



**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 2025-2026

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

CLASSE V SEZ. B

IL COORDINATORE DI CLASSE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Versione anonimizza ai sensi della nota del 21/03/2017, prot. N. 10719 Garante della Privacy

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

5B IPSSEO A

A.S. 2025-2026

*******Informazione anonimizza ai sensi della nota del 21/03/2017, prot. N. 10719 Garante della Privacy**

Disciplina/e	Cognome e Nome
LINGUA E LET. ITALIANA, STORIA- EC	
SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	<i>(coordinatore di classe)</i>
MATEMATICA	
TECNICHE AMMINISTRATIVE - EC	
INGLESE – EC	
FRANCESE	
SC. MOTORIE	
LABORATORIO DI CUCINA	
LABORATORIO DI SALA	
RELIGIONE CATTOLICA	
ALTERNATIVA I.R.C.	



**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	26
5.4 METODI DI INSEGNAMENTO - MODALITA' DI LAVORO - STRUMENTI UTILIZZATI	26
5.5 PERCORSI INTERDISCIPLINARI (I-V).....	27
5.6 PERCORSI INTERDISCIPLINARI DI EDUCAZIONE CIVICA (III-V)	27
6. ATTIVITA' E PROGETTI	29
6.1 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	29
6.2 ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'A.S. 2025-2026	32
6.3 ALTRE ATTIVITA DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA.....	32
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 MATURITÀ.....	45
7.7 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO	45
7.8 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO FORMATIVO	45
8. SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINE	46
8.1 Scheda informativa: Lingua e Letteratura Italiana + Ed. Civica	46
8.2 Scheda informativa: Storia + Ed. Civica	50
8.3 Scheda informativa: Laboratorio dei servizi di Enogastronomia – Settore Cucina.....	52
8.4 Scheda informativa: Laboratorio dei servizi di Enogastronomia – Settore Sala e Vendita.....	55



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

8.5	Scheda informativa: Scienza e Cultura dell'Alimentazione	57
8.6	Scheda informativa: Lingua Francese	60
8.7	Scheda informativa: Lingua Inglese + Ed. Civica	62
8.8	Scheda informativa: Matematica	64
8.9	Scheda informativa: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva + Ed. Civica	66
8.10	Scheda informativa: Scienze Motorie e Sportive	69
8.11	Scheda informativa: IRC	70
8.12	Scheda informativa : Attività Alternativa IRC	71
10	ALLEGATI:	73
10.1	SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA	73
10.2	UDA INTERDISCIPLINARE	73
10.3	UDA EDUCAZIONE CIVICA	73
10.4	ALLEGATO GRIGLIA DI VALUTAZIONE AUTENTICA	73
10.5	SCHEDA DIDATTICA ORIENTATIVA	73
10.6	RELAZIONI FINALI DISCIPLINE E PROGRAMMI SVOLTI	73
10.7	SCHEDA RIASSUNTIVA FSL ORE SVOLTE STUDENTI	73



**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	4
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

*****Informazione anonimizza ai sensi della nota del 21/03/2017, prot. N. 10719 Garante della Privacy

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive		NO	SI
Scienze motorie e sportive	SI	SI	SI
IRC o attività alternative	SI	SI	SI
Matematica generale, applicata e laboratorio		SI	NO
Inglese		SI	NO
Lingua e letteratura italiana, Storia	SI	SI	SI
Francese	SI	SI	SI
Scienza e cultura dell'alimentazione		NO	NO
Lab. enogastronomia - Cucina	//		SI
Lab. enogastronomia – Sala e Vendita	SI	SI	SI



**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 B

La classe, con sede a S. Michele di Ganzaria, è composta da 11 studenti, 5 femmine e 6 maschi, tutti provenienti dalla IV B - indirizzo Servizi di Sala e di Vendita dello scorso anno; durante la fine del I Quadrimestre un componente della classe ha interrotto la frequenza per motivi personali. Nel complesso, la classe si presenta omogenea per età e provenienza socio-culturale. Nella maggior parte dei casi gli studenti appartengono a famiglie con modesti interessi culturali e quasi tutti hanno bisogno di continui stimoli per seguire con attenta partecipazione.

Dal punto di vista disciplinare la classe si è mostrata abbastanza vivace ma rispettosa delle regole e del vivere civile: rispetto per l'insegnante e per i compagni, cura dei materiali di laboratorio, capacità costruttiva di ascolto. Nell'azione didattica si è rilevata una certa difficoltà a mantenere un'attenzione adeguata per l'acquisizione dei contenuti. Gli studenti hanno partecipato al dialogo educativo e all'azione didattica con impegno e interesse disomogeneo ma comunque generalmente adeguato alle attività proposte. Nel complesso, hanno saputo organizzare il lavoro scolastico e procedere secondo un metodo di studio sufficientemente produttivo.

In relazione al rendimento scolastico, nel corso degli anni è emersa una certa diversificazione per quanto concerne il profitto, l'applicazione allo studio e la volontà di apprendere. Alcuni alunni hanno presentato carenze linguistiche – espressive, dovute a scarsa lettura e studio poco approfondito. Il livello di comprensione è stato medio-sufficiente, così come la capacità di analisi, sintesi e di elaborazione. Già dall'osservazione iniziale condotta all'inizio dell'anno, attraverso momenti di brainstorming, confronto e verifica dei prerequisiti, si sono delineate tre fasce di livello: la prima costituita da studenti che possiedono discrete abilità di base, sono in grado di decifrare messaggi ed esprimere osservazioni personali, la seconda costituita da studenti che presentano una sufficiente abilità di base, comprendono il significato delle comunicazioni ma incontrano difficoltà nell'esprimerle; la terza costituita da studenti che presentano una carente preparazione di base, ritmi di apprendimento lenti e labili capacità attentive.

