesso agli studenti, di mantenere una certa stabilità grazie all’incontro, sia pur virtuale con gli insegnanti e i propri compagni, mantenendo in tal modo un senso di appartenenza e legame. Il “fare scuola” ha consentito, inoltre, ai docenti di avvalersi delle numerose offerte formative di siti web, come RAI Storia ed 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 per gli studenti frequentanti, che le istituzioni scolastiche ripartiscono, nella loro autonomia, tra le classi terze quarte e quinte.



Il PCTO risponde ai bisogni individuali di formazione e istruzione e persegue i seguenti obiettivi:

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

Il PCTO si presenta come un'offerta formativa coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e finalizzata ad acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nei vari ambiti di attività professionale.

La presenza in azienda dello studente diventa un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria delle scelte di indirizzo, già iniziato nel triennio di qualifica.

Nello specifico il PCTO è sviluppato in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative - alberghiere, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico.

### **Periodi di Attività in Azienda**

La programmazione didattica dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità alberghiera indirizzo CUCINA “Virgilio Titone” prevede percorsi di Alternanza scuola/lavoro presso aziende del settore intesi come “Lavoro” sia in termini educativi, che per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola.

A causa delle norme anticontagio per la pandemia in atto da Covid 19 il monte ore è stato ridotto ed è andato in deroga sull'obbligatorietà dello stesso ed insieme alla Prove Invalsi non è un requisito di accesso all'Esame di Stato.

### **Aziende coinvolte nel progetto**

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

### **Fasi e articolazione del progetto**

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

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

### **Attività previste nel percorso in azienda**

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

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

### **Obblighi del tirocinante**

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

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

### **Competenze, abilità e conoscenze acquisite nel PCTO**

<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenze di relazione in azienda con superiori, colleghi e soprattutto i clienti.</li> <li>• Competenze motivazionali di accrescimento dell’autostima dell’alunno applicate a diversi casi pratici.</li> <li>• Competenze di settore utili per conoscere in concreto aziende del settore turistico alberghiero legate al territorio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper inserirsi in un contesto aziendale produttivo reale.</li> <li>• Saper rielaborare le abilità acquisite in azienda e riportarle come abilità in Istituto.</li> <li>• Saper riconoscere e anticipare le esigenze della clientela.</li> <li>• Saper progettare modalità operative di servizi in relazione all’evento richiesto nell’azienda ospitante.</li> <li>• Saper risolvere problemi nuovi e imprevisti legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere il lavoro e le modalità operative specifiche dell’azienda ospitante.</li> <li>• Conoscere e approfondire nuove tecniche culinarie e di servizio.</li> <li>• Conoscere e approfondire nuovi allestimenti per banchetti ed eventi vari.</li> <li>• Conoscere prodotti alimentari tipici e attrezzature innovative.</li> <li>• Conoscere e approfondire conoscenze merceologiche, d’igiene e dietetiche.</li> <li>• Conoscere ed applicare piani di sicurezza e HACCP in azienda.</li> </ul>

## **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.

## **PROSPETTO RIEPILOGATIVO PCTO**

### **OMISSIS**

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

La scuola è dotata di ampi spazi esterni ed interni che, oltre le aule per il normale svolgimento dell’ordinaria attività didattica, comprendono laboratori professionali (vedi 1.2); gli strumenti e i mezzi utilizzati sono il libro di testo, fotocopie, mappe concettuali e strumenti 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 (Ved. 5.1).

## **6. ATTIVITA’ E PROGETTI**

### **6.1 Attività di recupero e potenziamento**

Le attività di recupero e potenziamento sono state svolte dopo gli scrutini del I quadrimestre con una pausa didattica della durata di due settimane. In modo particolare per quanto riguarda il percorso di potenziamento circa le discipline quali Lingua e Letteratura Italiana/Storia gli alunni si sono avvalsi di libri non prettamente scolastici quali “*Il fuoco addosso*”,

“L’angelo di Monaco”, “Gli ultimi cinque minuti di Mussolini”. Passi di tali testi sono stati letti, analizzati, interpretati al fine di approfondire meglio aspetti caratterizzanti gli avvenimenti del Novecento.

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

Come previsto dalla Legge 20 agosto 2019 n. 92 che ha introdotto l’insegnamento trasversale dell’Educazione Civica è stata realizzata una apposita Unità di Apprendimento. **(All. N.02)**

Durante il corrente anno scolastico sono state altresì 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**

La classe V B ha partecipato ad attività di arricchimento dell’offerta formativa quali:

- Lettura di passi tratti dai seguenti testi: “Il fuoco addosso”, “L’angelo di Monaco”, “Gli ultimi cinque minuti di Mussolini”.
- Partecipazione al progetto Inglese Colloquiale in collaborazione con i volontari statunitensi dell’Associazione Internazionale Global Volunteers.
- Gli alunni hanno partecipato alla Formazione professionale enogastronomia: “Pasta: tecniche, tendenze, colori” organizzata con la Federazione Italiana Cuochi di Trapani.
- Gli alunni hanno partecipato alla dimostrazione di Alta Formazione Professionale dal tema “La cucina Gourmet” organizzata dall’Istituto in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi di Trapani.
- Gli alunni hanno collaborato attivamente ad attività di promozione e valorizzazione delle culture, storia, usi, costumi, tradizioni e gastronomia in occasione di ricorrenze e feste.
- Il progetto “Storia e diritto sullo stesso treno, verso la stessa meta”, attività che, strettamente legata nel contempo al percorso di Educazione Civica, è stata tesa a concretizzare meglio quel concetto di pluridisciplinarietà presente all’interno dell’asse storico-sociale. Il percorso, svolto con la collaborazione del docente di storia e di diritto, è stato messo in atto attraverso la creazione in aula di laboratori in cui gli alunni sono stati chiamati ad affrontare e realizzare compiti di realtà circa tematiche oggetto di studio intersecanti le due discipline.

