



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



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
SALA E VENDITA**

CLASSE V SEZ. C

IL COORDINATORE DI CLASSE

PROF. DANILO RAU

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

PROF.SSA ADELE PUGLISI

I. I. S. "CUCUZZA - EUCLIDE" Cod. Meccanografico: CTIS00400R – Cod. Fiscale: 91013680870 – Cod. Univoco Ufficio: UFCFVY
PEO: ctis00400r@istruzione.it – PEC: ctis00400r@pec.istruzione.it – Sito web: <http://www.iiscucuzzaeuclide.edu.it>
Sede Centrale e C.A.T.: Via Mario Scelba, 5 – 95041 Caltagirone (CT) Tel. 095.6136143
Istituto Tecnico Industriale: Via Mario Scelba, 1 – 95041 Caltagirone (CT) Tel. 095.6136132
Istituto Tecnico Agrario: Via Balatazze, 32 – 95041 Caltagirone (CT) Tel. 0933.34307 – 095.6136901
Istituto Professionale Servizi Agricoltura e Servizi Rurali: Presso Casa Circondariale: C.da Noce – 95041 Caltagirone (CT) Tel. 0933.368111
Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera: Presso Casa Circondariale, C.da Noce – 95041 Caltagirone (CT) Tel. 0933.368111
Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera: Via Aldo Moro, s.n. – 95040 San Michele di Ganzaria (CT) Tel. 095.6136148



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

5C IPSSEO A

A.S. 2024-2025

Disciplina/e	Cognome e Nome
LINGUA E LET. ITALIANA, STORIA- EC	IMPRESARIO SIMONA
SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	BUSCEMA MARIANO
MATEMATICA	RUSSO SEBASTIANO
TECNICHE AMMINISTRATIVE - EC	INCARBONE ALESSANDRA
INGLESE – EC	ROMANO ADRIANA
FRANCESE	MANGION GIUSEPPA
SC. MOTORIE	CHIARAMONTE CINZIA
LABORATORIO DI CUCINA	LO GIUDICE GIUSEPPE
LABORATORIO DI SALA	RAU DANILO (<i>coordinatore di classe</i>)
RELIGIONE CATTOLICA	MURGO FRANCESCO
ALTERNATIVA I.R.C.	POLIZZI VINCENZA
SOSTEGNO	SCIBONA MARIA GRAZIA
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	SALEMI FRANCESCO
SOSTEGNO	VENTO VINCENZA



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

INDICE

1.	DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE.....	5
1.1	BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO.....	5
1.2	PRESENTAZIONE ISTITUTO	5
2.	PROFILO FORMATIVO - INDIRIZZO DI STUDIO SALA E VENDITA	6
2.1	INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	6
2.2	QUADRO ORARIO SETTIMANALE	7
3.	DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE.....	10
3.1	COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE: Continuità docenti.....	10
3.2	PROFILO DELLA CLASSE.....	11
4.	INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	12
5.	INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	13
5.1	OBIETTIVI TRASVERSALI DI APPRENDIMENTO	14
5.2	OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI	17
5.3	METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI	27
5.4	METODI DI INSEGNAMENTO - MODALITA' DI LAVORO - STRUMENTI UTILIZZATI	27
5.5	PERCORSI INTERDISCIPLINARI (I-V)	28
5.6	PERCORSI INTERDISCIPLINARI DI EDUCAZIONE CIVICA (III-V)	28
6.	ATTIVITA' E PROGETTI.....	30
6.1	PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	30
6.2.	ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'A.S. 2024-2025	32
6.3	ALTRE ATTIVITA DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA.....	33
7.	VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	33
7.1	CRITERI DI VALUTAZIONE FORMATIVA.....	33
7.2	TIPOLOGIE DI VERIFICHE	33
7.3	GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO	35
7.4	GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA	41
7.5	GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO	43
7.6	ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO	45
7.7	CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO	45
7.8	CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO FORMATIVO.....	46
8	PERCORSI INTERDISCIPLINARI SVOLTI	46
9	SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINE.....	49
9.1	Scheda informativa: Lingua Italiana + ed.civica	49
9.2	Scheda informativa: Storia + ed.civica.....	54
9.3	Scheda informativa: Lab. Enogastronomia - Cucina	57



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

9.4	scheda informativa: Lingua Inglese.....	61
9.5	Scheda informativa: Diritto e Tecniche Amministrative.....	67
9.6	Scheda informativa: Lingua Francese	69
9.7	Scheda informativa: Matematica.....	74
9.8	Scheda informativa: Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita.....	78
9.9	Scheda informativa: IRC	81
9.10	Scheda informativa: alternativa IRC	82
9.11	Scheda informativa: scienza e cultura dell'alimentazione.....	83
9.12	Scheda informativa :scienze motorie e sportive	86
9.13	Scheda informativa: Tecniche di Comunicazione	88
10	ALLEGATI:	91
10.1	SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA	91
10.2	UDA INTERDISCIPLINARE	91
10.3	UDA EDUCAZIONE CIVICA	91
10.4	ALLEGATO GRIGLIA DI VALUTAZIONE AUTENTICA.....	91
10.5	SCHEDA DIDATTICA ORIENTATIVA	91
10.6	RELAZIONI FINALI DISCIPLINE E PROGRAMMI SVOLTI.....	91
10.7	SCHEDA RIASSUNTIVA PCTO ORE SVOLTE STUDENTI	91
10.8	N.3 PDP STUDENTI CON RELAZIONE SUGLI STRUMENTI COMPENSATIVI E LE MISURE DISPENSATIVE	91
10.9	N.2 PEI E RELAZIONI DELLE DOCENTI DI SOSTEGNO E LE GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER PEI CON PROGRAMMAZIONE DIFFERENZIATA	91



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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 in legno, marmo e ferro. La città di 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, infatti, negli ultimi anni si è sviluppata una forte presenza di attività legate alla ricettività agrituristica, alberghiera e di ristorazione.

1.2 PRESENTAZIONE 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.

Dall'a. s. 2015-2016 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

Considerato che l'economia di riferimento del bacino è caratterizzata da terziario, agricoltura, artigianato, 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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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.

2. PROFILO FORMATIVO - INDIRIZZO DI STUDIO SALA E VENDITA

2.1 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

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.

La scuola è già da diversi anni in rete con altri istituti alberghieri del territorio nazionale, attraverso la rete Re.Na.I.A che riunisce oltre 100 Istituti Alberghieri, rappresentando uno spaccato della realtà nazionale. Questa rete costituisce una delle realtà associative più rappresentative dell'offerta formativa nel campo turistico-alberghiero e della ristorazione, a livello nazionale, e comprende gli Istituti Alberghieri delle diverse aree territoriali del nord, del centro e del sud, che sono coinvolti in modo equilibrato e capillare.

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. -di promuovere i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

Sbocchi Post-Diploma:

- Accesso a tutte le facoltà universitarie
- Operatore professionale nelle strutture alberghiere ed enogastronomiche
- Insegnante tecnico/pratico negli istituti professionali specifici

2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALI

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1. BIENNIO		2° BIENNIO		QUINTO 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				



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1^	2^	3^	4^	5^
Scienze integrate (Fisica)	1				
Scienze integrate (Chimica)		1			
Scienza degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore cucina	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	3	3			
Seconda lingua straniera	2	2			
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	4	3
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore cucina			5	4	3
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore sala e vendita				2	2
Lab. Arte bianca e pasticceria			2	2	2
Tecniche di comunicazione					2
Seconda lingua straniera			3	3	3
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 di servizi enogastronomici -settore cucina				2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore sala e vendita			7	6	5
Tecniche di comunicazione					2
Seconda lingua straniera			3	3	3
ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			2	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	4	4
Tecniche di comunicazione			2	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			6	5	5
Arte e territorio			1	2	2
Seconda lingua straniera			3	3	3



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

OBIETTIVI AREA DI INDIRIZZO:

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Servizi di SALA e VENDITA

Per l'area di indirizzo, oltre alle conoscenze relative agli argomenti trattati nelle singole discipline, gli obiettivi fondamentali sono stati individuati nella:

- acquisizione di competenze che consentano scelte consapevoli in merito alla costituzione e alla gestione dell'azienda ristorativa, sulla base di adeguate conoscenze circa gli aspetti economici, finanziari, commerciali e legali relativi alla vita dell'azienda e circa i processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione;
- acquisizione di capacità che consentano di organizzare il proprio lavoro individuale e di coordinarlo all'interno di un'attività di gruppo;
- sviluppo di capacità gestionali anche in riferimento a quelle abilità organizzative necessarie per coordinare il lavoro di più settori operativi.

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Nell'articolazione "Sala e Vendita" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche; di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE: Continuità docenti

<u>disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Palermo Alfonso	Palermo Alfonso SI	Incarbone Alessandra NO
Scienze motorie e sportive	Chiaromonte Cinzia	Chiaromonte Cinzia SI	Chiaromonte Cinzia SI
IRC o attività alternative	Giuliano Concetta	Montemagno Angela	Murgo Francesco (Alt. IRC Polizzi V.)
Matematica generale, applicata e laboratorio	Russo Sebastiano	Russo Sebastiano SI	Russo Sebastiano SI
Inglese	D'Amico Rossella SI	Romano Adriana SI	Romano Adriana SI
Lingua e letteratura italiana, Storia	Impresario Simona	Impresario Simona SI	Impresario Simona SI
Francese	Russo Mariella	Mangion Giuseppa NO	Mangion Giuseppa SI
Sostegno	Vento Vincenza	Vento Vincenza SI	Vento Vincenza SI
Sostegno	Scibona Mariagrazia	Scibona Mariagrazia SI	Scibona Mariagrazia SI
Scienza e cultura dell'alimentazione	Nicotra Michele Mario	Ferraro Pietro NO	Buscema Mario NO
Lab. enogastronomia - Cucina	//	Lo Giudice Giuseppe	Lo Giudice Giuseppe SI
Lab. enogastronomia – Sala e Vendita	Rau Danilo	Rau Danilo SI	Rau Danilo SI
Arte e Territorio	Elia La Rosa	Tudisco Cosimo Antonino	//
Tecniche di Comunicazione	//	//	Salemi F. NO



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

3.2 PROFILO DELLA CLASSE

Analisi situazione finale della classe V C

La classe V C era formata da 23 alunni, 15 femmine e 8 maschi. Due di esse hanno smesso di frequentare sin dal mese di ottobre. Alcuni di essi negli anni passati hanno ripetuto almeno un anno scolastico. Cinque alunni appartengono alla categoria degli alunni BES, per i quali i Docenti del Consiglio di Classe di V C hanno redatto, dopo il periodo di osservazione, l'incontro con la famiglia e l'analisi della diagnosi, i seguenti documenti:

- i relativi PEI per i due alunni diversamente abili certificati ai sensi della Legge 104 del 1992, art. 3 comma 3, affiancati da due Docenti di Sostegno per 18 ore settimanali ciascuno e da due ASACOM (assistenti alla comunicazione), per 18 ore settimanali ciascuno e da un assistente alla persona per uno solo di loro, e che seguono entrambi una Programmazione differenziata ai sensi dell'art. 15, comma 4 O.M. n° 90/2001, non riconducibile agli obiettivi della classe;

- l'aggiornamento del PDP per i tre alunni DSA EES certificati in base alla Legge 170 del 2010.