Nel secondo biennio e nell'anno in corso non c'è stata, purtroppo, continuità di docenti ad eccezione di Italiano e Storia, Francese, Scienze Motorie, Religione e discipline di laboratorio. Va precisato che alcuni docenti, componenti il consiglio della classe di riferimento, hanno conosciuto la stessa soltanto nel corrente anno scolastico. I docenti hanno cercato di lavorare in sinergia, proponendo sollecitazioni per accrescere la motivazione allo studio e attivando mirati interventi didattico-educativi di sostegno e recupero sia per favorire la crescita globale della persona come cittadino attivo e consapevole sia per sanare le specifiche difficoltà nell'apprendimento dei contenuti disciplinari.

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

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



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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

Il CDC ha adottato le seguenti modalità comuni d'intervento:

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

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

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

Alcuni studenti, nonostante le sollecitazioni degli insegnanti, hanno effettuato un elevato numero di assenze, creando discontinuità nel loro apprendimento e nella loro partecipazione alle attività scolastiche.

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

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Alunni con BES

Nella classe non sono presenti studenti con bisogni educativi speciali.



**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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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
- 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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

- 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.
- 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;



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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;
 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 E LETTERATURA ITALIANA + EC	- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. - Conoscenza della finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento. - Capacità di relazioni interpersonali. - Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro. - Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. - Utilizzare e produrre testi multimediali. - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative 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 enogastronomica 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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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. <u>Competenze</u> - Saper valutare le proprie capacità motorie (test). - Saper gestire il movimento controllandone i principali parametri, saper eseguire una progressione definendo i 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.
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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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	<u>Competenze</u> - 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. <u>Abilità</u> 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.
UDA INTERDISCIPLINARE Enogastronomia, Lingua e Letteratura. Un percorso linguistico- letterario ed enogastronomico da Pellegrino Artusi a Giuseppe Vacarini attraverso i grandi autori della Letteratura italiana del '900.	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"**

UDA INTERDISCIPLINARE EDU. CIVICA <i>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 Obiettivo 16, Obiettivo 5 Fasi per Discipline: 1. Ita-Sto 6+6 = 12 2. Lingue straniere 9 3. Diritto 9 Val. intermedia 1+Val. autentica 2 = 3 Totale 33 ore	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"**

**PERCORSO DI DIDATTICA
ORIENTATIVA Incontro
con il mondo del lavoro.**

*Accoglienza, orientamento e
raccordo. Pace, giustizia,
istituzioni solide e parità di
genere.*

Discipline coinvolte:

1. Ita-Storia 4 h
2. Economia Aziendale 4 h
3. Lingue straniere 4 h
4. Scienza degli alimenti 4 h
5. Lab. 8 h
6. Religione 2 h
7. Matematica 2 h
8. Sc. Motorie 2 h

Totale 30 ore

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 di cittadinanza

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica;
- Imparare a imparare;
- Risolvere problemi;
- Competenze digitali con particolare riguardo all'utilizzo critico e consapevole dei media e dei social network;
- Consapevolezza ed espressione culturale;
- Competenze sociali e civiche;
- Rileggere l'insieme dell'esperienza svolta cogliendone criticità e positività.

Competenze in uscita

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed 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.
- Bachecca del Registro elettronico Argo (strumento obbligatorio).
- G Suite (strumento obbligatorio)



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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

Nella classe non sono presenti studenti con bisogni educativi speciali.

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 (FSL)

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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

Gli eventi proposti durante gli anni scolastici come percorso formativo:

Anno Scolastico	Classe	Percorsi FSL (ex PCTO)	Periodo
2023 - 2024	3B	Stage aziendale in aziende convenzionate presenti sul territorio nazionale. VI edizione estate di San Martino - 9/10/11/12 novembre 2023	Estivo
2024 - 2025	4B	Stage aziendale in aziende convenzionate presenti sul territorio nazionale ed internazionale (PCTO Estero). VII edizione estate di San Martino - 9/10 novembre 2024	Invernale ed Estivo
2025 - 2026	5B	Stage aziendale in aziende convenzionate presenti sul territorio nazionale. VIII edizione estate di San Martino - 8/9 novembre 2025	Invernale

SCHEDA RIASSUNTIVA FSL ORE SVOLTE STUDENTI IN ALLEGATO.

*****Informazione anonimizza ai sensi della nota del 21/03/2017, prot. N. 10719 Garante della Privacy

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. XXX in qualità di tutor FSL 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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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 la formazione scuola lavoro (ex PCTO) 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. 2025-2026

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DATA
Uscita didattica	NON EFFETTUATA		
Viaggio di istruzione	NON EFFETTUATO		
Attività e progetti	Sagra estate dei sapori e dei saperi della Ganzaria	Sede	Novembre
	Giornata Internazionale delle persone con disabilità	Sede	Dicembre
	Giornata sportiva dello studente	San Michele di G.	Dicembre
	Natale Lumina	Caltagirone	Dicembre
	OPEN DAY 2025, attività di laboratorio (Open Lab) e Cooking Show	Sede	Gennaio
	Giornata della memoria	Sede	Gennaio
	Giornata mondiale per la sicurezza in rete	Sede	Febbraio
	Amici delle missioni Sicilia/Caltagirone for Africa	Caltagirone	Febbraio
	Sicurezza dei luoghi di lavoro	Sede	Aprile
Orientamento	Progetto Orientamento "ORIENTIAMOCI", a cura dell'Ateneo di Catania	On line	Marzo
	Evento formativo e informativo-orientativo, con Federazione Italiana Cuochi (FIC) provincia di Catania	Catania	Aprile

6.3 ALTRE ATTIVITA 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 2026, 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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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, stabilire le relazioni adeguate, collegare fattori e interventi



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

umani, collegare relazioni, collocare in modo opportuno termini. Autoverifica della preparazione e autovalutazione (che cosa hai imparato? che cosa sai fare? Perché hai imparato? Cosa è andato bene e cosa è andato male?).