## 6.4 Percorsi interdisciplinari

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

## 6.5 Iniziative ed esperienze extracurricolari

- Viaggio d’istruzione nella Sicilia Orientale
- Torneo della Legalità-Memorial Antonio Zanda- organizzato dalla Civitas Castelvetroano presso lo Stadio Comunale “Paolo Marino”
- Partecipazione allo spettacolo in lingua francese (musical) “Maitre Mo” a Palermo presso il teatro Orione.

## 6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento

Le attività relative all’Orientamento sono state on line ed un incontro di un’ora in presenza nelle classi di appartenenza e precisamente:

- Orientamento XIX Edizione OrientaSicilia - Aster Sicilia, Fiera On Line
- Orientamento professionale in Istruzione e Lavoro nelle Forze di Polizia e nelle Forze Armate
- Progetto “Policoro” Seminario di Orientamento al lavoro e alla cooperazione
- Orientamento post diploma Scuola Internazionale di cucina italiana (ALMA)

## 7. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

### 7.1 Schede informative su singole discipline

<b>DISCIPLINA</b>	<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b> <i>Prof.ssa Giuseppina Spagnolo</i>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b> <b>alla fine dell’anno</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riconoscimento delle principali strutture narratologiche o poetiche del testo;</li><li>• Individuazione dei temi fondamentali;</li><li>• Potenziamento delle tecniche di esposizione orale e scritta;</li><li>• Riconoscimento di persistenze e variazioni tematiche nelle poetiche degli autori;</li><li>• Di contestualizzazione dei testi in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria o di pensiero, alla poetica dell’autore;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Di rielaborazione critica dei contenuti;</li> <li>• Di problematizzazione di un tema.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b></p> <p style="text-align: center;"><b>(anche attraverso UDA o moduli)</b></p>	<p><u>Modulo 1</u> L'età del Realismo: Naturalismo e Verismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Linee generali della cultura europea ed italiana (Naturalismo e Verismo).</li> <li>• Giovanni Verga: biografia, poetica, opere.</li> <li>• da "Novelle rustiche": "La roba";</li> <li>• da "Vita dei campi": "Rosso Malpelo";</li> <li>• da "I Malavoglia": "La famiglia Malavoglia" cap. 1;</li> </ul> <p><u>Modulo 2</u> L'età del Decadentismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Linee generali della cultura europea ed italiana.</li> <li>• Giovanni Pascoli: biografia, poetica, opere.</li> <li>• da "Il fanciullino": "È dentro di noi un fanciullino";</li> <li>• G. Pascoli: da "Myricae": "Lavandare"; "X agosto";</li> <li>• Gabriele D'Annunzio: biografia, estetismo e panismo.</li> <li>• da "Alcyone": "La pioggia nel pineto";</li> </ul> <p><u>Modulo 3</u> I generi del primo Novecento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La narrativa italiana nell'età delle Avanguardie.</li> <li>• Luigi Pirandello: biografia, poetica, opere.</li> <li>• da "L'umorismo": "Il sentimento del contrario"</li> <li>• da "Il fu Mattia Pascal": "La nascita di Adriano Meis";</li> <li>• da "Novelle per un anno": "Il treno ha fischiato"; "La patente"</li> <li>• Italo Svevo: biografia, poetica, opere.</li> <li>• da "La coscienza di Zeno": "L'ultima sigaretta".</li> </ul> <p><b>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA:</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le principali regole della comunicazione verbale, non verbale e digitale.</li> <li>- Educazione al volontariato</li> <li>- Educazione alla legalità e contrasto alle mafie</li> </ul>
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;</li> <li>• Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo;</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</li> <li>• Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio culturale e letterario;</li> <li>• Utilizzare e produrre testi multimediali.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	<p>Lezioni frontali; lezioni dialogate e colloquiali; discussioni guidate con la sollecitazione di interventi individuali; fruizione di vari materiali di interesse didattico; cooperative learning; momenti di riepilogo per chiarimenti e approfondimenti, con stimoli alla ricerca personale; video lezioni durante la Didattica Digitale Integrata; metodo induttivo; metodo deduttivo; scoperta guidata.</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<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>
<b>MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI</b>	<p>Mappe e schemi, foto e documenti di approfondimento, manuale in adozione.</p>
<b>LIBRI DI TESTO</b>	<p>“La mia letteratura Dalla fine dell'Ottocento a oggi” A. Roncoroni, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato C. Signorelli Scuola</p>