Da un primo approccio con la scolaresca, e da una conseguente fase di osservazione – studio della medesima, la classe, rispetto allo scorso anno, si è mostrata più legata, più armonica, meno vivace e un po' più matura. Sin dall'inizio di questo anno scolastico l'intera scolaresca si è, infatti, mostrata poco abituata all'ordine, al rispetto delle regole, e soprattutto a gran parte di ciò che implica lo stare a scuola: rispetto per l'insegnante e per i compagni; cura del corredo scolastico; motivazione; capacità costruttiva di ascolto; capacità di organizzare il lavoro scolastico; e metodo di studio. Dalla somministrazione dei test d'ingresso, e dall'osservazione il livello di partenza della classe risulta **medio** in maniera quasi omogenea. Il livello culturale è genericamente medio – basso. Parte degli alunni presenta ancora carenze linguistiche – espressive. Il livello di comprensione è quasi genericamente medio. La capacità di analisi, sintesi e di elaborazione è quasi genericamente media. Dopo una partenza positiva, durante lo svolgimento dell'anno scolastico gran parte degli alunni ha mostrato, per quanto riguarda l'atteggiamento e il rendimento, una regressione. L'applicazione allo studio è stata per gran parte degli studenti scarsa. Nonostante ciò è da notare una certa diversificazione per quanto concerne l'applicazione allo studio e la volontà di apprendere. Infatti, un gruppo ha partecipato mosso da sufficiente motivazione; e un gruppo più esiguo è stato composto da alunni veramente partecipativi, attivi, studiosi e che hanno mostrato voglia e motivazione di migliorarsi. Le fasce di livello individuate sono tre: un piccolo gruppo in possesso di buone-discrete competenze (Livello Avanzato); uno, composto dalla maggioranza degli allievi, in possesso di competenze pienamente sufficienti o più che sufficienti (Livello Medio); e uno, più esiguo, composto da alunni con competenze appena sufficienti o sufficienti (Livello Base).

Dunque, in maniera generalizzata, si può constatare l'acquisizione di un sufficiente, più che sufficiente, discreto o ottimo livello di competenze; una sufficiente, più che sufficiente, o buona motivazione; un medio-sufficiente, più che sufficiente o buono interesse allo studio delle varie Discipline; e una partecipazione poco attiva e poco costruttiva per alcuni e attiva e costruttiva per altri.

Gli studenti, nell'anno scolastico 2023-2024 hanno affrontato la nuova sfida della didattica orientativa, su piattaforma UNICA MIM, ossia un mondo di servizi digitali che si prefigge lo scopo di accompagnarli nel percorso di conclusione della loro formazione, per aiutarli a fare scelte consapevoli e a coltivare e far emergere i loro talenti. Pur con qualche perplessità durante le prime fasi, quasi tutti gli studenti hanno saputo accettare questa sfida ministeriale, curando il loro e-portfolio, registrando le esperienze fatte e le relative competenze acquisite e caricando i prodotti che hanno ritenuto più significativi del loro percorso.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Nella classe sono presenti n.5 studenti con bisogni specifici di apprendimento:

Cinque alunni appartengono alla categoria degli alunni BES, per i quali i Docenti del Consiglio di Classe di V C hanno redatto, dopo il periodo di osservazione, l'incontro con la famiglia e l'analisi della diagnosi, i seguenti documenti:

- i relativi PEI per i due alunni diversamente abili certificati ai sensi della Legge 104 del 1992, art. 3 comma 3, affiancati da due Docenti di Sostegno per 18 ore settimanali ciascuno e da due ASACOM (assistenti alla comunicazione), per 18 ore settimanali ciascuno e da un assistente alla persona per uno solo di loro, e che seguono entrambi una Programmazione differenziata ai sensi dell'art. 15, comma 4 O.M. n° 90/2001, non riconducibile agli obiettivi della classe per i quali si è adottata una griglia di valutazione appropriata;

- l'aggiornamento del PDP per i tre alunni DSA EES certificati in base alla Legge 170 del 2010.

Strategie da estendere agli alunni BES per i quali in maniera individualizzata sono stati adottati strumenti compensativi e misure dispensative, sono stati personalizzati gli obiettivi, i percorsi formativi, e i criteri di valutazione come indicato di seguito:

Metodologie:

- Suddivisione del "tempo in tempi" (BES)
- Riduzione del carico di lavoro (BES)
- Motivazione, responsabilizzazione e identità (BES).

Strumenti:

- LIM e pc (BES, strumenti compensativi)
- Tabelle, sintesi, schemi, mappe concettuali, linee del tempo (BES, strumenti compensativi)

Criteri di valutazione:

- Verifiche orali programmate con l'alunno
- Compensazione con prove orali di verifiche scritte
- Maggiore attenzione alla valutazione delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale
- Pianificare prove di valutazione formative

Misure dispensative:

- Lettura ad alta voce, prendere appunti, copiare dalla lavagna, scrittura sotto dettatura
- Più prove di verifica ravvicinate
- Eccessivo carico di compiti.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Dopo un ampio confronto, tutti 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
- Valutare ed accettare la diversità delle opinioni e dei comportamenti
- Consolidare capacità di autocritica e di autovalutazione del proprio operato
- Autonomia e responsabilità
- Possedere un metodo di lavoro sistematico.

Obiettivi formativi:

- 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
 - Competenza matematica e di base in scienza e tecnologia
 - Consapevolezza e espressione culturale
 - Imparare ad imparare
 - Competenza digitale
 - Spirito di iniziativa e imprenditorialità
 - Competenze sociali e civiche
- **Life skills**
 - Sviluppo della comunicazione efficace
 - Progettare
 - Collaborare e partecipare
 - Capacità di prendere decisioni
 - Agire in modo autonomo e responsabile
 - Capacità di risolvere problemi
 - Individuare collegamenti e relazioni
 - Acquisire e interpretare le informazioni



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

Sviluppo del senso critico
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.

5.1 OBIETTIVI TRASVERSALI DI APPRENDIMENTO

Competenze in uscita Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

- 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.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- 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 dietetiche.
- 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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

PECUP E PROFILO DEL DIPLOMATO – INDIRIZZO SALA E VENDITA

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; a conclusione del percorso quinquennale possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;

cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;

essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;

sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;

svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;

contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;

applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;

intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità;

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.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;

cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità;
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.

CODICI ATECO:

I-56 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

CODICI NUP:

5.2.2.3. CAMERIERI E PROFESSIONI ASSIMILATE.

5.2.2.3.1 CAMERIERI DI ALBERGO

5.2.2.3.2 CAMERIERI DI RISTORANTE

5.2.2.4 BARRISTI E PROFESSIONI ASSIMILATE

SBOCCHI PROFESSIONALI

Direttore di sala - Maitre d'hotel - Sommelier - Barman - Bartender



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

5.2 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.
LINGUA LETTERATURA ITALIANA + EC	E 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 nei 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. 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. Assumere decisioni e perseguire gli obiettivi. Comprendere e valutare molteplici futuri possibili, probabili, desiderabili. Creare le proprie visioni per il futuro. Progettare il proprio futuro e declinarne lo sviluppo.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

INGLESE + EC	- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di lavoro e di studio; - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo. - Essere sensibile alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato - Saper prendere parte attiva in una conversazione di argomento quotidiano (es. presentarsi e presentare, salutare, identificare persone e cose, chiedere varie informazioni su età, residenza, salute) - Saper comprendere globalmente scritti di varia natura (es. messaggi pubblicitari, lettere di tipo familiare) Saper redigere messaggi di carattere personale (es. biglietti di auguri, inviti, cartoline, lettere familiari) Saper comprendere globalmente testi registrati (es. brevi dialoghi o conversazioni telefoniche) - Acquisire un patrimonio linguistico, lessicale e strutturale di base, legato a situazioni della vita di relazione propria dell'età (es. famiglia, scuola, sport, amici) - Saper riflettere sulle strutture morfosintattiche della L2 e studiarle anche in fase contrastiva con la L1. Acquisire una conoscenza della realtà socio-culturale del Paese di cui si studia la lingua - Riferire, riportare, riassumere e rielaborare testi di livello adeguato. - Saper utilizzare in diverso contesto le strutture apprese.
FRANCESE	- Saper ascoltare gli altri; - Saper interagire con i coetanei; - Saper collaborare con i docenti; - Saper riconoscere e rispettare le diversità; - Inserirsi in modo efficace nel contesto socio-geografico contemporaneo; - Socializzazione; - Autocontrollo; - 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 autocontrollo; - Avviarsi a un metodo di lavoro sistematico. L'obiettivo generale ha riguardato la comprensione e la produzione orali e scritte. Pertanto gli allievi hanno in parte acquisito la competenza linguistica, comunicativa, testuale e culturale prevista.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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 socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. - 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. - 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. - Assumere decisioni e perseguire gli obiettivi. - Comprendere e valutare molteplici futuri possibili, probabili, desiderabili. - Creare le proprie visioni per il futuro.
-------------	--



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE + EC	-Applicare le norme che disciplinano i processi dei servizi per la riservatezza dei dati personalità sicurezza e salute nei luoghi di vita e di lavoro dell'ambiente e del territorio. -Applicare le norme nazionali e comunitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari. -Predisporre prodotti e servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità e redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. -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. -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 dietetiche. -Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali della tipicità enogastronomiche delle attrazioni e degli eventi per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. -Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. -Supportare le attività di budgeting reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	- 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. - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. - 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. - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
SCIENZE MOTORIE	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 (test); Saper gestire il movimento controllandone i principali parametri, saper eseguire una progressione definendo parametri di intensità e durata, saper costruire una progressione in base alle capacità personali. Pallavolo/basket/calcio/badminton/tennistavolo: assumere differenti ruoli in funzione delle situazioni di gioco, abituarsi al confronto e alla responsabilità personale. Prevenire autonomamente gli infortuni. Il primo soccorso: saper adottare i comportamenti utili in caso di lesioni distorsive e muscolo articolari, soffocamento, incidente e rianimazione cardio polmonare.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