Verifiche sommative

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

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

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

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



**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	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 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	
Specifico 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 parafrasi; Sviluppo espositivo ordinato e lineare.	20 - 2	20. Esposizione fluida, testo pertinente, titolo efficace, presenza di corretta parafrasi 18. Esposizione ricca, testo pertinente, titolo efficace, presenza di corretta parafrasi 16. Testo e titolo pertinenti, buono lo sviluppo espositivo 14. Testo e titolo adeguati, discrete lo sviluppo espositivo 12. Testo e titolo nel complesso adeguati alla richiesta specifica 10. Testo solo parzialmente pertinente con titolo assente o poco efficace 8. Testo parzialmente pertinente con titolo assente o inefficace 6. Testo non pertinente con titolo assente o inefficace 4. Sviluppo espositivo molto limitato e non pertinente 2. Testo completamente inadeguato e non pertinente	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	20 - 2	20. Eccellenti ed approfonditi 18. Ottimi e ricchi 16. Buoni e di padronanza 14. Discreti ed appropriati 12. Accettabili, nel complesso corretti 10. Superficiali, parziali 8. Generici e approssimativi 6. Appena accennati, confusi 4. Inappropriati, non adeguati 2. Inesistenti, completamente errati	
PUNTEGGIO	IN DECIMI	IN VENTESIMI	IN CENTESIMI



**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 MATURITÀ

Copia prove delle simulazioni in allegato al presente documento.

Date simulazioni:

- simulazione prima prova scritta: 05 maggio 2026
- simulazioni seconda prova scritta: 07 maggio 2026
- simulazioni colloquio orale: 11 maggio 2026.

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.

Criteri attribuzione crediti:

Media dei voti	Fasce di credito 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



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

8 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.

8.1 Scheda informativa: Lingua e Letteratura Italiana + Ed. Civica

DOCENTE	***Informazione anonimizza ai sensi della nota del 21/03/2017, prot. N. 10719 Garante della Privacy
DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA ED ED. CIVICA
COMPETENZE RAGGIUNTE	UDA 1 - La scrittura. Il testo argomentativo, il testo espositivo-argomentativo, analisi del testo narrativo e poetico Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Utilizzare e produrre testi multimediali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana Secondo le esigenze comunicative in vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali. UDA 2 - Dal Positivismo alle Avanguardie storiche UDA 3 - Tra le due guerre UDA 4- Il Secondo Novecento Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Utilizzare e produrre testi multimediali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo esigenze comunicative in vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva interculturale sia al fine della mobilità di studio e di lavoro. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

CONTENUTI E ATTIVITÀ TRATTATI	UDA 0 - Accoglienza, orientamento e raccordo (didattica Orientativa). IL lavoro- Letture:” L’avventura di due sposi” di Italo Calvino; Paolo Volponi dal Memoriale “in fabbrica”; Domenico de Masi –“il lavoro nel XXI secolo” video su Youtube; testo della canzone di Rino Gaetano “L’operaio della fiat”; lo statuto dei lavoratori. AA:VV:Lavori di gruppo; compito di realtà: intervista ad un lavoratore. UDA 1 - La scrittura. Il testo argomentativo e il testo espositivo-argomentativo, il testo narrativo e poetico analisi e commento. (tipologia A, B, C). UDA 2 - Dal Positivismo alle Avanguardie storiche Quadro storico-politico, economico e sociale, culturale e letterario. - Positivismo, Verismo, Decadentismo e Avanguardie storiche. Giovanni Verga: la vita e le opere, la poetica e l’ideologia. Lettura e analisi delle novelle: “la roba”, “ la lupa” il romanzo verista; “ I Malavoglia” lettura del brani “ Prefazione”” La famiglia Malavoglia”; dal romanzo “ Mastro don Gesualdo” lettura del brano “ la morte di Gesualdo”. Giovanni Pascoli: la vita e le opere, la poetica e l’ideologia. Dalla raccolta Myricae: parafrasi e analisi delle liriche: “Novembre”, Lavandare”, “X agosto”, “Temporale” “il Lampo”; dai Canti di Castelvecchio “la mia sera”. Gabriele D’Annunzio: la vita e le opere, la poetica e l’ideologia; dalla raccolta l’Alcyone” parafrasi e analisi della lirica: “la pioggia nel pineto”. Approfondimento- Emilie Zola e il naturalismo francese. Le avanguardie storiche: il futurismo, il cubismo, il dadaismo, il surrealismo. -Filippo Tommaso Marinetti: la vita e le opere; dal poemetto Zang Tumb Tumb lettura e parafrasi della lirica “il bombardamento di Adrianopoli”. UDA 3 - Tra le due guerre Luigi Pirandello- la vita e le opere, la poetica e l’ideologia; dal romanzo “il fu Mattia Pascal” lettura e analisi del brano” io e l’ombra mia”; “Novelle per un anno” lettura e analisi della novella ”il treno ha fischiato”. Giuseppe Ungaretti- la vita e le opere, la poetica e l’ideologia; dalla raccolta l’Allegria: parafrasi e analisi delle liriche “Veglia”, “Soldati”, “Fratelli”,” San Martino del Carso” Salvatore Quasimodo- la vita e le opere; il pensiero e la poetica; dalla raccolta Acque e terre parafrasi della lirica“ “Ed è subito sera”, dalla raccolta Giorno dopo Giorno parafrasi e analisi della lirica” Alle fronde dei salici”, “Uomo del mio tempo”. Eugenio Montale- la vita e le opere, la poetica e l’ideologia; dalla raccolta “Ossi di Seppia” parafrasi e analisi della lirica” Merigiare pallido e assorto”, “Non chiederci la parola”. UDA 4 - Il Secondo novecento Cultura e Letteratura del Secondo Novecento in Italia: Neoavanguardia e Postmodernismo. Quadro storico-politico, economico e sociale, culturale e letterario. -Italo Calvino: la vita e le opere; il pensiero e l’ideologia Dal romanzo” il barone rampante” lettura del brano:” Cosimo sugli alberi”; -Paolo Volponi: la vita e le opere, dal Memoriale lettura “In fabbrica”. UDA INTERDISCIPLINARE - Titolo: Enogastronomia, lingua italiana. Un percorso linguistico-letterario ed enogastronomico attraverso Pellegrino Artusi e i grandi autori della letteratura del ‘900.Ricette d’autore Giovanni Verga: capitolo XI tratto dal romanzo
---	--