<b>DISCIPLINA</b>	<b>STORIA</b> <i>Prof.ssa Giuseppina Spagnolo</i>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b>  <b>alla fine dell'anno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nuclei tematici fondamentali di storia generale del '900;</li> <li>• Terminologia specifica,</li> <li>• Individuazione delle molteplici modalità con le quali i fatti storici si collegano con la storia politica, culturale ed economica</li> <li>• Individuazione dei nessi significativi di una realtà storica complessa;</li> <li>• Utilizzo delle conoscenze acquisite per comprendere il presente;</li> <li>• Problematizzazione e spiegazione tenendo conto delle dimensioni e delle relazioni temporali e spaziali dei fatti storici.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b>  <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b>	<p><i>Modulo 1</i> L'Italia post-unitaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I problemi dell'Italia unita</li> <li>• La Destra e la Sinistra storica</li> <li>• L'Età Giolittiana</li> </ul> <p><i>Modulo 2</i> L'esordio del Novecento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La grande guerra e il primo dopoguerra</li> <li>• Bolscevismo e Rivoluzione Russa</li> <li>• La crisi del dopoguerra in Europa e negli Stati Uniti</li> </ul> <p><i>Modulo 3</i> L'età della crisi e dei totalitarismi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Biennio rosso</li> <li>• La crisi del '29 e il New Deal</li> <li>• I regimi totalitari e le società totalitarie di massa: Fascismo, Nazismo, Stalinismo</li> </ul> <p><i>Modulo 4</i> Guerra e nuovo ordine mondiale. Approfondimento per la Giornata della Memoria: l'Antisemitismo millenario</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La controffensiva alleata e la liberazione</li> <li>• La guerra fredda</li> </ul> <p><i>Modulo 5</i> Crisi economica e società postindustriale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Italia Repubblicana</li> </ul> <p><b>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA</b> <i>"Storia e Diritto sullo stesso treno verso la stessa meta"</i></p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le trasformazioni del mercato del lavoro. Articolo 4 Cost. Diritto- dovere sociale al lavoro</li> <li>• Il diritto di voto. Elezioni. Astensionismo</li> <li>• Violenza di genere. I delitti contro la persona previsti dal codice penale</li> <li>• Articolo 11 Cost. Il ripudio della guerra. Il conflitto Russia- Ucraina. La N.A.T.O.</li> <li>• Lettera ai nostri amici ucraini e russi</li> <li>• Una legge davvero fondamentale: La Costituzione</li> <li>• La democrazia e i suoi principi. Rileggiamo l'articolo 3 della Costituzione. Buongiorno mi presento sono l'art.3.....</li> <li>• La tutela dell'ambiente entra nella Costituzione. La recente riforma costituzionale</li> <li>• Le forme di governo e gli organi costituzionali.</li> </ul>
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Saper operare confronti costruttivi tra realtà storiche e geografiche diverse identificandone gli elementi maggiormente significativi</li> <li>• Riconoscere in tratti e dimensioni specifiche le radici storiche, sociali, giuridiche ed economiche del mondo contemporaneo, individuando elementi di continuità e discontinuità</li> <li>• Analizzare e interpretare fonti scritte, iconografiche orali e multimediali di diversa tipologia e saper leggere i luoghi della memoria a partire dal proprio territorio</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	<p>Lezioni frontali; lezioni dialogate e colloquiali; discussioni guidate con la sollecitazione di interventi individuali; fruizione di vari materiali di interesse didattico; cooperative learning; momenti di riepilogo per chiarimenti e approfondimenti, con stimoli alla ricerca</p>

	personale; video lezioni durante la Didattica Digitale Integrata; metodo induttivo; metodo deduttivo; scoperta guidata.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	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.
<b>MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI</b>	Mappe e schemi sinottici, documenti di approfondimento, audiovisivi, atlanti, manuale in uso.
<b>LIBRI DI TESTO</b>	Libro di testo: “Guida studio della Storia” 5 G. Gentile, L. Ronga Editrice La Scuola

<b>DISCIPLINA</b>	<b>LINGUA INGLESE</b> <i>Prof. Francesco Lanterna</i>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b> <b>alla fine dell’anno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale.</li> <li>• Utilizzare testi multimediali.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b> <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b>	<p><b>Module 1: On the watch</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Food sustainability</li> <li>– Global food system vs sustainable food system</li> <li>– F2F: from farm to fork</li> <li>– Food supply chain</li> <li>– GMO’s</li> <li>– Traceability and certification</li> </ul> <p><b>Module 2: On healthy side</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Well-being</li> <li>– Food science, nutrition science and food technology</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Close up on nutrients: general definitions of macro and micro nutrients.</li> <li>- Allergies and intolerances</li> <li>- European regulation on food safety</li> <li>- Food allergy order procedure</li> <li>- Olive oil types</li> </ul> <p><b>Module 3: On the safe side</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Food poisoning and bacteria</li> <li>- Contaminations and contaminants</li> <li>- HACCP in catering</li> <li>- Climate change</li> <li>- Food preservation</li> </ul> <p><b>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA</b> Nozioni di base relative ai 17 <i>Sustainable Development Goals</i> e approfondimento sull’obiettivo 13: <i>Climate Action</i>.</p>
<p><b>ABILITÀ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B2 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue.</li> <li>• Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media.</li> <li>• Ricercare e comprendere informazioni all’interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale.</li> <li>• Produrre varie tipologie di testi orali e scritti di diverso interesse sociale, culturale e professionale.</li> <li>• Comprendere in una prospettiva interculturale il cambiamento delle abitudini e dei costumi.</li> <li>• Utilizzare i supporti multimediali per l’apprendimento delle lingue.</li> <li>• Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, elementi di dettaglio e punti di vista riguardanti argomenti d’attualità, studio e professionali.</li> <li>• Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nelle interazioni orali su argomenti generali, di studio e professionali.</li> </ul>

<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale; lezione dialogata; metodo induttivo; metodo deduttivo; cooperative learning; ricerca individuale e/o di gruppo; scoperta guidata; brainstorming.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;</li> <li>• Valutazione come impulso allo sviluppo della personalità (valutazione formativa);</li> <li>• Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa).</li> </ul>
<b>TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI</b>	Computer; File audio e video su youtube; fotocopie; materiale autentico.
<b>LIBRO DI TESTO</b>	Libro di testo: <i>Cook Book Club Compact</i> ; Autore: Cibelli O., d'Avino D; Casa editrice: Clitt.

<b>DISCIPLINA</b>	<b>FRANCESE</b> <i>Prof.ssa Santa Brancati</i>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b> <b>alla fine dell'anno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale.</li> <li>• Utilizzare testi multimediali.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera</li> </ul>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b> <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b>	<p><b><u>Mod. 7 Alimentation diététique</u></b> Les produits bio Les OGM Nouveaux régimes diététiques (macrobiotique, végétarien, végétalien, etc.) La pyramide alimentaire</p>

	<p>Les allergènes, les intolérances alimentaires et les troubles alimentaires.</p> <p><b><u>Mod.10 – Objectif job</u></b> 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 La gestion du restaurant: les stratégies pour se placer sur le marché, promouvoir son entreprise</p> <p><b><u>Histoire de la cuisine française</u></b> La naissance des restaurants Antoine Carême Louis Pasteur La naissance du tourisme Auguste Escoffier</p> <p><b><u>Découvrez la France</u></b> Provence Alsace Normandie et Bretagne Paris</p> <p><b><u>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA</u></b> Salute e benessere: <i>Les troubles alimentaires</i></p>
<p><b>ABILITÀ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare le funzioni linguistico- comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue.</li> <li>- Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media.</li> <li>- Ricercare e comprendere informazioni all’interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale.</li> <li>- Produrre varie tipologie di testi orali e scritti di diverso interesse sociale, culturale e professionale.</li> </ul>