LAB. 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 di 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.
LAB. ENOGASTRONOMIA	- 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. - 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. - Simulare eventi di catering e banqueting. - Riconoscere i marchi di tutela e i prodotti tipici del territorio - Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza alimentare e la tutela della salute. - Saper organizzare gli approvvigionamenti delle materie prime. - Saper individuare i costi dell'azienda ristorativa, saper calcolare il food cost e determinare il prezzo di vendita.
MATEMATICA	- 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. - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. - Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

IRC	- Riconoscere il ruolo della religione nella società e ne comprende 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 all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale; - Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo; - Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretando 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. Abilità Lo studente: - Motiva le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialoga in modo aperto, libero e costruttivo; - 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; - Individua, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere.
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. <i>Enogastronomia, Lingua e Letteratura. Un percorso linguistico-letterario ed enogastronomico da Pellegrino Artusi a Giuseppe Vaccarini attraverso i grandi autori della Letteratura italiana del '900.</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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

	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.
--	--



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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, artt. 1, 3, 5, 11, Agenda 2030</i> Obiettivo 16, Obiettivo 5 Fasi per Discipline: 1) Ita-Sto 6+6 = 12 2) Lingue straniere 9 3) Diritto 9 Valutazione intermedia 1+Valutazione autentica 2 = 3 Totale 33 ore + 30 ore Didattica orientativa: Incontro con il mondo del lavoro. Il sindacato ieri ed oggi. Statuto dei lavoratori. Primo Maggio	Competenze Educazione civica 1, 2, 3, 9, 10 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; - Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi; - Produrre testi di tipo espositivo-informativo/argomentativo; - Utilizzare e produrre testi multimediali. Competenze orientative - 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;
--	---



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

- 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;
- 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.

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;



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

	- 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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

5.3 METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

Strategie di intervento relative ai bisogni formativi evidenziati.

Il Consiglio di classe ha fatto propri gli obiettivi educativi presenti nel P.T.O.F. e ha attuato le strategie e le metodologie più adeguate per consentire un armonioso sviluppo delle personalità degli studenti. Per il raggiungimento degli obiettivi prefissati, si sono messe in atto diverse strategie per un'interazione positiva tra docenti e studenti, affinché il dialogo educativo - didattico potesse avere esiti positivi. Allo scopo, si è privilegiato una didattica rispondente alle esigenze e ai bisogni culturali e cognitivi degli stessi, che sono stati autentici protagonisti attivi dei processi di apprendimento.

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.

5.4 METODI DI INSEGNAMENTO - MODALITA' 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 /PDP

ALLIEVI BES

- Flessibilità organizzativa e didattica;
- Iniziative di recupero e sostegno;
- Orientamento scolastico e professionale;



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

• Redazione di un PDP da parte del Consiglio di Classe per consentire loro di raggiungere i requisiti minimi richiesti nelle singole materie. A tal fine sono state previste misure compensative come dai PDP in allegato al presente Documento. Con riferimento ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento, l'esame di Stato è disciplinato, come è noto, dall'art. 20 del D.lgs. n. 62 del 2017, nonché dagli artt. 20 e 21 dell'O.M. n. 205 del 2019. In particolare, per lo svolgimento del colloquio trovano applicazione, rispettivamente, l'art. 20, comma 7, e l'art. 21, comma 5, dell'ordinanza ministeriale i quali prevedono che le commissioni d'esame sottopongono ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento i materiali di cui all'art. 19, comma 1, predisposti in coerenza con il PEI o il PDP di ciascuno.

5.5 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 sito UNESCO

Terzo anno:

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

Quarto anno:

Cioccolato, caffè e convivialità tra '700 e '800

Quinto anno:

Enogastronomia, Lingua e Letteratura. Un percorso linguistico-letterario ed enogastronomico da Pellegrino Artusi a Giuseppe Vaccarini attraverso i grandi autori della Letteratura italiana del '900.

Gli indicatori di valutazione delle suddette UDA Interdisciplinari sono in Allegato.

5.6 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.

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.

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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

Gli indicatori di valutazione delle suddette UDA sono stati i seguenti:

INDICATORI COMPETENZE ED. 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 religioso¹									
Attenzione ai principi della solidarietà, della tolleranza, della giustizia, contro ogni forma di discriminazione e disuguaglianza per la promozione delle pari opportunità²									

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).



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

6. ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 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 gli anni scolastici come percorso formativo:

Anno Scolastico	Classe	Percorsi PCTO	Periodo
2022 - 2023	3C	Stage aziendale in aziende convenzionate presenti sul territorio nazionale.	Estivo
2023 - 2024	4C	Stage aziendale in aziende convenzionate presenti sul territorio nazionale.	Invernale ed Estivo
2024 - 2025	5C	Stage aziendale in aziende convenzionate presenti sul territorio nazionale ed internazionale (PCTO ESTERO)	Autunnale - Invernale

SCHEDA RIASSUNTIVA PCTO ORE SVOLTE STUDENTI in Allegato.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

Matching studente-azienda e incarichi di tutoraggio ai docenti.

Attraverso le riunioni di dipartimento, per materia e durante i consigli di classe, si è riusciti ad individuare un docente per classe che è stato assegnato come tutor per i ragazzi che sono stati coinvolti nell'attività di "Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento". Il prof. Danilo Rau in qualità di tutor PCTO della classe ha monitorato personalmente l'attività di ogni allievo anche recandosi personalmente nelle varie aziende convenzionate e ha poi aiutato il tutor aziendale nella compilazione del questionario di valutazione di ogni tirocinante, raccogliendo anche gli eventuali suggerimenti degli enti ospitanti.

COMPETENZE ORIENTATIVE acquisite al termine dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento.

Competenze di performance:

- 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 competenze acquisite da ogni allievo.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

6.2. ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'A.S. 2024-2025

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DATA
Uscita didattica	NON EFFETTUATO		
Viaggio di istruzione	NON EFFETTUATO		
Attività e Progetti	PCTO ESTERO IRLANDA	Cork	Settembre
	Evento sulla sicurezza stradale	Sede	Novembre
	Giornata Internazionale delle persone con disabilità	Sede	Dicembre
	Evento cinematografico su Pirandello	Caltagirone	Dicembre
	Natale Lumina	Caltagirone	Dicembre
	OPEN DAY 2024, attività di laboratorio (Open Lab) e Cooking Show	Sede	Gennaio
	Giornata della memoria	Sede	Gennaio
	Giornata mondiale per la sicurezza in rete	Sede	Febbraio
	Sicurezza dei luoghi di lavoro	Sede	Febbraio
	Amici delle missioni Sicilia/Caltagirone for Africa	Caltagirone	Febbraio
	Evento corte di Carnevale fuori di festa	Caltagirone	Marzo
	Evento Accademia della Cucina stage formativo	Caltagirone	Marzo
	Giochi della gioventù	Caltagirone	Marzo-Aprile
	Giornata mondiale della consapevolezza sull' autismo	Caltagirone	Aprile
	PCTO ESTERO SPAGNA	Malaga	Maggio
	Incontro Formativo ANPI	Caltagirone	Maggio
Orientamento	Progetto Orientamento "ORIENTIAMOCI", a cura dell'Ateneo di Catania	On line	Marzo
	Progetto Orientamento "OUI, ovunque da qui" - attività di orientamento presso la visita al Salone dell'Orientamento dell'Università di Catania	Catania	Aprile



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

6.3 ALTRE ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Attività di recupero, potenziamento e orientamento.

La pausa didattica per il recupero delle insufficienze riportate nel primo quadrimestre è stata effettuata in itinere; nel mese di maggio 2025, il docente TUTOR ORIENTAMENTO ha curato e seguito tutti gli studenti della classe, per agevolare l'upload delle esperienze formative, le certificazioni, le attestazioni conseguite dagli studenti oltre che i capolavori realizzati dagli stessi, grazie ai vari segmenti di didattica orientativa sviluppata dai docenti della classe nelle varie discipline.

7. VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

7.1 CRITERI DI VALUTAZIONE FORMATIVA

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 che 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, quindi, il risultato della combinazione di livelli diversi di conoscenza, abilità, competenza e comportamento.

7.2 TIPOLOGIE DI VERIFICHE

Sono state utilizzate, come stabilito nella Programmazione annuale del Consiglio di classe, verifiche orali, compiti scritti, 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 recuperare chi non aveva raggiunto l'obiettivo, e gratificare quanti vi erano riusciti.

Sono state verificate: competenze, abilità e conoscenze di base; lo sai fare; attività di comprensione, analisi, trasformazione, raccolta e selezione di documentazione, progettazione; uso dizionario. Le tipologie sono state le seguenti: Che cosa hai imparato? Che cosa sai fare? Linee del tempo; mappe concettuali; Carte mentali; Leggere e disegnare le carte; Raccogliere e selezionare documentazione; composizione di testi scritti e multimediali (progettazione, stesura, revisione); interpretare. Sai stabilire le relazioni adeguate? Collegare fattori e interventi umani; Collegare relazioni; Collocare in modo opportuno termini. Perché hai imparato? Autoverifica la tua preparazione; Autovalutazione (cosa è andato bene e cosa è andato male).

Verifiche sommative



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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

Nel corso dei cinque anni trascorsi si è fatto uso di pratiche valutative ricorrenti volte non solo a vagliare 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 ci si è serviti di: 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.

A partire dal 6 Marzo 2020, facendo seguito alla Nota 279/2020 riguardante il rapporto tra attività didattica a distanza e valutazione, è stato necessario procedere ad attività di valutazione costanti, secondo i principi di tempestività e trasparenza che, ai sensi della normativa vigente, ma più ancora del buon senso didattico, hanno informato qualsiasi attività di valutazione. L'alunno è stato subito informato che ha fatto bene, benissimo, un ottimo lavoro, che ha sbagliato qualcosa, cosa ha sbagliato, perché ha sbagliato, ma sempre in un'ottica della valorizzazione e responsabilizzazione. 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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

7.3 GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO

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



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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

INDICATORI GENERALI (MAX 60 punti)	PUNTI	DESCRIPTORI
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



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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 percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti; Correttezza e congruenza nei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	20 – 2	20. Ragionamento coerente ed efficace, ottimo uso 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



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO PER LA TIPOLOGIA C

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

INDICATORI GENERALI (MAX 60 punti)	PUNTI	DESCRIPTORI
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. Improperità 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



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 punti)	PUNTI	DESCRITTORI	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e eventuale paragrafazione; Sviluppo espositivo ordinato e lineare.	20 - 2	20. Esposizione fluida, testo pertinente, titolo efficace, presenza di corretta paragrafazione 18. Esposizione ricca, testo pertinente, titolo efficace, presenza di corretta paragrafazione 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



Ministero
dell'Istruzione e del
Merito



Unione Europea



Regione Sicilia



Istituto d'Istruzione
Superiore "Cucuzza
- Euclide"

7.4 GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Livelli	DESCRITTORI	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 nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici	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	
	III	Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo complessivamente corretto, mostrando adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4,50-5	



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

con opportuni collegamenti concettuali e operativi	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		



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

7.5 GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

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

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 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 loro metodi.	4 - 4.50	
	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	



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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 lingua straniera	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
	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



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

	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			

7.6 ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO

Copia prove delle simulazioni in allegato al presente documento.