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

	"I Malavoglia"; Giovanni Pascoli "il risotto di Mariù"; "La celestiale frittata" di G. D'Annunzio; "IV capitolo del romanzo Il fu Mattia Pascal" di Luigi Pirandello Approfondimento: Buon compleanno a Pellegrino Artusi di M. Montanari. EDUCAZIONE CIVICA – Titolo: Pace, giustizia e istituzioni solide. Parità di genere. Costituzione italiana art.1,5,11; Agenda 2030: Obiettivo 16, Obiettivo 5. Lavoro interdisciplinare. Agenda 2030:Obiettivo 16 Competenze raggiunte: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali; Capacità di relazioni interpersonali. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
ABILITA'	UDA 1 - La scrittura. Il testo argomentativo e il testo espositivo-argomentativo, il testo narrativo e poetico analisi e commento (Tipologia A,B,C). Sapere produrre testi scritti a seconda degli scopi e dei destinatari; Svolgere progetti tematici e produrre testi adeguati sulla base di un progetto stabilito; Saper scrivere sintesi di testi letti e ascoltati; Variare opportunamente i registri formali e impersonali in base alla situazione comunicativa e agli interlocutori; Imparare ad apprezzare la lingua come strumento attraverso il quale è possibile esprimere stati d'animo e rielaborare esperienze; Comprendere in maniera autonoma il significato di testi scritti, riconoscendone la funzione, e individuandone le idee essenziali in ordine al tema, allo scopo, al destinatario; Dimostrare di sapere utilizzare gli strumenti adeguati per l'analisi del problema sottoposto; Essere in grado di interpretare ciò che è stato scritto da altri; Attraverso il bagaglio culturale che si possiede, dimostrare di essere capaci di discutere su riflessioni altrui e di elaborarne di proprie; Raggiungere buone capacità critiche, anche attraverso l'esercizio della lettura e dell'ascolto; Essere in grado di elaborare un testo (saggio breve e tema) che abbia: unità, completezza, coerenza e coesione, e di saperlo elaborare in maniera creativa, libera, e personale. UDA 2 - DAL POSITIVISMO ALLE AVANGUARDIE STORICHE Individuare le relazioni tra l'atmosfera culturale dell'epoca, i mutamenti sociali e la produzione letteraria; saper analizzare testi narrativi e poetici; contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere; comprendere l'intreccio narrativo tra la biografia dell'autore, le fasi della sua poetica e la stesura delle sue opere; orientarsi nel contesto storico, culturale, economico e sociale della seconda metà dell'Ottocento alla Belle Epoque; conoscere idee e le filosofie emergenti dell'epoca; comprendere l'intreccio narrativo tra l'atmosfera culturale e la produzione letteraria, e tra le biografia dell'autore, le fasi della sua poetica e la stesura delle sue opere; Saper 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; Saper 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



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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 l'atmosfera culturale dell'epoca, i mutamenti sociali e la produzione letteraria; Sapere analizzare testi di vario genere; 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 del Secondo Novecento; 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;

METODOLOGIE E STRUMENTI

Mediazione didattica: guidare l'apprendimento (presentazione dei nuclei tematici, coordinate spazio-temporali, esemplificazioni metodologiche di analisi testuali, eccetera); Ricostruzione delle conoscenze pregresse per mezzo di discussione guidata e attività di recupero e consolidamento; Lezioni frontali e dialogate, interattive, insegnamento per problemi, insegnamento per progetti, brainstorming, classe laboratorio (apprendimento cooperativo e collaborativo e peer tutoring). Rappresentazione grafica (disegni, concettualizzazioni e mappe concettuali). Libri di testo; Dizionario della lingua italiana; Tabelle, sintesi, schemi, mappe concettuali; Quotidiani nazionali e riviste specializzate; Internet; Piattaforma di G Suite, e in particolare l'applicazione Classroom/ Stream/ Lavori del Corso/ Calendar/ Meet e e-mail. Tutto ciò che può essere funzionale e stimolante nei confronti dell'apprendimento.

CRITERI DI VALUTAZIONE

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



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

8.2 Scheda informativa: Storia + Ed. Civica

DOCENTE	***Informazione anonimizza ai sensi della nota del 21/03/2017, prot. N. 10719 Garante della Privacy
DISCIPLINA	STORIA ED ED. CIVICA
COMPETENZE RAGGIUNTE	UDA 1 - L'Europa dei Nazionalismi. 1900-1915 UDA2 - L'Europa dei totalitarismi e la seconda guerra mondiale UDA 3 - Il crollo dell'Europa 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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	UDA 0 - - Accoglienza, orientamento e raccordo.(didattica Orientativa). IL lavoro- Letture: "L'avventura di due sposi" di Italo Calvino; Paolo Volponi dal Memoriale "in fabbrica"; Domenico de Masi -"il lavoro nel XXI secolo "video Youtube ; testo della canzone di Rino Gaetano "L'operaio della fiat". AA:VV:Lavori di gruppo: compito di realtà: intervista ad un lavoratore. UDA 1 - L'Europa dei Nazionalismi (1900-1915) - L' Italia industrializzata e imperialista - L' Europa verso la grande guerra - La Prima guerra mondiale - Una pace instabile UDA 2 - L'Europa dei totalitarismi - La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin - Mussolini" inventore" del fascismo - La prima crisi globale 1929 - Il Nazismo UDA 3 - Il crollo dell'Europa - La seconda guerra mondiale - La "guerra parallela" dell'Italia - Il quadro internazionale del secondo dopoguerra Educazione civica - Titolo: Pace, giustizia e istituzioni solide: Parità di genere Costituzione italiana: art.1,art.3,art.5,art.11 Agenda 2030:Obiettivo 16 Agenda 2030: obiettivo 5 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; Capacità di relazioni interpersonali. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
ABILITA'	UDA 1 - L'Europa dei Nazionalismi. 1900-1915 Illustrare i principali tratti comuni al fenomeno della Belle époque e dell'Imperialismo; Inquadrare nel contesto storico europeo la situazione del nascente Stato italiano; Analizzare le cause, gli esiti e le conseguenze politiche, sociali ed economiche della Grande guerra; Conoscere e saper fare linee del tempo e mappe concettuali; Conoscere le tappe principali della storia dell'uomo; 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.



