

I.I.S. "CUCUZZA EUCLIDE"

Caltagirone - CT

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Anno scolastico 2024/2025



CLASSE

5ª SEZ. A

I.P.S.S.E.O.A.

I.T.A. - C.A.T - I.T.I. - I.P.S.S.E.O.A.

<http://www.iiscucuzzaeuclide.edu.it>

CTIS00400R@istruzione.it / CTIS00400R@pec.istruzione.it Cod. Mecc. CTIS00400R C.F.91013680



**Ministero
dell'Istruzione
dell'Università e della
Ricerca**



Unione Europea



Regione Sicilia



**Istituto d'Istruzione
Superiore
"Cucuzza-Euclide"**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE
(Ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)**

Anno Scolastico 2024-2025

**TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE CUCINA**

Classe V Sez. A

Il Coordinatore di Classe

prof.ssa SEBASTIANA MARIA CRAPANZANO MAUGERI

Il Dirigente Scolastico

prof.ssa ADELE PUGLISI

IL CONSIGLIO DI CLASSE

5A IPSSEO A

A.S. 2024-25

DISCIPLINA	COGNOME E NOME
Francese – EC	Crapanzano Maugeri Sebastiana Maria (coordinatore di classe)
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita	Bruno Giovanni
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina	Cardaci Prospero
Inglese – EC	Coco Mariagrazia
Scienze Motorie e Sportive	Firrarello Angelo
IRC	Giuliano Concetta
Lingua e Letteratura Italiana - Storia - EC	Marchingiglio Rosalia
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva - EC	Masi Cona
Scienze e Cultura dell’Alimentazione	Pappalardo Carmela
Attività alternativa alla religione Cattolica	Randazzo Salvatore
Tecniche della Comunicazione	Salemi Francesco
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina	Settanni Giuseppe
Matematica	Sortino Stefania

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	PAG.
1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	5
1.1 BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO	5
1.2 PRESENTAZIONE ISTITUTO	5-6
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	6
2.1 PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità Alberghiera” (DAL PTOF)	6-7
2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE	8-10
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	11
3.1 CONTINUITA’ DOCENTI	11-12
3.2 FLUSSO DEGLI STUDENTI	12
3.3 PROFILO DELLA CLASSE	12-13
3.4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L’INCLUSIONE	13
4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	14
4.1 OBIETTIVI TRASVERSALI DI APPRENDIMENTO	15-17
4.2 OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI	17-27
4.3 METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI	28
4.4 METODI DI INSEGNAMENTO - MODALITA' DI LAVORO - STRUMENTI UTILIZZATI	28
4.5 PERCORSI INTERDISCIPLINARI (I-V)	29
4.6 PERCORSI INTERDISCIPLINARI DI EDUCAZIONE CIVICA (III-V)	30
5. ATTIVITA’ E PROGETTI	32
5.1 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L’ORIENTAMENTO (PCTO)	32-34

5.2 ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO	34
5.3 ALTRE ATTIVITA DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	35
6. VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	35
6.1 CRITERI DI VALUTAZIONE FORMATIVA	35
6.2 TIPOLOGIE DI VERIFICHE	36-37
6.3 GRIGLIE DI VALUTAZIONE	38-46
6.4 ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO	46
7. CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO	46
8. SNODI TEMATICI IN PROSPETTIVA PRLURIDISCIPLINARE E TRASVERSALE	47-48
9. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE E SCHEDE INFORMATIVE SINGOLE DISCIPLINE	48
Scheda informativa: Lingua e Letteratura Italiana + EC	49-53
Scheda informativa: Storia + EC	54-56
Scheda informativa: Laboratorio Servizi Enogastronomici - settore Cucina	57-59
Scheda informativa: Laboratorio Servizi Enogastronomici - settore Sala e Vendita	60-61
Scheda informativa: Scienza e Cultura dell'Alimentazione	62-63
Scheda informativa: Inglese + EC	64-66
Scheda informativa: Francese + EC	67-68
Scheda informativa: Matematica	69-70
Scheda informativa: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Alberghiera + EC	71-73
Scheda informativa: Tecniche delle Comunicazioni	74-75
Scheda informativa: Attività alternativa alla Religione Cattolica	76

Scheda informativa: IRC	77-78
Scheda informativa: Scienze Motorie	79

ALLEGATI: 1. SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA 2. SCHEDE RIEPILOGATIVE STUDENTI PCTO 3. SCHEDA PERCORSO DIDATTICA ORIENTATIVA (30 ORE) 4. UDA INTERDISCIPLINARE 5. UDA EDUCAZIONE CIVICA 6. GRIGLIA DI VALUTAZIONE AUTENTICA 7. RELAZIONI FINALI DISCIPLINARI CDC	
--	--

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO

La scuola e il territorio

L'Istituzione opera su un territorio posto a sud est della Sicilia, il Calatino Sud - Simeto, composto dai seguenti comuni: Caltagirone, Castel di Iudica, Grammichele. Licodia Eubea, Mazzarrone, Militello V. C., Mineo, Mirabella Imbaccari, Niscemi, Palagonia, Raddusa, Ramacca, San Cono, San Michele di Ganzaria, Scordia, Vizzini, la cui economia prevalente è legata al terziario, all'agricoltura e all'artigianato. Presso l'area industriale del Calatino, ma anche nelle aree artigianali di diversi comuni, vi sono insediate piccole e medie industrie di produzione e trasformazione sia di prodotti agricoli che di prodotti legati alla trasformazione del legno, del marmo e del ferro. Ma, a seguito di una maggiore attenzione alla promozione paesaggistica e culturale del territorio, basti pensare che Caltagirone è patrimonio UNESCO e parte integrante del circuito del "Val di Noto" di cui fanno parte per la loro storia e bellezza barocca anche Mineo, Vizzini e Militello, negli ultimi anni, si è sviluppata una forte presenza di attività legate alla ricettività agrituristiche, alberghiera e di ristorazione.

1.2 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'I.I.S. "Cucuzza-Euclide", con sede amministrativa a Caltagirone in via Mario Scelba 5, è un soggetto giuridico in essere dall'A.S. 2012-13, a seguito della fusione tra l'I.S.I.S "F. Cucuzza" e l'I.T.I.S. "Euclide", e comprende quattro indirizzi di studio tecnico, professionale e per adulti:

I.T.A: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria (ex Istituto Tecnico Agrario);

C.A.T: Costruzioni Ambiente e Territorio (ex Istituto Tecnico per Geometri);

I.T.I: Elettronica ed Elettrotecnica (ex Istituto Tecnico Industriale) Informatica e Telecomunicazioni;

I.P.S.S.E.O.A: Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera.

Dal 1° settembre 2015 sono stati attivati due percorsi formativi presso la Casa Circondariale di Caltagirone negli indirizzi di:

-Servizi per l'Enogastronomia dell'Ospitalità Alberghiera;

-Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale.

Popolazione scolastica

L'economia di riferimento del bacino è caratterizzata da terziario, agricoltura, artigianato, pertanto il contesto socio-economico di provenienza è omogeneo e si attesta sulla fascia media-bassa. Le famiglie sono generalmente mono-reddito, hanno difficoltà ad acquisire sussidi didattici adeguati e non dispongono di risorse sufficienti a permettere la prosecuzione degli studi universitari dei propri figli. La presenza pur esigua di studenti non italiani, determina scambi positivi sia relazionali che di confronto culturale. Sono presenti pochi casi di studenti provenienti da contesti di eccessivo svantaggio. L'opportunità maggiore che la scuola offre ai discenti è legata alla pluridisciplinarietà degli indirizzi di studio presenti all'interno della stessa Istituzione scolastica. Pertanto gli utenti, soprattutto nelle attività laboratoriali, possono effettuare confronti ed interscambi culturali e professionali.

Il pendolarismo che riguarda la maggioranza degli iscritti, limita notevolmente lo svolgimento di attività legate all'approfondimento professionale e alle attività di alternanza scuola lavoro da effettuarsi nelle ore pomeridiane.

Risorse economiche e materiali

Le strutture della scuola sono a norma, non si registrano problemi per l'accesso e l'uso degli spazi sia interni che esterni, poiché non vi sono barriere architettoniche. Molta attenzione viene riservata alla sicurezza, alla cura e alla manutenzione degli spazi.

La scuola è dotata di LIM, digital board e possiede un adeguato numero di laboratori dotati di strumenti tecnologici, oltre che diversi laboratori mobili.

I diversi indirizzi di studi sono ubicati in sedi periferiche, non sempre servite adeguatamente dai mezzi pubblici.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO (DAL PTOF)

L'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, oltre alle normali attività didattiche previste dai quadri orari delle diverse aree di indirizzo, promuove, con la diretta partecipazione degli studenti alle pratiche professionali, la formazione complessiva e l'inserimento degli alunni nelle attività produttive offerte dal mondo del lavoro.

Il diplomato in *“Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera”* ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

L'IPSSEOA Cucuzza-Euclide, già da diversi anni, fa parte di Re.Na.Ia. (Rete Nazionale Istituti Alberghieri) che riunisce oltre 100 Istituti Alberghieri dell'intero territorio nazionale rappresentati e coinvolti in modo equilibrato e capillare. Questa realtà associativa rappresenta uno spaccato dell'offerta formativa nel campo turistico-alberghiero e della ristorazione.

Traguardi in uscita

Lo studente, alla fine del percorso scolastico, è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere comunitarie (Inglese-Francese);
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi ricorrendo a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la programmazione e la progettazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Gli obiettivi dell'area di indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera-settore Cucina" sono quelli descritti nel PECUP.

PERCORSI FORMATIVI

Il percorso di studi è articolato in:

- Area di indirizzo Generale
- Area di indirizzo che presenta la seguente articolazione:

ENOGASTRONOMIA	SERVIZI SALA E VENDITA	ACCOGLIENZA TURISTICA
Il diplomato è in grado di: • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. • Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali; -individuare le nuove tendenze enogastronomiche.	Il diplomato è in grado di: • Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita dei prodotti e servizi enogastronomici. • Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.	Il diplomato è in grado di: • Intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alle domande. • Promuovere i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici.

Sbocchi Post-Diploma:

- Accesso a tutte le facoltà universitarie
- Operatore professionale nelle strutture alberghiere ed enogastronomiche
- Insegnante tecnico/pratico negli istituti professionali specifici di indirizzo:
 - agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse,
 - utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera,

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi,
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera,
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti,
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni di servizio in relazione al contesto,
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico,
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazioni a specifiche necessità dietologiche,
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando prodotti tipici.

2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALI

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
Geografia	1				

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1^	2^	3^	4^	5^
Scienze Integrate (Chimica)	1				
Scienze integrate (Fisica)		1			
Scienza degli Alimenti	2	2			
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina	2	2			
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita	2	2			
Laboratorio Servizi Accoglienza Turistica	3	3			
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			4	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva			4	4	3
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina			5	4	4
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita				2	2
Arte e Territorio			1	1	
Tecniche di Comunicazione					2

ARTICOLAZIONE “SERVIZI DI SALA E DI VENDITA”				
Scienza e Cultura dell’Alimentazione		4	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva		4	4	3
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina			2	2
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita		5	4	4
Tecniche di Comunicazione				2
Arte e territorio		1	1	
ARTICOLAZIONE “ACCOGLIENZA TURISTICA”				
Scienza e Cultura dell’Alimentazione		4	2	2
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva		4	4	4
Tecniche di Comunicazione			2	2
Laboratorio Servizi di Accoglienza Turistica		5	4	4
Arte e territorio		1	2	2

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 CONTINUITÀ DOCENTI

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	Masi Cona	Masi Cona	Masi Cona
Scienze Motorie e Sportive	Firrarello Angelo	Firrarello Angelo	Firrarello Angelo
IRC	Giuliano Concetta	Giuliano Concetta	Giuliano Concetta
Matematica	Palazzo Giusimelissa	Sortino Stefania	Sortino Stefania
Inglese	Zago Emanuela	Zimone Alessia	Coco Mariagrazia
Lingua e Letteratura Italiana, Storia	Marchingiglio Rosalia	Marchingiglio Rosalia	Marchingiglio Rosalia
Arte e Territorio	Tudisco Cosimo A.	Tudisco Cosimo A.	//
Francese	Crapanzano Maugeri Sebastiana	Crapanzano Maugeri Sebastiana	Crapanzano Maugeri Sebastiana
Attività alternativa alla religione cattolica	Pinnisi Paola	Terrana Giacomo	Randazzo Salvatore
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Nicotra Michele	Lo Bianco Marisol	Pappalardo Carmela
Laboratorio Servizi Enogastronomici Cucina	Cardaci Prospero	Cardaci Prospero	Cardaci Prospero

Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita	//	Gangi Maurici Carmelo	Bruno Giovanni Antonino
Tecniche di comunicazione	//	//	Salemi Francesco

3.2 FLUSSI DEGLI STUDENTI DELLA CLASSE

classe	iscritti	Provenienza da		Promossi a giugno	Promossi a settembre	Non promossi
		Stesso Istituto	Altro Istituto			
3	9	7	2	7		2
4	7	7	-	6		1
5	8	8	-			

3.3 PROFILO DELLA CLASSE

La classe è formata da 8 studenti, 4 femmine e 4 maschi e ha sede a S. Michele di Ganzaria. Tutti gli studenti sono di Caltagirone ad eccezione di una di provenienza autoctona. Gli alunni appartengono alla classe IV A - indirizzo Enogastronomico dell'anno scolastico precedente ad eccezione di tre alunni ripetenti, provenienti da un'altra classe dello stesso Istituto Alberghiero e inseriti nel gruppo classe all'inizio del corrente anno scolastico.

Dal punto di vista disciplinare, la classe si è mostrata abbastanza legata, nel complesso tranquilla, abituata all'ordine e molto rispettosa delle regole condivise e del vivere civile: rispetto per l'insegnante e per i compagni, cura del corredo scolastico e dei materiali di laboratorio, capacità costruttiva di ascolto. Gli studenti hanno partecipato al dialogo educativo e all'azione didattica con l'impegno e l'interesse adeguato alle attività proposte. Nel complesso, hanno saputo organizzare il lavoro scolastico e procedere secondo un metodo di studio sufficientemente produttivo.

In relazione al rendimento scolastico, nel corso degli anni scolastici è emersa una certa diversificazione per quanto concerne il profitto, l'applicazione allo studio e la volontà di apprendere. Alcuni alunni hanno presentato delle carenze linguistico-espressive, dovute alla scarsa lettura ed allo studio poco approfondito. Il livello di comprensione è stato medio-sufficiente, così come le capacità di analisi, sintesi e di elaborazione. Già dall'osservazione iniziale condotta all'inizio dell'anno, attraverso momenti di brainstorming, confronto e verifica dei prerequisiti, si sono delineate tre fasce di livello: la prima costituita da studenti con discrete abilità di base, che hanno partecipato attivamente al dialogo educativo esprimendo osservazioni personali e che hanno dimostrato di possedere motivazione, conoscenze, abilità e competenze superiori al resto del gruppo; la seconda fascia costituita da alunni che hanno mostrato di essere in possesso di un sufficiente livello di conoscenze e competenze; la terza formata da studenti con una carente preparazione di base, ritmi di apprendimento lenti e labili capacità attentive.

Nel secondo biennio e nell'anno in corso, c'è stata la continuità della maggior parte dei docenti, ad eccezione di Inglese, Scienza e cultura dell'alimentazione e Laboratorio Servizi Enogastronomici Sala e Vendita. Va precisato che i docenti delle suddette materie hanno conosciuto la classe soltanto nel

corrente anno scolastico. Pertanto, hanno cercato di lavorare in sinergia, proponendo sollecitazioni per accrescere la motivazione allo studio e attivando mirati interventi didattico-educativi di sostegno e recupero. Questo sia per favorire la crescita globale della persona come cittadino attivo e consapevole sia per sanare le specifiche difficoltà nell'apprendimento dei contenuti disciplinari.