Date simulazioni:

- simulazione prima prova scritta: 01 aprile 2025
- simulazioni seconda prova scritta: 03 aprile 2025
- simulazioni colloquio orale: 10 aprile 2025 e 08 maggio 2025

7.7 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

Sono stati applicati i criteri stabiliti dalla normativa, l'attribuzione del credito avviene in base alla tabella A allegata al Decreto legislativo 62 del 2017.

O.M. n. 67/2025, che all'art.11, c.1 afferma: 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, prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.



Ministero
dell'Istruzione e del
Merito



Unione Europea



Regione Sicilia



Istituto d'Istruzione
Superiore "Cucuzza
- Euclide"

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

7.8 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO FORMATIVO

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

8 PERCORSI INTERDISCIPLINARI SVOLTI

PERCORSO	MATERIE COINVOLTE
PRIMO PERCORSO Dalla Renovatio artusiana al Manifesto della cucina futurista. Confronto/scontro tra la rivoluzione culinaria promossa da F.T. Marinetti nel <i>Manifesto della cucina futurista</i> e la "renovatio artusiana" promossa da P. Artusi ne <i>La Scienza in cucina</i>	ITALIANO STORIA LAB. SALA LAB. CUCINA SC. E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE INGLESE
SECONDO PERCORSO Il pane e il vino dei "Vinti"	ITALIANO STORIA



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

	LAB. SALA LAB. CUCINA SC. E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE INGLESE
TERZO PERCORSO Novembre	ITALIANO STORIA LAB. SALA LAB. CUCINA SC. E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE INGLESE
QUARTO PERCORSO Il piacere della morigeratezza	ITALIANO STORIA LAB. SALA LAB. CUCINA SC. E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE INGLESE
QUINTO PERCORSO Pirandello: l' "Umorismo" è servito	ITALIANO STORIA LAB. SALA LAB. CUCINA SC. E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE INGLESE
SESTO PERCORSO La grande guerra, il cibo e il vino	ITALIANO STORIA LAB. SALA LAB. CUCINA SC. E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE INGLESE
SETTIMO PERCORSO Le leggi fascistissime di Mussolini e il male di vivere di Montale	ITALIANO STORIA LAB. SALA LAB. CUCINA SC. E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE INGLESE



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

OTTAVO PERCORSO La seconda guerra mondiale, il cibo e il vino	ITALIANO STORIA LAB. SALA LAB. CUCINA SC. E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE INGLESE
NONO PERCORSO L'anguilla/Clizia e la Resistenza al Male	ITALIANO STORIA LAB. SALA LAB. CUCINA SC. E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE INGLESE
DECIMO PERCORSO Dalle ristrettezze degli anni '50 al Boom degli anni '60	ITALIANO STORIA LAB. SALA LAB. CUCINA SC. E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE INGLESE
UNDICESIMO PERCORSO Dallo sgretolamento del mondo rurale arcaico al consumismo e alla globalizzazione	ITALIANO STORIA LAB. SALA LAB. CUCINA SC. E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE INGLESE
DODICESIMO PERCORSO Gli esami non finiscono mai	ITALIANO STORIA LAB. SALA LAB. CUCINA SC. E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE INGLESE



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

9 SCHEDE INFORMATIVE 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 Scheda informativa: Lingua Italiana + ed.civica

DOCENTE	Prof.ssa Simona Impresario
DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA + EDUCAZIONE CIVICA(*) (*) I concetti fondamentali di <i>Cittadinanza e Costituzione</i> sono stati trattati calandoli nella realtà quotidiana e scolastica, e cercando di imprimere in ciascuno il senso del dovere e della responsabilità personale, il valore delle regole per una migliore convivenza sociale, insieme ai principi di lealtà, fratellanza e tolleranza. Si è parlato dei seguenti concetti: Inclusione; Multiculturalismo; Illuminismo; Socialismo; Comunismo; Dottrina sociale della Chiesa; Razzismo; Nazionalismo; Dittatura; Totalitarismo; Resistenza; Democrazia; Europeismo; Costituzione europea; Bipolarismo; Globalizzazione; Resilienza; Sostenibilità; <i>Costituzione Italiana</i>; <i>Lettere dei condannati a morte della Resistenza italiana</i> (letture scelte); <i>Agenda 2030</i>.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

COMPETENZE RAGGIUNTE	UDA 1 La scrittura. Il testo argomentativo e il testo espositivo-argomentativo 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 espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative in vari contesti: sociali, culturali, scientifici 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 delle espressioni culturali. Saper Analizzare le proprie risorse in termini di interessi e attitudini, di saperi e competenze. Assumere Decisioni e perseguire gli obiettivi. 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 le esigenze comunicative in vari contesti: sociali, culturali, scientifici economici, tecnologici e professionali. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia al fine della mobilità di studio e di lavoro. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e 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 delle espressioni culturali. Saper Analizzare le proprie risorse in termini di interessi e attitudini, di saperi e competenze. Assumere Decisioni e perseguire gli obiettivi.
---------------------------------	--



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	UDA 1 La scrittura. Il testo argomentativo e il testo espositivo-argomentativo Il testo. Ricapitolare e consolidare i concetti chiave relativi a: Testo: elementi costitutivi della testualità; nozione di testo (unità e completezza); coerenza e coesione; tipologie testuali. Il testo argomentativo e il testo espositivo-informativo: Testo argomentativo e testo espositivo-informativo: caratteristiche logico-cognitive-testuali; la struttura e l'analisi (il capoverso, la gerarchia semantica, operazioni logiche, schema dell'argomentazione, i connettivi); enumerazione, esemplificazione, concatenazione; 5W+1H; oggettività; La pianificazione: progettazione (lista degli argomenti, grappolo delle idee, mappa, scaletta); stesura; revisione. Scrivere un testo argomentativo e/o un testo espositivo-argomentativo. Ricapitolare e consolidare i seguenti contenuti: Tipologie B e C: caratteristiche tipologico-strutturali: selezionare, organizzare il materiale, fare risaltare la propria tesi, proporre un'interpretazione, esprimere un giudizio, ottenere il consenso di chi legge; e attraverso quali fasi si scrive: verificare la scelta della forma di scrittura, individuare scopo e destinatari, fare un inventario delle conoscenze di cui si è già in possesso e di quelle del dossier, definire la propria tesi, elaborare un progetto argomentativo e/o espositivo-argomentativo (pianificazione, stesura, revisione). Laboratorio di scrittura: Esercitazioni: raccolta di documentazione; discussione in classe; progettazione, stesura, e revisione di testi argomentativi e/o espositivo-argomentativi (Tipologie B e 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, da <i>I Malavoglia</i>, <i>Prefazione</i>; da <i>Novelle rusticane</i>, <i>Malaria</i>. - Giovanni Pascoli, da <i>Myricae</i>, <i>Novembre</i>. - Gabriele D'Annunzio, da <i>Il piacere</i>, libro II cap. I, <i>Il verso è tutto</i>. - F. T. Marinetti, da <i>Zang Tumb Tumb</i>, <i>Il bombardamento di Adrianopoli</i>. Approfondimenti: www.raipplay.it La Belle époque, Avanguardie, e Futurismo; www.raipplay.it I grandi della letteratura italiana. UDA 3 Tra le due guerre - Quadro storico-politico, economico e sociale, culturale e letterario. - La letteratura del primo Novecento. - Il pensiero e la poetica di Luigi Pirandello, da <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i>, <i>La condizione di "personaggi"</i>. - I movimenti letterari dal primo al secondo dopoguerra. - La poesia italiana tra le due guerre (G. Ungaretti, S. Quasimodo, E. Montale). - G. Ungaretti, da <i>Allegria</i>, <i>Veglia</i>; <i>Soldati</i>; <i>Fratelli</i>. - S. Quasimodo, da <i>Acque e terre</i>, <i>Ed è subito sera</i>; <i>Alle fronde dei salici</i>; <i>Uomo del mio tempo</i>. - E. Montale, da <i>Ossi di seppia</i>, <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i>, da <i>La bufera e altro</i>, <i>L'anguilla</i>. Approfondimenti: www.raipplay.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 (Rossellini e De Sica), Neoavanguardia e Post modernismo (E. De Filippo, G. Tomasi di Lampedusa, P.P. Pasolini). - Poesia del secondo Novecento: A. Zanzotto, da <i>La beltà</i>, <i>Al mondo</i>. Approfondimento: www.raipplay.it I grandi della letteratura italiana. P. P. Pasolini, <i>Accattone</i>. E. De Filippo, <i>Gli esami non finiscono mai</i>.
---	--



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

ABILITA'	UDA 1 La scrittura. Il testo argomentativo e il testo espositivo-argomentativo 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; Sapere analizzare testi narrativi e poetici; Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere; Comprendere l'intreccio tra la biografia dell'autore, le fasi della sua poetica e la stesura delle sue opere; Orientarsi nel contesto storico, culturale, economico e sociale dalla Seconda metà dell'Ottocento alla Belle époque; Conoscere le idee e le filosofie emergenti dell'epoca; Comprendere l'intreccio 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 ricostruire l'evoluzione nel tempo dei generi letterari; Sapere rapportare le forme letterarie al loro contesto storico-culturale; Comprendere il ruolo degli intellettuali; Sapere collegare l'opera alla poetica dell'autore; 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 basi del Neorealismo; 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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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; Raiplay; 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, informale e autentico, tenendo conto dei seguenti indicatori: 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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