**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; Piattaforma di G Suite, e in particolare l'applicazione Classroom/ Stream/ Lavori del Corso/ Calendar/ Meet e e-mail. Tutto ciò che può essere funzionale e stimolante nei confronti dell'apprendimento.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione avverrà in modo formale e informale tenendo conto dei seguenti indicatori: Livelli di partenza; Obiettivi formativi; Metodo di lavoro; Motivazione ad apprendere; Partecipazione, impegno, capacità cooperativa, risoluzione dei problemi, autonomia, responsabilità; Comportamento; Frequenza e puntualità; Uso e rispetto del corredo scolastico, delle strutture e degli ambienti; Progressione del livello di maturazione personale rispetto al livello di partenza. Ogni studente, inoltre, esprimerà un'autovalutazione del proprio lavoro e di quello del suo gruppo, in termini di percezione in merito al lavoro svolto.

8.3 Scheda informativa: Laboratorio dei servizi di Enogastronomia – Settore Cucina

DOCENTE	***Informazione anonimizza ai sensi della nota del 21/03/2017, prot. N. 10719 Garante della Privacy
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 menù; - 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 e il menù.

- Il menu, tipologie e regole di stesura
- Il menù 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. Abbinamento cibo vino e cibo con i super alcolici

- Saper abbinare il vino bianco, rosso e rose' al cibo
- Riconoscere le sensazioni sensoriali del cibo e del vino
- Saper utilizzare i super alcolici in cucina
- Differenze tra distillati, liquori, cognac e vodka
- Piatti con riduzioni di alcolici.

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 INTERDISCIPLINARE

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.

- 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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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 menù 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 menù 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;
METODOLOGIE E STRUMENTI	METODOLOGIE ADOTTATE: - lezione frontale e dialogica; - brainstorming; - 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"

8.4 Scheda informativa: Laboratorio dei servizi di Enogastronomia – Settore Sala e Vendita

DOCENTE	***Informazione anonimizza ai sensi della nota del 21/03/2017, prot. N. 10719 Garante della Privacy
DISCIPLINA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA
COMPETENZE RAGGIUNTE	Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado: - di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita prodotti e servizi enogastronomici; - di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; - di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale; - di agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali; - Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	- Tecniche avanzate di sala - L'azienda enogastronomica - La qualità degli alimenti - Dalla gastronomia all'enogastronomia - L'offerta enogastronomica - La produzione del vino - Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche e distillati. - Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande - Eventi speciali.
ABILITA'	- Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione. - Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confronti delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. - 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. - Conoscenza della finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento. - Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi. - Riconoscere e distinguere le molteplici strutture enogastronomiche. - Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti. - Riconoscere i criteri di certificazione di qualità delle bevande. - Simulare la realizzazione di buffet e banchetti. - Progettare menù rispettando le dinamiche del mercato. - Progettare menù e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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. - Lezioni frontale in classe. - G-suite for education: Class-room.
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, 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. STRUMENTI - Verifiche orali, verifiche pratiche e/o somministrazione di test di verifiche semi-strutturate di fine modulo - Controllo del lavoro svolto a casa - Restituzione degli elaborati corretti - Rispetto dei tempi di consegna - Livello di interazione, test o line ecc.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	- LIM (lavagna interattiva multimediale) - Libro di testo: Sala bar smart "Tecnica e pratica di sala, bar e vendita" Hoepli - G-suite for education: Class-room - Strumenti adottati: Power- Point, Riassunti, Mappe concettuali.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

8.5 Scheda informativa: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

DOCENTE	***Informazione anonimizza ai sensi della nota del 21/03/2017, prot. N. 10719 Garante della Privacy
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: Sicurezza alimentare e tutela del consumatore

- La filiera agroalimentare: tipologie di filiera, impatto ambientale della filiera agroalimentare, le frodi nella filiera agroalimentare, la sicurezza alimentare nella filiera produttiva, la qualità della filiera agroalimentare, le certificazioni di qualità.
- Il sistema HACCP: igiene dei prodotti alimentari, i manuali di buone pratiche igieniche, il sistema HACCP, le cinque fasi preliminari e i sette principi dell'HACCP, l'albero delle decisioni, l'individuazione dei limiti critici e la gestione dei punti critici di controllo, la valutazione della gravità del rischio.
- Le contaminazioni alimentari: diretta, indiretta e crociata.
- La contaminazione biologica degli alimenti: le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA), i prioni (B.S.E.), i virus (epatiti), batteri, i fattori di crescita microbica, le tossinfezioni alimentari, i principali batteri responsabili di MTA (botulino e salmonella), i funghi microscopici (muffe e lieviti), le parassitosi intestinali (protozoi e elminti (toxoplasmosi, tenie e Anisakis)).
- La contaminazione fisica degli alimenti: la contaminazione particellare, i radionuclidi.
- La contaminazione chimica degli alimenti: le micotossine, gli agrofarmaci, gli zoofarmaci.
- I principali MOCA, sostanze cedute dai MOCA.
- I metalli pesanti.

UDA 2: La trasformazione degli alimenti

- Conservazione degli alimenti: cenni storici, tecnologie alimentari, alterazione degli alimenti, classificazione dei metodi di conservazione (metodi fisici, metodi chimici, metodi fisico-chimici, metodi biologici).
- Cottura degli alimenti: effetti positivi e negativi, tecniche di cottura, modificazioni dei nutrienti.
- I nuovi prodotti alimentari: alimenti arricchiti, alimenti alleggeriti, alimenti processati, alimenti funzionali, OGM, integratori alimentari, novel food.

UDA 3: L'alimentazione in condizioni patologiche

- Le malattie correlate con l'alimentazione: le malattie cardiovascolari (ipertensione arteriosa e aterosclerosi); le malattie del metabolismo (diabete mellito e obesità).
- Le reazioni avverse al cibo: reazioni tossiche e non tossiche.
- Allergie alimentari e intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, celiachia e sensibilità al glutine).
- Gli allergeni.
- 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 piramide alimentare.
- Le linee guida per una sana alimentazione.
- La dieta mediterranea.