	<p>- Comprendere in una prospettiva interculturale il cambiamento delle abitudini e dei costumi.</p> <p>- Utilizzare i supporti multimediali per l'apprendimento delle lingue.</p> <p>- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, elementi di dettaglio e punti di vista riguardanti argomenti d'attualità, studio e professionali.</p> <p>-Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nelle interazioni orali su argomenti generali, di studio e professionali.</p>
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale; lezione dialogata; cooperative learning; metodo induttivo; metodo deduttivo; ricerca individuale e/o di gruppo; brainstorming.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;</li> <li>• Valutazione come impulso allo sviluppo della personalità (valutazione formativa);</li> <li>• Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa).</li> </ul>
<b>MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI</b>	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.
<b>LIBRI DI TESTO</b>	À table – Autrice Arcangela De Carlo – Edizioni Hoepli

<b>DISCIPLINA</b>	<b>MATEMATICA</b> <i>Prof.ssa Rosa Anna Maria Conforto</i>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</b>	Gli obiettivi di apprendimento, individuati in sede di programmazione didattica, sono stati quasi interamente raggiunti. La maggior parte degli alunni ha dimostrato di aver acquisito discrete conoscenze e competenze riguardanti

	<p>la disciplina e alcuni anche una soddisfacente autonomia operativa, mentre una esigua parte mostra conoscenze frammentarie.</p> <p>Gli obiettivi didattici conseguiti possono, pertanto, sintetizzarsi nel modo seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzo delle tecniche e delle procedure di calcolo</li> <li>- parziale conoscenza del linguaggio matematico introdotto e utilizzo in modo corretto</li> <li>- parziale capacità di riconoscere e costruire relazioni</li> <li>- capacità di disegnare un grafico di una funzione, se guidati opportunamente.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b></p> <p style="text-align: center;"><b>(anche attraverso UDA o moduli)</b></p>	<p>Con la classe sono state trattati i temi relativi allo studio delle disequazioni e dell'analisi matematica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Equazioni e disequazioni intere e fratte di I e II grado</li> <li>- Intervalli limitati e illimitati</li> <li>- Intorno di un punto</li> <li>- Definizione di funzione reale di una variabile reale</li> <li>- Definizione di dominio di una funzione</li> <li>- Classificazione delle funzioni</li> <li>- Il campo di esistenza nelle funzioni intere, razionali fratte, irrazionali, esponenziali, logaritmiche.</li> <li>- La simmetria</li> <li>- Le intersezioni con gli assi cartesiani</li> <li>- Lo studio del segno nelle funzioni intere, razionali fratte</li> <li>- La definizione generale di limite</li> <li>- Limite da destra e da sinistra</li> <li>- Operazioni sui limiti finiti ed infiniti</li> </ul> $\frac{0}{0} \quad + \infty - \infty \quad \frac{\infty}{\infty}$ <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le forme indeterminate e tecniche di soluzioni nelle funzioni intere, razionali fratte</li> <li>- Gli asintoti: verticali, orizzontali, obliqui</li> <li>- Definizione di derivata come limite del rapporto incrementale</li> <li>- Derivate di alcune funzioni elementari</li> <li>- Derivata di una somma, di un prodotto, di un quoziente</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Studio del massimo e del minimo relativo di una funzione per mezzo della derivata prima</li> <li>- Studio della crescita e decrescita della funzione per mezzo della derivata prima.</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	Una parte degli alunni sono in grado di affrontare gli argomenti trattati, sia dal punto di vista algebrico che grafico. Infatti 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.
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale e partecipata, ricerca guidata, problem solving. Esercitazioni individuali e di gruppo.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	Verifiche orali, prove scritte, prove strutturate (a scelta multipla, vero o falso, a risposta aperta). Verifiche formative e sommative
<b>MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI</b>	Per quanto riguarda i sussidi didattici, oltre al testo in adozione, si è fatto uso di schede di lavoro, schematizzazioni e appunti.
<b>LIBRI DI TESTO</b>	“Matematica rosso” di Bergamini Trifone Barozzi. Edizione Zanichelli.

<b>DISCIPLINA</b>	<p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p> <p><i>Prof.ssa Nicoletta Rizzo</i></p>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</li> <li>- 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</li> <li>- Svolgere la propria attività operando in equipè e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</li> <li>- 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</li> <li>- Interpretare i sistemi aziendali nei processi di gestione e nei flussi informativi delle imprese turistico-ristorative</li> <li>- Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi turistico-ristorativi</li> <li>- Risolvere casi e organizzare progetti</li> <li>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici</li> <li>- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro</li> <li>- Intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità</li> <li>- Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali</li> <li>- Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b></p> <p style="text-align: center;"><b>(anche attraverso UDA o moduli)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale</li> <li>• Tecniche di marketing turistico e web-marketing</li> <li>• Processo di pianificazione aziendale</li> <li>• Budget e controllo di gestione</li> <li>• Progetto imprenditoriale e Business plan</li> <li>• Normativa di settore contratti per la gestione dell'impresa turistico-ristorativa</li> <li>• Normative connesse alla sicurezza</li> <li>• Abitudini alimentari ed economia del territorio</li> <li>• Normativa di settore</li> <li>• Prodotto a km 0</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ABILITÀ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</li> <li>• Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</li> <li>• Individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan</li> <li>• Predisporre budget di imprese turistico-ristorative</li> <li>• Utilizzare i principali contratti per la gestione dell’impresa turistico-ristorativa</li> <li>• Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza</li> <li>• Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico-ristorative</li> <li>• Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari</li> <li>• Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto</li> <li>• Individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>METODOLOGIE</b></p>	<p>Lezione frontale; Lezione dialogata; Ricerca individuale e/o di gruppo; Lavoro di gruppo. Nel corso del I quadrimestre sono stati utilizzati gli strumenti messi a disposizione dalla piattaforma Google sia per le lezioni a distanza che per le altre attività (verifiche sia scritte che orali, esercitazioni).</p>
<p style="text-align: center;"><b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b></p>	<p>Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;  Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;  Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);  Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa);  Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa);  La necessità di utilizzare la piattaforma Google per le attività a distanza nel corso del I quadrimestre, ha indotto il docente a</p>