Una parte degli alunni ha colto le opportunità offerte dalla scuola, conseguendo discreti risultati anche attraverso l'espressione di attitudini personali. Il livello di formazione raggiunto dagli studenti, alla fine del percorso scolastico, non risulta essere omogeneo per tutto il gruppo classe, in quanto diverso è il loro profilo dal punto di vista delle potenzialità, delle competenze e delle conoscenze, contestualmente all'impegno profuso e all'interesse dimostrato. Le capacità sono anch'esse differenziate: pochi alunni possiedono adeguate capacità critico-analitiche in tutte le discipline e hanno sviluppato partecipazione costruttiva al dialogo, e autonomia di lavoro; alcuni hanno capacità sufficienti, ma non sono in grado di operare in modo autonomo; altri ancora hanno difficoltà a esprimersi in modo chiaro e corretto e non sono padroni di linguaggi disciplinari specifici.

Le metodologie didattiche scelte hanno favorito, ove permesso, strategie alternative alla lezione frontale e azioni didattiche partecipate e cooperative che hanno agevolato l'apprendimento attivo in classe. Sono stati sviluppati unità di apprendimento interdisciplinari, permettendo agli alunni di comprendere le connessioni tra le diverse discipline. L'attività didattica è stata finalizzata al conseguimento degli obiettivi formativi, competenze chiave europee, life skills, e obiettivi specifici disciplinari ipotizzati nelle programmazioni annuali.

Alla fine del primo quadrimestre, dal mese di febbraio, è stato effettuato un recupero in itinere delle discipline in cui gli alunni presentavano insufficienze, al fine di raggiungere gli obiettivi minimi previsti dalle singole discipline.

Il C.d.C. ha adottato le seguenti modalità comuni d'intervento:

- esercizi di potenziamento
- attività diversificate (lezione frontale, lavoro di gruppo)
- correzione frontale dei compiti
- studio autonomo
- ripresa degli argomenti tramite controlli orali frequenti, anche dal posto
- interrogazioni programmate.
- eventuali strategie di insegnamento-apprendimento specifiche per alunni in difficoltà.

In generale, la classe è riuscita a conseguire, in modi e gradi diversi, gli obiettivi programmati, sia dal punto di vista formativo-educativo che strettamente didattico-cognitivo. Il profitto è diverso per disciplina e per alunni, commisurato all'impegno, all'interesse ed alle capacità proprie di ciascuno.

Pertanto, in maniera generalizzata si può constatare l'acquisizione di un sufficiente, più che sufficiente e discreto livello di preparazione e di competenze.

Dallo scorso anno è stata introdotta dal Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM) la piattaforma UNICA atta ad accompagnare gli studenti nel percorso di conclusione della loro formazione aiutandoli a fare scelte consapevoli, a coltivare e far emergere i loro talenti nell'ambito della didattica orientativa. Seppur con qualche perplessità iniziale, gli studenti, guidati dal docente Tutor per l'Orientamento a loro assegnato, sono riusciti a curare il loro e-portfolio, arricchendolo di titoli e capolavori ritenuti più significativi per la realizzazione del curriculum individuale.

3.4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Situazione alunni con BES

Nella classe non sono presenti studenti con bisogni educativi speciali

4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

I componenti del C. di C. hanno individuato i seguenti obiettivi educativi e formativi, facendo riferimento al DECRETO LEGISLATIVO 13 aprile 2017, n. 61 - Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107. (17G00069) (GU n.112 del 16-5-2017 - Suppl. Ordinario n. 23).

Competenze di chiave di cittadinanza e Competenze per la vita:

Obiettivi educativi

- Autocontrollo
- Responsabilizzazione
- Rispetto di sé
- Rispetto degli altri
- Rispetto del corredo scolastico
- Osservare le regole della comunicazione
- Rispettare le norme della socialità, prendendo coscienza dell'importanza dei regolamenti e della non-violenza
- Imparare a valutare ed accettare la diversità delle opinioni e dei comportamenti
- Sviluppare capacità di autocritica e di autovalutazione del proprio operato
- Acquisire capacità di essere autonomi
- Avviarsi a un metodo di lavoro sistematico.

Obiettivi formativi

- Competenze mirate (Professionali e Comuni)
- Competenze in materia di Cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità, nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri
- Comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- Competenze digitali con particolare riguardo all'utilizzo critico e consapevole dei media e dei social network
- Competenze nella cultura musicale, nell'arte e nella Storia dell'Arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione di immagini e suoni, anche mediante il coinvolgimento di musei e altri istituti pubblici operanti in tali settori.

Competenze orientative generali

Competenze-chiave europee

- Competenza madrelingua
- Consapevolezza e espressione culturale
- Imparare ad imparare
- Competenza digitale
- Spirito di iniziativa e imprenditorialità
- Competenze sociali e civiche.

Life skills

- Abilità comunicative e negoziali
- Abilità analitiche
- Pensiero critico
- Lavoro di squadra
- Creatività
- Abilità interculturali
- Capacità di prendere decisioni
- Capacità di risolvere problemi
- Capacità di relazioni interpersonali
- Empatia
- Gestione delle emozioni
- Cittadinanza attiva.

Competenze orientative specifiche

- Saper analizzare le proprie risorse in termini di interessi e attitudini, di saperi e competenze.
- Saper esaminare le opportunità e le risorse a disposizione, ma anche vincoli e condizionamenti che regolano la società e il mondo del Lavoro.
- Mettere in relazione opportunità e vincoli in modo da trarne indicazioni per scegliere.
- Assumere decisioni e perseguire gli obiettivi.
- Progettare il proprio futuro e declinarne lo sviluppo.
- Monitorare e valutare le azioni realizzate e lo sviluppo del progetto.

Competenza di previsione

- Comprendere e valutare molteplici futuri possibili, probabili, desiderabili.
- Creare le proprie visioni per il futuro.
- Applicare il principio di precauzione.
- Saper comprendere le conseguenze delle azioni e di gestire i rischi e i cambiamenti.

Di seguito il C. di C. ha redatto la seguente tabella che sintetizza gli obiettivi trasversali e specifici disciplinari da raggiungere.

4.1 OBIETTIVI TRASVERSALI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE IN USCITA

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- 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.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- 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.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

PECUP E PROFILO DEL DIPLOMATO - INDIRIZZO CUCINA

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nel Settore Servizi consegue i seguenti risultati di apprendimento e competenze:

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- 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.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- 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.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Riconoscere 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.
- 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.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative. Nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

CODICI ATECO:

56. ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

5.2.2.1 CUOCHI IN ALBERGHI E RISTORANTI

5.2.2.2 ADDETTI ALLA PREPARAZIONE, ALLA COTTURA E ALLA DISTRIBUZIONE DI CIBI

5.2.2.5 ESERCENTI NELLE ATTIVITA' DI RISTORAZIONE

4.2 OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

OBIETTIVO FORMATIVO GENERALE INTERDISCIPLINARE	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi, acquisendo un uso corretto della Lingua italiana, e ampliando il proprio orizzonte culturale attraverso l'acquisizione di competenze, conoscenze e abilità come presupposto necessario per una partecipazione democratica e attiva alla vita civile, sociale e professionale, anche in un contesto europeo e globale.
---	---

	Sviluppare competenze relative alla cittadinanza attiva e all'intercultura per formare cittadini del mondo consapevoli, autonomi, responsabili e critici, che sappiano convivere l'ambiente e sappiano rispettarlo in maniera creativa e sostenibile, guardando al futuro. Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra i fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA + EC	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Conoscenza della finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento. Capacità di relazioni interpersonali. Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Utilizzare e produrre testi multimediali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.

INGLESE + EC	Strategie di esposizione orale e scritto; interazione in contesti di studio e di lavoro. Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale. Strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti di uso. Modalità di produzione di testi anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. Strategie di comprensione globale e selettiva di testi, in particolare riguardanti il settore di indirizzo. Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro Aspetti socio-culturali delle lingue straniere e del linguaggio specifico di settore. Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni riferiti in particolare ai settori di indirizzo. Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici. Con riferimento agli obiettivi minimi del biennio precedente, gli alunni sono in grado di: Cogliere il senso generale di testi scritti ed orali relativi all'ambito professionale scelto. Acquisire ed usare nozioni e terminologie specifiche riguardanti l'indirizzo professionale scelto. Dare informazioni sul proprio paese, sui paesi anglofoni e su argomenti d'attualità.
FRANCESE + EC	Comunicare oralmente, per iscritto e in modo sintetico ed essenziale in situazioni di vita quotidiana e professionale. Dare e ricevere semplici informazioni inerenti all'attività di cucina, i compiti richiesti e il rapporto interpersonale con la brigata di cucina. Compilare un menù e/o una ricetta, seguire e mettere in atto ricette in lingua. Interpretare, attraverso la lingua francese, la voce di una mentalità e di una civiltà originali. Individuare un quadro di riferimento europeo, aperto e flessibile, che favorisce la mobilità e la comunicazione internazionale nel rispetto dell'identità e della diversità della cultura di ognuno. Comprendere espressioni di uso quotidiano e professionale ed individuare il senso globale di brevi messaggi orali e scritti. Esprimersi su argomenti generali in modo efficace ed appropriato secondo il contesto situazionale. Acquisire il linguaggio settoriale riferito alla futura professione attraverso testi scritti per usi diversi. Sostenere una conversazione accettabile dal punto di vista

	lessicale dando la giusta importanza anche agli elementi paralinguistici (intonazione, ritmo, accento). Produrre semplici testi di tipo funzionale e di carattere funzionale ed immaginativo. Essere in grado di comprendere, sia a livello orale che scritto, documenti autentici di vario tipo tratti da fonti della vita quotidiana e del mondo professionale. Produrre testi scritti rispettando le regole morfo sintattiche. Riuscire a rapportare la microlingua in un contesto interdisciplinare anche come rinforzo di quanto già appreso nelle materie di indirizzo professionale. Comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali (espositivi e/o dialogici) in situazioni di vita quotidiana e professionale. Dare e ricevere semplici informazioni inerenti i compiti richiesti e il rapporto con il personale del settore alberghiero e/o ristorativo.
STORIA + EC	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Conoscenza della finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento. Capacità di relazioni interpersonali. Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. Competenza in materia di cittadinanza. Competenza imprenditoriale. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco

	riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA + EC	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti col contesto territoriale. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei prodotti enogastronomici e ristorativi. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e definire le strategie per perseguire gli obiettivi di redditività attraverso opportune operazioni di marketing. Applicare correttamente il sistema dell'HACCP, normativa sulla sicurezza e sulla salute dei luoghi di lavoro. Promuovere la vendita dei servizi e dei prodotti del territorio. Educazione civica: Saper agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. 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. Riconoscere gli aspetti igienico-qualitativi di un alimento. Individuare i punti di rischio igienico-sanitario durante le fasi di preparazione degli alimenti.

	Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Elaborare un regime alimentare equilibrato sulla base delle indicazioni dei LARN e delle linee guida per una corretta alimentazione. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Conoscere le principali allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. Guidare il consumatore verso una scelta consapevole. Saper utilizzare i nuovi prodotti alimentari.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Gestire le capacità motorie in modo finalizzato. Riconoscere, i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo, come strumento di convivenza civile. Assumere consapevolezza delle norme igienico-sanitarie ed alimentari finalizzate al raggiungimento del benessere individuale e collettivo. Utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza civile. Riconoscere e osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo. Gli obiettivi specifici della disciplina riguardano la conoscenza, intesa a livello teorico ma soprattutto pratico, degli sport di squadra e anche singoli, del rispetto delle regole e del fair play.
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua

	italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività studio, ricerca e approfondimento disciplinare. La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione.
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali ed 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 menu 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. Realizzare piatti di cucina e pasticceria con prodotti del territorio. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menu per tipologia di eventi o esigenze nutrizionali specifiche. Simulare eventi di catering e banqueting. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Riconoscere i marchi di tutela e le certificazioni. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la

	tutela della salute.
MATEMATICA	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. Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
IRC	Riconoscere il ruolo della religione nella società e comprenderne la natura in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa. Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano aperto, esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. Sapere cogliere la presenza, incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo. Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti, secondo la tradizione della Chiesa, nel confronto aperto ai contributi di altre discipline e tradizioni storico-culturali. Operare criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo.
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	Integrare competenze professionali e relazionali utilizzando tecniche di comunicazione per ottimizzare la qualità dei servizi e il coordinamento con i colleghi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

UDA INTERDISCIPLINARE Enogastronomia, Lingua e Letteratura. Un percorso linguistico-letterario ed enogastronomico attraverso Pellegrino Artusi e i grandi autori della Letteratura italiana del '900. <i>Ricette d'autore</i>	Competenze Asse dei linguaggi - Asse storico sociale - Asse scientifico tecnologico e professionale Padroneggiare gli strumenti espressivi, argomentativi, informatici e multimediali indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti. Produrre testi di tipo descrittivo, espositivo-informativo e regolativo. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Utilizzare anche due lingue straniere per i principali scopi comunicativi ed operativi. Utilizzare e produrre testi multimediali. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. 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. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico. Confrontare il tipo di alimentazione post unità d'Italia, di guerra e dopo guerra, evidenziandone le differenze e le analogie tra i livelli nutrizionali, i metodi di preparazione e le differenze culinarie culturali. Confrontare il servizio post unità d'Italia, di guerra e dopo guerra, evidenziandone le differenze e le analogie con quello dagli anni Sessanta ad oggi. Competenze di cittadinanza Imparare a imparare. Risolvere problemi. Consapevolezza ed espressione culturale. Competenze sociali e civiche. Competenze digitali con particolare riguardo all'utilizzo critico e consapevole dei media e dei social network. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la
---	--

	loro natura probabilistica. Rileggere l'insieme dell'esperienza svolta cogliendone criticità e positività. Competenze in uscita Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, tecnologiche, professionali. 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. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici culturali e di promozione del Made in Italy in contesti diversi. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, storico-culturali, geografico-economiche del territorio, matematico-fisiche-scientifiche, e legislative utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
UDA INTERDISCIPLINARE EDU. CIVICA Pace, giustizia, istituzioni solide e parità di genere. Promuovere società pacifiche e più inclusive per lo sviluppo sostenibile, offrire l'accesso alla giustizia per tutti e creare organismi efficienti, responsabili e inclusivi a tutti i livelli, raggiungendo la parità di genere e l'empowerment di tutte le donne. <i>Costituzione italiana</i>, artt. 1, 3, 5, 11, <i>Agenda 2030</i> Obiettivo 16, Obiettivo 5 Fasi per Discipline: 1. Ita-Sto 4+5 = 9 h 2. Lingue straniere 6+6=12 h 3. Diritto 4+5 = 9 h 4. Valutaz. intermedia 1+Valutaz. autentica 2 = 3 h Totale 33 ore PERCORSO DI DIDATTICA ORIENTATIVA Incontro con il mondo del lavoro. Accoglienza,	Competenze Asse dei linguaggi - Asse storico sociale - Asse scientifico tecnologico e professionale 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 il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Padroneggiare gli strumenti espressivi, argomentativi, informatici e multimediali indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti.

<i>orientamento e raccordo. Pace, giustizia, istituzioni solide e parità di genere.</i> Discipline coinvolte: 1. Ita-Storia 4 h 2. Economia Aziendale 4 h 3. Lingue straniere 4 h 4. Scienza degli alimenti 4 h 5. Lab. 8 h 6. Religione 2 h 7. Matematica 2 h 8. Sc. Motorie 2 h Totale 30 ore	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. Produrre testi di tipo espositivo-informativo/argomentativo. Utilizzare e produrre testi multimediali. Competenze di cittadinanza Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica. Imparare a imparare. Risolvere problemi. Competenze digitali con particolare riguardo all'utilizzo critico e consapevole dei media e dei social network. Consapevolezza ed espressione culturale. Competenze sociali e civiche. Rileggere l'insieme dell'esperienza svolta cogliendone criticità e positività. Competenze in uscita Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
---	--

4.3 METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

Strategie di intervento relative ai bisogni formativi evidenziati.