9.2 Scheda informativa: Storia + ed.civica

DOCENTE	Prof.ssa Simona Impresario
DISCIPLINA	STORIA + EDUCAZIONE CIVICA(*) (*)I concetti fondamentali di <i>Cittadinanza e Costituzione</i> sono stati trattati calandoli nella realtà quotidiana e scolastica, e cercando di imprimere in ciascuno il senso del dovere e della responsabilità personale, il valore delle regole per una migliore convivenza sociale, insieme ai principi di lealtà, fratellanza e tolleranza. Si è parlato dei seguenti concetti: Inclusione; Multiculturalismo; Illuminismo; Socialismo; Comunismo; Dottrina sociale della Chiesa; Razzismo; Nazionalismo; Dittatura; Totalitarismo; Resistenza; Democrazia; Europeismo; Costituzione europea; Bipolarismo; Globalizzazione; Resilienza; Sostenibilità; <i>Costituzione Italiana</i>; <i>Lettere dei condannati a morte della Resistenza italiana</i> (letture scelte); <i>Agenda 2030</i>.
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. Saper analizzare le proprie risorse in termini di interessi e attitudini, di saperi e competenze. Assumere decisioni e perseguire gli obiettivi.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	UDA 1 L'Europa dei Nazionalismi. 1900-1915 - Unità di raccordo. Le tappe fondamentali: Risorgimento e Capitalismo 1815-1900. - L'Italia industrializzata e imperialista - L'Europa verso la guerra - La prima guerra mondiale - Una pace instabile UDA 2 L'Europa dei totalitarismi e la seconda guerra mondiale - 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 dopoguerra UDA 4 Il mondo diviso in due blocchi e l'epoca multipolare - La guerra fredda - La decolonizzazione - Il crollo del Comunismo - L'Italia repubblicana
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; Sapere 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; Sapere individuare le componenti razziste dei regimi totalitari; Sapere 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; Sapere 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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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; Raiplay; 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, informale e autentico, tenendo conto dei seguenti indicatori: 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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

9.3 Scheda informativa: Lab. Enogastronomia - Cucina

DOCENTE	Giuseppe Lo Giudice
DISCIPLINA	Laboratorio dei servizi enogastronomici, settore cucina
COMPETENZE RAGGIUNTE	- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati; - supportare la pianificazione e la gestione dei processi approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione; - contribuire alle strategie di marketing attraverso la promozione della tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio; - 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; - applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza alimentare e sulla salute nei luoghi di lavoro; - saper calcolare il Food Cost e saper determinare il prezzo di vendita di un piatto o menu'; - elaborare piatti e dolci della tradizione regionale italiana.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

**CONTENUTI E
ATTIVITA'
TRATTATI**

UDA 1. Gli alimenti e la qualità alimentare. I marchi di tutela.

- Il concetto di qualità nella ristorazione, i fattori determinano le scelte alimentari;
- I marchi di tutela (DOP, IGP, STG, DE.CO, PRESIDI SLOW FOOD) i disciplinari di produzione, i consorzi;
- Il concetto di tipicità;
- I prodotti tipici italiani;
- I prodotti tipici siciliani.

UDA 2. I diversi stili gastronomici. Il marketing nella ristorazione e il menu'.

- Il marketing mix e le tipologie di clientela;
- Il menu, tipologie e regole di stesura;
- Il menu' per diete specifiche e per esigenze speciali.
- Le allergie e le intolleranze alimentari
- La stagionalità dei prodotti.
- La dieta e la cucina mediterranea.
- Realizzazione e/o studio di piatti della cucina regionale italiana e dei prodotti tipici del territorio: cucina del Lazio; cucina della Lombardia; cucina del Piemonte; cucina dell'Emilia Romagna; cucina dell'Abruzzo; cucina del Molise; cucina della Puglia; cucina della Sicilia; cucina della Liguria; ricette tradizionali regionali a base di anguilla.

UDA 3. L'organizzazione e la gestione dell'impresa ristorativa. Il food cost.

- L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione;
- Il prezzo di vendita e il food cost.

UDA 4. Il piano di autocontrollo Haccp, e il contributo dell'innovazione tecnologica in cucina.

- La sicurezza alimentare e le istituzioni che si occupano di sicurezza alimentare;
- La tracciabilità e la rintracciabilità alimentare;
- L'igiene e il sistema Haccp;
- Le fasi applicative dei sette principi del piano di autocontrollo e la documentazione necessaria;
- Il contributo dell'innovazione tecnologica ai fini della sicurezza alimentare.

UDA 5. Il catering, il banqueting, e il buffet.

- Il contratto di catering e banqueting;
- Le diverse tipologie di banchetto;
- L'organizzazione di un banchetto;
- Il servizio a buffet.

UDA 6. Pasticceria e panificazione. Le ricette regionali.

- I dolci tradizionali regionali;
- I prodotti di panificazione della tradizione regionale italiana;
- Il pane nero di Castelvetro. Il pane Dittaino DOP.
- Il cioccolato. Il cioccolato di Modica.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

	UDA INTERDISCIPLINARE. - <i>Enogastronomia, Lingua e Letteratura. Un percorso linguistico-letterario ed enogastronomico da Pellegrino Artusi a Giuseppe Vaccarini attraverso i grandi autori della Letteratura italiana del '900.</i> - Pellegrino Artusi e i grandi autori della Letteratura italiana del '900. - La renovatio Artusiana promossa da Pellegrino Artusi in "La scienza in cucina, 1891. - Il manifesto della cucina futurista del 1913. - La cucina molecolare. - La cucina moderna di Gualtiero Marchesi. Le sue ricette d'Autore.
ABILITA'	- Saper valutare la qualità di un alimento; - valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti; - distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti; - utilizzare i menu' come strumento di promozione e vendita; - acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing; - costruire menu e carte rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela; - costruire menu' per le principali intolleranze e allergie alimentari; - conoscere e saper preparare le ricette tradizionali italiane; - gestire il processo di approvvigionamento di alimenti, vini e bevande; - classificare i costi e analizzare il rapporto con i ricavi; - individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente; - saper redigere e organizzare un piano Haccp; - conoscere e sviluppare la documentazione necessaria; - saper ridurre i rischi e prevenire i pericoli di contaminazione; - elaborare piatti e prodotti di pasticceria a carattere regionale;



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

METODOLOGIE E STRUMENTI	METODOLOGIE ADOTTATE: - lezione frontale e dialogica; - brain - storming; - attività laboratoriale; - Cooperative Learning; STRUMENTI UTILIZZATI: - proiezioni power-point; - mappe concettuali; - ricettari; - LIM; - classroom; - laboratorio di cucina; - libro di testo ("Professionisti in cucina" per il secondo biennio e il quinto anno, casa editrice Hoepli, autore Giovanni Salviani); - ricerche dal sito del Ministero delle politiche agricole e forestali
CRITERI DI VALUTAZIONE	Gli studenti sono stati valutati durante le esercitazioni pratiche e con verifiche orali. - Ai fini della valutazione vengono presi in considerazione i seguenti indicatori: - livelli di partenza; - motivazione ad apprendere; - partecipazione e impegno; - capacità cooperativa; - capacità nella risoluzione di problemi; - comportamento; - frequenza e puntualità; - ordine e rispetto della divisa, delle strutture e degli ambienti; - progressione del livello di maturazione personale rispetto al livello di partenza.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

9.4 scheda informativa: Lingua Inglese

DOCENTE:	Adriana Romano
DISCIPLINA:	LINGUA INGLESE
COMPETENZE RAGGIUNTE	Padroneggiare la lingua inglese e altre lingue comunitarie per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio , per interagire in diversi ambiti di lavoro e studio, al livello di padronanza B2 QCER I traguardi in uscita, in termini di competenze linguistiche , si riferiscono : a--alla padronanza della lingua inglese di livello B2 UPPER INTERMEDIATE QCER b- all'utilizzo dei mezzi di comunicazione e di team-work adeguati al contesto professionalizzante c- all'integrazione di competenze professionali e linguistiche per ottimizzare il servizio d- alla redazione di relazioni tecniche e documentazione delle attività professionali COMPETENZE IN USCITA Saper usare la lingua inglese per scopi comuni e lavorativi utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 -upper intermediate del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER). Saper produrre testi scritti di carattere generale e/o specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza e coesione. Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, scritti e orali, su argomenti noti d'interesse personale, quotidiano e del settore d'indirizzo. Saper interagire in modo appropriato in lingua inglese in situazione professionali Conoscere gli aspetti socio-culturali distintivi e le tradizioni alimentari di altri paesi, specie di quelli a derivazione anglofona(GREAT BRITAIN UK -USA) COMPETENZE ORIENTATIVO-DIGITALI Progettare, documentare e presentare servizi e prodotti digitali -informatici in lingua di settore (microlingua) al fine di creare il capolavoro Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visivo-multimediale , con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici di comunicazione in rete.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

**CONOSCENZE E
CONTENUTI
TRATTATI:**

INTERAZIONE ORALE

- interagire in conversazioni professionali su argomenti di carattere personale, sociale, d'attualità, di lavoro con strategie compensative nell'interazione orale

COMPRENSIONE

- Comprensione- Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo
- Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico- professionali di settore; fattori di coerenza e coesione del discorso.
- Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo
- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note del settore professionale di appartenenza.
- Produzione-Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali di settore; fattori di coerenza e coesione del discorso
- Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.
- Produrre testi scritti ed orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera

GRAMMAR conoscenze

- Utilizzare, nella communication, strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali.
- Utilizzare lessico e fraseologia idiomatica frequenti, relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
- Utilizzare tecniche d'uso di dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.
- Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata, in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.
- Utilizzare il lessico del settore dei servizi alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata

Vocabolario

- Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro.

Relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.