	valorizzare le verifiche formative dando lo stesso peso di quelle sommative.
<b>MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI</b>	Libro di testo, video-proiettore, fotocopie, tabelle statistiche, file in powerpoint e testi normativi relativi al “Codice di Etica Mondiale del Turismo”, “la Costituzione”, “La Carta dei Diritti Fondamentali dell’UE” Nel corso del I quadrimestre sono stati utilizzati gli strumenti messi a disposizione da G Suite utilizzando classroom e meet per le lezioni a distanza e per inviare materiale di approfondimento o di sintesi. Sono stati prodotti file, inviati link, trasmessi documenti in pdf, brani di approfondimento di situazioni reali.
<b>LIBRI DI TESTO</b>	S. Rascioni-F. Ferriello: Gestire le Imprese Ricettive 3 – Ed. Tramontana

<b>DISCIPLINA</b>	<b>LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA</b> <i>Prof. Antonio Peralta</i>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b> <b>alla fine dell’anno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le varie attività ristorative</li> <li>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuandole nuove tendenze di filiera.</li> <li>- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> <li>- 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.</li> </ul>

	<p>- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>
<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b>  <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b></p>	<p><b>1 La ristorazione commerciale e collettiva</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La ristorazione commerciale, tipologie di ristoranti</li> <li>• La neo ristorazione, La ristorazione collettiva,</li> <li>• La ristorazione sociale, forme di ristorazione collettiva di tipo commerciale.</li> </ul> <p><b>2 I prodotti alimentari, i prodotti a denominazione d’origine e prodotti tradizionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le gamme alimentari.</li> <li>• I Prodotti a denominazione d’origine e i prodotti tradizionali, DOP – IGP – STG Slow Food.</li> <li>• I prodotti biologici.</li> <li>• I prodotti agroalimentari tradizionali</li> </ul> <p><b>3 L’approvvigionamento delle materie prime, l’economato</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reparto economato: organizzazione e funzioni.</li> <li>• Scelta fornitori, canali approvvigionamento</li> <li>• Magazzino: requisiti e operazioni da svolgere in fase ricevimento merci</li> </ul> <p><b>4 Il servizio di catering e di banqueting</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie di catering: industriale ed a domicilio</li> <li>• Catering su mezzi di trasporto</li> <li>• Il Banqueting: definizione attività, requisiti aziende e il banqueting manager</li> <li>• Fasi di pianificazione, organizzazione, allestimento di un servizio banqueting</li> </ul> <p><b>5 Le cucine innovative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La cucina di ricerca, la cucina creativa</li> <li>• La nouvelle cuisine; le dieci principali regole</li> <li>• La cucina rivisitata</li> <li>• La cucina salutista: le allergie ed intolleranze alimentari</li> </ul> <p><b>6 Il menu</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le funzioni del menu e la pianificazione</li> <li>• Le tipologie</li> <li>• La grafica</li> </ul> <p><b>7 Organizzazione della cucina e della produzione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie d’impianto</li> <li>• La distribuzione con legame differito</li> <li>• Il servizio per regole</li> <li>• La cucina del sottovuoto</li> <li>• La cucina d’assemblaggio</li> </ul> <p><b>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA</b> L’etichettatura dei prodotti</p>
<p><b>ABILITÀ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere l’importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio</li> <li>• Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi</li> <li>• Saper collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione</li> <li>• Saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse situazioni ristorative.</li> <li>• Simulare l’organizzazione scientifica del lavoro in cucina ed organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all’utenza.</li> <li>• Elaborare procedure di lavoro standardizzate con l’ausilio di schede tecniche</li> <li>• Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base ai criteri economici, gastronomici ed organizzativi.</li> <li>• Stoccare correttamente le merci.</li> <li>• Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi.</li> <li>• Progettare un menù rispettando le regole gastronomiche.</li> <li>• Utilizzare il menù come strumento di vendita.</li> <li>• Redigere un contratto di banqueting.</li> <li>• Simulare eventi di banqueting in ambienti e luoghi diversi.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere l'importanza della prevenzione sul lavoro e del corretto uso dei dispositivi di sicurezza.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali</li> <li>• Lezioni pratiche</li> <li>• Conversazione guidata</li> </ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza specifica degli argomenti richiesti.</li> <li>• Padronanza del linguaggio tecnico</li> <li>• Partecipazione ed impegno</li> <li>• Abilità Laboratoriale</li> </ul>
<b>MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Fotocopie</li> <li>• Esercitazioni Pratiche</li> </ul>
<b>LIBRI DI TESTO</b>	“Professionisti in cucina”: tecniche e pratiche per i futuri chef, secondo biennio e quinto anno. HOEPLI

<b>DISCIPLINA</b>	<b>LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA</b> <i>Prof. Vincenzo Piazza</i>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b> <b>Alla fine dell'anno</b>	Imparare a imparare; Progettare; Risolvere problemi; Individuare collegamenti e relazioni; Acquisire e interpretare le informazioni; Comunicare;
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b> <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b>	Alimenti e bevande; Il vino; Enografia nazionale, Liquorosi, passiti, spumanti. I distillati; I marchi di qualità;
<b>ABILITÀ</b>	Classificare gli alimenti e le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Valutare la qualità merceologica e nutrizionale degli alimenti e delle bevande confezionate leggendo le loro etichette. Utilizzare in modo appropriato gli oli di oliva. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche nelle principali europee. Classificare i vini in base a diversi

	parametri merceologici e qualitativi. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini attraverso la degustazione. Descrivere le proprietà dei vini utilizzando la terminologia corretta. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche nelle principali lingue europee. Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei cibi attraverso la degustazione. Descrivere le proprietà dei cibi utilizzando la terminologia corretta. Applicare i principi di abbinamenti cibo-vino.
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale; Lezione dialogata; Ricerca individuale e/o di gruppo; Lavoro di gruppo; Problem solving.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure; Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione; Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa); Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa).
<b>MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI</b>	Laboratori: Ristorante-Bar; Computer; applicativi G-suite Sussidi multimediali.
<b>LIBRI DI TESTO</b>	Sarò Maitre sarò Barman corso di sala e vendita per articolazione enogastronomia per il quarto e quinto anno. Giunti Editore Autori: Mauro Prato, Sergio Pedone, Guido Moscatiello e Roberta Orsini.