Relativamente ai bisogni formativi evidenziati sono state progettate e messe in atto le seguenti strategie di intervento:

- creare un rapporto interpersonale positivo, basato sul dialogo, sul rispetto, sulla fiducia, sull'accettazione;
- motivare le azioni didattiche informando gli alunni sul percorso da seguire e sugli obiettivi da raggiungere;
- mediazione didattica: guidare l'apprendimento attraverso la presentazione dei nuclei tematici, coordinate spazio-temporali, esemplificazioni metodologiche di analisi testuali, eccetera;
- forme di comunicazione chiara e funzionale per offrire ai discenti immediati riscontri sull'apprendimento; metodi di deduzione e di induzione, analisi e sintesi che tengano conto delle esigenze connesse allo sviluppo cognitivo degli alunni;
- metodologie che facciano perno sulla comunicazione nelle sue varie forme: verbale, gestuale, grafica, sensoriale; situazioni di laboratorio, inteso come metodo di insegnamento, apprendimento cooperativo e peer education;
- muovere dall'esperienza e dall'operatività per sviluppare gradualmente le capacità di astrazione e sistemazione delle conoscenze acquisite (uscite guidate sul territorio, osservazione, ricerca, esercitazioni grafiche, laboratorio);
- tenere presenti le interrelazioni esistenti tra le varie discipline; lezioni frontali e partecipate; scoperta guidata; mastery learning; role play; compiti di realtà; attività di recupero, consolidamento e potenziamento, qualora se ne presentasse l'utilità; e autovalutazione.

4.4 METODI DI INSEGNAMENTO - MODALITÀ DI LAVORO - STRUMENTI UTILIZZATI

Le metodologie di lavoro utilizzate sono state le seguenti:

- Creare un rapporto interpersonale positivo, basato sul dialogo, sul rispetto, sulla fiducia, sull'accettazione.
- Motivare le azioni didattiche informando gli alunni sul percorso da seguire e sugli obiettivi da raggiungere.
- Mediazione didattica: guidare l'apprendimento (presentazione dei nuclei tematici, coordinate spazio-temporali, esemplificazioni metodologiche di analisi testuali, eccetera).
- Ricostruzione delle conoscenze pregresse per mezzo di discussione guidata e attività di recupero e consolidamento.
- Lezioni frontali e dialogate, interattive, insegnamento per problemi, insegnamento per progetti, brainstorming, classe laboratorio (apprendimento cooperativo e collaborativo e peer tutoring).
- Lettura del manuale e delle fonti.
- Rappresentazione grafica dei fatti e fenomeni (disegni, concettualizzazione, mappe concettuali e linee del tempo).
- Muovere dall'esperienza e dall'operatività per sviluppare gradualmente le capacità di astrazione e sistemazione delle conoscenze acquisite (uscite guidate sul territorio, osservazione, ricerca, esercitazioni grafiche, laboratorio).
- Tenere presenti le interrelazioni esistenti tra le varie discipline.
- Compiti di realtà.
- Esercitazioni pratiche di laboratorio.
- Prove d'ingresso, verifiche in itinere e sommative e autentiche.
- Bacheca del Registro elettronico Argo (strumento obbligatorio).
- G Suite (strumento obbligatorio).

Gli strumenti utilizzati per comunicare con gli alunni sono stati:

- Bacheca di Argo; G. Suite Classroom/ Stream/ Lavori del Corso/ Calendar/ Meet, e-mail istituzionale.

Interventi per gli allievi con PEI

Nella classe non sono presenti studenti con bisogni educativi speciali

4.5 PERCORSI INTERDISCIPLINARI (I-V)

Primo-Quinto anno:

UDA 0: *Due settimane per conoscerci. Accoglienza, orientamento e raccordo.*

Primo anno:

Un passato che resta: Una giornata al museo "Paolo Orsi" di Siracusa.

Secondo anno:

Un passato che resta: due giornate nella Palermo arabo-normanna patrimonio dell' UNESCO.

Terzo anno:

L'idea dell'Italia attraverso la storia della letteratura culinaria.

Quarto anno:

Cioccolato, Caffè e convivialità tra '700 e '800.

Quinto anno:

Ricette d'autore: un percorso linguistico-letterario ed enogastronomico attraverso Pellegrino Artusi e i grandi autori della letteratura italiana del '900.

Gli indicatori di valutazione delle suddette UDA sono presenti in allegato n.1 (qui al presente documento).

4.6 PERCORSI INTERDISCIPLINARI DI EDUCAZIONE CIVICA (III-V)

TERZO ANNO

TEMATICA: Lavoro dignitoso, crescita economica e parità di genere.

Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti, con particolare attenzione al rispetto delle regole.

Raggiungere uguaglianza di genere e l'empowerment di tutte le donne e le ragazze.

COSTITUZIONE: Lavoro.

SVILUPPO SOSTENIBILE: Lavoro dignitoso, crescita economica e parità di genere.

CITTADINANZA DIGITALE: Uso consapevole della rete e degli strumenti informatico-digitali.

Costituzione italiana: art.1, art. 3, art.4

Agenda 2030: Obiettivo 8

Competenze Area generale: 01, 10

Competenze in uscita: 04, 06, 09

Agenda 2030: Obiettivo 5

Competenze Area generale: 01, 11

Competenze in uscita: 04, 06

Materie coinvolte:

Ita-Sto (6 ore), Dir (6 ore), Inglese (5 ore), Francese (5 ore), Scienze A./Lab. (8 ore).

Valutazione autentica intermedia 1 ora gennaio

Valutazione autentica finale 2 ore maggio

QUARTO ANNO

TEMATICA: Consumo, produzione responsabile e riduzione delle disuguaglianze.

Garantire modelli sostenibili di produzione e consumi, con particolare attenzione alle tematiche del riciclo.

Ridurre l'ineguaglianza, anche di genere, all'interno di e fra le nazioni.

COSTITUZIONE: Diritti umani.

SVILUPPO SOSTENIBILE: Consumo e produzione responsabile. Ridurre le disuguaglianze.

CITTADINANZA DIGITALE: Uso consapevole della rete e degli strumenti informatico-digitali.

Costituzione italiana: art. 2, art. 3, art. 6, art. 8, art. 10.

Agenda 2030: Obiettivo 12

Competenze Area generale: 01, 03, 10

Competenze in uscita: 01, 03, 06, 08, 09

Agenda 2030: Obiettivo 10

Competenze Area generale: 01, 11

Competenze in uscita: 04, 06

Agenda 2030: Obiettivo 5

Competenze Area generale: 01, 11

Competenze in uscita: 04, 06

Materie coinvolte:

Ita-Sto (6 ore), Dir (6 ore), Scienze degli Alimenti (6 ore), Laboratorio (12 ore).

Valutazione autentica intermedia 1 ora gennaio

Valutazione autentica finale 2 ore maggio

QUINTO ANNO

TEMATICA: Pace, giustizia, istituzioni solide e parità di genere.

Promuovere società pacifiche e più inclusive per lo sviluppo sostenibile, offrire l'accesso alla giustizia per tutti e creare organismi efficienti, responsabili e inclusivi a tutti i livelli, con un focus sull'attualità e le guerre nel mondo.

Raggiungere uguaglianza di genere e l'empowerment di tutte le donne e le ragazze.

COSTITUZIONE: Pace

SVILUPPO SOSTENIBILE: Pace, giustizia, istituzioni solide e parità di genere.

CITTADINANZA DIGITALE: Uso consapevole della rete e degli strumenti informatico-digitali.

Costituzione italiana: art. 1, art. 3, art.5, art. 11.

Agenda 2030: Obiettivo 16

Competenze Area generale: 01, 03

Competenze in uscita: 06

Agenda 2030: Obiettivo 5

Competenze Area generale: 01, 11

Competenze in uscita: 04, 06

Materie coinvolte:

Ita-Sto (9 ore), Dir (9 ore), Inglese (6 ore), Francese (6 ore).

Valutazione autentica intermedia 1 ora gennaio

Valutazione autentica finale 2 ore maggio

Gli indicatori di valutazione delle suddette UDA sono i seguenti:

INDICATORI COMPETENZE EDUCAZIONE CIVICA DA CONSEGUIRE	LIVELLO RAGGIUNTO								
	Negativo (1-2): nulla	Gravemente insufficiente (3): scarsa	Insufficiente (4): non adeguata	Non sufficiente (5): da migliorare	Sufficiente (6): adeguata	Discreta (7)	Buona (8)	Ottima (9)	Eccellente (10)
Autonomia di giudizio e dell'esercizio della responsabilità personale									
Consapevolezza dei diritti, dei doveri e delle regole da esercitare nella vita sociale									
Consapevolezza delle sfide del presente e dell'immediato futuro									
Consapevolezza dei valori espressione della dignità umana, della democrazia, dell'uguaglianza, del rispetto delle minoranze, del pluralismo culturale e religioso ¹									

Attenzione ai principi della solidarietà, della tolleranza, della giustizia, contro ogni forma di discriminazione e disuguaglianza per la promozione delle pari opportunità ²									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

¹ Competenza tratta dalla Raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea del 22 maggio 2018 (2018/C 195/01).

² I principi menzionati in questa competenza sono ispirati a quelli sanciti dal Trattato sull'Unione Europea (Trattato di Maastricht, 1992).

5. ATTIVITÀ E PROGETTI

5.1 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

Il percorso espletato in questi tre anni si è basato sui seguenti:

Obiettivi

- Integrare la formazione acquisita nel percorso scolastico con competenze professionali richieste dal mondo del lavoro.
- Stabilire un canale di comunicazione e formazione diretto con le strutture ospitanti al fine di creare figure professionali particolarmente importanti per lo sviluppo del territorio.
- Permettere allo studente di acquisire competenze immediatamente spendibili al fine di un rapido e proficuo inserimento nel tessuto produttivo locale.
- Favorire l'orientamento degli studenti per valorizzare le vocazioni, le capacità, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali.

Finalità

- Comprendere e acquisire consapevolezza sulle problematiche lavorative, in particolare, sull'assunzione di responsabilità e sul rispetto delle regole.
- Acquisire e verificare esperienze in situazione.
- Applicare praticamente le competenze acquisite in aula.
- Creare contatti con il territorio e acquisizione/sviluppo delle capacità relazionali in ambito lavorativo e quindi di capacità operative di lavorare in team e di coordinamento all'interno di una struttura articolata in più settori.
- Gestire le relazioni con l'esterno.
- Comprendere l'organizzazione aziendale.
- Acquisire e verificare conoscenze e competenze tecniche specifiche.
- Apprendere metodologie, strumenti e sistemi di lavoro.
- Acquisire e verificare competenze comunicative e professionali.

Sintesi delle Competenze

- Agevolare le scelte professionali;
- Conoscere direttamente la realtà aziendale;
- Realizzare "Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento" tra studio e lavoro.
- Valorizzare le conoscenze delle tecnologie informatiche acquisite a scuola in un contesto lavorativo.

Gli eventi proposti durante l'anno come percorso formativo:

Anno Scolastico	Classe	Percorsi PCTO	Periodo
2022 - 2023	3A	- Stage presso aziende - “IV Ed. Estate di San Martino”, S. M. di Ganzaria (CT) - “A Cuccia” – Accademia Operistica Internazionale - Corso sicurezza D.lgs. 81/2008 – Art. 37	Invernale ed Estivo
2023 - 2024	4A	- Stage presso aziende - “V Ed. Estate di San Martino”, S. M. di Ganzaria (CT)	Invernale ed Estivo
2024 - 2025	5A	- Stage presso aziende. - “37ª Sagra del Fico d’India”, San Cono (CT) - “VI Ed. Estate di San Martino”, San Michele di Ganzaria (CT) - PON PCTO estero a Cork (Irlanda)	Invernale

Matching studente-azienda e incarichi di tutoraggio ai docenti.

Nell’ambito delle riunioni di dipartimento disciplinari e durante i consigli di classe, sono stati individuati docenti tutor delle attività di PCTO, Percorsi per le Competenze Trasversali e Orientamento. Il prof. Prospero Cardaci, Funzione Strumentale PCTO dell’Istituto, area 5, e in qualità di tutor della classe di riferimento, ha monitorato personalmente l’attività di ogni allievo anche recandosi nelle varie aziende convenzionate, collaborando con il tutor aziendale nella compilazione del questionario di valutazione di ogni tirocinante e raccogliendo gli eventuali suggerimenti degli enti ospitanti.

Competenze orientative e di performance acquisite al termine dei percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento:

- Accetta e prende in carico compiti nuovi o aggiuntivi, riorganizzando le proprie attività in base alle nuove esigenze.
- Accetta la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti.
- Applica le procedure stabilite per la gestione delle dotazioni, beni di consumo e materiali.
- Analizza e valuta criticamente il proprio lavoro e i risultati ottenuti, ricercando le ragioni degli eventuali errori o insuccessi.
- Collabora con gli altri membri del team al conseguimento degli obiettivi aziendali.
- Documenta le attività svolte secondo le procedure previste, segnalando i problemi riscontrati e le soluzioni individuate.

Modalità di valutazione

La **valutazione** da parte del **tutor aziendale** si è basata su:

- conoscenze teoriche;
- comportamento;
- svolgimento dei compiti assegnati;
- interazione con gli altri;
- capacità acquisite dal tirocinante.

La **valutazione** da parte dello **studente** si è basata su:

- arricchimento delle abilità di base
- difficoltà riscontrate
- miglioramento dell'autostima
- utilità dell'esperienza vissuta

La valutazione dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento è stata formulata dal Consiglio di classe tenendo conto del giudizio/voto del tutor aziendale, dell'autovalutazione da parte dello studente, del lavoro di monitoraggio del tutor scolastico nonché degli obiettivi, delle abilità e delle competenze acquisite da ogni allievo.

5.2 ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, alle iniziative culturali, sociali e sportive, visite di istruzione proposte dall'Istituto e di seguito elencate:

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DATA
Uscita didattica	- Evento cinematografico, visione film "L'eterno visionario"	Caltagirone	11 dicembre 2024
	Visita studio progetto AGREE CAP per la conoscenza del territorio e delle eccellenze enogastronomiche presso azienda vinicola <i>Mazzei</i> cooperativa agricola "si può fare" Palazzo Ducezio -Noto-	Noto	07 febbraio 2025
Viaggio di istruzione	NON EFFETTUATO		
Attività e Progetti	- "Rotte di disperate speranze" Giornata della Memoria e dell'Accoglienza in ricordo delle vittime dell'immigrazione	Caltagirone	24 ottobre 2024
	- Progetto "Natale dello studente"	Sede di S. Michele di Ganzaria	17 dicembre 2024
	- Giornata della Memoria, iniziativa commemorativa sulla SHOAH "La Scuola ricorda...."	Sede di S. Michele di Ganzaria	27 gennaio 2025
	- OPEN DAY 2025, attività di laboratorio (Open Lab) e Cooking Show	Sede di S. Michele di Ganzaria	31 gennaio 2025

	- Evento solidale “Caltagirone for Africa” - Giornata della sicurezza in rete - “Giochi della gioventù” - “Manifestazione della legalità”	Caltagirone Caltagirone Caltagirone Caltagirone	03 febbraio 2025 11 febbraio 2025 19-20-26 marzo 2025 30 aprile 2025
Incontri con esperti	- Incontro formativo con la Guardia di Finanza e visita al Comando Guardia di Finanza - Visita presso l’Impresa ceramica “Ernesto Boria” - Incontro formativo ANPI di Caltagirone	Caltagirone Caltagirone Sede ITI di Caltagirone	14 aprile 2025 14 aprile 2025 08 maggio 2025
Orientamento	- “Orientiamoci” a cura dell’Ateneo di Catania - Visita al Salone dell’ Orientamento presso il C.U.S. di Catania - Incontro di Orientamento Universitario presso il dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente.	Online Catania Catania	03-08 marzo2025 09 aprile 2025 09 maggio 2025

5.3 ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL’OFFERTA FORMATIVA

Attività di recupero e potenziamento

La pausa didattica per il recupero delle insufficienze riportate nel primo quadrimestre è stata effettuata in itinere. Nei mesi di aprile e maggio 2025, il docente TUTOR per l’ORIENTAMENTO ha curato e seguito tutti gli studenti della classe per agevolare l’upload delle esperienze formative, delle certificazioni e delle attestazioni conseguite dagli studenti e, soprattutto, dei capolavori realizzati dagli stessi e delle esperienze di didattica orientativa declinate dai docenti della classe nelle diverse discipline.

6. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

6.1 CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione, in itinere e sommativa, è avvenuta in modo formale e informale tenendo conto dei seguenti indicatori:

- Livelli di partenza
- Obiettivi formativi
- Metodo di lavoro
- Motivazione ad apprendere

- Partecipazione, impegno, capacità cooperativa, risoluzione dei problemi, autonomia, responsabilità;
- Comportamento
- Frequenza e puntualità
- Uso e rispetto del corredo scolastico, delle strutture e degli ambienti
- Progressione del livello di maturazione personale rispetto al livello di partenza.

Ogni studente, inoltre, ha espresso un'autovalutazione del proprio lavoro e di quello del suo gruppo, in termini di percezione in merito al lavoro svolto.

Le pratiche valutative sono state ricorrenti, hanno evidenziato il consolidamento delle abilità linguistiche e della capacità di riflessione, gli stili cognitivi dello studente, hanno individuato le origini delle difficoltà di apprendimento e la mancanza di motivazione. Pertanto, la valutazione ha riguardato costantemente e in maniera congiunta sia l'acquisizione di contenuti disciplinari sia la correttezza dell'espressione, sul piano lessicale, linguistico e tecnico-scientifico. Così concepite, le pratiche valutative hanno fornito elementi di conoscenza dei bisogni cognitivi e affettivi del singolo studente e della classe. Il voto attribuito, è stato, quindi, il risultato della combinazione di livelli diversi di conoscenza, abilità, competenza e comportamento.

6.2 TIPOLOGIE DI VERIFICHE

Sono state utilizzate, come stabilito nella Programmazione annuale del Consiglio di classe, verifiche orali, verifiche scritte, relazioni, prove di comprensione del testo, prove strutturate, semi-strutturate, a risposta aperta, compiti di realtà e valutazioni autentiche.

Prove di verifica scritte: analisi testuali, testi argomentativi, testi argomentativo-espositivi di attualità, analisi di articoli di giornale, sintesi, relazioni e testi espositivo-informativi. Le verifiche sommative sono state somministrate al termine di ogni unità didattica, e alla fine del percorso formativo, anche sotto forma di compiti di realtà, per valutare in maniera autentica e interdisciplinare le conoscenze, le competenze e le abilità raggiunte dagli allievi in relazione agli obiettivi prefissati.

Prove di verifica orali: interrogazioni dialogate; frequenti brevi colloqui. Le verifiche sommative sono state somministrate al termine di ogni unità didattica, e alla fine del percorso formativo, anche sotto forma di compiti di realtà, per valutare in maniera autentica le conoscenze, le competenze e le abilità raggiunte dagli allievi in relazione agli obiettivi prefissati.

Ricerca e documentazione.

Presentazione degli argomenti studiati in Power Point.

Verifiche formative

Hanno coinvolto l'andamento quotidiano dell'attività didattica e hanno consentito l'accertamento sistematico dell'iter di apprendimento, per dare la possibilità di recuperare a chi non aveva raggiunto l'obiettivo e gratificare quanti vi erano riusciti.

Sono state verificate: competenze, abilità e conoscenze di base, attività di comprensione, analisi, trasformazione, raccolta e selezione di documentazione, progettazione, uso dizionario.

Le tipologie sono state le seguenti: linee del tempo, mappe concettuali, carte mentali, raccogliere e selezionare documentazione, comporre testi scritti e multimediali (progettazione, stesura, revisione), interpretare, stabilire le relazioni adeguate, collegare fattori e interventi umani, collegare relazioni, collocare in modo opportuno termini. Autoverifica della preparazione e autovalutazione (che cosa hai imparato? che cosa sai fare? Perché hai imparato? Cosa è andato bene e cosa è andato male?).

Verifiche sommative

Sono state somministrate al termine di ogni unità didattica, e alla fine del percorso formativo, anche sotto forma di compiti di realtà, per valutare in maniera autentica e interdisciplinare le conoscenze, le competenze e le abilità raggiunte dagli allievi in relazione agli obiettivi prefissati.

Per un'analisi più dettagliata si rimanda alle schede di ciascun docente.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Durante l'intero percorso scolastico sono state messe in atto pratiche valutative volte non solo a monitorare i livelli di profitto raggiunti, ma anche a comprendere gli stili cognitivi degli alunni, gli errori eventuali di metodo di studio, le origini di eventuali difficoltà di apprendimento, le ragioni di mancanza di motivazione, e le carenze di capacità operative. Per raggiungere tale scopo sono state utilizzate le seguenti strategie

didattiche: interrogazioni dialogiche che hanno coinvolto gli allievi durante ogni ora di lezione; composizioni scritte; osservazione dello svolgimento di esercizi di logica, di risoluzione di problemi e dell'uso di strumenti operativi; rappresentazioni grafiche; costruzione di schemi cronologici; e prove sulla tematizzazione e gerarchizzazione degli eventi storici - sociali, e sull'orientamento nel tempo e nello spazio. Per quanto concerne il miglioramento delle abilità linguistiche e la riflessione sulla lingua, lo studio delle regole della comunicazione relativamente al lessico, all'ortografia, alla morfologia e alla sintassi è stato proposto in maniera indiretta, mediante esercitazioni scritte di vario genere; letture scolastiche; ed esercizi di esposizione orale. Per quanto concerne l'educazione letteraria e l'approccio al testo, è sembrato opportuno offrire esemplificazioni metodologiche di analisi testuale allo scopo di incoraggiare la prosecuzione di una libera lettura del testo stesso. La lettura dei testi è stata, dunque, accompagnata da analisi ed esercitazioni scolastiche, attraverso attività di riconoscimento, raccolta e confronto di dati testuali, e attraverso una esplorazione guidata. L'esercizio della oralità non si è esaurito nel momento dell'interrogazione, che non è stata di tipo tradizionale, ma interattivo al fine di consentire il più ampio coinvolgimento; sono state, infatti, ricercate e incoraggiate le capacità degli alunni di espressione e comunicazione orale sia in condizioni di immediatezza e di estemporaneità, che in situazioni pianificate. Al termine dell'anno scolastico gli alunni hanno acquisito una sufficiente, più che sufficiente e discreta padronanza produttiva e ricettiva delle strutture testuali più comuni, un uso sufficiente, più che sufficiente o discreto dei registri propri della comunicazione e un sufficiente, più che sufficiente o discreto controllo del lessico. Le verifiche sono state corrispondenti ai singoli obiettivi, attraverso la metodologia del problem solving, del brainstorming, e della classe laboratorio. Sono consistite, infatti, in: collocazione nel tempo e nello spazio degli eventi, completamento o creazione di mappe concettuali, completamento di affermazioni, esercizi sull'utilizzazione dei termini del linguaggio specifico, elaborazione o rielaborazione di un testo di tipo poetico, narrativo, storico-geografico, espositivo-informativo e argomentativo, anche multimediale, sulla base dell'esame dei documenti e dell'interpretazione delle informazioni raccolte, e della decodifica dei messaggi.

La valutazione ha riguardato costantemente e in maniera congiunta l'acquisizione dei contenuti disciplinari delle competenze e delle abilità, la correttezza dell'espressione lessicale e linguistica, e il raggiungimento degli obiettivi educativi, sulla base di criteri univoci, espliciti e condivisi, cui fa riferimento il P.T.O.F., e l'uso delle griglie di valutazione riportate tra gli Allegati del soprascritto P.T.O.F.

Le parole chiave sono state: restituzione, chiarimento, individuazione di eventuali lacune, e flessibilità. Le forme, le metodologie e gli strumenti per procedere alla valutazione in itinere degli apprendimenti, propedeutica alla valutazione finale, sono rientrati nella competenza di ciascun insegnante e hanno avuto come riferimento i criteri approvati dal Collegio dei Docenti.

6.3 GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO

- **Tipologia A**

ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO PER LA TIPOLOGIA A

(Analisi e interpretazione di un testo letterario)

INDICATORI GENERALI (MAX 60 punti)	PUNTI	DESCRITTORI
Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo; Coerenza e coesione testuale.	20 - 2	20. Testo coerente, coeso e ben articolato 18. Testo coerente e coeso 16. Testo coerente con lievi imprecisioni 14. Testo ordinato, ma non molto articolato 12. Testo lineare ed essenziale 10. Testo poco ordinato e non sempre coerente 8. Sostanziali errori di coerenza e/o coesione testuale 6. Diffusi errori di coerenza e/o coesione testuale 4. Testo frammentario, interrotto e non sempre sintatticamente coerente 2. Testo inadeguato, linguisticamente privo di coerenza e coesione
Ricchezza e padronanza lessicale; Correttezza grammaticale; Uso corretto ed efficace della punteggiatura.	20 - 2	20. Lessico ricco, specifico e/o tecnico e morfologicamente corretto 18. Lessico ricco, morfo-sintatticamente corretto 16. Lessico adeguato, morfo-sintatticamente corretto 14. Lessico con imperfezioni, morfo-sintassi generalmente corretta 12. Lessico sostanzialmente adeguato, imperfezioni morfo-sintattiche 10. Improprietà lessicali e morfo-sintattiche 8. Frequenti e gravi errori morfo-sintattici e lessicali 6. Linguaggio generico con gravi e frequenti errori morfo-sint.-lessicali 4. Linguaggio spesso non appropriato con gravi e diffusi errori 2. Linguaggio difficilmente comprensibile e/o gergale, con gravi e ripetuti errori
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	20 - 2	20. Eccellenti 18. Ottimi 16. Buoni 14. Discreti 12. Sufficienti 10. Superficiali 8. Mediocri 6. Appena accennati, confusi 4. Inappropriati, non adeguati 2. Inesistenti, completamente errati

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 punti)	PUNTI	DESCRITTORI	
Rispetto dei vincoli indicati dalla consegna e comprensione complessiva del testo.	20 - 2	20. Testo pienamente compreso nei suoi snodi tematici, vincoli rispettati 18. Testo compreso nei suoi snodi tematici, vincoli rispettati 16. Testo compreso, vincoli rispettati 14. Testo compreso, vincoli sostanzialmente rispettati 12. Vincoli sostanzialmente rispettati e messaggio fondamentale compreso 10. Vincoli rispettati solo in parte, messaggio non del tutto compreso 8. Vincoli non rispettati, messaggio compreso in modo approssimativo 6. Vincoli non rispettati, comprensione non adeguata 4. Vincoli non rispettati, comprensione fraintesa 2. Comprensione mancante o totalmente errata	
Specifica analisi lessicale, sintattica, stilistica e/o retorica (se richiesta) e corretta e articolata interpretazione testuale.	20 - 2	20. Eccellenti 18. Ottimi 16. Buoni 14. Discreti 12. Sufficienti 10. Superficiali 8. Mediocri 6. Appena accennati, confusi 4. Inappropriati, non adeguati 2. Inesistenti, completamente errati	
PUNTEGGIO	IN DECIMI	IN VENTESIMI	IN CENTESIMI

- **Tipologia B**
ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO PER LA TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI (MAX 60 punti)	PUNTI	DESCRITTORI
Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo; Coerenza e coesione testuale.	20 - 2	20. Testo coerente, coeso e ben articolato 18. Testo coerente e coeso 16. Testo coerente con lievi imprecisioni 14. Testo ordinato, ma non molto articolato 12. Testo lineare ed essenziale 10. Testo poco ordinato e non sempre coerente 8. Sostanziali errori di coerenza e/o coesione testuale 6. Diffusi errori di coerenza e/o coesione testuale 4. Testo frammentario, interrotto e non sempre sintatticamente coerente 2. Testo inadeguato, linguisticamente privo di coerenza e coesione

Ricchezza e padronanza lessicale; Correttezza grammaticale; Uso corretto ed efficace della punteggiatura.	20 - 2	20. Lessico ricco, specifico e/o tecnico, morfologicamente corretto 18. Lessico ricco, morfo-sintatticamente corretto 16. Lessico adeguato, morfo-sintatticamente corretto 14. Lessico con imperfezioni, morfo-sintassi generalmente corretta 12. Lessico sostanzialmente adeguato, imperfezioni orto-morfo sintattici. 10. Improperità lessicali e morfosintattiche 8. Frequenti e gravi errori morfosintattici e lessicali 6. Linguaggio generico con gravi e frequenti errori morfo-sint.-lessicali. 4. Linguaggio spesso non appropriato con gravi e diffusi errori 2. Linguaggio difficilmente comprensibile e/o gergale, con gravi e ripetuti errori
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	20 - 2	20. Eccellenti 18. Ottimi 16. Buoni 14 Discreti 12. Sufficienti 10. Superficiali 8. Mediocri 6. Appena accennati, confusi 4. Inappropriati, non adeguati 2. Inesistenti, completamente errati

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 punti)	PUNTI	DESCRITTORI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	20 - 2	20. Individuazione corretta ed efficace della tesi e delle argomentazioni 18. Individuazione corretta della tesi, buona analisi delle argomentazioni. 16. Individuazione corretta della tesi, discreta analisi delle argomentazioni. 14 Individuazione corretta della tesi, analisi delle argomentazioni non del tutto completa 12. Corretta individuazione della tesi, parziale la comprensione e analisi delle argomentazioni 10. Individuazione non del tutto corretta della tesi e analisi non completa delle argomentazioni 8. Individuazione inappropriata della tesi 6. Individuazione errata della tesi, analisi delle arg. molto superficiale 4. Individuazione errata della tesi, analisi delle arg. carente e/o errata 2. Mancata interpretazione della tesi e delle argomentazioni
Capacità di sostenere con coerenza un	20 - 2	20. Ragionamento coerente ed efficace, ottimo uso

percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti; Correttezza e congruenza nei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.		dei connettivi logici 18. Ragionamento efficace e coerente, e buon uso dei connettivi logici 16. Ragionamento efficace con lievi imperfezioni nell'uso dei connet. 14. Buona articolazione nell'uso delle conoscenze pur con imperfezioni 12. Percorso ragionativo riconoscibile, presenza di errori nell'uso dei connettivi 10. Percorso ragionativo poco efficace e/o confuso 8. Percorso ragionativo confuso con sviluppo argomentativo non sempre efficace e/o coerente 6. Percorso ragionato molto confuso con sviluppo argomentativo non efficace e/o coerente 4. Percorso ragionativo frammentario, superficiale e molto confuso 2. Percorso ragionativo assente o completamente inefficace	
PUNTEGGIO	IN DECIMI	IN VENTESIMI	IN CENTESIMI

- **TIPOLOGIA C**

ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO PER LA TIPOLOGIA C

(Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

INDICATORI GENERALI (MAX 60 punti)	PUNTI	DESCRITTORI
Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo; Coerenza e coesione testuale.	20 - 2	20. Testo coerente, coeso e ben articolato 18. Testo coerente e coeso 16. Testo coerente con lievi imprecisioni 14. Testo ordinato, ma non molto articolato 12. Testo lineare ed essenziale 10. Testo poco ordinato e non sempre coerente 8. Sostanziali errori di coerenza e/o coesione testuale 6. Diffusi errori di coerenza e/o coesione testuale 4. Testo frammentario, interrotto e non sempre sintatticamente coerente 2. Testo inadeguato, linguisticamente privo di coerenza e coesione
Ricchezza e padronanza lessicale; Correttezza grammaticale; Uso corretto ed efficace della punteggiatura.	20 - 2	20. Lessico ricco, specifico e/o tecnico, morfologicamente corretto 18. Lessico ricco, morfo-sintatticamente corretto 16. Lessico adeguato, morfo-sintatticamente corretto 14. Lessico con imperfezioni, morfo-sintassi generalmente corretta 12. Lessico sostanzialmente adeguato, imperfezioni morfo-sintattiche 10. Improprietà lessicali e morfo-sintattiche