UDA INTERDISCIPLINARE

Enogastronomia, lingua e letteratura: 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.
- Le abitudini alimentari occidentali tra ottocento e novecento.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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.
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.



Ministero
dell'Istruzione e del
Merito



Unione Europea



Regione Sicilia



Istituto d'Istruzione
Superiore "Cucuzza
- Euclide"

8.6 Scheda informativa: Lingua Francese

DOCENTE	***Informazione anonimizza ai sensi della nota del 21/03/2017, prot. N. 10719 Garante della Privacy
DISCIPLINA	LINGUA FRANCESE
COMPETENZE RAGGIUNTE	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: - alla padronanza della lingua francese di livello B2 QCER; - all'utilizzo dei mezzi di comunicazione e di team-work adeguati al contesto professionalizzante; - all'integrazione di competenze professionali e linguistiche per ottimizzare il servizio; - 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	MODULE 7: RENDEZ-VOUS AU CAFFÈ Se rafraîchir avec une boisson sans alcool pag. 209 Réveiller l'appétit pag. 213 Après un bon repas pag. 214 Envie de cocktails pag. 216 Grammaire: Aggettivi e pronomi dimostrativi I gallicismi MODULE 8: BIEN ÊTRE ET QUALITÉ À TABLE Manger un peu de tout c'est bien manger pag. 238 La pyramide alimentaire pag. 239 Le bien-être en cinq couleurs pag. 242 Les certifications de qualité des produits français pag. 246 Les labels alimentaires italiens pag. 246 Grammaire: I verbi regolari e irregolari La forma negativa MODULE 9: NUTRITION ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE On ne veut pas d'aliments altérés! pag. 262 Les stratégies pour conserver les aliments: les méthodes physiques pag. 263 Attention, intoxications! pag. 266 Sécurité alimentaire: HACCP Manger prudemment: les allergies pag. 269 Manger différemment: les intolérances pag. 270 Grammaire: La forma interrogativa Gli aggettivi e i pronomi possessivi UDA INTERDISCIPLINARE: Enogastronomia, Lingua e Letteratura. Un percorso linguistico-letterario ed enogastronomico attraverso Pellegrino Artusi e i grandi autori della Letteratura italiana del '900. Ricette d'autore. À table avec Pellegrino Artusi Pellegrino Artusi et l'unification de l'Italie à table DIDATTICA ORIENTATIVA: La lettre de présentation
ABILITA'	- Partecipare a conversazioni e interagire nella discussione in maniera adeguata al contesto. - Comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti di tipo personale, sociale e culturale. - Produrre testi semplici per riferire fatti e descrivere situazioni di vario tipo. - Riassumere informazioni prese da fonti diverse. - Esprimere allo scritto e all'orale le proprie opinioni personali su un soggetto sapendo giustificare le proprie argomentazioni.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

METODOLOGIE E STRUMENTI	Gli obiettivi fissati nella programmazione iniziale, in termini di conoscenze ed abilità, sono stati in linea di massima raggiunti. L'insegnamento-apprendimento è stato mirato alla terminologia propria dell'indirizzo di studio pur non trascurando la funzione comunicativa grammaticale indispensabile al raggiungimento degli obiettivi pianificati nella programmazione di inizio anno scolastico. Libro di adozione: "Passion restauration" Zanotti/Paour Ediz. San Marco Sono stati inoltre utilizzati appunti personali, CD in dotazione al libro di testo, fotocopie, dizionario, materiale autentico, LIM, sussidi audiovisivi. ClassroomG. Suite per ricevere e inviare lavori assegnati. E' stato attivato il corso Francese 5 A Cucina su Classroom Gsuite per avere uno strumento di confronto diretto.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Per la valutazione si è tenuto conto delle capacità espositive (uso del linguaggio come strumento di comunicazione), del possesso del lessico e dei contenuti linguistici, dell'interesse e della partecipazione, del progresso rispetto al livello di partenza. Per la valutazione delle abilità scritte si è fatto riferimento alla correttezza (rispetto alle regole ortografiche e morfo-sintattiche) e all'adeguatezza (capacità di usare la L2 tenendo conto del destinatario e delle funzioni. E' stata sviluppata una lezione partecipata con ripetizioni di argomenti in lingua e comprensione di testi con domande V/F, a scelta multipla o a risposta aperta.

8.7 Scheda informativa: Lingua Inglese + Ed. Civica

DOCENTE	***Informazione anonimizza ai sensi della nota del 21/03/2017, prot. N. 10719 Garante della Privacy
DISCIPLINA	LINGUA INGLESE ED ED. CIVICA
COMPETENZE RAGGIUNTE	La classe ha raggiunto diversi livelli di competenze quindi risulta abbastanza eterogenea e si è attestata su tre fasce di livello: un piccolo gruppo formato da pochi elementi che ha raggiunto buoni risultati, la maggior parte della classe ha conseguito risultati sufficienti e infine alcuni alunni che hanno appena raggiunto la sufficienza e, nonostante l'impegno, non sono riusciti a superare le carenze di base pregresse di carattere linguistico espositivo mostrando incertezze nella competenza comunicativa e nell'utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio. Il processo di apprendimento insegnamento è stato ostacolato da un debole interesse da parte di alcuni discenti, da lentezza nell'acquisizione dei contenuti, da partecipazione ad attività programmate dalla scuola e festività che hanno rallentato il ritmo di insegnamento e apprendimento. Il livello di preparazione raggiunto dalla classe è mediamente sufficiente.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfo-sintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate al contesto comunicativo, anche di lavoro. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale, l'attualità, il lavoro e il settore d'indirizzo. Principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, loro caratteristiche e modalità per assicurare coerenza e coesione al discorso. Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata. Libro di testo: "Wine and Dine Club" di O.Cibelli. – D. D'Avino Ed. Clitt Module 1: On the tour – Italian style & cross cultural food Enogastronomy – Italian food heritage & quality certification – Slow food Presidia – Food cultural diversity – Italian gastronomy tour: Sicily Module 2: On the watch Sustainability Food sustainability – Biodiversity – Farm to fork Module 3 : On the healthy side Nutrition Well being – Nutrients, carbohydrates, fats, proteins, vitamins & minerals – Food groups & healthy Guidelines – New food Pyramid – Healthy eating plate The Mediterranean diet Pyramid Module 4: Food allergies & intolerances Allergies vs intolerances – Food safety laws & guidelines – Food allergy order procedure Tra il 1° e il 2° quadrimestre la classe si è impegnata a svolgere delle attività di ricerca interdisciplinari per l'Educazione Civica: " Pace, giustizia e Istituzioni solide e Parità di genere".
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.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