<b>DISCIPLINA</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b> <i>Prof.ssa Giuseppa Infranco</i>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b> <b>Alla fine dell'anno</b>	- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

	- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b>  <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b>	Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate. Sicurezza alimentare e sistema HACCP. Qualità, etichettatura, additivi e imballaggi. Principi di dietetica e modelli di riferimento Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche. Principi di dietoterapia. Dieta razionale ed equilibrata in caso di obesità, allergie e intolleranze.  <b>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA</b> - Tutela e sicurezza del cliente - Dieta nell’età evolutiva
<b>ABILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli;</li> <li>• Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all’igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione dei prodotti;</li> <li>• Riconoscere le modalità con cui l’azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza;</li> <li>• Scegliere i prodotti in base alle diverse esigenze;</li> <li>• Conoscere il ruolo degli additivi negli alimenti e nelle bevande;</li> <li>• Sapere interpretare il significato di D.G.A.;</li> <li>• Valutare il fabbisogno energetico di un individuo e il suo peso forma;</li> <li>• Comprendere il concetto di dieta equilibrata;</li> <li>• Valutare criticamente le diverse tipologie dietetiche;</li> <li>• Comprendere i principi fondamentali di dietoterapia di alcune malattie.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	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.



<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b></p>	<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.</p> <p>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> <p>Alla fine del percorso didattico solo pochi alunni non hanno raggiunto pienamente gli obiettivi sopra indicati, gli altri hanno raggiunto un livello di preparazione sufficiente.</p>
<p><b>MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI</b></p>	<p>Libro/i di testo; laboratorio di alimentazione; computer; sussidi multimediali; testi di consultazione.</p>
<p><b>LIBRI DI TESTO</b></p>	<p>“Scienza e cultura dell'alimentazione” Autore Luca La Fauci Casa Editrice Markes</p>

<p><b>DISCIPLINA</b></p>	<p><b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b> <i>Prof. Salvatore Calcerano</i></p>
<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b> <b>alla fine dell'anno</b></p>	<p>Consapevolezza della propria corporeità intesa come conoscenza, padronanza e rispetto del proprio corpo; consolidamento dei valori sociali dello sport e acquisizione di una buona preparazione motoria; maturazione di un atteggiamento positivo verso uno stile di vita sano e attivo.</p> <p>Acquisizione delle life skills.</p>
<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b> <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b></p>	<p><b>Attività pratica</b></p> <p>Attività in ambiente naturale con vari tipi di corsa e di andature ginniche. Esercizi di educazione respiratoria e di rilassamento muscolare. Esercizi di mobilità e di scioltezza articolare.</p>

	<p>Esercizi per il potenziamento delle capacità condizionali (forza, velocità e resistenza) e delle capacità coordinative generali e speciali. Pallavolo: tecnica dei fondamentali individuali e di squadra con ruoli di arbitraggio.</p> <p><b>Teoria</b> Cenni sull’anatomia e fisiologia dell’apparato locomotore. Pallavolo: regole di gioco, schemi, tecnica dei gesti sportivi. Cenni sull’atletica leggera: corse, salti e lanci. Il doping. Le olimpiadi antiche e moderne. I benefici dello sport. Il concetto di salute dinamica.</p> <p><b>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA</b> Agenda 2030- obiettivo 3.5- Il problema del tabagismo e dell’alcoolismo in riferimento, soprattutto, alla fascia giovanile.</p>
<b>ABILITÀ</b>	<p>Eseguire esercizi e sequenze motorie derivanti dalla ginnastica tradizionale, ritmica e sportiva, a corpo libero e con piccoli attrezzi. Riprodurre con fluidità i gesti tecnici delle varie attività affrontate. Controllare la respirazione e il dispendio energetico durante lo sforzo adeguandoli alla richiesta della prestazione. Assumere ruoli all’interno di un gruppo in relazione, anche, alle proprie potenzialità. Applicare, rispettare le regole e l’avversario; fornire aiuto e assistenza responsabile durante l’attività. Adattarsi e organizzarsi nei giochi di movimento e sportivi. Assumere comportamenti responsabili ai fini della sicurezza e della prevenzione degli infortuni. Assumere uno stile di vita e un comportamento attivo nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico.</p>
<b>METODOLOGIE</b>	<p>Lezione frontale; Lezione partecipata; Ricerca-azione;</p>

	Brainstorming;
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	Verifica in situazione (osservazione sul comportamento, partecipazione, impegno, rispetto delle regole) Test motori in ingresso, in itinere e finali. Verifiche orali e sugli argomenti teorici. Valutazione diagnostica; Valutazione formativa; Valutazione sommativa come confronto tra risultati ottenuti e attesi, tenendo conto della situazione di partenza.
<b>MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI</b>	Piattaforma G-suite, WhatsApp, internet, appunti forniti dal docente, mappe cognitive. Palestra coperta(palatenda)
<b>LIBRI DI TESTO</b>	Più movimento slim Editore: Marietti scuola.