Civiltà

- Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua.
- Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche.
- Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e produzione orale(descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori
- Strategie compensative nell'interazione orale
- strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

	comunicativi del settore della ristorazione e dei servizi di sala e vendita - Strategie di comprensione globale e selettiva dei testi relativamente complessi e riferiti in particolare al proprio indirizzo di formazione professionale testo utilizzato nel triennio aa.ss.2022-2023/2023-2024-2024-2025 WINE & DINE CLUB zanichelli third edition -O.CIBELLI- D.D'AVINO MODULE 4-ON THE SERVICE UDA 1-the meal service sequence UDA 2-the wine service UDA 3- the bar service MODULE 5 ON THE TOUR UDA 1-italian style and cross cultural food UDA 2- italian gastronomy tour-north centre UDA 3- italian gastronomy tour,the south and the islands MODULE 6- ON THE WATCH UDA 1-sustainability UDA 2- sustainability in the restaurant UDA 3- traceability & certification MODULE 7- ON THE HEALTHY SIDE UDA 1. nutrition UDA 2- food allergies and intolerances UDA 3- special needs MODULE 8- ON THE SAFE SIDE UDA 1- food safety UDA 2- food safety certification UDA 3- food preservation system MODULE 9- ON THE MISSION UDA 1-vocational education UDA 2-specialisation courses:wine knowledge UDA 3-specialisation courses:cheese & wine – beer EC - DIDATTICA ORIENTATIVA contenuti sviluppati in educazione civica e didattica orientativa the importance of vocational job specialization courses -wine special events -catering and event services banquets and buffets
--	---



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

ABILITA':	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, d'attualità o di lavoro, utilizzando anche strategie compensative. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orale e multimediali. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione globale di testi di relativa lunghezza, scritti, orali o multimediali, in lingua standard, riguardanti argomenti familiari d'interesse personale, d'attualità o di lavoro. Utilizzare i dizionari bilingue e monolingue. Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari d'interesse personale, d'attualità o di lavoro su tematiche note con scelte lessicali e sintattiche appropriate. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note con scelte lessicali e sintattiche appropriate. Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare.
METODOLOGIE:	E' stato adottato il metodo esperienziale e la didattica laboratoriale, basato sul learning by doing. Sono state adottate strategie comunicative non solo per la comprensione globale di semplici messaggi orali e scritti e multimediali, ma anche per l'acquisizione di informazioni specifiche e per l'individuazione dei ruoli degli interlocutori(take note, fill-in, match) Sono state privilegiate attività interattive(spoken interaction, pair work, role play) per stimolare sicurezza, creatività, assunzione di responsabilità e favorire l'interazione e il confronto. Le lezioni frontali sono state supportate da metodologie digitali appropriate come la flipped classroom, self-assessment activities, cooperative and collaborative methods, web quest inquiries, lavori di gruppo, in coppia ed individuali, utilizzo delle tecniche del "problem solving" e "cooperative learning", utilizzo delle tecniche di "warming up", simulazioni, real cases per contestualizzare la lingua professionale in un contesto reale di lavoro e training, ascolto e visione di parlanti madrelingua, letture dal libro di testo in modalità audio- orale per favorire la full immersion nella job language.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

**CRITERI DI
VALUTAZIONE:**

Per ogni fase curriculare, la valutazione sommativa è derivata da verifiche nel work in progress , rispondendo a specifici criteri di:

- adeguatezza (livello di personalizzazione dell'offerta linguistica rispetto agli interessi/ritmi di apprendimento degli allievi e orientamento vocazionale scolastico);
- avanzamento (livello di miglioramento/progressione degli apprendimenti nella realizzazione dell'azione formativa);
- efficacia (livello di autonomia comunicativa nelle relazioni interpersonali)

Sono stati adottati i criteri e la corrispondenza tra voto e tabella di valutazione indicati dal collegio dei docenti, attraverso il dipartimento di lingue straniere ed inseriti nel P.T.O.F. , utilizzando evaluation grids - griglie di valutazione diversificate a seconda della tipologia della prova somministrata (scritta e/o orale, strutturata, semi-strutturata e/o pseudo-soggettiva).

Numero di verifiche sommative previste ed effettuate :

- 2 prove scritte per ogni quadrimestre
- 2 prove orali per quadrimestre e diversi oral test.

Questi strumenti hanno accertato in maniera oggettiva, scientifica e oggettiva in quale misura gli studenti abbiano raggiunto gli obiettivi prefissati nella programmazione.

Le verifiche scritte sono state svolte attraverso attività di:

- True /false
- Multiple choice
- Note-taking
- Fill-in
- Matching-sentences
- Questionnaires
- Open dialogues
- Open answers

verifiche periodiche effettuate sotto forma di tests, prove oggettive o semi-oggettive per la parte scritta e colloqui guidati e/o dialoghi aperti per la parte orale, letture di reading già oggetto di studio

text analysis attraverso tecniche di step-by-step nel testo

test TRUE/FALSE, MULTIPLE CHOICE, risposta libera o strutturata .

La verifica sommativa ha tenuto conto delle valutazioni periodiche ed ha accertato, mediante una serie di attività, la competenza e la padronanza comunicativa e morfo-sintattica raggiunte

TEMPI DI SOMMINISTRAZIONE PROVE:

- verifiche settimanali per la valutazione del lavoro svolto in un breve ciclo di lezioni, così da impostare eventuali interventi di recupero;

verifiche quotidiane per un costante monitoraggio del processo di apprendimento.

Si è tenuto conto non solo delle capacità dello studente , ma anche dell'impegno, partecipazione, costanza nello studio e progressione rispetto ai livelli di partenza.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Dizionario Monolingue – Mappe Concettuali -Digital Board-DIGITAL APPS on line CANVA Textbook “WINE & DINE CLUB -corso di inglese -SALA E VENDITA- progettato per condurre la classe a un grado di padronanza linguistica settoriale livello B2 QCER Materiale autentico, riviste e quotidiani, strumenti multimediali disponibili, digital board Lezioni integrative riguardanti argomenti e situazioni reali attinenti alle attività di carattere tecnico-professionale,attività di action research and documentation on english job websites per reperimento di materiali digitali, formats, templates and worksheets su cui lavorare e approfondire le tematiche del testo per far leva sul contatto forte tra microlingua e geografia turistica, finalizzata ad un naturale sviluppo sia delle competenze linguistiche d’area che delle competenze trasversali Durante le attività sono stati adottati: – digital apps Cambridge Dictionary Materiale autentico, audio, e altri strumenti multimediali disponibili, digital board Lezioni integrative riguardanti argomenti e situazioni reali attinenti alle attività di carattere tecnico-professionale, attività di action research and documentation on english job websites per reperimento di materiali digitali, formats, templates and worksheets su cui lavorare e approfondire le tematiche del testo per far leva sul contatto forte tra microlingua e geografia turistica, finalizzata ad un naturale sviluppo sia delle competenze linguistiche d’area che delle competenze trasversali
---	---



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

9.5 Scheda informativa: Diritto e Tecniche Amministrative

DOCENTE:	Alessandra Incarbone
DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
COMPETENZE RAGGIUNTE	Conoscere e comprendere le principali formalità e gli obblighi per avviare un'impresa e la normativa relativa all'avvio della gestione Comprendere e applicare ai singoli casi la normativa inerente la tutela della privacy, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro, la sicurezza e l'igiene alimentare Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	Gli obblighi dell'imprenditore Le norme sulla privacy Le norme sulla sicurezza alimentare Le caratteristiche dei contratti dell'attività ristorativa Le responsabilità del ristoratore Che cos'è un sistema di qualità I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari L'evoluzione del concetto di marketing e delle forme di comunicazione L'importanza del marketing territoriale Le fasi di un piano di marketing Il ciclo di vita di un prodotto e gli obiettivi di marketing Le diverse strategie del marketing mix, in particolare gli strumenti di marketing digitale



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

ABILITA'	Comprendere gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'attività ristorativa Comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza alimentare Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridici-economici Riconoscere l'evoluzione nel tempo delle forme di marketing Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi di vita del prodotto Distinguere le diverse strategie di marketing e gli strumenti di comunicazione
METODOLOGIE E STRUMENTI	Lezione frontale Lezione partecipata Approfondimenti utilizzando la rete internet tramite la LIM Esami di casi pratici Problem solving
CRITERI DI VALUTAZIONE	Conoscenza degli argomenti Proprietà di linguaggio Capacità di collegare i vari argomenti trattati



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

9.6 Scheda informativa: Lingua Francese

DOCENTE	Giuseppa Mangion
DISCIPLINA	Lingua Francese
COMPETENZE RAGGIUNTE	Padroneggiare la lingua francese e altre lingue comunitarie per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti di lavoro e studio, al livello di padronanza B2 QCER. I traguardi in uscita, in termini di competenze linguistiche, si riferiscono: - a--alla padronanza della lingua francese di livello B2 QCER; - b- all'utilizzo dei mezzi di comunicazione e di team-work adeguati al contesto professionalizzante; - c- all'integrazione di competenze professionali e linguistiche per ottimizzare il servizio; - d- alla redazione di relazioni tecniche e documentazione delle attività professionali. COMPETENZE IN USCITA Saper usare la lingua francese per scopi comuni e lavorativi 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); Saper produrre testi scritti di carattere generale e/o specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza e coesione; Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, scritti e orali, su argomenti noti d'interesse personale, quotidiano e del settore d'indirizzo; Saper interagire in modo appropriato in lingua inglese in situazione professionali; Conoscere gli aspetti socio-culturali distintivi e le tradizioni alimentari di altri paesi, specie di quelli a derivazione francofona. COMPETENZE ORIENTATIVO-DIGITALI Progettare, documentare e presentare servizi e prodotti digitali -informatici in lingua di settore (microlingua) al fine di creare il capolavoro su piattaforma UNICA; Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visivo-multimediale, con riferimento alle strategie significative e agli strumenti tecnici di comunicazione in rete.



Ministero
dell'Istruzione e del
Merito



Unione Europea



Regione Sicilia



Istituto d'Istruzione
Superiore "Cucuzza
- Euclide"

CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	U.D.A. N° 0 ACCOGLIENZA, ORIENTAMENTO, RACCORDO. <i>Fonetica (ripresa):</i> - Intonazione e accenti; - I suoni linguistici (i dittonghi, le nasali ecc.); - Le <i>liaisons</i>. <i>Riflessioni sulla lingua:</i> <i>Revisione</i> - L'alfabeto e i numeri; - I pronomi personali soggetto atoni e tonici; - Il presente indicativo dei verbi di I II III gruppo e degli ausiliari essere e avere; - I verbi riflessivi; - Il femminile dei nomi e degli aggettivi; - Gli articoli determinativi e indeterminativi; - Il plurale dei nomi e degli aggettivi; - Le preposizioni semplici e articolate. II Anno - I pronomi personali complemento oggetto e complemento di termine; - L'articolo partitivo e gli avverbi di quantità; - Traduzione di "Molto"; - I verbi impersonali; - Posizione dei pronomi con determinati verbi; - Traduzione di "Anche" e "Nemmeno"; - I gallicismi; - <i>En/Y</i>; - Caratteristiche ortografiche dei verbi di I Gruppo. U.D.A. N°1 ON SE RETROUVE AU BAR. HORS-D'ŒUVRE - Une matinée au café. PLAT PRINCIPAL - Les boissons non alcoolisées; - Les boissons chaudes; - Pour réveiller l'appétit; - Après un bon repas; - Envie de cocktails. GARNITURE - La bière artisanale entre tradition et mode. DESSERT - Les cafés littéraires parisiens; - Les cafés historiques italiens. MOTS EN ACTION - Prendre la commande des boissons et du petit-déjeuner. SAVOIR FAIRE DE LA GRAMMAIRE - Il futuro; - I pronomi relativi.
--	---