METODOLOGIE E STRUMENTI	Per il raggiungimento degli obiettivi enunciati, si è fatto ricorso ad attività di carattere comunicativo in cui, le abilità linguistiche di base sono state usate sia nel codice orale che scritto. E' stato adottato il metodo esperienziale e la didattica laboratoriale: metodologia centrata sul fare, sull'operare concretamente (learning by doing); nonché i metodi induttivo e deduttivo. 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, pairwork, role play) per stimolare sicurezza, creatività, assunzione di responsabilità e favorire l'interazione e il confronto. Le attività di scrittura (open dialogue, fill-in, questions, open answers ecc...) hanno contribuito ad organizzare i messaggi comunicativi presentati e a consolidare le strutture morfosintattiche.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Le verifiche, 2 orali e 2 scritte nel primo quadrimestre, 2 orale e 2 scritte nel secondo quadrimestre ad oggi, sono state sistematiche ed hanno accertato in quale misura gli studenti abbiano raggiunto gli obiettivi prefissati nella programmazione. Mi auguro di poter effettuare entro la fine delle attività didattiche un'altra verifica sia scritta e sia orale. <i>Le verifiche scritte sono state svolte attraverso attività di:</i> -True /false -Multiple choice -Note-taking -Fill-in -Matching-sentences -Questionnaires -Open dialogues -Open answers 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. Si è tenuto conto non solo delle capacità dell'alunno, ma anche dell'impegno, partecipazione, costanza nello studio e progressione rispetto ai livelli di partenza.

8.8 Scheda informativa: Matematica

DOCENTE	***Informazione anonimizza ai sensi della nota del 21/03/2017, prot. N. 10719 Garante della Privacy
DISCIPLINA	MATEMATICA
COMPETENZE RAGGIUNTE	- Gli alunni hanno mediamente acquisito la capacità di individuare strategie appropriate per la risoluzione di problemi, utilizzando il pensiero razionale negli aspetti sia logici che algoritmici. - Sono in grado di analizzare e interpretare dati, rappresentare e studiare funzioni, utilizzare strumenti informatici a supporto dello studio e comprendere modelli matematici applicati a contesti reali, in particolare economici e professionali. - Una parte della classe ha raggiunto un livello discreto nella capacità di utilizzare il linguaggio matematico e di affrontare situazioni problematiche, mentre per alcuni permangono difficoltà legate alle carenze pregresse.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	Nel corso dell'anno sono stati trattati i seguenti contenuti: - Ripasso dei fondamenti: equazioni e disequazioni di primo e secondo grado, sistemi lineari. - La Parabola. - Funzioni: definizione, dominio, zeri, segno e proprietà. - Funzioni applicate all'economia: domanda e offerta, costo, ricavo, profitto. - Limiti e continuità: calcolo dei limiti, forme indeterminate, limiti notevoli, asintoti. - Introduzione allo studio di funzione. È stato necessario dedicare tempo al ripasso dei basilari dell'algebra prima di introdurre i concetti di funzione e di analisi matematica. Sono state inoltre svolte attività di tipo applicativo e laboratoriale, con riferimento a contesti reali, in particolare in ambito economico e professionale.
ABILITA'	Gli alunni sanno: - risolvere equazioni, disequazioni e sistemi lineari; - analizzare e rappresentare in maniera sintetica funzioni nel piano cartesiano; - calcolare limiti; - applicare modelli matematici a problemi reali, in particolare economici; - utilizzare correttamente il linguaggio matematico e i simboli; - interpretare grafici e dati.
METODOLOGIE E STRUMENTI	Metodologie: - lezione frontale e partecipata; - esercitazioni individuali e di gruppo; - apprendimento cooperativo; - problem solving; - brainstorming. Strumenti: - libro di testo; - appunti forniti dal docente; - schemi e mappe concettuali; - LIM; - strumenti digitali (GeoGebra, G-Suite, Classroom).
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione è stata effettuata attraverso verifiche scritte e orali, test online e osservazioni sistematiche. Si è tenuto conto di: - livello di partenza; - progressi compiuti; - conoscenze e competenze acquisite; - capacità di applicazione e rielaborazione; - correttezza del linguaggio matematico; - impegno, partecipazione e autonomia. Sono state utilizzate le griglie di valutazione stabilite dal Dipartimento di Matematica.



Ministero
dell'Istruzione e del
Merito



Unione Europea



Regione Sicilia



Istituto d'Istruzione
Superiore "Cucuzza
- Euclide"