		8. Frequenti e gravi errori morfo-sintattici e lessicali 6. Linguaggio generico con gravi e frequenti errori morfo-sinf.-lessicali 4. Linguaggio spesso non appropriato con gravi e diffusi errori 2. Linguaggio difficilmente comprensibile e/o gergale, con gravi e ripetuti errori
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	20 - 2	20. Eccellenti 18. Ottimi 16. Buoni 14. Discreti 12. Sufficienti 10. Superficiali 8. Mediocri 6. Appena accennati, confusi 4. Inappropriati, non adeguati 2. Inesistenti, completamente errati

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 punti)	PUNTI	DESCRITTORI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e eventuale parafrasi; Sviluppo espositivo ordinato e lineare.	20 - 2	20. Esposizione fluida, testo pertinente, titolo efficace, presenza di corretta parafrasi 18. Esposizione ricca, testo pertinente, titolo efficace, presenza di corretta parafrasi 16. Testo e titolo pertinenti, buono lo sviluppo espositivo 14. Testo e titolo adeguati, discrete lo sviluppo espositivo 12. Testo e titolo nel complesso adeguati alla richiesta specifica 10. Testo solo parzialmente pertinente con titolo assente o poco efficace 8. Testo parzialmente pertinente con titolo assente o inefficace 6. Testo non pertinente con titolo assente o inefficace 4. Sviluppo espositivo molto limitato e non pertinente 2. Testo completamente inadeguato e non pertinente
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	20 - 2	20. Eccellenti ed approfonditi 18. Ottimi e ricchi 16. Buoni e di padronanza 14. Discreti ed appropriati 12. Accettabili, nel complesso corretti 10. Superficiali, parziali 8. Generici e approssimativi 6. Appena accennati, confusi 4. Inappropriati, non adeguati 2. Inesistenti, completamente errati

PUNTEGGIO	IN DECIMI	IN VENTESIMI	IN CENTESIMI
-----------	-----------	--------------	--------------

GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Livelli	DESCRIPTORI	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere , nemmeno per grandi linee, il significato del testo	0,50	
	II	È in grado parzialmente il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo.	1-1,50	
	III	È in grado di cogliere in modo corretto il significato del testo introduttivo o il testo professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	È in grado di cogliere il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando capacità di attivare inferenze	2,50	
	V	È in grado di utilizzare in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi	1,50-3	
	III	E' in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5-4	
	IV	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4,50-5	
	V	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,50-6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e	I	Non è in grado di utilizzare le competenze tecnico-professionali acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	Utilizza le competenze tecnico-professionali in maniera limitata, operando in maniera limitata, operando in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi collegamenti concettuali e operativi	2,50-4	

nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	III	Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo complessivamente corretto, mostrando adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4,50-5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico-professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure opportune nelle situazioni proposte	5,50-7	
	V	Utilizza le competenze tecnico-professionali con sicurezza operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7,50-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1-1,50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,50	
	IV	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
PUNTEGGIO IN VENTESIMI				

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Allegato A O.M. 67/2025 Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un **massimo di venti punti**, tenendo come 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 -2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i	4 - 4.50	

		loro metodi.		
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 -2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 -2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	

lingua straniera	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

6.4 ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO

Copia simulazioni in allegato al presente documento.

Date simulazioni:

- simulazione prima prova scritta: 03 APRILE 2025
- simulazione seconda prova scritta: 04 APRILE 2025
- simulazione colloquio orale: 14 maggio 2025

7. CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

Sono stati applicati i criteri stabiliti dalla normativa. L'attribuzione del credito va riferita alla tabella A allegata al Decreto Legislativo 62 del 2017.

L'OM n. 67/2025, all'art.11, c.1, afferma che: l'art. 15, co. 2bis, del d.lgs. 62/2017, introdotto dall'art. 1, co. 1, lettera d), della legge 1° ottobre 2024, n.150, stabilisce che il punteggio più alto, relativamente alla fascia di attribuzione del credito scolastico sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale, venga attribuito se il voto di condotta assegnato è pari o superiore a nove decimi.

Criteri attribuzione crediti:

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

7.1 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO FORMATIVO

Ai fini dell'attribuzione dei crediti formativi si terrà conto dei criteri indicati dal Collegio dei Docenti.

8. SNODI TEMATICI IN PROSPETTIVA PLURIDISCIPLINARE E TRASVERSALE

SNODO N. 1: Verga e la dimensione alimentare: il pane dei Vinti

Discipline coinvolte

- ITALIANO: G. Verga: L'amante di Gramigna -Prefazione, da I Malavoglia; Pane nero, da Novelle rustiche.
- STORIA: L'Italia postunitaria; Il Governo Giolitti; Il Biennio rosso, La marcia su Roma.
- CUCINA: Il menu.
- SALA: I vini dell'Etna
- ALIMENTAZIONE: La dieta mediterranea come modello alimentare sano e sostenibile.
- INGLESE: Bread making
- MATEMATICA: Tabelle comparative nutrizionali della "cucina povera"

SNODO N.2: Pascoli e la tavola.

Dalla piada al pregiato champagne: il valore simbolico del cibo

Discipline coinvolte

- ITALIANO: G. Pascoli: La tovaglia; Il gelsomino notturno, da Canti di Castelvecchio
- STORIA: L'età giolittiana
- CUCINA: La varietà del riso e l'utilizzo in cucina.
- SALA: I distillati.
- ALIMENTAZIONE: Innovazioni tecnologiche nel settore della conservazione: la scoperta della pastorizzazione
- INGLESE: Artusi
- MATEMATICA: Sostenibilità dei piatti di Pellegrino Artusi nel Calatino, tra domanda offerta e punto di equilibrio.

SNODO N. 3: La gastronomia nella poesia

Discipline coinvolte

- ITALIANO: G. D'Annunzio: La celestiale frittata, da Cento e cento e cento e cento pagine del libro segreto di Gabriele D'annunzio tentato di morire.
IL Verso è tutto, da Il piacere
- STORIA: La Prima Guerra Mondiale

L'impresa di Fiume

Il Fascismo e le leggi razziali

- CUCINA: La classificazione delle uova; L'utilizzo dell'uovo in cucina, nell'arte bianca e nella pasticceria
- SALA: I cocktail
- ALIMENTAZIONE: L'uovo e il rischio di salmonellosi: le malattie trasmesse dagli alimenti
- INGLESE: The Mediterranean Diet Pyramid
- MATEMATICA: Apporto delle proteine durante le fasi dell'età evolutiva

SNODO N. 4: “IL GUSTO DELLA LETTERATURA”

Discipline coinvolte

- ITALIANO: L. Pirandello: Io e l'ombra mia, da Il Fu Mattia Pascal
- STORIA: Biennio rosso. Il fascismo
- CUCINA: I prodotti “gluten free”; La celiachia; I marchi di qualità
- SALA: Vini passiti siciliani
- ALIMENTAZIONE: Le allergie alimentari; La manipolazione degli alimenti senza allergeni
- INGLESE: The Eatwell Guide+ Food Pyramid
- MATEMATICA: Micronutrienti durante la crescita: tabella comparativa nutrizionale della frutta

SNODO N. 5: “LA GRANDE GUERRA E IL CIBO”

Discipline coinvolte

- ITALIANO: G. Ungaretti: Veglia; Soldati; Fratelli, da L'allegria
- STORIA: La Prima Guerra Mondiale
- CUCINA: Le diete speciali; La storia del cioccolato: l'uso in cucina e in pasticceria
- SALA: La vinificazione
- ALIMENTAZIONE: Linee Guida per una sana alimentazione
- INGLESE: Food Waste Reduction
- MATEMATICA: Tabelle comparative nutrizionali della “cucina povera”

9. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

DECRETO 24 maggio 2018, n. 92. Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107.

9.1 SCHEDE INFORMATIVE SULLE SINGOLE DISCIPLINE

DOCENTE	Prof.ssa ROSALIA MARCHINGIGLIO
DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA + EDUCAZIONE CIVICA
COMPETENZE RAGGIUNTE	UDA 0 - Accoglienza, raccordo e orientamento Prodotte testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Utilizzare e produrre testi multimediali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative in vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali. Competenze orientative specifiche Saper analizzare le proprie risorse in termini di interessi e attitudini, di saperi e competenze. Saper esaminare le opportunità e le risorse a disposizione, ma anche vincoli e condizionamenti che regolano la società e il mondo del lavoro. Mettere in relazione opportunità e vincoli in modo da trarne indicazioni per scegliere. Assumere decisioni e perseguire gli obiettivi. Progettare il proprio futuro e declinarne lo sviluppo. Monitorare e valutare le azioni realizzate e lo sviluppo del progetto. Competenza di previsione Comprendere e valutare molteplici futuri possibili, probabili, desiderabili. Creare le proprie visioni per il futuro. Applicare il principio di precauzione. Saper comprendere le conseguenze delle azioni e di gestire i rischi e i cambiamenti. UDA 1 - La scrittura. Il testo argomentativo, il testo espositivo - argomentativo, analisi del testo narrativo e poetico Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Utilizzare e produrre testi multimediali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative in vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali. UDA 2 - Dal Positivismo alle Avanguardie storiche UDA 3 - Tra le due guerre UDA 4 - Il secondo Novecento Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Utilizzare e produrre testi multimediali. Utilizzare il patrimonio

	lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo esigenze comunicative in vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva interculturale sia al fine della mobilità di studio e di lavoro. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali.
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	UDA 0 - Accoglienza, raccordo e orientamento IL CONCETTO DI FUTURO E LE VISIONI DI FUTURO: Approfondimento, ricerca e documentazione. UDA 1 - La scrittura. Il testo argomentativo e il testo espositivo-argomentativo; il testo narrativo e poetico (Tipologia A, B, C). UDA 2 - Dal Positivismo alle Avanguardie storiche Quadro storico-politico, economico e sociale, culturale e letterario. Positivismo, Verismo, Decadentismo e Avanguardie storiche. - Giovanni Verga: la vita e le opere, il pensiero e la poetica. Da Novelle rusticane: "La roba"; "Pane nero"; Da Vita dei campi: "La lupa"; "L'amante di Gramigna-Prefazione"; da I Malavoglia: "La famiglia Malavoglia"; "L'arrivo e l'addio di 'Ntoni"; da Mastro-Don Gesualdo: "La morte di Gesualdo". - Giovanni Pascoli: la vita e le opere, il pensiero e la poetica. Da Myricae: "Novembre", "X agosto", "Temporale" "il Lampo"; dai Canti di Castelvecchio: "La mia sera"; "La tovaglia"; "Il gelsomino notturno". - Gabriele D'Annunzio: la vita e le opere, il pensiero e la poetica. Da Il piacere: "Il verso è tutto". - Filippo Tommaso Marinetti: la vita e le opere; il pensiero e la poetica. Da Zang tumb tumb: "Il bombardamento di Adrianopoli". - <u>Approfondimenti</u>: www.raipaly.it La Belle époque, Avanguardie, e Futurismo; www.raipaly.it: I grandi della letteratura italiana; M. Paolini in Ausmerzen, Vite indegne di essere vissute. UDA 3 - Tra le due guerre - Luigi Pirandello - la vita e le opere, il pensiero e la poetica. Da Il fu Mattia Pascal: "Io e l'ombra mia"; da Novelle per un anno: "La patente", "Il treno ha fischiato". - Giuseppe Ungaretti- la vita e le opere, il pensiero e la poetica. Da Allegria: "Veglia"; "Soldati"; "Fratelli". - Salvatore Quasimodo - la vita e le opere, il pensiero e la poetica. Da Giorno dopo giorno: "Alle fronde dei salici" "Uomo del mio tempo"; da Acque e terre: "Ed è subito sera". - Eugenio Montale - la vita e le opere, il pensiero e la poetica. Da Ossi di Seppia: "Non chiederci la parola"; "Meriggiare pallido e assorto". <u>Approfondimenti</u>: www.raipaly.it I grandi della letteratura italiana.

	UDA 4 - Il Secondo Novecento Quadro storico - politico, economico e sociale, culturale e letterario. Cultura e Letteratura del Secondo Novecento in Italia: Neorealismo, Neoavanguardia e Postmodernismo -Italo Calvino: la vita e le opere; il pensiero e l'ideologia Da Il barone rampante: "Cosimo sugli alberi", cap. XIII - P.P. Pasolini: la vita e le opere, il pensiero e la poetica. Da Le ceneri di Gramsci "il pianto delle scavatrice". - U. Eco da Il nome della rosa: "L' arrivo all'abbazia". - Approfondimento: www.raiplay.it I grandi della letteratura italiana. P. P. Pasolini, Accattone. UDA DIDATTICA ORIENTATIVA Incontro con il mondo del lavoro Approfondimento, ricerca e documentazione sul 25 Aprile 1945; 02 Giugno 1946 I Maggio. Storia del Sindacato in Italia e Statuto dei lavoratori UDA INTERDISCIPLINARE - Titolo: Enogastronomia, Lingua e Letteratura. Un percorso linguistico-letterario ed enogastronomico attraverso Pellegrino Artusi e i grandi autori della letteratura del '900. Ricette d'autore. Pellegrino Artusi: la scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. XI capitolo de "I Malavoglia" di G. Verga. La cucina futurista di F.T. Marinetti; "La celestiale frittata" di G. D'Annunzio; IV capitolo de "Il fu Mattia Pascal" di L. Pirandello <u>Approfondimento</u>: Buon compleanno a Pellegrino Artusi di M. Montanari. EDUCAZIONE CIVICA – Titolo "Pace, giustizia e istituzioni solide. Parità di genere" Costituzione italiana artt. 1, 5, 11; Agenda 2030: Obiettivo 16, Obiettivo 5. Lavoro interdisciplinare.
ABILITA'	UDA 1 - La scrittura. Il testo argomentativo e il testo espositivo-argomentativo; il testo narrativo e poetico (Tipologia A, B, C). Sapere produrre testi scritti a seconda degli scopi e dei destinatari; Svolgere progetti tematici e produrre testi adeguati sulla base di un progetto stabilito; Saper scrivere sintesi di testi letti e ascoltati; Variare opportunamente i registri formali e impersonali in base alla situazione comunicativa e agli interlocutori; Imparare ad apprezzare la lingua come strumento attraverso il quale è possibile esprimere stati d'animo e rielaborare esperienze; Comprendere in maniera autonoma il significato di testi scritti, riconoscendone la funzione, e individuandone le idee essenziali in ordine al tema, allo scopo, al destinatario; Dimostrare di sapere utilizzare gli strumenti adeguati per l'analisi del problema sottoposto; Essere in grado di interpretare ciò che è stato scritto da altri; Attraverso il bagaglio culturale che si possiede, dimostrare di essere capaci di discutere su riflessioni altrui e di elaborarne di proprie; Raggiungere buone capacità critiche, anche attraverso l'esercizio della

lettura e dell'ascolto; Essere in grado di elaborare un testo (saggio breve e tema) che abbia: unità, completezza, coerenza e coesione, e di saperlo elaborare in maniera creativa, libera, e personale.

UDA 2 - DAL POSITIVISMO ALLE AVANGUARDIE STORICHE

Individuare le relazioni tra l'atmosfera culturale dell'epoca, i mutamenti sociali e la produzione letteraria; saper analizzare testi narrativi e poetici; contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere; comprendere l'intreccio narrativo tra la biografia dell'autore, le fasi della sua poetica e la stesura delle sue opere; orientarsi nel contesto storico, culturale, economico e sociale della seconda metà dell'Ottocento alla Belle Époque; conoscere idee e le filosofie emergenti dell'epoca; comprendere l'intreccio narrativo tra l'atmosfera culturale e la produzione letteraria, e tra la biografia dell'autore, le fasi della sua poetica e la stesura delle sue opere; Sapere cogliere dalla biografia, dalle opere più importanti, dal pensiero e dalla poetica la novità e la centralità di Verga, Pascoli, di D'Annunzio e delle Avanguardie nel panorama letterario del loro tempo; Sapere inserire le tematiche di un testo in un contesto multidisciplinare.