<b>DISCIPLINA</b>	<b>RELIGIONE</b> Prof.ssa Maria Cristina Tranchida
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa;</li> <li>• Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose;</li> <li>• 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.</li> </ul>

<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il crocifisso si o no.</li> <li>• L’etica ecologica.</li> <li>• La salvaguardia del creato.</li> <li>• Significato di etica.</li> <li>• Il sinodo.</li> <li>• Etica e morale. Etica ed economia.</li> <li>• L’economista del lavoro.</li> <li>• Globalizzazione etica.</li> <li>• Etica e politica</li> <li>• Il lavoro e la famiglia.</li> <li>• L’etica della vita.</li> <li>• Se Dio è buono perché il male.</li> <li>• Una società fondata sui valori cristiani.</li> <li>• Vivere secondo le “Dieci parole”</li> <li>• Discussione sull’ecumenismo.</li> <li>• La Chiesa di fronte al nazismo.</li> <li>• Che cos’è la libertà.</li> <li>• Virtù e vizi.</li> <li>• Il valore della sessualità.</li> <li>• La solidarietà.</li> <li>• Che cosa significa accogliere</li> <li>• I cristiani e la carità.</li> <li>• Carità e giustizia.</li> <li>• I valori morali più importanti.</li> <li>• La scrittura è uno dei maggiori “veicoli laici” per trasmettere valori del Cristianesimo-Cattolicesimo.</li> <li>• Il sesto comandamento: l’adulterio.</li> <li>• L’omofobia</li> <li>• La cultura della morte.</li> <li>• Il dialogo interreligioso e il suo contributo per la pace fra i popoli.</li> </ul> <p><b>PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA</b> - Educazione al volontariato. - Educazione alla legalità e contrasto alle mafie.</p>
<p style="text-align: center;"><b>ABILITÀ</b></p>	<p>Modulo 1: IL SENSO E L’ETICA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.</li> <li>• 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.</li> </ul>

	<p>Modulo 2: UNA SOCIETA' FONDATA SUI VALORI CRISTIANI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere al rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.</li> <li>• Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo.</li> <li>• Usare ed interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	<p>Metodologie e strategie didattiche nella didattica in presenza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione dialogata</li> <li>• Verifiche attraverso prove orali</li> <li>• Eventuali Approfondimenti</li> <li>• Attraverso letture, discussioni ecc..</li> <li>• Libro di testo, bibbia.</li> </ul> <p>Metodologie e strumenti didattici utilizzati per la didattica a distanza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Invio di dispense o altro materiale</li> <li>• Compiti da svolgere e consegnare</li> </ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descrizioni scritte, consegnate tramite classi virtuali;</li> <li>• Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni;</li> <li>• Partecipazione e coinvolgimento individuale;</li> <li>• Puntualità nel rispetto delle scadenze.</li> </ul>
<b>MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Whats App,</li> <li>• Classi virtuali su Google for education, suggerita dall'istituto</li> <li>• Registroelettronico Argo</li> </ul>
<b>LIBRI DI TESTO</b>	<p>Tutti i colori della vita Di Solinas Luigi. Editore Sei / In allegato fascicolo Ciotti, Non lasciamoci rubare il futuro</p>

## 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:

<b>CREDITO FORMATIVO</b>		
1.	Partecipazione Progetti POF 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 (O.M.n.65/14 marzo 2022)

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

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$			7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	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. 65 /14 marzo 2022)

Tabella 1  
*Conversione del credito scolastico complessivo*

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

**8.3 Griglie di valutazione prove scritte**

Di seguito le griglie per la valutazione delle prove scritte. A seguire la Tabella 2 Conversione del punteggio della Prima prova scritta e la Tabella 3 Conversione del punteggio della Seconda prova scritta.

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

Alunno/a _____		Classe _____		Data _____
Indicatori generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	<b>Sviluppa il testo in modo:</b> coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare <b>semplice, con alcune incertezze</b> meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato	20 18 16 14 <b>12</b> 10 8 6 4
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<b>Si esprime in modo:</b> corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto <b>generalmente corretto, con alcune incertezze</b> non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato	20 18 16 14 <b>12</b> 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.	<b>Esprime conoscenze e valutazioni:</b> approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti <b>essenziali e sufficientemente motivate</b> superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 <b>12</b> 10 8 6 4
Indicatori specifici Tip. A: Analisi del testo	4. Competenze testuali specifiche  Analisi e interpretazione di un testo letterario	Rispetto dei vincoli posti nella consegna.	<b>Sviluppa le consegne in modo:</b> pertinente ed esauriente pertinente e abbastanza esauriente pertinente, ma non del tutto esauriente pertinente e, nel complesso, corretto <b>sufficientemente pertinente e corretto</b> superficiale e approssimativo parziale e poco preciso lacunoso e impreciso gravemente incompleto	10 9 8 7 <b>6</b> 5 4 3 2
		Comprensione del testo.	<b>Comprende il testo:</b> in tutti i suoi snodi concettuali in quasi tutti i suoi snodi concettuali individuandone i temi portanti individuando nel complesso i temi portanti <b>nei nuclei essenziali</b> riconoscendo solo alcuni nuclei essenziali in modo parziale e superficiale in minima parte e/o fraintende gravemente inadeguato/nullo	10 9 8 7 <b>6</b> 5 4 3 2
		Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	<b>Analizza il testo in modo:</b> puntuale, ampio e articolato puntuale, ampio e abbastanza articolato puntuale, corretto, ma poco articolato abbastanza chiaro e corretto <b>sostanzialmente chiaro e corretto</b> parziale, generico e poco corretto semplificistico, superficiale e scorretto lacunoso e scorretto gravemente inadeguato/nullo	10 9 8 7 <b>6</b> 5 4 3 2
		Interpretazione del testo.	<b>Contestualizza e interpreta in modo:</b> pertinente, approfondito e personale/originale pertinente, esauriente e abbastanza approfondito pertinente ed esauriente, con qualche approfondimento pertinente e abbastanza esauriente <b>sostanzialmente pertinente e corretto</b> parziale, generico e poco corretto semplificistico, superficiale e scorretto lacunoso e scorretto gravemente inadeguato/nullo	10 9 8 7 <b>6</b> 5 4 3 2
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>				<b>/100</b>
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.	<b>Svilupa il testo in modo:</b> coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare <b>semplice, con alcune incertezze</b> 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.	<b>Si esprime in modo:</b> corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto <b>generalmente corretto, con alcune incertezze</b> 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.	<b>Esprime conoscenze e valutazioni:</b> approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti <b>essenziali e sufficientemente motivate</b> superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 12 10 8 6 4
Indicatori specifici Tip. B: Analisi e produzione di un testo argomentativo	4. Competenze testuali specifiche Analisi e produzione di un testo argomentativo	Comprensione del testo	<b>Comprende il testo:</b> in tutti i suoi snodi argomentativi in quasi tutti i suoi snodi argomentativi individuandone i temi portanti individuando nel complesso i temi portanti <b>nei nuclei essenziali</b> 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	<b>Individua tesi e argomentazioni in modo:</b> completo, consapevole e approfondito completo, consapevole e abbastanza approfondito completo e abbastanza consapevole abbastanza completo e abbastanza approfondito <b>essenziale e sintetico</b> 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	<b>Struttura l'argomentazione in modo:</b> chiaro, congruente e ben articolato chiaro, congruente e articolato chiaro, congruente e abbastanza articolato abbastanza chiaro e abbastanza congruente <b>globalmente chiaro e congruente</b> 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	<b>I riferimenti culturali risultano:</b> ampi, precisi e funzionali al discorso ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso ampi e abbastanza precisi abbastanza ampi e abbastanza precisi <b>sostanzialmente chiari e corretti</b> parziali, generici e poco corretti semplificati, superficiali e scorretti limitati e per lo più scorretti poco pertinenti o assenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2	
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>				<b>/100</b>
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.	<b>Svilupa il testo in modo:</b> coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare <b>semplice, con alcune incertezze</b> 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.	<b>Si esprime in modo:</b> corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto <b>generalmente corretto, con alcune incertezze</b> 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.	<b>Esprime conoscenze e valutazioni:</b> approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti <b>essenziali e sufficientemente motivate</b> superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 12 10 8 6 4
Indicatori specifici Tip. C: Riflessione critica di	4. Competenze testuali specifiche  Riflessione critica di	Pertinenza del testo rispetto alla traccia  (Coerenza del titolo e dell'eventuale paragrafazione)	<b>Svilupa la traccia (eventualmente titola e paragrafa) in modo:</b> pertinente, esauriente e personale pertinente ed esauriente pertinente, ma non del tutto esauriente pertinente e, nel complesso, corretto <b>sostanzialmente pertinente e</b> <b>corretto</b> superficiale e approssimativo parziale e poco preciso lacunoso e impreciso gravemente incompleto	20 18 16 14 12 10 8 6 4

carattere positivo- argomentativo	<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	<b>Articola l'esposizione in modo:</b> ordinato, lineare e personale ordinato e lineare ordinato e complessivamente lineare complessivamente ordinato e lineare <b>sostanzialmente ordinato e lineare</b> poco ordinato e poco lineare semplice e confuso disorganico inadeguato rispetto alla tipologia	10 9 8 7 6 5 4 3 2
	<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>I riferimenti culturali risultano:</b> ampi, precisi e funzionali al discorso ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso ampi e abbastanza precisi abbastanza ampi e abbastanza precisi <b>sostanzialmente chiari e corretti</b> 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
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<b>/100</b>
Valutazione in ventesimi /20		Valutazione in quindicesimi /15	

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<sup>^</sup>

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Totale punti
<b>Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</b>	Lacunosa, scarsa	1	<b>MAX 3 PUNTI</b>
	Superficiale, parziale	1,5	
	Sufficiente	2	
	Completa	2,5	
	Completa e precisa	3	
<b>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline</b>	Frammentaria	1	<b>MAX 6 PUNTI</b>
	Incompleta con errori diffusi	2	
	Incompleta, ma corretta	3	
	Sufficientemente corretta	4	
	Corretta	5	
	Corretta precisa e approfondita	6	
<b>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</b>	Scarsa	1	<b>MAX 8 PUNTI</b>
	Frammentaria	2	
	Incompleta	3	
	Quasi sufficiente	4	
	Sufficiente	5	
	Discreta	6	
	Buona	7	
	Ottima	8	

<b>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</b>	Superficiale	-	<b>MAX 3 PUNTI</b>
	Non sempre precisa	-	
	Adeguate e sufficientemente	-	
	Adeguate, 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

Tabella 3  
*Conversione del punteggio della Seconda prova scritta*

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

## 8.4 Griglie di valutazione

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

Candidato/a: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Sezione: \_\_\_\_\_

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

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1.50-3.50	
	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				

Castelvetro, lì \_\_\_\_\_

La Commissione: \_\_\_\_\_

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

Sono state effettuate dal Consiglio di classe n.01 simulazione della prima prova scritta (All. n.03) e della seconda prova scritta (All. n.04), secondo il prospetto seguente:

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

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

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

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 seconda prova è stata elaborata in sede di dipartimento dai docenti della disciplina tenendo conto dei quadri di riferimento adottati con d.m.769 del 2018 e ha per oggetto i nuclei tematici fondanti caratterizzanti il percorso di studio. La simulazione delle prove si è svolta in un clima disteso e di attenzione da parte degli alunni opportunamente guidati dal docente 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**

SPAGNOLO GIUSEPPINA
LANTERNA FRANCESCO
BRANCATI SANTA
TARALLO KATIUSCIA (In sostituzione della Prof.ssa Conforto Rosa Anna Maria)
RIZZO NICOLETTA
PERALTA ANTONIO
PIAZZA VINCENZO
INFRANCO GIUSEPPA
CALCERANO SALVATORE
TRANCHIDA MARIA CRISTINA
FAZIO ANTONINO GIUSEPPE

**Gli Studenti**

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....

**Castelvetrano, 13 maggio 2022**

**Il Dirigente Scolastico**  
dott.ssa Rosanna Conciauro