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

	U.D.A. N°2 BIEN-ÊTRE À TABLE. HORS-D'ŒUVRE - Les légumes, c'est ma passion! PLAT PRINCIPAL - Manger et être en forme; - Le modèle de la pyramide alimentaire; - Couleurs et saveurs. GARNITURE - Nourriture, culture et religion. DESSERT - Les produits d'excellence en France; - Les produits d'excellence en Italie. MOTS EN ACTION - Connaître les différents régimes alimentaires. SAVOIR FAIRE DE LA GRAMMAIRE - Gli aggettivi e i pronomi indefiniti; - Il condizionale.
ABILITA'	- Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, d'attualità o di lavoro, utilizzando anche strategie compensative. - Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orale e multimediali. - Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione globale di testi di relativa lunghezza, scritti, orali o multimediali, in lingua standard, riguardanti argomenti familiari d'interesse personale, d'attualità o di lavoro. - Utilizzare i dizionari bilingue e monolingue. - Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari d'interesse personale, d'attualità o di lavoro su tematiche note con scelte lessicali e sintattiche appropriate. - Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note con scelte lessicali e sintattiche appropriate. - Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo. - Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare. - proprie argomentazioni.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

METODOLOGIE E STRUMENTI

- Sono state utilizzate le seguenti tipologie di prove:
- ✓ **verifiche orali** (semplici domande dal posto o interventi spontanei durante lo svolgimento delle lezioni, interventi alla lavagna, tradizionali interrogazioni);
 - ✓ **relazioni scritte** riguardanti le attività di laboratorio;
 - ✓ **prove strutturate** (domande vero/falso, completamenti, corrispondenze, test a risposta multipla);
 - ✓ **prove semi-strutturate** (riassunti, quesiti a risposta breve, esercizi applicativi e risoluzione di semplici problemi).
- Le verifiche orali sono state almeno 3/5 per ogni quadrimestre. Esse sono sempre state improntate per accertare la conoscenza dei contenuti, la correttezza e la chiarezza espositiva, le abilità raggiunte. Esse sono state valutate tramite i descrittori della valutazione stabiliti in sede di Dipartimento.
- Diverse sono state le verifiche di tipo formativo, rivolte al miglioramento del percorso didattico, effettuate attraverso colloqui orali, correzione degli esercizi e problemi assegnati per casa, domande e quesiti posti alla classe. Quest'azione di verifica ha permesso di pianificare gli interventi di sostegno.
- Al termine di determinati segmenti curriculari, le verifiche sono state di tipo sommativo, volte ad accertare il conseguimento di obiettivi specifici, il livello di profitto raggiunto dagli allievi, il possesso di certe conoscenze e abilità.
- Nel processo di valutazione degli elaborati scritti, il docente ha sempre cercato di minimizzare le variabili legate alla soggettività, adottando quindi dei criteri scientifici e il più possibile verificabili da tutti, alunni compresi.
- Durante i quadrimestri, oltre alle verifiche orali, sono state proposte delle verifiche scritte in forma oggettiva (prove strutturate o semi-strutturate con questionari e test di vario tipo), il cui risultato è stato riportato con un voto in decimi sul registro, secondo i parametri di valutazione fissati in sede di Dipartimento, e che ha contribuito alla valutazione periodica complessiva delle prove orali.
- Durante le lezioni sono stati utilizzati i seguenti materiali didattici:
Libro di testo PASSION MAÎTRE SALLE ET BAR, MARINA ZANOTTI, MARIE-BLANCHE PAOUR. LE FRANÇAIS PROFESSIONNEL POUR LE SERVICE ET LA VENTE.
- E poi ancora,
- video
 - dispense
 - relazioni
 - riviste
 - LIM
 - software didattici



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

CRITERI DI VALUTAZIONE

Secondo quanto stabilito in sede di Dipartimento, nelle verifiche scritte e nelle verifiche orali si è tenuto conto:

- ✓ *del livello di conoscenza raggiunto;*
- ✓ *delle padronanze acquisite.*

Le fasi di verifica e valutazione sono state strettamente correlate, nei contenuti e nei metodi, al complesso di tutte le attività svolte. Le verifiche hanno aiutato gli allievi a riconoscere le proprie capacità e, ad individuare le tecniche di apprendimento, atte al recupero delle carenze e all'acquisizione di nuovi contenuti. Infine hanno permesso al docente di valutare ed esaminare le capacità intuitive e cognitive dei discenti.

Nel processo di valutazione intermedia e finale, per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori:

- ✓ il comportamento, inteso come capacità di relazionarsi con gli altri nel rispetto della convivenza civile e democratica;
- ✓ il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso (valutazione di tempi e qualità del recupero, dello scarto tra conoscenza-competenza-abilità in ingresso e in uscita);
- ✓ i risultati delle prove;
- ✓ i lavori prodotti;
- ✓ le osservazioni relative alle competenze trasversali;
- ✓ il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
- ✓ l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo;
- ✓ l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative;
- ✓ quant'altro il consiglio di classe ha ritenuto potesse concorrere a stabilire una valutazione oggettiva.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

9.7 Scheda informativa: Matematica

DOCENTE	Sebastiano Russo
DISCIPLINA	Matematica
COMPETENZE RAGGIUNTE	· Utilizzare correttamente tecniche e procedure di calcolo · Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. · Acquisire strumenti fondamentali atti a costruire modelli di descrizione e indagine della realtà. · Individuare collegamenti e relazioni. · Argomentare e dimostrare



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

**CONTENUTI E
ATTIVITA' TRATTATI**

Modulo 1

Raccordo con la classe quarta

- Metodi risolutivi delle equazioni e delle disequazioni di primo e secondo grado, intere e fratte.
- Risoluzione dei sistemi di disequazioni.

Modulo 2

Introduzione alle funzioni

- Definizione di funzione.
- Grafico di funzione.
- Funzioni pari e dispari.

Modulo 3

Limiti

- Concetto di limite di una funzione.
- Calcolo di limiti di funzione e forme indeterminate.
- Asintoti di una funzione
- Funzioni continue.

Modulo 4

Calcolo differenziale

- Definizione di derivata prima di una funzione e significato geometrico.
- Derivate delle funzioni elementari.
- Teoremi sul calcolo della derivata (somma, quoziente di funzioni).
- Teorema di De L'Hopital.
- Studio della crescita e decrescenza di una funzione.
- Massimi e minimi relativi ed assoluti.
- Studio della concavità.

Modulo 5

Funzioni ed economia

- Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

ABILITA'	- Sanno calcolare il campo di esistenza di funzioni algebriche razionali - Sanno calcolare il segno e l'intersezione con gli assi di una funzione algebrica razionale -Sanno calcolare le derivate delle funzioni semplici. - Sanno calcolare i punti di massimo e di minimo di una funzione algebrica razionale. -Sanno tracciare il grafico di una semplice funzione algebrica razionale. -Sanno leggere il grafico di una funzione. -Sanno applicare il calcolo delle derivate per risolvere semplici problemi di ottimizzazione. - Sanno determinare la funzione della domanda e dell'offerta - Sanno determinare la funzione di costo e di guadagno - Sanno determinare il prezzo di equilibrio di un bene
METODOLOGIE E STRUMENTI	Gli obiettivi minimi fissati nella programmazione iniziale, in termini di conoscenze ed abilità, sono stati in linea di massima raggiunti. Lezione frontale Lezione partecipata con interventi degli studenti sollecitati da osservazioni del docente. Attività di consolidamento con: esercitazioni guidate individuali o collettive; sottolineatura di analogie e connessioni tra i vari argomenti. Attività di recupero in itinere con: - rallentamento della trattazione degli argomenti previsti - svolgimento di ulteriori esercizi guidati finalizzati al consolidamento di abilità e conoscenze. STRUMENTI Libro di testo. Massimo Bergamini, Anna Trifone, Graziella Barozzi – Matematica in cucina, in sala, in albergo. Zanichelli Computer: geogebra - Appunti e schede del docente al fine di sintetizzare alcune parti teoriche e/o richiamare argomenti propedeutici alla trattazione del programma. - Piattaforma G-suite: Classroom



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione è stata effettuata privilegiando la forma scritta in modo da dedicare più tempo a interventi di chiarimento degli argomenti trattati per il recupero e il consolidamento. Verifiche scritte Costituite sia da esercizi con applicazione di regole standard, sia da quesiti a scelta multipla. Le verifiche sono state corrette e commentate. Verifiche orali per la valutazione di competenze linguistiche e capacità applicative. Interventi dal posto in cui si considerano pertinenza di domande e risposte e proposte di ipotesi risolutive. Nella valutazione delle verifiche si è tenuto conto dei seguenti elementi: conoscenza dell'argomento, proprietà espositiva, utilizzo di un corretto procedimento, correttezza del calcolo algebrico ed analitico. Per quanto riguarda la valutazione finale si è tenuto conto anche di: impegno, partecipazione all'attività didattica, progresso rispetto al livello di partenza. La sufficienza è stata attribuita all'applicazione corretta delle procedure relativamente ai casi e/o problemi più semplici.
--	--



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

9.8 Scheda informativa: Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita

DOCENTE	Danilo Rau
DISCIPLINA	LAB. SALA E VENDITA
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 - 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 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in - una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro - Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare - Competenza in materia di cittadinanza - Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	- I superalcolici - Mixology: l'arte del bere miscelato - I Vini - La produzione vitivinicola in Italia - I criteri di abbinamento - Champagne e Spumanti - La relazione con i clienti e la vendita - Banqueting - Catering - Le etichette alimentari - I marchi di qualità



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

ABILITA'	- Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. - Acquisizione delle finalità formative degli argomenti in oggetto della Disciplina e dei suoi riverberi nella società civile. - Acquisizione di un modo di pensare e di agire pluralistico in cui i rapporti interpersonali e sociali si fondano sulla collaborazione e la comprensione reciproca. - 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.
METODOLOGIE E STRUMENTI	- 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. - Letture scelte - 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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

TESTI e MATERIALI /

STRUMENTI ADOTTATI:

Testo: Master Lab "Maitre & Barman" Le Monnier.
Strumenti adottati: Power- Point, Riassunti, Mappe Concettuali



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

9.9 Scheda informativa: IRC

DOCENTE	MURGO FRANCESCO
DISCIPLINA	IRC
COMPETENZE RAGGIUNTE	Saper riconoscere il ruolo della religione nella società e comprenderne la natura in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa;
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	1) L'AMORE CHE SI FA SERVIZIO,: riflette sulle proprie esperienze personali e di relazione; pone domande di senso e le confronta con le risposte offerte dalla fede cattolica; riconosce e usa in maniera appropriata il linguaggio religioso per spiegare le realtà e i contenuti della fede cattolica; 2) L'ETICA DELLA PACE,Saper comprendere ed elaborare i rinnovamenti.che gli eventi storici e alcuni personaggi ci hanno lasciato. 3)LA DIGNITA' DELLA PERSONA,Saper comprendere ed elaborare i diritti che sanciscono la dignità dell'uomo. 4)VINCERE LE SFIDE DEGLI ULTIMI,Le teorie razziste,I beni della terra, appartengono a tutti. Le azioni politiche, sinergiche, da compiere. 5)LA DIFESA DELL'AMBIENTE.
ABILITA'	Individuare sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere; distinguere la concezione cristiano cattolica del matrimonio e della famiglia
METODOLOGIE E STRUMENTI	Si è cercato di seguire una metodologia didattica di facile acquisizione basata sulla comprensione dei concetti base, volta a recuperare e ad accrescere il bagaglio culturale e religioso degli alunni, guidandolo nella ricerca della soluzione dei problemi e nell'evoluzione delle discussioni, pur lasciandoli liberi nelle loro opzioni di scelte



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

CRITERI DI VALUTAZIONE	Le conoscenze acquisite dagli alunni saranno accertate mediante indagini in itinere ed interrogazioni orali individuali.
-------------------------------	--

9.10 Scheda informativa: alternativa IRC

DOCENTE	Polizzi Vincenza
DISCIPLINA	ALTERNATIVA IRC
COMPETENZE RAGGIUNTE	- Consolidare comportamenti quotidiani positivi . - Motivare le scelte etiche delle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita dalla nascita al suo termine.
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	- I problemi ambientali nel nostro territorio - I cambiamenti climatici - Le varie forme di inquinamento - Che cosa si intende per sviluppo sostenibile - La tutela dell'ambiente - La sostenibilità, il risparmio energetico
ABILITA'	- Capacità di riflessione per cogliere l'importanza del rispetto del creato. - Capacità di esaminare criticamente alcune questioni ambientali.
METODOLOGIE E STRUMENTI	- Discussione guidata intesa come confronto di opinioni personali sul tema prefissato. - Si sono utilizzati: ricerche in rete
CRITERI DI VALUTAZIONE	- Frequenza degli interventi, partecipazione al dialogo educativo, grado di impegno e di interesse.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

9.11 Scheda informativa: scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE	Buscema Mariano
DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
COMPETENZE RAGGIUNTE	- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Distinguere i diversi tipi di tossinfezione. Comprendere la pericolosità degli agenti patogeni per la salute pubblica. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Operare nell'ambiente di lavoro con consapevolezza sui rischi biologici. - Individuare i pericoli di contaminazione nelle produzioni enogastronomiche e saper valutare il rispettivo rischio e danno potenziale. Prevenire il rischio sanitario mediante l'autocontrollo di processo. - Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo merceologico e nutrizionale. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. - Comprendere le differenti esigenze e predisporre menù coerenti anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Formulare menù funzionali alle differenti esigenze fisiologiche. - Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze alimentari.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	UDA 1 – Le contaminazioni alimentari: diretta, indiretta e crociata. – I contaminanti fisici, chimici e biologici. – I radionuclidi, gli agrofarmaci, gli zoofarmaci, i metalli pesanti, le micotossine, i batteri (botulino e salmonella), i virus (epatiti), i prioni (B.S.E.), i vermi parassiti (le Tenie e l'Anisakis) – Le malattie trasmesse dagli alimenti: intossicazioni, infezioni e tossinfezioni. – I fattori di crescita dei microrganismi. UDA 2 – Il sistema HACCP. I concetti di pericolo, rischio e danno. Le cinque fasi preliminari e i sette punti fondamentali del manuale. L'individuazione dei limiti critici e la gestione dei punti critici di controllo. UDA 3 – Le malattie correlate con l'alimentazione: le malattie cardiovascolari (ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi); le malattie del metabolismo (diabete mellito e obesità). – Le reazioni avverse al cibo: reazioni tossiche e non tossiche. – Le reazioni non tossiche: allergie alimentari e intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, celiachia e sensibilità al glutine). – Gli allergeni in etichetta e Reg. UE 1169/2011. – Alimentazione e tumori: le sostanze cancerogene e i fitocomposti antiossidanti. – I disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia nervosa. – Alcol e salute. – La dieta equilibrata. – La dieta mediterranea. – La piramide alimentare. – Le linee guida per una sana alimentazione. UDA 4 – La dieta nell'età evolutiva: la dieta nell'infanzia, nella adolescenza, in età adulta, in gravidanza, durante l'allattamento, nella terza età e la dieta dello sportivo. UDA 5 – I novel foods. – Gli alimenti funzionali. – Gli alimenti geneticamente modificati. UDA INTERDISCIPLINARE <i>Enogastronomia, lingua e letteratura:</i> un percorso linguistico-letterario ed enogastronomico attraverso Pellegrino Artusi e i grandi autori della Letteratura italiana del '900. – Le innovazioni tecnologiche in campo alimentare nell'ottocento.
---	---



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

	- Le abitudini alimentari occidentali tra ottocento e novecento.
ABILITA'	- Saper utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico - Riconoscere l'importanza della qualità dei prodotti alimentari. - Saper indicare modelli alimentari per promuovere e mantenere il benessere dell'organismo. - Saper individuare i comportamenti a rischio igienico-sanitario sulla manipolazione degli alimenti. - Saper mantenere un livello di igiene professionale adeguato sia nella persona sia nel reparto di lavoro. - Saper indicare le parti costituenti il piano HACCP.
METODOLOGIE E STRUMENTI	L'azione didattica prevede in una prima fase la ricostruzione delle conoscenze pregresse per mezzo di discussione guidata e attività di recupero e consolidamento. Una seconda fase di mediazione didattica in cui si presentano i nuovi nuclei tematici con i contenuti, si analizzano problemi reali e le possibili soluzioni. Per il corretto svolgimento degli interventi è necessario creare un rapporto interpersonale positivo, basato sul dialogo, sul rispetto, sulla fiducia, sull'accettazione. Le azioni didattiche sono motivate informando gli alunni sul percorso da seguire e sugli obiettivi da raggiungere. Le metodologie e gli strumenti utilizzati sono: - Lezione frontale dialogata. - Discussione guidata. - Brainstorming. - Cooperative learning. - LIM. - Classroom su G-Suite e sue applicazioni. - Libro di testo. - Appunti del docente, articoli tratti dal sito del Ministero della Salute (https://www.salute.gov.it/).



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione periodica terrà conto degli obiettivi relativi ad ogni Unità Didattica. Si prevedono almeno due valutazioni orali e due scritte per ogni periodo. Per la valutazione finale ci si avvarrà di tutte le misurazioni fatte nel corso dell'anno scolastico e si considera anche il grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali prefissati e del miglioramento del rendimento. La valutazione terrà conto inoltre dei seguenti aspetti: conoscenza degli argomenti, capacità di analisi, capacità di mettere in relazione fenomeni diversi, conoscenza del linguaggio specifico, capacità critica, raggiungimento delle competenze e delle abilità previste. Oltre alla valutazione delle prove, si terrà conto anche dei seguenti parametri di riferimento: attenzione, impegno, partecipazione al dialogo educativo, ritmo di lavoro, puntualità nelle consegne, rispetto degli impegni presi e delle regole.
-------------------------------	---

9.12 Scheda informativa :scienze motorie e sportive

DOCENTE:	Cinzia Chiaramonte
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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	La metodologia dell'allenamento: principi, concetti e applicazioni pratiche. I rapporti di intensità e durata nelle esercitazioni di forza e di resistenza. Conoscere il regolamento tecnico di alcuni sport di squadra; conoscere i ruoli dei giocatori in funzione delle caratteristiche individuali. Conoscere i più frequenti casi di infortuni e il codice comportamentale in caso di primo soccorso.
ABILITA'	Eseguire gesti motori con precisione; saper trasferire le differenti abilità in situazioni motorie diversificate; utilizzare correttamente piccoli e grandi attrezzi; eseguire correttamente esercizi di stretching; coordinare e combinare le azioni motorie tra i vari segmenti corporei con e senza attrezzi; eseguire esercizi di coordinazione complessi; eseguire correttamente i fondamentali di attacco e di difesa negli sport di squadra; saper prevenire squilibri muscolari, infortuni articolari e posture scorrette.
METODOLOGIE E STRUMENTI	Lezione frontale; lavoro di gruppo; esercitazione pratica; tutoring (assistenza a gruppi); peer to peer.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione terrà conto degli obiettivi relativi ad ogni Unità Didattica. Ci sarà, dunque, una valutazione quantitativa riguardante le conoscenze e competenze acquisite che risulteranno dalla verifica dei seguenti fattori: capacità individuali, processo d'apprendimento, esame delle singole prestazioni, serietà applicativa; e una valutazione qualitativa che terrà conto dei seguenti aspetti comportamentali: partecipazione attiva e concreta, impegno nello svolgimento delle lezioni, correttezza nelle relazioni interpersonali e nel rispetto delle regole stabilite.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

9.13 Scheda informativa: Tecniche di Comunicazione

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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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
---	--



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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.



*Ministero
dell'Istruzione e del
Merito*



Unione Europea



Regione Sicilia



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

10 ALLEGATI:

10.1 SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA

10.2 UDA INTERDISCIPLINARE

10.3 UDA EDUCAZIONE CIVICA

10.4 ALLEGATO GRIGLIA DI VALUTAZIONE AUTENTICA

10.5 SCHEDA DIDATTICA ORIENTATIVA

10.6 RELAZIONI FINALI DISCIPLINE E PROGRAMMI SVOLTI

10.7 SCHEDA RIASSUNTIVA PCTO ORE SVOLTE STUDENTI

10.8 N.3 PDP STUDENTI CON RELAZIONE SUGLI STRUMENTI COMPENSATIVI E LE MISURE DISPENSATIVE

10.9 N.2 PEI E RELAZIONI DELLE DOCENTI DI SOSTEGNO E LE GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER PEI CON PROGRAMMAZIONE DIFFERENZIATA



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

Il presente documento è letto, condiviso e sottoscritto collegialmente nella seduta CDC del 12 maggio 2025

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA - EC	IMPRESARIO SIMONA	
INGLESE - EC	ROMANO ADRIANA	
FRANCESE	MANGION GIUSEPPA	
SCIENZE MOTORIE	CHIARAMONTE CINZIA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	BUSCEMA MARIANO	
LAB. ENOGASTRONOMICO CUCINA	LO GIUDICE GIUSEPPE	
LAB. ENOGASTRONOMICO SALA E VENDITA	RAU DANILO	
MATEMATICA	RUSSO SEBASTIANO	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE - EC	INCARBONE ALESSANDRA	
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	SALEMI FRANCESCO	
IRC	MURGO FRANCESCO	
ALTERNATIVA IRC	POLIZZI VINCENZA	
SOSTEGNO	SCIBONA MARIA GRAZIA	
SOSTEGNO	VENTO VINCENZA	

IL COORDINATORE DI CLASSE
PROF. DANILO RAU

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
PROF.SSA ADELE PUGLISI