UDA 3 - TRA LE DUE GUERRE

Riconoscere gli apporti dell'Avanguardia alla cultura europea; Contestualizzare storicamente un autore e le sue opere; Riconoscere gli apporti dell'esperienza delle due guerre nella poetica degli autori; Ricavare dai testi l'ideologia e i principi di poetica di un autore; Individuare le tematiche centrali dell'opera di Pirandello; Individuare le persistenze o le variazioni tematiche e formali nelle opere di Ungaretti, Quasimodo e Montale; Orientarsi nel contesto storico, culturale, economico e sociale tra le due guerre; Conoscere le idee e le filosofie emergenti dell'epoca; Comprendere l'influenza dello scontro politico nel mondo letterario e artistico; Conoscere l'intreccio tra l'atmosfera culturale e la produzione letteraria; Comprendere il ruolo degli intellettuali; Comprendere l'intreccio tra la biografia dell'autore, le fasi della sua poetica e la stesura delle sue opere; Sapere inserire le tematiche di un testo in un contesto multidisciplinare.

UDA 4 - IL SECONDO NOVECENTO

Individuare le relazioni tra storia, pensiero e letteratura; Contestualizzare un autore e un testo; Ricavare dai testi le idee e i principi di poetica degli autori; Riconoscere i caratteri specifici dell'immaginario delle varie culture e il loro valore universale; Orientarsi nel contesto storico, culturale, economico e sociale del Secondo Novecento; Conoscere le conseguenze politiche, economiche e sociali della guerra; Conoscere le riflessioni culturali sulla tecnica, la guerra e i totalitarismi; Conoscere la cultura dell'impegno politico e sociale; Conoscere le idee e le filosofie emergenti dell'epoca; Conoscere le principali poetiche del dopoguerra, la Neoavanguardia e il Postmodernismo; Conoscere i caratteri generali e gli esponenti più significativi della letteratura del secondo dopoguerra; Conoscere l'intreccio tra l'atmosfera culturale e la produzione letteraria; Sapere ricostruire l'evoluzione nel tempo dei generi letterari; Sapere rapportare le forme letterarie al loro contesto storico-culturale; Ricavare dai testi

	l'ideologia e i principi di poetica di un autore; Comprendere il ruolo degli intellettuali; Sapere inserire le tematiche di un testo in un contesto multidisciplinare.
METODOLOGIE E STRUMENTI	Mediazione didattica: guidare l'apprendimento (presentazione dei nuclei tematici, coordinate spazio-temporali, esemplificazioni metodologiche di analisi testuali, eccetera); Ricostruzione delle conoscenze pregresse per mezzo di discussione guidata e attività di recupero e consolidamento; Lezioni frontali e dialogate, interattive, insegnamento per problemi, insegnamento per progetti, brainstorming, classe laboratorio (apprendimento cooperativo e collaborativo e peer tutoring). Rappresentazione grafica (disegni, concettualizzazioni e mappe concettuali). Libri di testo; Dizionario della lingua italiana; Tabelle, sintesi, schemi, mappe concettuali; Quotidiani nazionali e riviste specializzate; Internet; Piattaforma di G. Suite, e in particolare l'applicazione Classroom/ Stream/ Lavori del Corso/ Calendar/ Meet e e-mail. Tutto ciò che può essere funzionale e stimolante nei confronti dell'apprendimento.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione avverrà in modo formale e informale tenendo conto dei seguenti indicatori: Livelli di partenza; Obiettivi formativi; Metodo di lavoro; Motivazione ad apprendere; Partecipazione, impegno, capacità cooperativa, risoluzione dei problemi, autonomia, responsabilità; Comportamento; Frequenza e puntualità; Uso e rispetto del corredo scolastico, delle strutture e degli ambienti; Progressione del livello di maturazione personale rispetto al livello di partenza. Ogni studente, inoltre, esprimerà un'autovalutazione del proprio lavoro e di quello del suo gruppo, in termini di percezione in merito al lavoro svolto.

DOCENTE	Prof.ssa ROSALIA MARCHINGIGLIO
DISCIPLINA	STORIA + EDUCAZIONE CIVICA
COMPETENZE RAGGIUNTE	UDA 1 - L'Europa dei Nazionalismi. 1900-1915 UDA 2 - L'Europa dei totalitarismi e la seconda guerra mondiale UDA 3 - Il crollo dell'Europa UDA 4 - Il mondo diviso in due blocchi e l'epoca multipolare Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Imparare competenze personali, sociali e capacità di imparare a imparare. Competenza in materia di cittadinanza. Competenza imprenditoriale. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	UDA 0 - Quadro storico nel quale è nata la costituzione italiana e i suoi principi fondamentali. Dall'Unità d'Italia alla crisi di fine secolo (ripasso). - I problemi dell'Italia postunitaria; - La seconda rivoluzione industriale; - La Belle Époque e la società di massa. UDA 1 - L'Europa dei Nazionalismi (1900-1915) - L' Italia industrializzata e imperialista - L' Europa verso la grande guerra - La Prima guerra mondiale - Una pace instabile UDA 2 - L'Europa dei totalitarismi - La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin - Mussolini" inventore" del fascismo - 1929.la prima crisi globale - Il Nazismo UDA 3 - Il crollo dell'Europa - La seconda guerra mondiale - La "guerra parallela" dell'Italia - Il quadro internazionale del secondo dopoguerra

	<u>Approfondimento</u>: l'Alimentazione tra le due guerre UDA 4 - Il mondo diviso in due blocchi e l'epoca multipolare - La guerra fredda - La decolonizzazione - Il crollo del comunismo - L'Italia repubblicana Educazione civica - Titolo: Pace, giustizia e istituzioni solide: Parità di genere Costituzione italiana: art.1, art.3, art.5, art.11 Agenda 2030: Obiettivo 5, 16 Competenze raggiunte Agenda 2030: Obiettivo 5 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali; Capacità di relazioni interpersonali. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Agenda 2030: Obiettivo 16 Competenze raggiunte Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
ABILITA'	UDA 1 - L'Europa dei Nazionalismi. 1900 -1915 Illustrare i principali tratti comuni al fenomeno della Belle époque e dell'Imperialismo; Inquadrare nel contesto storico europeo la situazione del nascente Stato italiano; Analizzare le cause, gli esiti e le conseguenze politiche, sociali ed economiche della Grande guerra; Conoscere e saper fare linee del tempo e mappe concettuali; Conoscere le tappe principali della storia dell'uomo; Saper spiegare i seguenti concetti: colonialismo, imperialismo, guerra di massa, eurocentrismo, autodeterminazione dei popoli; Conoscere la situazione geo-storica e sociale dell'Europa e dell'Italia di fine Ottocento, inizi Novecento; Conoscere le cause che hanno portato allo scoppio della prima guerra mondiale. UDA 2 - L'Europa dei totalitarismi e la seconda guerra mondiale Illustrare le ideologie, le dinamiche e gli eventi che hanno portato alla rivoluzione russa del 1917 e al crollo del regime zarista; Saper individuare le componenti razziste dei regimi totalitari; Saper riconoscere i tratti strutturali tipici di un regime totalitario. UDA 3 - Il crollo dell'Europa Identificare il processo che ha portato allo scoppio della seconda guerra mondiale; Analizzare i principali avvenimenti, gli esiti e le conseguenze della seconda guerra mondiale; Saper spiegare i seguenti concetti: totalitarismo, economia pianificata, antisemitismo, propaganda e guerra totale; Analizzare le caratteristiche politiche,

	istituzionali, sociali e culturali dell'Europa post-bellica. UDA 4 - Il mondo diviso in due blocchi e l'epoca multipolare Utilizzare in modo consapevole i seguenti concetti: guerra fredda, Welfare State, Comunismo, Anni di piombo; Ricostruire i fenomeni politici più importanti nei diversi blocchi geopolitici tra il 1945 e il 1989; Conoscere le varie fasi nell'equilibrio dell'assetto bipolare delineatosi dopo la seconda guerra mondiale, fino alla caduta del muro di Berlino; Conoscere i protagonisti e le tappe in cui si articola la storia dell'Italia durante la prima repubblica.
METODOLOGIE E STRUMENTI	Mediazione didattica: guidare l'apprendimento (presentazione dei nuclei tematici, coordinate spazio-temporali, esemplificazioni metodologiche di analisi testuali, eccetera); Ricostruzione delle conoscenze pregresse per mezzo di discussione guidata e attività di recupero e consolidamento; Lezioni frontali e dialogate, interattive, insegnamento per problemi, insegnamento per progetti, brainstorming, classe laboratorio (apprendimento cooperativo e collaborativo e peer tutoring); Rappresentazione grafica (concettualizzazioni e mappe concettuali). Libri di testo; Dizionario della lingua italiana; Tabelle, sintesi, schemi, mappe concettuali; Quotidiani nazionali e riviste specializzate; Internet; Piattaforma di G Suite, e in particolare l'applicazione Classroom/ Stream/ Lavori del Corso/ Calendar/ Meet e e-mail. Tutto ciò che può essere funzionale e stimolante nei confronti dell'apprendimento.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione avverrà in modo formale e informale tenendo conto dei seguenti indicatori: Livelli di partenza; Obiettivi formativi; Metodo di lavoro; Motivazione ad apprendere; Partecipazione, impegno, capacità cooperativa, risoluzione dei problemi, autonomia, responsabilità; Comportamento; Frequenza e puntualità; Uso e rispetto del corredo scolastico, delle strutture e degli ambienti; Progressione del livello di maturazione personale rispetto al livello di partenza. Ogni studente, inoltre, esprimerà un'autovalutazione del proprio lavoro e di quello del suo gruppo, in termini di percezione in merito al lavoro svolto.

DOCENTE	CARDACI PROSPERO
DISCIPLINA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA
COMPETENZE RAGGIUNTE	● Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. ● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. ● Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti. ● Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. ● Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. ● 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.
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	● UDA 0 Accoglienza, orientamento e raccordo. Didattica orientativa: Fase II: ricerca e documentazione sul concetto di futuro e sulle visioni di futuro. ● Gli alimenti e la qualità alimentare: la qualità dei prodotti (i significati del cibo, il concetto di genuinità e le frodi alimentari e alcuni esempi di frodi alimentari, gli strumenti per contrastare le frodi (l'etichettatura), l'offerta del mercato, i prodotti conservati, gli alimenti con obiettivi nutrizionali specifici, le tecniche di conservazione. gli alimenti dietetici, integrali, fortificati, light, i novel food, gli alimenti funzionali, alimenti biologici e OGM L'etichetta alimentare; I marchi di qualità (DOP, IGP, STG); I marchi di tutela Internazionali (Dolphin Safe, Friend of the Sea, Fairtrade) e Italiani (KM 0, PAT, DE.CO.); La tracciabilità e la rintracciabilità di filiera; La sicurezza alimentare (le istituzioni); ● Le uova, la classificazione, la freschezza e l'uso in cucina e nell'arte bianca e pasticceria. ● I metodi di cottura - Trasferimento del calore verso gli alimenti per convezione, conduzione e per irraggiamento; per convezione (bollire o lessare, a vapore, sbianchire, sbollentare, affogare, friggere), per conduzione (cottura alla piastra, rosolatura, cottura in padella, al salto, alla piastra); per irraggiamento (arrostiture, allo spiedo, al forno). Le cotture miste (brasatura, stufatura e glassatura) ● La Dieta Mediterranea: Lo studio, l'area geografica, i prodotti simbolici della dieta mediterranea. ● I menù della ristorazione commerciale: l'aspetto gastronomico (l'evoluzione dei menu, le portate, gli antipasti, i primi piatti, i secondi piatti, le uova, il pesce, la carne, i contorni, i formaggi, i dessert); i tipi di menu, le funzioni del menù. L'aspetto nutrizionale del menu: l'equilibrio nutrizionale del menu; le intolleranze alimentari (intolleranze al lattosio, al glutine e come evitare le contaminazioni di glutine). ● I prodotti "gluten free" – la celiachia. ● La panificazione; gli stili di pasticceria.

	• Tecniche di catering e banqueting. • Gli stili gastronomici e le diete speciali • Il riso: qualità, classificazione e utilizzo in cucina. • La storia del cioccolato, l'uso in cucina e in pasticceria. • UDA Interdisciplinare: assegnazione per la ricerca delle ricette sul percorso linguistico-letterario ed enogastronomico attraverso Pellegrino Artusi e i grandi autori della Letteratura italiana del '900. Esercitazioni pratiche di laboratorio: Menù 1 – Cucina regionale piemontese: Paniscia; Brasato al barolo; Bonet, pane ai pomodori secchi. Menù 2 – Cucina regionale ligure: Pansotti con tocco di noci; Coniglio alla sanremese; Pandolce; Pane alle olive taggiasche. Menù 3 – Cucina regionale lombarda: Bresaola al limone; Risotto alla milanese; Ossobuchi alla milanese; Torta sbrisolona; Panini integrali. Menù 4 – Cucina regionale Trentino-Alto Adige: Knödel/Canederli; Medaglioni di manzo con salsa e mirtilli rossi; Apfelkiechl/Frittelle di mele con salsa alla vaniglia e salsa di mirtilli; Pane di semola. Menù 5 – Cucina regionale Emilia-Romagna: Piadina Romagnola; Lasagne alla bolognese; Petti di tacchino alla bolognese; Pane di semola. Menù 6 – Torta Paradiso; Torta alle mandorle e arance; Muffin alla nutella; French toast alla nutella. Menù 7 - Preparazione delle chiacchiere e delle cassatelle siciliane. Menù 8 - Cucina regionale del Lazio: Spaghetti cacio e pepe; Abbacchio scottadito; Carciofi alla romana; Pane alle olive nere; Frappe. Menù 9 - Torta Cannolo; Bigné con crema mascarpone; Pesche dolci all'alchermes con crema al cioccolato. Menù 10 - Cucina siciliana: Arancini; Maccheroncini alla "Janzaria"; Insalata di arance, finocchio dolce, cipolletta o cipolla rossa e olive nere; Panini alle olive nere. Didattica orientativa: Incontro con il mondo del lavoro. Accoglienza orientamento e raccordo. Pace, giustizia, istituzioni solide e parità di genere (Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro). Didattica orientativa (Visita studio progetto Agree CAP verso la transizione Agroecologica) presso la città di Noto con visite alle aziende Vitivinicola "Mazzei" c/da Zisola; Cooperativa Agricola "Si può fare" c/da Zisola e al Palazzo Ducezio, sala Gagliardi.
ABILITA'	• Realizzare piatti con prodotti del territorio. • Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. • Progettare menu per tipologia di eventi o esigenze nutrizionali specifiche. • Simulare eventi di catering e banqueting. • Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. • Riconoscere i marchi di tutela e le certificazioni. • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. • Utilizzare lessico e fraseologia di settore.
METODOLOGIE E STRUMENTI	Metodologie: • Lezione frontale; • Lezione partecipata; • Dibattito guidato; • Didattica breve;

	● Ricerche lessicali; ● Lavoro di gruppo; ● Interventi individualizzati; ● Ricerche e approfondimenti anche di natura interdisciplinare; ● Esercitazioni pratiche di laboratorio; ● Visite aziendali. Strumenti: ● Libro di testo; ● PC; ● Digital Board ● Google class-room con Power-Point; ● Laboratorio di cucina; ● Ricettari di cucina.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione avverrà in modo formale e informale, tenendo conto dei seguenti indicatori: livelli di partenza, obiettivi formativi, metodo di lavoro, motivazione ad apprendere, partecipazione, impegno, capacità cooperativa, risoluzione di problemi, autonomia, responsabilità, comportamento, frequenza e puntualità, uso e rispetto del corredo scolastico, delle strutture e degli ambienti, progressione del livello di maturazione personale rispetto al livello di partenza, partecipazione alle attività formative proposte dalla scuola.

DOCENTE	PROF. BRUNO GIOVANNI ANTONINO
DISCIPLINA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA
COMPETENZE RAGGIUNTE	Alla fine del percorso i ragazzi sono in grado di utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione e organizzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione e abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Valorizzando il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	La valorizzazione dei prodotti tipici. I marchi di tutela Vari servizi particolari. Buffet, banquetin e catering. La produzione vitivinicola La vite, l'uva, la fermentazione alcolica e la vinificazione. La conservazione e l'etichetta del vino La normativa del settore vitivinicolo I vini passiti, aromatizzati e liguorosi . Lo spumante il metodo classico e il metodo charmat. La produzione dei distillati. Classificazione, metodi e modalità di servizio dei distillati. I liquori e le creme liquore. I cocktail e le attrezzature. Tecniche di miscelazione e tecniche di decorazione. La realizzazione di bevande miscelate.
ABILITA'	Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche Servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati, liquori. Utilizzare il lessico e fraseologia di settore in lingua straniera. Conoscenza della bevanda alcolica ed analcolica e della modalità di servizio Tecniche di base nella preparazione bar Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione Utilizzare il lessico e fraseologia di settore in lingua straniera. Conoscenze di base inerenti all'enologia Regole relative al servizio del vino a tavola Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana Individuare la produzione enoica nazionale. Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali Utilizzare il lessico e fraseologia di settore in lingua straniera. Affinare le tecniche di comunicazione per la buona riuscita del servizio e migliorare il coordinamento con i colleghi Riconoscere le diversità di atteggiamento della clientela per interagire in modo professionale Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera Distinguere le etichette Riconoscere i marchi di qualità

METODOLOGIE E STRUMENTI	Mediazione didattica: guidare l'apprendimento (presentazione dei nuclei tematici, coordinate spazio-temporali, esemplificazioni metodologiche di analisi testuali, eccetera); Ricostruzione delle conoscenze pregresse per mezzo di discussione guidata e attività di recupero e consolidamento; Lezioni frontali e dialogate, interattive, insegnamento per problemi, insegnamento per progetti, brainstorming, classe laboratorio (apprendimento cooperativo e collaborativo); Rappresentazione grafica (concettualizzazioni e mappe concettuali). Libri di testo; Dizionario della lingua italiana; Tabelle, sintesi, schemi, mappe concettuali; Tutto ciò che può essere funzionale e stimolante nei confronti dell'apprendimento.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione avverrà in modo formale e informale tenendo conto dei seguenti indicatori: Livelli di partenza; Obiettivi formativi; Metodo di lavoro; Motivazione ad apprendere; Partecipazione, impegno, capacità cooperativa, risoluzione dei problemi, autonomia, responsabilità; Comportamento; Frequenza e puntualità; Uso e rispetto del corredo scolastico, delle strutture e degli ambienti; Progressione del livello di maturazione personale rispetto al livello di partenza

DOCENTE	PAPPALARDO CARMELA
DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
COMPETENZE RAGGIUNTE	- Saper controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale - Saper adeguare la produzione e la vendita dei servizi alle richieste di mercato e della clientela - Saper correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali - Saper applicare le normative in materia di igiene e sicurezza degli alimenti - Saper riconoscere le certificazioni alimentari
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	UDA 1: SICUREZZA ALIMENTARE E TUTELA DEI CONSUMATORI - La filiera agroalimentare - Il sistema HACCP - La contaminazione biologica degli alimenti - La contaminazione fisica-chimica degli alimenti UDA 2: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI - La conservazione degli alimenti - La cottura degli alimenti - I nuovi prodotti alimentari UDA 3: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE - L'alimentazione delle diverse fasi della vita - Diete e stili alimentari - La ristorazione collettiva UDA 4: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE - L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari - L'alimentazione nelle malattie metaboliche - Allergie e intolleranze alimentari - Alimentazione e tumori UDA INTERDISCIPLINARE: <i>Un percorso linguistico-letterario ed enogastronomico attraverso Pellegrino Artusi e i grandi autori della letteratura del '900. Ricette d'autore.</i> -valutazione dell'aspetto nutrizionale di alcune ricette in funzione alle "linee guida per una sana alimentazione".
ABILITA'	- Descrivere le possibili cause delle varie forme di contaminazione alimentare, le relative conseguenze sulla salute umana e i principali accorgimenti di prevenzione. - Illustrare le principali caratteristiche degli agenti biologici responsabili di malattie a trasmissione alimentare. - Descrivere alcune tra le più comuni tossinfezioni e parassitosi. - Prevenire/gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
METODOLOGIE E	- Individuare il metodo adatto di conservazione tenendo conto

STRUMENTI	della natura dell'alimento. - Illustrare le caratteristiche del sistema HACCP. - Identificare e gestire i CCP in una fase produttiva. - Descrivere le caratteristiche degli additivi e classificarli in base alla loro funzione. - Individuare gli additivi alimentari dalla lettura dell'etichetta - Distinguere un additivo da un coadiuvante alimentare. - Distinguere le certificazioni obbligatorie UE da quelle volontarie. - Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto. - Distinguere le frodi commerciali da quelle sanitarie. - Illustrare l'importanza della formazione del personale delle attività ristorative nella prevenzione dei rischi associati alle allergie e intolleranze. - Evidenziare il ruolo dell'alimentazione come parte integrante della cultura della salute. - Descrivere le caratteristiche di diete equilibrate nelle diverse età. - Descrivere l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata riveste nella prevenzione delle malattie. - Descrivere le caratteristiche delle varie tipologie dietetiche, individuandone analogie e differenze. - Illustrare i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea - Valutare i rischi associati alle diete estreme. - Descrivere le tipologie più comuni di ristorazione collettiva. - Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e adatti al contesto territoriale e culturale.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione è stata effettuata in modo formale e informale tenendo conto dei seguenti indicatori: livelli di partenza; obiettivi formativi; metodo di lavoro; motivazione ad apprendere; partecipazione, impegno, capacità cooperativa, risoluzione dei problemi, autonomia, responsabilità; comportamento; frequenza e puntualità; uso e rispetto del corredo scolastico, delle strutture e degli ambienti; progressione del livello di maturazione personale rispetto al livello di partenza.

DOCENTE	PROF.SSA MARIAGRAZIA COCO
DISCIPLINA	INGLESE
COMPETENZE RAGGIUNTE	ING C04 > Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) ING C05 > redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali ING C06 > individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento ING C07 > 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 ING C08 > valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	<u>MEALS AND MENUS</u> • Daily meals. Breakfast. Brunch, lunch, dinner &... afternoon tea! • Menu basics • Types of menus • Special menus <u>THE ART OF PASTRY</u> • The job of the pastry chef. • Bread making • Tools and equipment for pastry making • Base ingredients : Sugars. Flour. Eggs. Milk. Fats. Raising agents. • Pastry types and tips <u>FOOD AND HEALTH</u> • The Eatwell Guide (UK) • Food groups • Nutrients • MyPlate • The Food Pyramid • The Mediterranean Diet Pyramid. A real lifestyle • Alternative & special diets • Special diets for food allergies and intolerances • Celiac disease

	<u>THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY</u> • Definition of “sustainability” • “Hunger” according to FAO • Two institutions fighting hunger: FAO and WFP • Food waste reduction <u>UDA INTERDISCIPLINARE: Enogastronomia, Lingua e Letteratura.</u> <u>Un percorso linguistico-letterario ed enogastronomico attraverso Pellegrino Artusi e i grandi autori della Letteratura italiana del ‘900</u> • Artusi’s life and masterpiece • Artusi’s festival <u>UDA EDUCAZIONE CIVICA: Pace, giustizia, istituzioni solide e parità di genere</u> • Film: Hidden Figures • Themes, main topics and focus on the main characters (Mary, Katherine and Dorothy) <u>DIDATTICA ORIENTATIVA:</u> • An application letter
ABILITA’	• Utilizzare la lingua straniera, nell’ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. • Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.
METODOLOGIE E STRUMENTI	• Mediazione didattica: guidare l’apprendimento (presentazione dei nuclei tematici, coordinate spazio-temporali, esemplificazioni metodologiche di analisi testuali, eccetera); • Ricostruzione delle conoscenze pregresse per mezzo di discussione guidata e attività di recupero e consolidamento; • Lezioni frontali e dialogate, interattive, fenomeniche, insegnamento per problemi, insegnamento per progetti, brainstorming, role playing; classe laboratorio (apprendimento cooperativo e collaborativo e peer tutoring); Rappresentazione grafica (concettualizzazioni e mappe concettuali). • Libro di testo <i>Flavours</i>; Carte geografiche, mentali, atlanti geografici; Internet; Rai Play; Iconografia e immagini; Tabelle, sintesi, schemi, mappe concettuali; Dizionario della lingua inglese; Quotidiani e riviste; Piattaforma di G Suite, e in particolare l’applicazione Classroom/ Stream/ Lavori del Corso/ Calendar/ Meet e e-mail. • Tutto ciò che può essere funzionale e stimolante nei confronti dell’apprendimento.

CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione è stata effettuata in modo formale, informale e autentico, tenendo conto dei seguenti indicatori: Griglie di valutazione di dipartimento, Livelli di partenza; Competenze e obiettivi educativi, formativi e orientativi; Metodo di lavoro; Motivazione ad apprendere; Partecipazione, impegno, capacità cooperativa, risoluzione dei problemi, autonomia, responsabilità; Comportamento; Frequenza e puntualità; Uso e rispetto del corredo scolastico, delle strutture e degli ambienti; Progressione del livello di maturazione personale rispetto al livello di partenza. Ogni studente, inoltre, esprimerà un'autovalutazione del proprio lavoro e di quello del suo gruppo, in termini di percezione in merito al lavoro svolto.

DOCENTE	Sebastiana Maria Crapanzano Maugeri
DISCIPLINA	Lingua Francese
COMPETENZE RAGGIUNTE	- Saper descrivere ambienti sociali e culturali e saper argomentare - Saper esprimere sensazioni, impressioni e sentimenti di ogni tipo - Saper parlare di qualcuno giustificando quanto si esprime - Saper esporre, introdurre e giustificare il proprio punto di vista o opinione
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	• MODULE 7: DU BLANC OU DU ROUGE? Le vin, une richesse culturelle pag. 212 Un art sensoriel: la dégustation pag. 213 À chaque vin son identité pag. 217 Le premier producteur de vin au monde...la France pag. 222 Des vins exportés dans le monde entier: les zones viticoles italiennes pag. 223 Grammaire: Aggettivi e pronomi dimostrativi I gallicismi • MODULE 8: BIEN-ÊTRE ET QUALITÉ Manger un peu de tout c'est bien manger pag. 238 La pyramide alimentaire pag. 239 Le régime crétois pag. 242 Le bien-être en cinq couleurs pag. 243 Les certifications de qualités en France et en Italie pag. 247 Grammaire: I verbi regolari e irregolari La forma negativa • MODULE 9: SANTÉ ET SECURITÉ ALIMENTAIRE On ne veut pas d'aliments altérés pag. 262 Attention, intoxication! Pag. 266 Manger prudemment: les allergies pag. 267 Manger différemment : les intolérances pag. 269 • Grammaire: Nozioni generali di fonetica -Ripasso di alcune forme verbali quali presente, imperfetto e futuro -Il nome (maschile, femminile, singolare e plurale) -Gli articoli (determinativi ed indeterminativi) -Gli aggettivi qualificativi (formazione del femminile, formazione del plurale) -I pronomi relativi (forme semplici e composte) -Gli aggettivi ed i pronomi interrogativi -Il superlativo relativo (superlativo di qualità, di quantità) -Il comparativo (comparativo di qualità, di quantità) -Il comparativo (comparativo di maggioranza, di minoranza e di uguaglianza) -Il condizionale -Il futuro -I gallicismi -La forma interrogativa -Gli aggettivi e i pronomi possessivi

	<u>UDA INTERDISCIPLINARE: Enogastronomia, Lingua e Letteratura.</u> <u>Un percorso linguistico-letterario ed enogastronomico attraverso Pellegrino Artusi e i grandi autori della Letteratura italiana del '900</u> • À table avec Pellegrino Artusi • Pellegrino Artusi et l'unification de l'Italie à table <u>UDA EDUCAZIONE CIVICA: Pace, giustizia, istituzioni solide e parità di genere</u> • Qu'est-ce que la mixité et la parité des genres? • Parité et égalité entre femmes et hommes <u>DIDATTICA ORIENTATIVA:</u> <u>Incontro con il mondo del lavoro. Accoglienza, orientamento e raccordo. Pace, giustizia, istituzioni solide e parità di genere</u> • La lettre de présentation
ABILITA'	-Partecipare a conversazioni e interagire nella discussione in maniera adeguata al contesto. -Comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti di tipo personale, sociale e culturale. -Produrre testi semplici per riferire fatti e descrivere situazioni di vario tipo. -Riassumere informazioni prese da fonti diverse. -Esprimere allo scritto e all'orale le proprie opinioni personali su un soggetto sapendo giustificare le proprie argomentazioni.
METODOLOGIE E STRUMENTI	Gli obiettivi fissati nella programmazione iniziale, in termini di conoscenze ed abilità, sono stati in linea di massima raggiunti. L'insegnamento-apprendimento è stato mirato alla terminologia propria dell'indirizzo di studio pur non trascurando la funzione comunicativa grammaticale indispensabile al raggiungimento degli obiettivi pianificati nella programmazione di inizio anno scolastico. Libro di adozione: "Passion restauration" Zanotti/Paour Ediz. San Marco Sono stati inoltre utilizzati appunti personali, CD in dotazione al libro di testo, fotocopie, dizionario, materiale autentico, LIM, sussidi audiovisivi. Classroom G. Suite per ricevere e inviare lavori assegnati. E' stato attivato il corso Francese 5 A Cucina su Classroom Gsuite per avere uno strumento di confronto diretto.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Per la valutazione si è tenuto conto delle capacità espositive (uso del linguaggio come strumento di comunicazione), del possesso del lessico e dei contenuti linguistici, dell'interesse e della partecipazione, del progresso rispetto al livello di partenza. Per la valutazione delle abilità scritte si è fatto riferimento alla correttezza (rispetto alle regole ortografiche e morfo-sintattiche) e all'adeguatezza (capacità di usare la L2 tenendo conto del destinatario e delle funzioni). E' stata sviluppata una lezione partecipata con ripetizioni di argomenti in lingua e comprensione di testi con domande V/F, a scelta multipla o a risposta aperta.

DOCENTE	SORTINO STEFANIA
DISCIPLINA	MATEMATICA
COMPETENZE RAGGIUNTE	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Utilizzare le tecniche le procedure del calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica. Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. Competenza matematica e di base in scienza e tecnologia. Imparare ad imparare. Competenza digitale.
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	UDA. 00: Accoglienza, Orientamento e Raccordo. UDA 01 Le Funzioni: Definizioni e proprietà delle funzioni, grafico probabile. UDA: 02 Limiti e Derivate: Definizione intuitiva di Limite e Derivate delle funzioni elementari. Calcolo di semplici limiti immediati; calcolo di semplici limiti con forme indeterminate. Derivate fondamentali di semplici funzioni polinomiali e fratte; Funzioni crescenti, decrescenti e punti di minimo e massimo relativo. UDA: 3 Studio di semplici funzioni algebriche razionali intere quadratica e fratta: dominio, intersezione con gli assi, limiti, asintoti, derivate. Grafico di funzione. Applicazioni economiche: domanda e offerta di un bene. UDA Interdisciplinare: Saper costruire un grafico con Excel da una tabella di dati.
ABILITA'	Riconoscere e classificare una funzione; Determinare il dominio di una funzione razionale intera e fratta; Determinare le eventuali intersezioni della curva grafico di una funzione con gli assi cartesiani; Interpretare graficamente il limite infinito in un punto (asintoto verticale); Interpretare graficamente il limite finito per x che tende all'infinito (asintoto orizzontale); Saper calcolare il limite di una funzione razionale intera e fratta; Saper calcolare la derivata prima di una funzione razionale intera e fratta; Saper determinare gli eventuali punti di minimo e massimo relativi, utilizzando le derivate; Saper tracciare il grafico di una funzione algebrica razionale intera e fratta (quadratiche). Applicazioni economiche: semplici funzioni lineare di domanda e offerta.
METODOLOGIE E STRUMENTI	L'insegnamento è avvenuto con metodo induttivo, con lezione frontale utilizzata come momento informativo, riepilogativo, di consolidamento e di sostegno, con esempi dettagliati e guidati, al fine di sviluppare negli

	alunni una fase di rielaborazione personale delle procedure per ogni contenuto trattato. Ciascun argomento è stato trattato e ripreso in più lezioni espositive, per favorire e consentire un apprendimento attivo e guidato con numerosi esempi e contro-esempi, in modo chiaro e semplice, per concetti e parole chiave, ponendo attenzione al linguaggio matematico. Libro di Testo: Bergamini Massimo -Trifone Anna – Barozzi Graziella Matematica in cucina, in sala, in albergo Zanichelli editore Materiali multimediali, calcolatrice tascabile, schede di esercizi e dispense in formato digitale, G-Suite.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione ha tenuto conto del livello di partenza, dei risultati raggiunti, dell'impegno, della motivazione, dell'interesse, dei progressi percepiti e della partecipazione dimostrata da ogni singolo alunno nei confronti dell'attività didattica nel corso dell'anno scolastico.

DOCENTE	Prof.ssa Masi Cona
DISCIPLINA	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva + Educazione civica
COMPETENZE RAGGIUNTE	Gli alunni alla fine dell'anno sono in grado di: -riconoscere le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che caratterizzano il fenomeno turistico in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali - applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi per la riservatezza dei dati personali, la sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, dell'ambiente e del territorio - applicare le norme nazionali e comunitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari - utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche - curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione - contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali ed ambientali, delle tipicità gastronomiche, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. Competenze EDUCAZIONE CIVICA: Saper agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Gli obiettivi prefissati in sede di programmazione sono stati raggiunti. La classe, relativamente al grado di comprensione ed alla capacità di applicazione, ha raggiunto nell'insieme un livello di preparazione discreto.
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	Modulo 1. IL SISTEMA TURISTICO E LE FONTI DEL DIRITTO Il fenomeno turistico. Nascita ed evoluzione del turismo in Italia PIL, bilancia turistica e organismi nazionali ed internazionali del Turismo - Le dinamiche del mercato turistico in Europa e nel mondo - Le fonti del diritto comunitario e internazionale - <i>Gli organi dello Stato: Parlamento, Governo, Presidente della Repubblica, Magistratura.</i> - La politica europea per il turismo - Breve storia dell'Unione europea. Le Istituzioni dell'Unione Europea - Modulo 2. LA LEGISLAZIONE TURISTICA - Le norme obbligatorie per l'impresa - La tutela della privacy - <i>Art.13-14-15-21 della Costituzione</i> - La sicurezza e salute sul luogo di lavoro - Art.32 della Costituzione - Il Codice del Turismo La disciplina dei contratti: il contratto ristorativo; il contratto di catering e banqueting; le norme da applicare ai contratti ristorativi; la tutela del cliente: il Codice del consumo Modulo 3. LA GESTIONE DELLA QUALITA'

	Il sistema di qualità; le certificazioni di qualità; i marchi e i presidi Slow Food Modulo 4. LE POLITICHE DI VENDITA NELLE IMPRESE TURISTICHE - Il Marketing: concetti generali - Le tecniche del Marketing. Il piano di marketing. Obiettivi e strategie. Ciclo di vita del prodotto Analisi SWOT – Marketing mix - Il controllo e la valutazione dei risultati - Modulo 5. LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE - La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il <i>business plan</i> EDUCAZIONE CIVICA Pace, giustizia, istituzioni solide e parità di genere. Gender pay gap: perché le donne guadagnano di meno? Disparità di genere: leggi; analisi statistiche sui divari retributivi di genere in Unione Europea.
ABILITA'	Gli alunni sono in grado di comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici. Distinguere le diverse fonti del diritto nazionale, comunitario ed internazionale. Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore. Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità. Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato. Inoltre, sono in grado di redigere un Business plan di un'impresa ricettiva a dati semplificati. Educazione civica Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici
METODOLOGIE E STRUMENTI	Gli argomenti del programma sono stati svolti facendo ricorso a diverse metodologie per sviluppare negli studenti abilità diverse in relazione alle specifiche competenze: la lezione frontale nei momenti introduttivi e di raccordo tra le diverse unità didattiche; lo studio dei casi, per sviluppare la capacità di costruzione di modelli evitando un apprendimento meccanicistico; la scoperta guidata e la discussione per sviluppare la creatività; problem-solving per sviluppare le capacità logiche; esercitazioni di gruppo allo scopo di consolidare le conoscenze acquisite. Libro di testo (Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica – De Luca Fantozzi – Dea Scuola), testi e riviste a carattere economico, articoli di attualità, mappe concettuali, schemi riassuntivi e dispense. LIM. Laboratorio di informatica. Libro di testo parte digitale, per quegli alunni che hanno potuto attivare il testo online, schede, materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati, documentari, YouTube, materiali didattico dal libro di testo e di altri libri. Piattaforme e canali di comunicazione: bacheca Argo del registro elettronico, e-mail istituzionale, classroom, WhatsApp e Google Meet
CRITERI DI VALUTAZIONE	Verifiche scritte (prove oggettive, questionari, relazioni, temi schede compilazioni di griglie o grafici, esercizi e problemi logico-

	matematici, esercizi di correzione guidata, ricostruzioni di itinerari di lavoro, compiti di realtà); verifiche orali (interrogazioni individuali e collettive, interventi personali); prove tecnico pratiche (esercitazioni).
--	--

DOCENTE	Salemi Francesco
DISCIPLINA	TECNICHE DI COMUNICAZIONE
COMPETENZE RAGGIUNTE	Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo. 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. Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio. Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	Il concetto di comunicazione: interpersonale e sociale Caratteristiche, scopi e funzioni della comunicazione umana Bisogni e comunicazione: la piramide di Maslow La teoria della comunicazione di Jakobson Le funzioni linguistiche I codici della comunicazione efficace Il canale - Il feedback Gli assiomi della comunicazione Il linguaggio paraverbale e non verbale corporeo La mimica - La gestualità - La prossemica Il linguaggio verbale persuasivo Le regole della comunicazione verbale persuasiva Le life skills - L'intelligenza emotiva - L'empatia - L'assertività Gli stili comunicativi L'ascolto attivo - Le barriere comunicative e la comunicazione riuscita L'interazione diretta con i clienti Il gruppo e le sue caratteristiche: bisogni, dinamiche, leadership, conflitti e la sua gestione Il team di lavoro - Il lavoro di squadra - La natura del team
ABILITA'	Acquisire padronanza dei meccanismi che regolano il processo di comunicazione Interpretare il ruolo dei vari attori nella relazione interpersonale, da diversi punti di vista Riconoscere sistemi e modelli della comunicazione interpersonale e di massa Saper attribuire intenzionalità, leggere e interpretare i segnali non verbali di una comunicazione

	Produrre comunicazioni interpersonali e sociali efficaci in termini di persuasione Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere servizi e prodotti turistici Individuare emozioni in sé e negli altri Considerare il proprio punto di vista e quello altrui Manifestare intenzioni, opinioni, interessi Riconoscere il proprio stile comunicativo Osservare le dinamiche dei gruppi Riconoscere gli stili di leadership Riconoscere stili costruttivi e distruttivi in un gruppo Riconoscere le situazioni positive in un gruppo di lavoro Osservare il lavoro di squadra secondo il suo buon funzionamento Identificare strategie di comunicazioni efficaci nel gruppo.
METODOLOGIE E STRUMENTI	Role playing; problem solving; peer tutoring; apprendimento imitativo (modeling); cooperative learning; apprendimento situato; costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; lezione dialogata e interattiva.
CRITERI DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE DI PROCESSO ● comprensione della domanda o del compito ● capacità di gestione e di ricerca delle informazioni ● interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza ● partecipazione al dibattito, nel gruppo o in classe intera ● risultati nelle prove intermedie formative ● collaborazione con i compagni ● espressione di opinioni pertinenti ● condivisione di riflessioni ● rispetto delle regole del dialogo. VALUTAZIONE DI PRODOTTO ● relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo ● consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza ● produzione elaborati (audio, video, ppt....) ● prove a domande aperte ● prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia ● prove pratiche.

DOCENTE	PROF. RANDAZZO SALVATORE
DISCIPLINA	ATTIVITÀ ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA
COMPETENZE RAGGIUNTE	Buone le competenze raggiunte nella capacità del dialogo e nelle comprensione degli argomenti proposti.
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	• Relazioni tra i Paesi produttori e i paesi consumatori • Impatto ambientale • La carta di Lampedusa • Argomenti di cultura generale
ABILITA'	Buone le abilità raggiunte
METODOLOGIE E STRUMENTI	Discussioni aperte, considerazioni personali.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Esposizione degli argomenti in modo chiaro.

DOCENTE	GIULIANO CONCETTA
DISCIPLINA	IRC
COMPETENZE RAGGIUNTE	Gli alunni, nel complesso, nonostante la presenza di stili cognitivi diversi, hanno partecipato al confronto con interesse. Lo svolgimento del programma, come da indicazioni ministeriali, è stato organizzato in modo tale da favorire uno studio fondato sull'aspetto interpretativo volto a far sviluppare un senso critico utile per affrontare gli argomenti proposti e la realtà storico-culturale in cui essi vivono. Gli argomenti trattati sono stati presentati alla classe, composta da alunni con capacità diverse, in modo da favorire l'inclusione. Tuttavia, i contenuti, sono stati arricchiti da dibattiti e approfondimenti proposti dagli allievi e/o da eventi accaduti. Nel complesso, il livello di preparazione raggiunto della classe è buono.
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	La dignità della persona e la Costituzione italiana La dichiarazione universale dei diritti dell'uomo e del cittadino. La dignità della persona umana; Il diritto della salute; La vita manipolata. Il Natale nella tradizione cristiana La nascita di Gesù vissuta nella tradizione popolare. Il Giorno della Memoria L'uomo responsabile verso la natura La Terra: un grande dono da custodire; solidarietà, cooperazione e bene comune; lo sviluppo sostenibile. Il consumo squilibrato dell'acqua e l'attenzione di Papa Francesco per la cura del creato; Condivisione e solidarietà per uno sviluppo sostenibile. La Giustizia sociale La dottrina sociale della Chiesa: il diritto/dovere a lavorare; L'importanza della scuola nella formazione del cittadino responsabile e autonomo dopo la famiglia; La pace e il dovere di ogni uomo a difenderla. L'uomo e il suo rapporto con la scienza Dilemmi nuovi di fronte al progresso scientifico; La scienza e il mistero; Un uso responsabile della scienza; Una sfida inedita: l'intelligenza artificiale; Il rispetto della vita; L'inizio della vita umana; Problemi etici: Il diritto di morire. La Pasqua ebraica e cristiana Passione, morte e Resurrezione di Gesù Cristo nei Vangeli e nella tradizione popolare. L'uomo responsabile verso gli altri, lo sviluppo sostenibile in un

	mondo globalizzato L'economia globale. I pregiudizi razziali; Il migrante è il nostro prossimo; La vita come dono; La persona e le sue dimensioni; La coscienza e la globalizzazione. La dignità della persona e la Costituzione italiana La dichiarazione universale dei diritti dell'uomo e del cittadino. La dignità della persona umana; Il diritto della salute; La vita manipolata. Amore, famiglia, genere una sfida educativa: Il rispetto del corpo; Le forme di violenze; Abusi e dipendenze tra i giovani e tra gli adulti. L'uomo e il suo rapporto con la scienza Un uso responsabile della scienza; Una sfida inedita: l'intelligenza artificiale; Il rispetto della vita; La bioetica cattolica; L'inizio della vita umana; Problemi etici: Il diritto di morire.
ABILITA'	Individua, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità. Si confronta con gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristiano cattolica, tenendo conto del rinnovamento promosso dal Concilio ecumenico Vaticano II, e ne verifica gli effetti nei vari ambiti della società e della cultura di oggi.
METODOLOGIE E STRUMENTI	Le lezioni sono state generalmente di tipo frontale. Spunti di riflessione sono stati tratti da brani, presenti e non sul libro di testo, da film, da pagine Web e da YouTube. A causa dell'esiguo numero di ore a disposizione, il programma è stato svolto nelle sue parti essenziali. Gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti. Libro di testo: <i>La vita davanti a noi</i>, Corso di IRC per la Scuola Secondaria di Secondo Grado, Luigi Solinas, Vol. Unico; quotidiani, riviste, testi che aiuteranno l'interdisciplinarietà, sussidi multimediali.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Per i criteri di valutazione adottati, si fa riferimento a quanto approvato dal Collegio dei Docenti. Le verifiche sono state effettuate attraverso interrogazioni, questionari, relazioni, conversazioni e/o dibattiti eseguiti al termine di una o più proposte didattiche, al fine di verificare in itinere il percorso di insegnamento-apprendimento e apportare momenti di recupero e/o potenziamento. La valutazione, nel rispetto dei criteri approvati dal Collegio dei Docenti, ha tenuto conto dei livelli di partenza, dei condizionamenti ambientali, della motivazione alla partecipazione alla vita scolastica. Lo studio ha, inoltre, tenuto conto dell'impegno, della partecipazione, dell'interesse dimostrato e la progressione dell'apprendimento in classe, tutto nel rispetto delle reali possibilità di ciascun alunno.

DOCENTE	Prof. Angelo Firrarello
DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
COMPETENZE RAGGIUNTE	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva, per il benessere individuale e collettivo. Promuovere la conoscenza di sé e delle proprie potenzialità, nel rispetto degli altri e dell'ambiente. Creare esperienze tese a consolidare stili di vita corretti e salutari. Saper valutare le proprie capacità motorie. Saper gestire il movimento controllandone i principali parametri di intensità e durata. Saper costruire una progressione in base alle capacità personali. Assumere differenti ruoli in funzione delle situazioni di gioco, abituarsi al confronto e alla responsabilità personale. Prevenire autonomamente gli infortuni. Saper adottare i comportamenti utili in caso di traumi o incidenti. Non tutti gli allievi hanno raggiunto gli stessi obiettivi: alcuni alunni hanno raggiunto competenze di alto livello (ottimo buono), un gruppo un livello discreto e un altro gruppo sufficiente o appena sufficiente.
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	Le attività espletate durante l'anno scolastico sono state di tipo pratico e teorico. Le attività teoriche hanno riguardato lo studio dei principi nutritivi. Le attività pratiche hanno risentito della mancanza di spazi idonei degli attrezzi disponibili (pallavolo, calcio, calcetto, ping pong, tiro con l'arco).
ABILITA'	Le abilità acquisite sono state soddisfacenti sempre tenendo conto delle diverse fasce di appartenenza; gli alunni hanno raggiunto un notevole senso di rispetto e attenzione delle attrezzature sportive e del fair play.
METODOLOGIE E STRUMENTI	Lezione frontale; lavoro di gruppo; esercitazione pratica; tutoring (assistenza a gruppi); peer to peer, osservazione e monitoraggio.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione terrà conto degli obiettivi e competenze considerati in fase di programmazione: capacità individuali, processo d'apprendimento, esame delle singole prestazioni, serietà applicativa, partecipazione attiva e concreta, impegno nello svolgimento delle lezioni, correttezza nelle relazioni interpersonali e nel rispetto delle regole stabilite.

IL COORDINATORE del CdC

Prof.ssa Sebastiana Maria Crapanzano Maugeri

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Adele Puglisi

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
Francese – EC	CRAPANZANO MAUGERI SEBASTIANA MARIA	
Lab. Servizi Enogastronomici - Sala e vendita	BRUNO GIOVANNI	
Lab. Servizi Enogastronomici - Cucina	CARDACI PROSPERO	
Inglese – EC	COCO MARIAGRAZIA	
Scienze Motorie e Sportive	FIRRARELLO ANGELO	
IRC	GIULIANO CONCETTA	
Lingua e Letteratura Italiana- Storia-EC	MARCHINGIGLIO ROSALIA	
Diritto e tecniche amministrative della Struttura Ricettiva-EC	MASI CONA	
Scienze e cultura dell'alimentazione	PAPPALARDO CARMELA	
Attività alternative alla religione cattolica	RANDAZZO SALVATORE	
Tecnica della comunicazione	SALEMI FRANCESCO	
Lab. Servizi Enogastronomici - Cucina	SETTANNI GIUSEPPE	
Matematica	SORTINO STEFANIA	

Caltagirone, 15/05/2025