8.9 Scheda informativa: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva + Ed. Civica

DOCENTE	***Informazione anonimizzata ai sensi della nota del 21/03/2017, prot. N. 10719 Garante della Privacy
DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA ED ED. CIVICA
COMPETENZE RAGGIUNTE	Gli alunni alla fine dell'anno sono in grado di: - riconoscere le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che caratterizzano il fenomeno turistico in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali; - applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi per la riservatezza dei dati personali, la sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, dell'ambiente e del territorio; - applicare le norme nazionali e comunitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari; - utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche; - curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione; - contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali ed ambientali, delle tipicità gastronomiche, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. Competenze EDUCAZIONE CIVICA: Saper agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Gli obiettivi prefissati in sede di programmazione sono stati raggiunti. La classe, relativamente al grado di comprensione ed alla capacità di applicazione, ha raggiunto nell'insieme un livello di preparazione discreto.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	UDA 1. IL SISTEMA TURISTICO E LE FONTI DEL DIRITTO - Il fenomeno turistico. Nascita ed evoluzione del turismo - in Italia - PIL, bilancia turistica e organismi nazionali ed internazionali del Turismo - Le dinamiche del mercato turistico in Europa e nel mondo. UDA 2. LA LEGISLAZIONE TURISTICA - Le norme obbligatorie per l'impresa - La tutela della privacy - Art.13-14-15-21 della Costituzione - La sicurezza e salute sul luogo di lavoro - Art.32 della Costituzione - Il Codice del Turismo - La disciplina dei contratti: il contratto ristorativo; il contratto di catering e banqueting; le norme da applicare ai contratti ristorativi; la tutela del cliente: il Codice del consumo. UDA 3. LA GESTIONE DELLA QUALITA' - Il sistema di qualità; le certificazioni di qualità; i marchi e i presidi Slow Food. UDA 4. LE POLITICHE DI VENDITA NELLE IMPRESE TURISTICHE - Il Marketing: concetti generali - Le tecniche del Marketing. Il piano di marketing, obiettivi e strategie, ciclo di vita del prodotto, analisi SWOT – Marketing mix - Il controllo e la valutazione dei risultati. EDUCAZIONE CIVICA Pace, giustizia, istituzioni solide e parità di genere. Il luogo dove vivo: la mia città è un Comune; il Comune fa parte di una Regione; la Regione fa parte dello Stato; l'Italia fa parte dell'Unione Europea.
ABILITA'	Gli alunni sono in grado di: - comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici; - distinguere le diverse fonti del diritto nazionale, comunitario ed internazionale; - distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore; - comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità; - riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato. EDUCAZIONE CIVICA - Comprensione della Governance Multilivello (distinguere le competenze dei vari Enti e capire quale istituzione interviene su specifiche tematiche). - Pensiero critico e analisi (capacità di valutare l'impatto delle politiche pubbliche sulla vita quotidiana e di interpretare i processi decisionali).



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

METODOLOGIE E STRUMENTI	METODOLOGIE Gli argomenti del programma sono stati svolti facendo ricorso a diverse metodologie per sviluppare negli studenti abilità diverse in relazione alle specifiche competenze: - la lezione frontale nei momenti introduttivi e di raccordo tra le diverse unità didattiche; - lo studio dei casi, per sviluppare la capacità di costruzione di modelli evitando un apprendimento meccanicistico; - la scoperta guidata e la discussione per sviluppare la creatività; - problem-solving per sviluppare le capacità logiche; - esercitazioni di gruppo allo scopo di consolidare le conoscenze acquisite. STRUMENTI - Libro di testo (Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica – De Luca Fantozzi – Dea Scuola); - testi e riviste a carattere economico; - articoli di attualità, mappe concettuali, schemi riassuntivi e dispense; - LIM; - laboratorio di informatica; - libro di testo parte digitale, per quegli alunni che hanno potuto attivare il testo online; - schede e materiali prodotti dall'insegnante; - visione di filmati e documentari, YouTube; - materiale didattico dal libro di testo e di altri libri; - piattaforme e canali di comunicazione: bacheca Argo del registro elettronico, e-mail istituzionale, Classroom, WhatsApp e Google Meet.
CRITERI DI VALUTAZIONE	- Verifiche scritte (prove oggettive, questionari, relazioni, temi schede compilazioni di griglie o grafici, esercizi e problemi logico-matematici, esercizi di correzione guidata, ricostruzioni di itinerari di lavoro, compiti di realtà); - verifiche orali (interrogazioni individuali e collettive, interventi personali); - prove tecnico pratiche (esercitazioni).



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

8.10 Scheda informativa: Scienze Motorie e Sportive

DOCENTE	***Informazione anonimizza ai sensi della nota del 21/03/2017, prot. N. 10719 Garante della Privacy
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
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..



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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.
-------------------------------	--

8.11 Scheda informativa: IRC

DOCENTE	***Informazione anonimizza ai sensi della nota del 21/03/2017, prot. N. 10719 Garante della Privacy
DISCIPLINA	INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA
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 cristiana 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.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Le conoscenze acquisite dagli alunni saranno accertate mediante indagini in itinere ed interrogazioni orali individuali.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

8.12 Scheda informativa : Attività Alternativa IRC

DOCENTE	***Informazione anonimizza ai sensi della nota del 21/03/2017, prot. N. 10719 Garante della Privacy
DISCIPLINA	ATTIVITA' ALTERNATIVA IRC
COMPETENZE RAGGIUNTE	- Comprendere l'importanza del riconoscimento dei diritti umani e le ricadute concrete di questi nella vita dei cittadini. - Sviluppare comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto dei diritti umani. - Favorire la conoscenza dei diritti umani attraverso la partecipazione a progetti vari.
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	- Le regole come fondamento della vita sociale - I diritti umani - La <i>Dichiarazione Universale dei Diritti Umani</i> - La Costituzione italiana. Democrazia e uguaglianza: art.1-3-11-34 - Agenda ONU 2030. Obiettivo 10, Ridurre le disuguaglianze economiche e sociali per la pace e la giustizia nel mondo; Obiettivo 4, Istruzione di qualità; Obiettivo 5, Lotta contro le discriminazioni, parità di genere. Il lungo cammino verso l'emancipazione; la donna dal mondo greco ai nostri giorni.
ABILITA'	Saper interagire con chiunque nel rispetto delle regole della convivenza civile.
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; - ricerche in rete; - tutto ciò che può essere funzionale e stimolante nei confronti dell'apprendimento.



**Ministero
dell'Istruzione e del
Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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.
-----------------------------------	--



*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 FSL ORE SVOLTE STUDENTI



**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 11 maggio 2026

IL CONSIGLIO DI CLASSE

*****Informazione anonimizza ai sensi della nota del 21/03/2017, prot. N. 10719 Garante della Privacy**

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA - EC		
INGLESE – EC		
FRANCESE		
SCIENZE MOTORIE		
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
LAB. ENOGASTRONOMICO CUCINA		
LAB. ENOGASTRONOMICO SALA E VENDITA		
MATEMATICA		
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE - EC		
IRC		
ALTERNATIVA IRC		

IL COORDINATORE DI CLASSE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO