



Ministero dell'Istruzione  
dell'Università e della  
Ricerca



Unione Europea



Regione Sicilia



Istituto d'Istruzione  
Superiore  
"Cucuzza-Euclide"

---

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

(Ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)

Anno Scolastico 2023-2024

### TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

#### ARTICOLAZIONE CUCINA

Classe V Sez. A

Il Coordinatore di Classe

prof.ssa MARISOL LO BIANCO

---

Il Dirigente Scolastico

prof.ssa ADELE PUGLISI

---

**IL CONSIGLIO DI CLASSE****5A IPSSEO****A.S. 2023-24**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>COGNOME E NOME</b>
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Lo Bianco Marisol (coordinatore di classe)
Lingua e Letteratura Italiana - Storia - EC	Casanova Giuseppa
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina	Cardaci Prospero
Inglese - EC	Zimone Alessia
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva - EC	Masi Cona
Francese - EC	Crapanzano Maugeri Sebastiana
Matematica	Ferro Vincenzo
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita	Gangi Maurici Carmelo
IRC	Giuliano Concetta
Scienze Motorie e Sportive	Firrarello Angelo
Tecniche della Comunicazione	Polizzi Iside Maria
Sostegno	Vallone Lia

<b>INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>PAG.</b>
<b>1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</b>	<b>5</b>
1.1 BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO	5
1.2 PRESENTAZIONE ISTITUTO	5-6
<b>2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</b>	<b>6</b>
2.1 PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera" (DAL PTOF)	6-7
2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE	8-10
<b>3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE</b>	<b>11</b>
3.1 CONTINUITA' DOCENTI	11-12
3.2 FLUSSO DEGLI STUDENTI	12
3.3 PROFILO DELLA CLASSE	12-14
3.4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	15
<b>4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA</b>	<b>15</b>
4.1 OBIETTIVI TRASVERSALI DI APPRENDIMENTO	17-19
4.2 OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI	19-30
4.3 METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI	30
4.4 METODI DI INSEGNAMENTO - MODALITA' DI LAVORO - STRUMENTI UTILIZZATI	31
4.5 PERCORSI INTERDISCIPLINARI (I-V)	31-32
4.6 PERCORSI INTERDISCIPLINARI DI EDUCAZIONE CIVICA (III-V)	32-34
<b>5. ATTIVITA' E PROGETTI</b>	<b>35</b>

5.1 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	36
5.2 ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO	37-38
5.3 ALTRE ATTIVITA DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	38
<b>6. VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI</b>	<b>38</b>
6.1 CRITERI DI VALUTAZIONE FORMATIVA	38
6.2 TIPOLOGIE DI VERIFICHE	38-45
6.3 ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO	45
6.4 SNODI TEMATICI IN PROSPETTIVA PLURIDISCIPLINARE E TRASVERSALE	45-47
6.5 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO	47
<b>7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE</b>	<b>49</b>
Scheda informativa: Lingua e Letteratura Italiana + EC	50-55
Scheda informativa: Storia + EC	55-58
Scheda informativa: Laboratorio Servizi Enogastronomici - settore Cucina	58-61
Scheda informativa: Lingua Inglese + EC	61-63
Scheda informativa: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva + EC	63-64
Scheda informativa: Lingua francese	65-67
Scheda informativa: Matematica	67-68
Scheda informativa: Laboratorio Servizi Enogastronomici - settore Sala e Vendita	68-70
Scheda informativa: IRC	70-71
Scheda informativa: Scienza e Cultura dell'Alimentazione	71-75
Scheda informativa: Scienze Motorie e Sportive	75-76

Scheda informativa: Tecniche delle Comunicazioni	<b>76-77</b>
<b>ALLEGATI:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Simulazioni prima e seconda prova</li> <li>2. Schede riepilogative studenti PCTO</li> <li>3. Scheda percorso Didattica Orientativa n.30 ore</li> <li>4. UDA Interdisciplinare</li> <li>5. UDA Educazione Civica Interdisciplinare</li> <li>6. Griglia di valutazione autentica</li> <li>7. Busta chiusa: documentazione relativa agli studenti con PEI (l. 104/1992)</li> <li>8. Relazioni finali disciplinari CDC</li> <li>9. Modalità di attribuzione del credito formativo</li> </ol>	

## 1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

### 1.1 BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO

#### La scuola e il territorio

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

### 1.2 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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

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

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

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

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

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

-Servizi per l'Enogastronomia dell'Ospitalità Alberghiera;

-Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale.

#### **Popolazione scolastica**

L'economia di riferimento del bacino è caratterizzata da terziario, agricoltura, artigianato, pertanto il contesto socio-economico di provenienza è omogeneo e si attesta sulla fascia media-bassa. Le

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

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

### **Risorse economiche e materiali**

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

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

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

## **2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

### **2.1 PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" (DAL PTOF)**

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

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

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

#### **Traguardi in uscita**

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

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

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

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

### Percorsi Formativi

Il percorso di studi è articolato in:

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

ENOGASTRONOMIA	SERVIZI SALA E VENDITA	ACCOGLIENZA TURISTICA
<p><b>Il diplomato è in grado di:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</b></li> <li>• <b>Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali; -individuare le nuove tendenze enogastronomiche.</b></li> </ul>	<p>Il diplomato è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita dei prodotti e servizi enogastronomici.</li> <li>• Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.</li> </ul>	<p>Il diplomato è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alle domande.</li> <li>• Promuovere i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici.</li> </ul>

### Sbocchi Post-Diploma:

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

di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche,

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

## 2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

### ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALI

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

**ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI**

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

Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva		4	4	3
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina			2	2
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita		5	4	4
Tecniche di Comunicazione				2
Arte e territorio		1	1	
<b>ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"</b>				
Scienza e Cultura dell'Alimentazione		4	2	2
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva		4	4	4
Tecniche di Comunicazione			2	2
Laboratorio Servizi di Accoglienza Turistica		5	4	4
Arte e territorio		1	2	2

### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 CONTINUITÀ DOCENTI

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive + EC	Masi Cona	Masi Cona	Masi Cona
Scienze Motorie e Sportive	Pomara Saverio	Firrarello Angelo	Firrarello Angelo
IRC o attività alternative	Giuliano Concetta	Giuliano Concetta	Giuliano Concetta
Matematica	Brighina Giacomo	Florida Antonio	Ferro Vincenzo
Inglese	Zago Emanuela	Zago Emanuela	Zimone Alessia
Lingua e Letteratura Italiana, Storia	Casanova Giuseppa	Casanova Giuseppa	Casanova Giuseppa
Arte e Territorio	Cammarata Concetta	Tudisco Cosimo A.	//
Francese	Russo Maria	Russo Maria	Crapanzano Maugeri Sebastiana
Sostegno	Vallone Lia	Vallone Lia	Vallone Lia
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Nicotra Michele	Zingale Nicoletta	Lo Bianco Marisol

Laboratorio Servizi Enogastronomici Cucina	Cardaci Prospero	Cardaci Prospero	Cardaci Prospero
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita	//	Gangi Maurici Carmelo	Gangi Maurici Carmelo
Tecniche di comunicazione	//	//	Polizzi Iside Maria

### 3.2 FLUSSI DEGLI STUDENTI DELLA CLASSE

classe	iscritti	Provenienza da		Promossi a giugno	Promossi a settembre	Non promossi
		Stesso Istituto	Altro Istituto			
3	10	10	-	8	2	-
4	10	10	-	10	-	-
5	11	10	1			

### 3.3 PROFILO DELLA CLASSE

La classe è formata da 11 studenti, di cui 3 femmine e 8 maschi e ha sede a S. Michele di Ganzaria. La maggior parte degli studenti è di Caltagirone e un piccolo gruppo proviene dai comuni limitrofi di San Michele di Ganzaria, San Cono e Mirabella Imbaccari. Due sono alunni speciali, seguiti da un insegnante di sostegno per 9 ore settimanali ciascuno. Uno studente ha seguito una programmazione personalizzata e semplificata, l'altra una programmazione differenziata i cui obiettivi educativo-didattici specifici sono descritti nei Piani Educativi Individualizzati (PEI).

Inoltre, è presente uno studente in situazione di svantaggio per difficoltà linguistiche (madrelingua spagnolo) per il quale sono state attuate dal CDC strategie didattiche di intervento senza la formalizzazione di un PDP. Gli alunni appartengono alla classe IV A - indirizzo Enogastronomico dell'anno scolastico precedente ad eccezione di un alunno proveniente da un altro Istituto Alberghiero (prov. Torino) e inserito nel gruppo classe in data 20 novembre 2023.

Dal punto di vista disciplinare, la classe si è mostrata abbastanza legata, nel complesso tranquilla, non sempre abituata all'ordine ma rispettosa delle regole condivise e del vivere civile: rispetto per l'insegnante e per i compagni, cura del corredo scolastico e dei materiali di laboratorio, capacità costruttiva di ascolto. Gli studenti hanno partecipato al dialogo educativo e all'azione didattica con 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 ed anche 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 con discrete abilità di base, che hanno partecipato attivamente al dialogo educativo esprimendo osservazioni personali e che hanno dimostrato di possedere motivazione, conoscenze, abilità e competenze superiori al resto del gruppo. La seconda fascia costituita da alunni che hanno mostrato di essere in possesso di un sufficiente livello di conoscenze e competenze. La terza costituita da studenti con 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, Diritto, 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.

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.

Dunque, 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.

Quest'anno scolastico si è caratterizzato per alcune novità introdotte dal Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM) tra cui la piattaforma UNICA che rappresenta un mondo di servizi digitali utile ad accompagnare gli studenti nel percorso di conclusione della loro formazione e ad aiutarli a fare scelte consapevoli, coltivare e far emergere i loro talenti nella visione della nuova sfida: la didattica orientativa. Pur con qualche perplessità durante la prima fase dell'anno scolastico, gli studenti guidati dal loro docente Tutor per l'Orientamento, hanno saputo accettare questa sfida ministeriale,

curando il loro e-portfolio, caricando titoli e capolavori ritenuti più significativi per la realizzazione del curriculum individuale.

### **3.4 Indicazioni su Strategie e Metodi per l'Inclusione**

#### Situazione alunni con BES

Nella classe sono presenti n. 2 studenti con bisogni educativi speciali seguiti da un insegnante di sostegno per 9 ore settimanali ciascuno. Uno studente segue una programmazione personalizzata e semplificata, l'altra una programmazione differenziata.

Di seguito si riportano le strategie didattiche messe in campo per gli alunni con BES, per i quali in maniera individualizzata, adottando anche strumenti compensativi e misure dispensative, sono stati personalizzati gli obiettivi, i percorsi formativi, e i criteri di valutazione:

Metodologie:

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

Strumenti:

- Pc, programmi di videoscrittura, correttore ortografico, stampante e scanner
- Tabelle, sintesi, schemi, mappe concettuali, linee del tempo, contenuti digitali
- Vocabolario

Criteri di valutazione:

- Verifiche orali programmate con l'alunno
- Compensazione con prove orali di verifiche scritte
- Uso di strumenti e mediatori didattici nelle prove sia scritte che orali
- Prove informatizzate
- Tempi più lunghi per l'esecuzione delle prove assegnate
- Maggiore attenzione alla valutazione delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale
- Pianificazione di prove di valutazione formative

Misure dispensative:

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

## **4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**

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

Competenze di chiave di cittadinanza e Competenze per la vita:

#### **Obiettivi educativi**

- Autocontrollo
- Responsabilizzazione
- Rispetto di sé
- Rispetto degli altri

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

#### **Obiettivi formativi**

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

### **COMPETENZE ORIENTATIVE GENERALI**

#### **Competenze-chiave europee**

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

#### **Life skills**

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

### **COMPETENZE ORIENTATIVE SPECIFICHE**

- Saper analizzare le proprie risorse in termini di interessi e attitudini, di saperi e competenze.

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

#### **Competenza di previsione**

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

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

### **4.1 OBIETTIVI TRASVERSALI DI APPRENDIMENTO**

#### **COMPETENZE IN USCITA**

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

## **PECUP E PROFILO DEL DIPLOMATO - INDIRIZZO CUCINA**

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

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

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

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

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

CODICI ATECO:

56. ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

5.2.2.1 CUOCHI IN ALBERGHI E RISTORANTI

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

5.2.2.5 ESERCENTI NELLE ATTIVITA' DI RISTORAZIONE

#### 4.2 OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

<p>OBIETTIVI FORMATIVI INTERDISCIPLINARI IN CHIAVE EUROPEA</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e</p>
--	---

	<p>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.</p>
<p>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA + EC</p>	<p>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.</p> <p>Conoscenza della finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.</p> <p>Capacità di relazioni interpersonali.</p> <p>Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro.</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p> <p>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.</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.</p> <p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.</p>
<p>INGLESE + EC</p>	<p>Strategie di esposizione orale e scritto; interazione in contesti di studio e di lavoro.</p> <p>Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale.</p>

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

	<p>Sostenere una conversazione accettabile dal punto di vista lessicale dando la giusta importanza anche agli elementi paralinguistici (intonazione, ritmo, accento).</p> <p>Produrre semplici testi di tipo funzionale e di carattere funzionale ed immaginativo.</p> <p>Essere in grado di comprendere, sia a livello orale che scritto, documenti autentici di vario tipo tratti da fonti della vita quotidiana e del mondo professionale.</p> <p>Produrre testi scritti rispettando le regole morfo sintattiche.</p> <p>Riuscire a rapportare la microlingua in un contesto interdisciplinare anche come rinforzo di quanto già appreso nelle materie di indirizzo professionale.</p> <p>Comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali (espositivi e /o dialogici) in situazioni di vita quotidiana e professionale.</p> <p>Dare e ricevere semplici informazioni inerenti i compiti richiesti e il rapporto con il personale del settore alberghiero e/o ristorativo.</p>
STORIA + EC	<p>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.</p> <p>Conoscenza della finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.</p> <p>Capacità di relazioni interpersonali.</p> <p>Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza.</p> <p>Competenza imprenditoriale.</p>

	<p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.</p> <p>Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p>
<p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA + EC</p>	<p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale.</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti col contesto territoriale.</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei prodotti enogastronomici e ristorativi.</p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente.</p> <p>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e definire le strategie per perseguire gli obiettivi di redditività attraverso opportune operazioni di marketing.</p> <p>Applicare correttamente il sistema dell'HACCP, normativa sulla sicurezza e sulla salute dei luoghi di lavoro.</p> <p>Promuovere la vendita dei servizi e dei prodotti del territorio.</p> <p>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.</p>
<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>

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

	<p>profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>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.</p>
<p>LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI</p> <p>SETTORE CUCINA</p>	<p>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.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>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.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici</p>

	<p>campi professionali di riferimento.</p> <p>Realizzare piatti di cucina e pasticceria con prodotti del territorio.</p> <p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>Progettare menu per tipologia di eventi o esigenze nutrizionali specifiche.</p> <p>Simulare eventi di catering e banqueting.</p> <p>Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p> <p>Riconoscere i marchi di tutela e le certificazioni.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>
MATEMATICA	<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.</p>
IRC	<p>Riconoscere il ruolo della religione nella società e comprenderne la natura in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa.</p> <p>Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano aperto, esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.</p> <p>Sapere cogliere la presenza, incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.</p> <p>Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti, secondo la tradizione della Chiesa, nel confronto aperto ai contributi di altre discipline e tradizioni storico-culturali.</p> <p>Operare criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo.</p>
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	<p>Integrare competenze professionali e relazionali utilizzando tecniche di comunicazione per ottimizzare la qualità dei servizi e il coordinamento con i colleghi.</p>

	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.</p> <p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.</p> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p>
--	--

<p>UDA INTERDISCIPLINARE</p> <p><b>Enogastronomia, Lingua e Letteratura.</b>  <b>Un percorso linguistico-letterario ed enogastronomico attraverso Pellegrino Artusi e i grandi autori della Letteratura italiana del '900.</b></p>	<p><b>Competenze Asse dei linguaggi - Asse storico sociale - Asse scientifico tecnologico e professionale</b></p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi, argomentativi, informatici e multimediali indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti.</p> <p>Produrre testi di tipo descrittivo, espositivo-informativo e regolativo.</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>Utilizzare anche due lingue straniere per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p><b>Competenze di cittadinanza</b></p>
--	---

	<p>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.</p> <p><b>Competenze in uscita</b></p> <p>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-fisico-scientifiche, e legislative utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p>
--	---

UDA INTERDISCIPLINARE EDU. CIVICA

**Pace, giustizia, istituzioni solide e parità di genere.**

**Promuovere società pacifiche e più inclusive per lo sviluppo sostenibile, offrire l'accesso alla giustizia per tutti e creare organismi efficienti, responsabili e inclusivi a tutti i livelli, raggiungendo la parità di genere e l'empowerment di tutte le donne.**

*Costituzione italiana, artt. 1, 3, 5, 11, Agenda 2030*

Obiettivo 16, Obiettivo 5

**Fasi per Discipline:**

**1. Ita-Sto**                      **4+5 = 9 h**

**2. Lingue straniere**        **6+6=12 h**

**3. Diritto**                      **4+5 = 9 h**

**4. Valutaz. intermedia 1+ Valutaz. autentica 2 = 3 h**  
**Totale 33 ore**

**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

	<p>di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
--	--

#### 4.3 METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

##### **Strategie di intervento relative ai bisogni formativi evidenziati.**

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

- creare un rapporto interpersonale positivo, basato sul dialogo, sul rispetto, sulla fiducia, sull'accettazione;
- motivare le azioni didattiche informando gli alunni sul percorso da seguire e sugli obiettivi da raggiungere;

e di mediazione didattica:

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

#### 4.4 METODI DI INSEGNAMENTO - MODALITÀ DI LAVORO - STRUMENTI UTILIZZATI

Le metodologie di lavoro utilizzate sono state le seguenti:

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

Gli strumenti utilizzati per comunicare con gli alunni sono stati:

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

#### Interventi per gli allievi con PEI

Con riferimento ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento, l'esame di Stato è disciplinato, come è noto, dall'art. 20 del D.lgs. n. 62 del 2017, nonché dagli artt. 20 e 21 dell'O.M. n. 205 del 2019. In particolare, per lo svolgimento del colloquio trovano applicazione, rispettivamente, l'art. 20, comma 7, e l'art. 21, comma 5, dell'ordinanza ministeriale i quali prevedono che le commissioni d'esame sottopongono ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento i materiali di cui all'art. 19, comma 1, predisposti in coerenza con il PEI o il PDP di ciascuno. Pertanto, non trova applicazione per i candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento la procedura di cui all'art. 19, comma 5, dell'O.M. n.205 del 2019.

#### 4.5 PERCORSI INTERDISCIPLINARI (I-V)

Primo-Quinto anno:

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

Primo anno:

*Un passato che resta: Una giornata ad Akragas*

#### Secondo anno:

*Un passato che resta: dalle Compitalia romane ai Pupi di zucchero.*

*Un passato che resta: due giornate a Palermo attraverso l'itinerario UNESCO arabo-normanno.*

*La bottega del reporter: sei storie dal mondo senza diritti.*

#### Terzo anno:

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

#### Quarto anno:

*Il caffè: una bevanda, un periodico, un luogo di scambio culturale.*

#### Quinto anno:

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

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

### **4.6 Percorsi Interdisciplinari Di Educazione Civica (III-V)**

#### TERZO ANNO

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

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

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

COSTITUZIONE: Lavoro.

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

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

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

Agenda 2030: Obiettivo 8

Competenze Area generale: 01, 10

Competenze in uscita: 04, 06, 09

Agenda 2030: Obiettivo 5

Competenze Area generale: 01, 11

Competenze in uscita: 04, 06

Materie coinvolte:

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

Valutazione autentica intermedia 1 ora gennaio

Valutazione autentica finale 2 ore maggio

#### QUARTO ANNO

TEMATICA: Consumo, produzione responsabile e riduzione delle disuguaglianze.

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

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

COSTITUZIONE: Diritti umani.

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

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

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

Agenda 2030: Obiettivo 12

Competenze Area generale: 01, 03, 10

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

Agenda 2030: Obiettivo 10

Competenze Area generale: 01, 11

Competenze in uscita: 04, 06

Agenda 2030: Obiettivo 5

Competenze Area generale: 01, 11

Competenze in uscita: 04, 06

Materie coinvolte:

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

Valutazione autentica intermedia 1 ora gennaio

Valutazione autentica finale 2 ore maggio

## QUINTO ANNO

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

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

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

COSTITUZIONE: Pace

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

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

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

Agenda 2030: Obiettivo 16

Competenze Area generale: 01, 03

Competenze in uscita: 06

Agenda 2030: Obiettivo 5

Competenze Area generale: 01, 11

Competenze in uscita: 04, 06

Materie coinvolte:

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

Valutazione autentica intermedia 1 ora gennaio

Valutazione autentica finale 2 ore maggio

Gli indicatori di valutazione delle suddette UDA sono i seguenti:

INDICATORI COMPETENZE EDUCAZIONE CIVICA DA CONSEGUIRE	LIVELLO RAGGIUNTO								
	Negativo (1-2): nulla	Gravemente insufficiente (3): scarsa	Insufficiente (4): non adeguata	Non sufficiente (5): da migliorare	Sufficiente (6): adeguata	Discreta (7)	Buona (8)	Ottima (9)	Eccellente (10)
Autonomia di giudizio e dell'esercizio della responsabilità personale									
Consapevolezza dei diritti, dei doveri e delle regole da esercitare nella vita sociale									
Consapevolezza delle sfide del presente e dell'immediato futuro									
Consapevolezza dei valori espressione della dignità umana, della democrazia, dell'uguaglianza, del rispetto delle minoranze, del pluralismo culturale e religioso <sup>1</sup>									
Attenzione ai principi della solidarietà, della tolleranza, della giustizia, contro ogni forma di discriminazione e disuguaglianza per la promozione delle pari opportunità <sup>2</sup>									

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

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

## 5. ATTIVITÀ E PROGETTI

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

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

#### Obiettivi

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

#### Finalità

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

#### Sintesi delle Competenze

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

Gli eventi proposti durante l'anno come percorso formativo:

Anno Scolastico	Classe	Percorsi PCTO	Periodo
2021 - 2022	3A	<ul style="list-style-type: none"><li>- Stage presso aziende</li><li>- "Horcynus Festival 2021", Mirabella Imbaccari (CT)</li><li>- "IV Ed. Estate di San Martino 2021", S. M. di Ganzaria (CT)</li><li>- "A Cuccia" – Accademia Operistica Internazionale</li><li>- Corso sicurezza D.lgs. 81/2008 – Art. 37</li></ul>	Invernale ed Estivo

2022 - 2023	4A	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stage presso aziende</li> <li>- "V Ed. Estate di San Martino 2022", S. M. di Ganzaria (CT)</li> </ul>	Invernale ed Estivo
2023- 2024	5A	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stage presso aziende.</li> <li>- "37ª Sagra del Fico d'India", San Cono (CT)</li> <li>- "VI Ed. Estate di San Martino", San Michele di Ganzaria (CT)</li> <li>- Sagra "Elf Fest", Lanzo Torinese (TO)</li> </ul>	Invernale

### **Matching studente-azienda e incarichi di tutoraggio ai docenti.**

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

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

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

### **Modalità di valutazione**

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

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

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

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

La valutazione dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento è stata formulata dal Consiglio di classe tenendo conto del giudizio/voto del tutor aziendale, dell'autovalutazione da parte dello studente,

del lavoro di monitoraggio del tutor scolastico nonché degli obiettivi, delle abilità e delle competenze acquisite da ogni allievo.

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

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

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DATA
Uscita didattica	- Evento cinematografico, visione film "C'è ancora domani"	Caltagirone	14 dicembre 2023
Viaggio di istruzione	NON EFFETTUATO		
Attività e Progetti	- Giornata della Memoria e dell'Accoglienza in ricordo delle vittime dell'immigrazione	Caltagirone	18 ottobre 2023
	- Incontro formativo/informativo sulla violenza di genere e femmineicidio, in occasione della "Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza sulle donne"	Aula magna	23 novembre 2023
	- Manifestazione cittadina contro la violenza sulle donne, organizzata dalla Polizia di Stato	Caltagirone	01 dicembre 2023
	- Giornata Internazionale dei Diritti delle Persone con Disabilità, Progetto "I pensieri di Marta" IV Annualità	Sede	03 dicembre 2023
	- Inaugurazione Laboratori di Pasticceria e Arte Bianca	Sede	20 dicembre 2023
	- OPEN DAY 2024, attività di laboratorio (Open Lab) e Cooking Show	Sede	20 dicembre 2023
	- Progetto "Natale dello Studente"	Sede	20, 21, 22 dicembre 2023
	- Giornata della Memoria, iniziativa commemorativa sulla SHOAH "La Scuola ricorda..."	Sede	26 gennaio 2024
	- Giornata mondiale della creatività e dell'innovazione	Sede	22 aprile 2024
- Partecipazione al programma "Scuola ambasciatrice del Parlamento europeo" nell'ambito del progetto Euroscuola	Parlamento di Bruxelles	12 aprile 2024	

Orientamento	- Progetto Orientamento "OUI, ovunque da qui" a cura dell'Ateneo di Catania	Aula magna	23 febbraio 2024 01 marzo 2024
	- Progetto Orientamento "OUI, ovunque da qui" - attività di orientamento presso la visita al Salone dell'Orientamento dell'Università di Catania	Catania	11 aprile 2024

### 5.3 ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

#### Attività di recupero e potenziamento

La pausa didattica per il recupero delle insufficienze riportate nel primo quadrimestre è stata effettuata in itinere. Nei mesi di aprile e maggio 2024, il docente TUTOR per l'ORIENTAMENTO ha curato e seguito tutti gli studenti della classe, per agevolare l'upload delle esperienze formative, delle certificazioni e attestazioni conseguite dagli studenti oltre che dei capolavori realizzati dagli stessi e delle esperienze di didattica orientativa declinate dai docenti della classe nelle diverse discipline.

## 6. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### 6.1 CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

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

### 6.2 TIPOLOGIE DI VERIFICHE

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

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

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

#### Verifiche formative

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

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

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

#### Verifiche sommative

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

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

### VERIFICHE E VALUTAZIONI

Durante l'intero percorso scolastico sono state messe in atto pratiche valutative volte non solo a monitorare i livelli di profitto raggiunti, ma anche a comprendere gli stili cognitivi degli alunni, gli errori eventuali di metodo di studio, le origini di 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, prove sulla tematizzazione, 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.

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO

### Tipologia A

#### ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO PER LA TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario)

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

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	20 - 2	20. Eccellenti 18. Ottimi 16. Buoni 14 Discreti 12. Sufficienti 10. Superficiali 8. Mediocri 6. Appena accennati, confusi 4. Inappropriati, non adeguati 2. Inesistenti, completamente errati
--	--------	--

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

## Tipologia B

### ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO PER LA TIPOLOGIA B

#### (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

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

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

<b>INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 punti)</b>	<b>PUNTI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	
<p><b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.</b></p>	20 - 2	<p>20. Individuazione corretta ed efficace della tesi e delle argomentazioni</p> <p>18. Individuazione corretta della tesi, buona analisi delle argomentazioni</p> <p>16. Individuazione corretta della tesi, discreta analisi delle argomentazioni.</p> <p>14. Individuazione corretta della tesi, analisi delle argomentazioni non del tutto completa</p> <p>12. Corretta individuazione della tesi, parziale la comprensione e analisi delle argomentazioni</p> <p>10. Individuazione non del tutto corretta della tesi e analisi non completa delle argomentazioni</p> <p>8. Individuazione inappropriata della tesi</p> <p>6. Individuazione errata della tesi, analisi delle argomentazioni molto superficiale</p> <p>4. Individuazione errata della tesi, analisi delle argomentazioni carente e/o errata</p> <p>2. Mancata interpretazione della tesi e delle argomentazioni</p>	
<p><b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti; Correttezza e congruenza nei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</b></p>	20 - 2	<p>20. Ragionamento coerente ed efficace, ottimo uso dei connettivi logici</p> <p>18. Ragionamento efficace e coerente, e buon uso dei connettivi logici</p> <p>16. Ragionamento efficace con lievi imperfezioni nell'uso dei connettivi.</p> <p>14. Buona articolazione nell'uso delle conoscenze pur con imperfezioni</p> <p>12. Percorso ragionativo riconoscibile, presenza di errori nell'uso dei connettivi</p> <p>10. Percorso ragionativo poco efficace e/o confuso</p> <p>8. Percorso ragionativo confuso con sviluppo argomentativo non sempre efficace e/o coerente</p> <p>6. Percorso ragionato molto confuso con sviluppo argomentativo non efficace e/o coerente</p> <p>4. Percorso ragionativo frammentario, superficiale e molto confuso</p> <p>2. Percorso ragionativo assente o completamente inefficace</p>	
<b>PUNTEGGIO</b>	<b>IN DECIMI</b>	<b>IN VENTESIMI</b>	<b>IN CENTESIMI</b>

**TIPOLOGIA C**

**ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO PER LA TIPOLOGIA C**

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

<b>INDICATORI GENERALI (MAX 60 punti)</b>	<b>PUNTI</b>	<b>DESCRITTORI</b>
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

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

		4. Inappropriati, non adeguati 2. Inesistenti, completamente errati	
<b>PUNTEGGIO</b>	<b>IN DECIMI</b>	<b>IN VENTESIMI</b>	<b>IN CENTESIMI</b>

## GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA

<b>Indicatore</b> <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	<b>Livelli</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
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	È 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	È 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 con opportuni collegamenti concettuali e operativi	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	

	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	

### 6.3 ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO

Copia simulazioni in allegato al presente documento.

Date simulazioni:

simulazione prima prova scritta: 08 aprile 2024

simulazione seconda prova scritta: 12 marzo 2024 e 09 aprile 2024

simulazione colloquio orale: 12 aprile 2024 e 10 maggio 2024

### 6.3 SNODI TEMATICI IN PROSPETTIVA PLURIDISCIPLINARE E TRASVERSALE

#### snodo n. 1: "IL PANE DEI VINTI"

##### Discipline coinvolte

Italiano

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Lab. Servizi Enogastronomia - Cucina

Lab. Servizi Enogastronomia - Sala e Vendita

Inglese

#### snodo n. 2: "PELLEGRINO ARTUSI E L'UNITÀ GASTRONOMICA D'ITALIA"

##### Discipline coinvolte

Italiano e Storia

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Lab. Servizi Enogastronomia - Cucina

Lab. Servizi Enogastronomia - Sala e Vendita

Inglese

#### snodo n. 3: "LA GASTRONOMIA NELLA PENNA DI FAMOSI SCRITTORI"

##### Discipline coinvolte

Italiano

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Lab. Servizi Enogastronomia - Cucina

Lab. Servizi Enogastronomia - Sala e Vendita

Inglese

**snodo n. 4: "IL GUSTO DELLA LETTERATURA"**

Discipline coinvolte

Italiano

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Lab. Servizi Enogastronomia - Cucina

Lab. Servizi Enogastronomia - Sala e Vendita

Inglese

Matematica

**snodo n. 5: "LA CUCINA FUTURISTA"**

Discipline coinvolte

Italiano

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Lab. Servizi Enogastronomia - Cucina

Lab. Servizi Enogastronomia - Sala e Vendita

Inglese

**snodo n. 6: "LA GRANDE GUERRA E IL CIBO"**

Discipline coinvolte

Italiano e Storia

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Lab. Servizi Enogastronomia - Cucina

Lab. Servizi Enogastronomia - Sala e Vendita

Inglese

**snodo n. 7: "PANE, RISO E... MUSSOLINI: LA DIETA DEL FASCISMO"**

Discipline coinvolte

Italiano e Storia

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Lab. Servizi Enogastronomia - Cucina

Lab. Servizi Enogastronomia - Sala e Vendita

Inglese

Matematica

**snodo n. 8: "LA CUCINA DEL SENZA - RESISTENZA E CIBO"**

Discipline coinvolte

Italiano e Storia

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Lab. Servizi Enogastronomia - Cucina

Lab. Servizi Enogastronomia - Sala e Vendita

Inglese  
Matematica

**snodo n. 9: "IL SECONDO DOPOGUERRA - LA DISTRIBUZIONE MODERNA DEL CIBO"**

Discipline coinvolte

Italiano  
Scienza e Cultura dell'Alimentazione  
Lab. Servizi Enogastronomia - Cucina  
Lab. Servizi Enogastronomia - Sala e Vendita  
Inglese

**snodo n. 10: "ANNI '60 LA CUCINA NELL'ITALIA DEL BOOM ECONOMICO"**

Discipline coinvolte

Italiano  
Scienza e Cultura dell'Alimentazione  
Lab. Servizi Enogastronomia - Cucina  
Lab. Servizi Enogastronomia - Sala e Vendita  
Inglese

**6.5 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO**

Sono stati applicati i criteri stabiliti dalla normativa, discussi e approvati nel Collegio dei docenti.

**Criteri attribuzione crediti**

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

**Criteri attribuzione crediti formativi**

Si riportano in allegato le modalità di attribuzione del credito formativo per le classi quinte deliberate dal Collegio dei docenti in data 13 maggio 2024.

## 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	
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	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	

riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	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	
	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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## 7. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

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

## 7.1 SCHEDE INFORMATIVE SULLE SINGOLE DISCIPLINE

<b>DOCENTE</b>	<b>Prof.ssa Giuseppa Casanova</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA + EDUCAZIONE CIVICA</b>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b>	<p><b>UDA 0 - Accoglienza, raccordo e orientamento</b></p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Utilizzare e produrre testi multimediali.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative in vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali.</p> <p><b>Competenze orientative specifiche</b></p> <p>Saper analizzare le proprie risorse in termini di interessi e attitudini, di saperi e competenze.</p> <p>Saper esaminare le opportunità e le risorse a disposizione, ma anche vincoli e condizionamenti che regolano la società e il mondo del lavoro.</p> <p>Mettere in relazione opportunità e vincoli in modo da trarne indicazioni per scegliere.</p> <p>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.</p> <p><b>Competenza di previsione</b></p> <p>Comprendere e valutare molteplici futuri possibili, probabili, desiderabili.</p> <p>Creare le proprie visioni per il futuro. Applicare il principio di precauzione.</p> <p>Saper comprendere le conseguenze delle azioni e di gestire i rischi e i cambiamenti.</p> <p><b>UDA 1 - La scrittura. Il testo argomentativo, il testo espositivo - argomentativo, analisi del testo narrativo e poetico</b></p> <p>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.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana Secondo le esigenze comunicative in vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali.</p>

	<p><b>UDA 2 - Dal Positivismo alle Avanguardie storiche</b></p> <p><b>UDA 3 - Tra le due guerre</b></p> <p><b>UDA 4 - Il secondo Novecento</b></p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo esigenze comunicative in vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva interculturale sia al fine della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali.</p>
<p><b>CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI</b></p>	<p><b>UDA 0 - Accoglienza, raccordo e orientamento</b></p> <p>IL FUTURO DEL LAVORO: Letture: L'avventura di due sposi di Italo Calvino; Paolo Volponi dal Memoriale Il lavoro in fabbrica; Domenico de Masi –il futuro del lavoro; testo della canzone di Rino Gaetano "l'operaio della fiat"; testo argomentativo "cosa succede se lavorano i robot?" AA:VV: Lavori di gruppo; compito di realtà: intervista ad un lavoratore; realizzazione di un power point; relazione scritta e orale.</p> <p><b>UDA 1 - La scrittura. Il testo argomentativo e il testo espositivo-argomentativo, il testo narrativo e poetico analisi e commento.</b> (tipologia A, B, C).</p> <p><b>UDA 2 - Dal Positivismo alle Avanguardie storiche</b></p> <p>Quadro storico-politico, economico e sociale, culturale e letterario.</p> <p>Positivismo, Verismo, Decadentismo e Avanguardie storiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 dei brani "Prefazione" "La famiglia Malavoglia"; dal romanzo "Mastro don Gesualdo" lettura del brano "La morte di Gesualdo".</li> <li>- 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".</li> <li>- Gabriele D'Annunzio: la vita e le opere, la poetica e l'ideologia; dalla raccolta l'Alcyone" parafrasi e analisi delle liriche" la sera fiesolana", "la pioggia nel pineto".</li> </ul>

Approfondimenti: il Simbolismo: Charlie Baudelaire la vita e le opere; Emilie Zola e il naturalismo francese.

Le avanguardie storiche: il futurismo, l'espressionismo, 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".

Approfondimenti: [www.raiplay.it](http://www.raiplay.it) La Belle époque, Avanguardie, e Futurismo; [www.raiplay.it](http://www.raiplay.it)

### **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"; dalla raccolta "Novelle per un anno" lettura e analisi delle novelle "la patente", "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".
- Salvatore Quasimodo - la vita e le opere; il pensiero e la poetica; dalla raccolta Giorno dopo giorno parafrasi delle liriche "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 "Non chiederci la parola"; "Merigiare pallido e assorto".

Approfondimenti: [www.raiplay.it](http://www.raiplay.it) I grandi della letteratura italiana.

### **UDA 4 - Il Secondo Novecento**

Quadro storico - politico, economico e sociale, culturale e letterario. Cultura e Letteratura del Secondo Novecento in Italia: Neoavanguardia e Postmodernismo

-Italo Calvino: la vita e le opere; il pensiero e l'ideologia

Dal romanzo "il barone rampante" lettura del brano "Cosimo sugli alberi" cap. XIII

- P.P. Pasolini: la vita e le opere, il pensiero e la poetica: dalle ceneri di Gramsci "il pianto delle scavatrice".

- Paolo Volponi: la vita e le opere, il pensiero e l'ideologia dal Memoriale lettura "la razionalità industriale e la follia dell'operaio

Approfondimento: [www.raiplay.it](http://www.raiplay.it) I grandi della letteratura italiana. P. P. Pasolini, Accattone.

### **Progetto didattica orientativa per la quinta classe**

Titolo del percorso didattico: Open day Cucuzza-Euclide 2023-2024

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

Giovanni Verga: capitolo XI tratto dal romanzo

"I Malavoglia";

Giovanni Pascoli: "Il risotto di Mariù"

G. D'Annunzio: "La celestiale frittata"

	<p><b>UDA INTERDISCIPLINARE - Titolo: Enogastronomia, lingua italiana.</b></p> <p>Un percorso linguistico-letterario ed enogastronomico attraverso Pellegrino Artusi e i grandi autori della letteratura del '900. Ricette d'autore.</p> <p>Pellegrino Artusi: la scienza in cucina e l'arte di mangiar bene  Giovanni Verga: capitolo XI tratto dal romanzo "I Malavoglia";  La cucina futurista di F.T. Marinetti;  "La celestiale frittata" di G. D'Annunzio;  Luigi Pirandello IV capitolo tratto dal romanzo "il fu Mattia Pascal";  Italo Calvino "i funghi in città" tratto da Marcovaldo ovvero le stagioni in città</p> <p><u>Approfondimento:</u> Buon compleanno a Pellegrino Artusi di M. Montanari.</p> <p><b>EDUCAZIONE CIVICA – Titolo "Pace, giustizia e istituzioni solide. Parità di genere"</b></p> <p>Costituzione italiana artt. 1, 5, 11; Agenda 2030: Obiettivo 16, Obiettivo 5. Lavoro interdisciplinare.</p>
<p><b>ABILITA'</b></p>	<p><b>UDA 1 - La scrittura. Il testo argomentativo e il testo espositivo-argomentativo, il testo narrativo e poetico analisi e commento (Tipologia A, B, C).</b></p> <p>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.</p> <p><b>UDA 2 - DAL POSITIVISMO ALLE AVANGUARDIE STORICHE</b></p> <p>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</p>

Époque; conoscere idee e le filosofie emergenti dell'epoca; comprendere l'intreccio narrativo tra l'atmosfera culturale e la produzione letteraria, e tra la biografia dell'autore, le fasi della sua poetica e la stesura delle sue opere; Sapere cogliere dalla biografia, dalle opere più importanti, dal pensiero e dalla poetica la novità e la centralità di Verga, Pascoli, di D'Annunzio e delle Avanguardie nel panorama letterario del loro tempo; Sapere inserire le tematiche di un testo in un contesto multidisciplinare.

#### **UDA 3 - TRA LE DUE GUERRE**

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

#### **UDA 4 - IL SECONDO NOVECENTO**

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

<b>METODOLOGIE E STRUMENTI</b>	<p><b>Mediazione didattica:</b> 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).</p> <p>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.</p> <p>Tutto ciò che può essere funzionale e stimolante nei confronti dell'apprendimento.</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<p>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.</p>

<b>DOCENTE</b>	<b>Prof.ssa Giuseppa Casanova</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>STORIA + EDUCAZIONE CIVICA</b>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b>	<p><b>UDA 1 - L'Europa dei Nazionalismi. 1900-1915</b>  <b>UDA 2 - L'Europa dei totalitarismi e la seconda guerra mondiale</b>  <b>UDA 3 - Il crollo dell'Europa</b>  <b>UDA 4 - Il mondo diviso in due blocchi e l'epoca multipolare</b></p> <p>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.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p> <p>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.</p>

	<p>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.</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.</p> <p>Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Imparare competenze personali, sociali e capacità di imparare a imparare.</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza.</p> <p>Competenza imprenditoriale.</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>
<p><b>CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI</b></p>	<p><b>UDA 0 - Quadro storico nel quale è nata la costituzione italiana e i suoi principi fondamentali.</b>  Dall'Unità d'Italia alla crisi di fine secolo (ripasso).  - I problemi dell'Italia postunitaria;  - La seconda rivoluzione industriale;  - La Belle Époque e la società di massa.</p> <p><b>UDA 1 - L'Europa dei Nazionalismi (1900-1915)</b>  - L' Italia industrializzata e imperialista  - L' Europa verso la grande guerra  - La Prima guerra mondiale  - Una pace instabile</p> <p><b>UDA 2 - L'Europa dei totalitarismi</b>  - La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin  - Mussolini" inventore" del fascismo  - 1929.la prima crisi globale  - Il Nazismo</p> <p><b>UDA 3 - Il crollo dell'Europa</b>  - La seconda guerra mondiale  - La "guerra parallela" dell'Italia  - Il quadro internazionale del secondo dopoguerra  <u>Approfondimento:</u> l'Alimentazione tra le due guerre</p> <p><b>UDA 4 - Il mondo diviso in due blocchi e l'epoca multipolare (da completare)</b>  - La guerra fredda  - La decolonizzazione  - Il crollo del comunismo  - L'Italia repubblicana</p> <p><b>Educazione civica - Titolo: Pace, giustizia e istituzioni solide: Parità di genere</b>  Costituzione italiana: art.1, art.3, art.5, art.11  Agenda 2030: Obiettivo 5, 16  <b>Competenze raggiunte</b>  Agenda 2030: Obiettivo 5  Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;</p>

	<p>Capacità di relazioni interpersonali. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>Agenda 2030: Obiettivo 16</p> <p>Competenze raggiunte</p> <p>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.</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p> <p>Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p>
<b>ABILITA'</b>	<p><b>UDA 1 - L'Europa dei Nazionalismi. 1900 -1915</b></p> <p>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.</p> <p><b>UDA 2 - L'Europa dei totalitarismi e la seconda guerra mondiale</b></p> <p>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.</p> <p><b>UDA 3 - Il crollo dell'Europa</b></p> <p>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.</p> <p><b>UDA 4 - Il mondo diviso in due blocchi e l'epoca multipolare</b></p> <p>Utilizzare in modo consapevole i seguenti concetti: guerra fredda, Welfare State, Comunismo, Anni di piombo; Ricostruire i fenomeni politici più importanti nei diversi blocchi geopolitici tra il 1945 e il 1989; Conoscere le varie fasi nell'equilibrio dell'assetto bipolare delineatosi dopo la seconda guerra mondiale, fino alla caduta del muro di Berlino; Conoscere i protagonisti e le tappe in cui si articola la storia dell'Italia durante la prima repubblica.</p>
<b>METODOLOGIE E STRUMENTI</b>	<p>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</p>

	<p>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).</p> <p>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.</p> <p>Tutto ciò che può essere funzionale e stimolante nei confronti dell'apprendimento.</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<p>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.</p>

<b>DOCENTE</b>	<b>Prof. Prospero Cardaci</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA</b>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>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.</p>

	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
<b>CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI</b>	<p><b>Laboratorio di enogastronomia – settore cucina:</b>  La ristorazione commerciale, collettiva e viaggiante: Definizione e differenze, caratteristiche delle varie tipologie di ristorazione, le aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Il servizio di ristorazione viaggiante sui mezzi di trasporto (treni, navi e aerei)  Gli alimenti e la qualità alimentare: Definizione degli alimenti, la classificazione nutrizionale degli alimenti, i sette gruppi fondamentali, la nuova piramide alimentare, la classificazione merceologica, le cinque gamme alimentari, gli alimenti dietetici, integrali, fortificati, light, i novel food, gli alimenti funzionali, alimenti biologici e OGM; La qualità alimentare: le scelte alimentari e le diverse qualità (chimica, nutrizionale, di filiera, microbiologica, organolettica, legale, di origine e certificata norme ISO 9000; L'etichetta alimentare; I marchi di qualità (DOP, IGP, STG); I marchi di tutela Internazionali (Dolphin Safe, Friend of the Sea, Fairtrade) e Italiani (KM 0, PAT, DE.CO.); I marchi di tutela dei vini (DOCG, DOC, IGT); La tracciabilità e la rintracciabilità di filiera; La sicurezza alimentare (le istituzioni); L'igiene e il sistema HACCP (le fasi preliminari e le fasi applicative dei sette principi del piano di autocontrollo).  La Cucina Mediterranea.  Il menu: dalle origini ad oggi, le caratteristiche del menu, le principali tipologie di menu, la stesura del menu, gli stili di servizio: il ruolo dello chef, il servizio self-service a buffet, i menu per le diete specifiche.  Tecniche di catering e banqueting.  Gli stili gastronomici.  La ristorazione commerciale e gli esercizi che ne fanno parte - la ristorazione tradizionale: Ristoranti classici, eleganti, tipici o tradizionale; Trattorie e locande; Osterie e cantine; Pizzerie; Gastronomie, rosticcerie e friggitorie; Agriturismi e country house; Bistrot e brasserie; Birrerie; Enotecche, vinerie e wine bar; Pasticcerie e gelaterie; ecc.</p> <p><b>Didattica laboratoriale:</b> estrazione di oli essenziali dalle bucce d'arancia</p> <p><b>Uda interdisciplinare “Cibo e letteratura: il menù letterario del ‘900” con riferimento al libro di Pellegrino Artusi.</b></p> <p><b>Laboratorio di arte bianca e pasticceria:</b>  I prodotti di pasticceria: classificazione in base alle modalità di conservazione, in base al tipo di cottura, in base alla provenienza storico-geografica; Le tipologie di impasto; Le tipologie di servizio e la</p>

	<p>collocazione nel menu (gli entremets, le torte, la pasticceria mignon, altri dolci).</p> <p><b>Esercitazioni pratiche di laboratorio di enogastronomia e di arte bianca e pasticceria:</b></p> <p><u>Menù 1</u> – Pasta con ragù di salsiccia e pesto di finocchietto selvatico; Salsiccia piastrata in padella e condita con cipolla croccante e maionese; Pane caldo condito con olio evo, origano e peperoncino.</p> <p><u>Menù 2</u> – Spaghetti "Cacio e Pepe"; Abbacchio scottadito; Carciofi trifolati, Frappe o Chiacchere.</p> <p><u>Menù 3</u> – Cannelloni di carne e funghi; Brasato al barolo con patate; Cannoncini alla crema pasticceria.</p> <p><u>Menù 4</u> – Tramezzini con formaggio spalmabile e prosciutto crudo; Insalata di polpo e gamberetti; Risotto ai carciofi e gamberi; Filetto di pesce in umido al sugo; Fagiolini al prosciutto crudo e formaggio gratinati; Focaccia al rosmarino, sale grosso e olive nere; Tortino al cioccolato alla goccia.</p> <p><u>Menù 5</u> – Strozzapreti al ragù con piselli; Filetto di maiale alle erbe aromatiche; Pane alle olive nere; Tiramisù senza uovo.</p> <p><u>Menù 6</u> – Pasta e ceci; Petto di pollo al porto con peperoni di Pontecorvo (con fondo bruno); Pane di semola.</p> <p><u>Menù 7</u> – Bisque di gamberi, cozze di scardovari DOP, piselli e riso; Crespelle ai frutti di mare; Seppie e piselli; Patate alla fiamminga; Tortino morbido al cioccolato con coulis ai frutti di bosco; Pane ai semi di zucca.</p> <p><u>Menù 8</u> – Risotto gamberoni, zucchine e patate; Frittata di patate e bruschette di pane al pomodoro.</p> <p><u>Menù 9</u> – Torta Paradiso; Torta alle mandorle e arance; Muffin con cioccolato e Yogurt; Plum-Cake al cacao e bianco alle gocce di cioccolato; Crostata alla nutella; Impasto per pizza.</p> <p><u>Menù 10</u> – Battuta di fassone con cipolle fondenti, nocciole tostate e cialda di risotto; Mezze maniche con cime di rapa, schiuma e stracciatella di burrata di Andria IGP; Uovo affogato, asparagi e salsa olandese; Spinaci gratinati; Pane ai semi di sesamo.</p>
<b>ABILITA'</b>	<p>Realizzare piatti con prodotti del territorio.</p> <p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>Progettare menu per tipologia di eventi o esigenze nutrizionali specifiche.</p> <p>Simulare eventi di catering e banqueting.</p> <p>Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p> <p>Riconoscere i marchi di tutela e le certificazioni.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore.</p>

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

<b>DOCENTE</b>	<b>Prof.ssa Alessia Zimone</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>LINGUA INGLESE</b>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b>	<p>Competenza multilinguistica. 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. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale. Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di</p>

	<p>riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. Saper analizzare le proprie risorse in termini di interessi e attitudini, di saperi e competenze. Sviluppo della comunicazione efficace. Capacità di relazioni interpersonali. Sviluppo del senso critico.</p>
<b>CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI</b>	<p>Food for a balanced diet  The Eatwell Guide  Nutrients  The food Pyramid  The Mediterranean Diet Pyramid  Food allergies and intolerances  Celiac disease  Food-related disease (anorexia nervosa, bulimia nervosa, coronary heart disease, diabetes)  Food contamination  Microbes  Food poisoning  Good storage and food classification  Food preservation  The HACCP system  The 17 UN sustainable development goals  Sustainability  Analysing wine</p>
<b>ABILITA'</b>	<p>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 breve testo che abbia: completezza e coerenza e di saperlo elaborare in maniera creativa, libera, e personale.</p>
<b>METODOLOGIE E STRUMENTI</b>	<p>Lavorare con schemi e mappe concettuali che favoriscano l'apprendimento e la comprensione; Creare un gruppo classe coeso e collaborativo con apposite attività; Fare ampio uso di supporti multimediali, con audio e video a supporto della lezione. Creare un rapporto interpersonale positivo, basato sul dialogo, sul rispetto, sulla fiducia, sull'accettazione; Motivare le azioni didattiche informando gli alunni sul percorso da seguire e sugli obiettivi da raggiungere. Letture</p>

	<p>scelte; Libri di testo Tabelle, sintesi, schemi, mappe concettuali; Dizionario della lingua inglese Quotidiani e riviste; Piattaforma di G Suite, e in particolare l'applicazione Classroom/ Stream/ Lavori del Meet e e-mail. Tutto ciò che può essere funzionale e stimolante nei confronti dell'apprendimento</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<p>La valutazione è avvenuta in modo formale, informale e autentico, tenendo conto dei seguenti indicatori: Livelli di partenza; Competenze e obiettivi educativi, formativi e orientativi; Metodo di lavoro; Motivazione ad apprendere; Partecipazione, impegno, capacità cooperativa, risoluzione dei problemi, autonomia, responsabilità; Comportamento; Frequenza e puntualità; Uso e rispetto del corredo scolastico, delle strutture e degli ambienti; Progressione del livello di maturazione personale rispetto al livello di partenza. Ogni studente, inoltre, ha espresso un'autovalutazione del proprio lavoro e di quello del suo gruppo, in termini di percezione in merito al lavoro svolto.</p>

<b>DOCENTE</b>	<b>Prof.ssa Cona Masi</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA + EDUCAZIONE CIVICA</b>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b>	<p>Gli alunni alla fine dell'anno sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riconoscere le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che caratterizzano il fenomeno turistico in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali</li> <li>- 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</li> <li>- applicare le norme nazionali e comunitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari</li> <li>- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</li> <li>- curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione</li> <li>- 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.</li> </ul> <p><b>Competenze EDUCAZIONE CIVICA</b> 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</p>

	<p>personali, sociali e professionali.</p> <p>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.</p>
<p><b>CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI</b></p>	<p><b>Modulo 1. IL SISTEMA TURISTICO E LE FONTI DEL DIRITTO</b></p> <p>Il fenomeno turistico. Nascita ed evoluzione del turismo in Italia PIL, bilancia turistica e organismi nazionali ed internazionali del Turismo.</p> <p>Le dinamiche del mercato turistico in Europa e nel mondo.</p> <p>Le fonti del diritto comunitario e internazionale.</p> <p>Gli organi dello Stato: Parlamento, Governo, Presidente della Repubblica, Magistratura.</p> <p>La politica europea per il turismo</p> <p>Breve storia dell'Unione europea. Le Istituzioni dell'Unione Europea</p> <p><b>Modulo 2. LA LEGISLAZIONE TURISTICA - Le norme obbligatorie per l'impresa</b></p> <p>La tutela della privacy</p> <p>Art.13-14-15-21 della Costituzione</p> <p>La sicurezza e salute sul luogo di lavoro</p> <p>Art.32 della Costituzione</p> <p>Il Codice del Turismo</p> <p>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</p> <p><b>Modulo 3. LA GESTIONE DELLA QUALITA'</b></p> <p>Il sistema di qualità; le certificazioni di qualità; i marchi e i presidi Slow Food</p> <p><b>Modulo 4. LE POLITICHE DI VENDITA NELLE IMPRESE TURISTICHE</b></p> <p>Il Marketing: concetti generali</p> <p>Le tecniche del Marketing. Il piano di marketing. Obiettivi e strategie.</p> <p>Ciclo di vita del prodotto</p> <p>Analisi SWOT – Marketing mix</p> <p>Il controllo e la valutazione dei risultati</p> <p><b>Modulo 5. LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</b></p> <p>La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan</p> <p><b>EDUCAZIONE CIVICA</b></p> <p>Pace, giustizia, istituzioni solide e parità di genere. Gruppo A: Gli articoli della Costituzione italiana che parlano dei diritti delle donne (artt. 3-29-37-51-117)</p> <p>Gruppo B: articolo 11 della Costituzione italiana (spiegazione)</p>

<b>ABILITA'</b>	<p>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.</p> <p>Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore. Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità. Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato. Inoltre, sono in grado di redigere un Business plan di un'impresa ricettiva a dati semplificati.</p> <p><b>EDUCAZIONE CIVICA</b></p> <p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici</p>
<b>METODOLOGIE E STRUMENTI</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Libro di testo parte digitale, per quegli alunni che hanno potuto attivare il testo online, schede, materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati, documentari, YouTube, materiali didattico dal libro di testo e di altri libri.</p> <p>Piattaforme e canali di comunicazione: bacheca Argo del registro elettronico, e-mail istituzionale, classroom, WhatsApp e Google Meet</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<p>Verifiche scritte (prove oggettive, questionari, relazioni, temi schede compilazioni di griglie o grafici, esercizi e problemi).</p>

<b>DOCENTE</b>	<b>Prof.ssa Crapanzano Maugeri Sebastiana</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>FRANCESE</b>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b>	<p>Saper descrivere ambienti sociali e culturali e saper argomentare  Saper esprimere sensazioni, impressioni e sentimenti di ogni tipo  Saper parlare di qualcuno giustificando quanto si esprime  Saper esporre, introdurre e giustificare il proprio punto di vista o opinione</p>

<p><b>CONTENUTI E ATTIVITA'</b> <b>TRATTATI</b></p>	<p><b>MODULE 8: Bien-être et qualité</b> Hors-d'œuvre Je suis végétarienne pag. 178 Plat principal Que veut dire bien manger? Pag. 180 La pyramide alimentaire pag. 181 Le régime crétois pag. 184 Les cinq couleurs du bien-être pag. 186 Dessert Les certifications de qualités en France pag. 191 Les certifications de qualités en Italie pag. 192 Escapades gourmandes: Au Nord-Ouest de la France pag. 194 <b>MODULE 9: Santé et sécurités alimentaire</b> Hors-d'œuvre Stage en gîte rural pag. 206 Plat principal Conserver les aliments pag. 208 Les méthodes physiques pour la conservation des aliments pag. 209 Attention, intoxication! Pag. 212 HACCP pag. 213 Manger prudemment: les allergies pag. 214 Manger différemment : les intolérances pag. 215 Cantine ou panier-répas en France? pag. 219 La cantine de l'école en Italie pag. 220 Escapades gourmands Au Nord-Est de la France pag. 222 <b>MODULE 10: Chercher un emploi dans le monde de la restauration</b> Hors-d'œuvre Je veux être pâtissier pag. 229 Plat principal Les restaurants bio pag. 234 La candidature pag. 237 Le Curriculum Vitae pag. 240 Dessert La convention de stage et le contrat de travail en France pag. 244 La convention de stage hôtelier en Italie pag. 245</p>
<p><b>ABILITA'</b></p>	<p>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.</p>

	Esprimere allo scritto e all'orale le proprie opinioni personali su un soggetto sapendo giustificare le proprie argomentazioni.
<b>METODOLOGIE E STRUMENTI</b>	<p>Gli obiettivi fissati nella programmazione iniziale, in termini di conoscenze e abilità, sono stati in linea di massima raggiunti.</p> <p>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.</p> <p>Libro di adozione: "Passion restauration" Zanotti/Pour Ediz. San Marco</p> <p>Sono stati inoltre utilizzati appunti personali, CD in dotazione al libro di testo, fotocopie, dizionari, materiale autentico, LIM, sussidi audiovisivi. Classroom. Suite per ricevere e inviare lavori assegnati. È stato attivato il corso Francese 5 A Cucina su Classroom Gsuite per avere uno strumento di confronto diretto.</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<p>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.</p> <p>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). È 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.</p>

<b>DOCENTE</b>	<b>Prof. Vincenzo Ferro</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>MATEMATICA</b>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b>	<p>Conoscere la classificazione delle funzioni.</p> <p>Saper rappresentare graficamente semplici funzioni e saper ricavare formazioni dallo studio del loro grafico.</p> <p>Saper disegnare il grafico di una semplice funzione, individuandone il campo di esistenza, le simmetrie, le intersezioni con gli assi cartesiani.</p> <p>Utilizzare la terminologia corretta per descrivere le funzioni e i procedimenti di risoluzione.</p> <p>Saper applicare le competenze acquisite alla risoluzione di problemi semplici e in contesti noti.</p>

<b>CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI</b>	Scomposizioni, equazioni, sistemi, disequazioni, piano cartesiano Parabola e risoluzioni grafiche di equazioni di secondo grado. Accenni alla risoluzione grafica di disequazioni Studio di semplici funzioni algebriche intere e fratte Analisi statistiche e proporzioni
<b>ABILITA'</b>	Rappresentare sul piano cartesiano funzioni di primo e secondo grado Risolvere sistemi di equazioni di primo grado attraverso il procedimento grafico Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. Rappresentare classi di dati mediante istogrammi e dia-grammi a torta.
<b>METODOLOGIE E STRUMENTI</b>	Lezione frontale: gli allievi ascoltano e prendono appunti, il docente decide ordine e modalità di presentazione dei contenuti Brainstorming: confrontare le proprie idee con altri su un tema specifico Problem solving e problem posing simulazione: riprodurre, in una situazione protetta, problemi ed eventi quanto più possibile simili a quelli del mondo reale, consentendo allo studente di agire in un ambiente controllato e di apprendere dalle conseguenze delle proprie azioni. Libri di testo; Tabelle, grafici, schemi, mappe concettuali; Piattaforma di G Suite, e in particolare l'applicazione Classroom; Lavori del Corso / Whatsapp
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	Valutazione formativa attraverso le verifiche delle unità di apprendimento Valutazione sommativa dove si è tenuto conto l'impegno mostrato dall'alunno durante l'anno scolastico, della capacità di saper applicare i contenuti in nuove situazioni, considerando il livello minimo accettabile di performance per la disciplina e l'uso di un linguaggio e di simboli appropriati alla ma-tematica. Come misura di ciò si fa riferimento alla griglia di valutazione approvata dal collegio docenti.

<b>DOCENTE</b>	<b>Prof. Carmelo Gangi Maurici</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA - SETTORE SALA E VENDITA</b>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b>	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

	<p>trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.</p> <p>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.</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</p>
<b>CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI</b>	<p>Tecniche avanzate di sala</p> <p>L'azienda enogastronomica.</p> <p>La qualità degli alimenti.</p> <p>Dalla gastronomia all'enogastronomia.</p> <p>L'offerta enogastronomica.</p> <p>La produzione del vino.</p> <p>Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche e distillati.</p> <p>Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande.</p> <p>Eventi speciali.</p>
<b>ABILITA'</b>	<p>Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Conoscenza della finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.</p> <p>Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi.</p> <p>Riconoscere e distinguere le molteplici strutture enogastronomiche.</p> <p>Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti.</p> <p>Riconoscere i criteri di certificazione di qualità delle bevande.</p> <p>Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.</p> <p>Progettare menù e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.</p>
<b>METODOLOGIE E STRUMENTI</b>	<p>Creare un rapporto interpersonale positivo, basato sul dialogo, sul rispetto, sulla fiducia e sull'accettazione.</p> <p>Motivare le azioni didattiche informando gli alunni sul percorso da seguire e sugli obiettivi da raggiungere.</p> <p>Lezioni frontale in classe.</p> <p>G-suite for Education: Class-room</p> <p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Verifiche orali, verifiche pratiche e/o somministrazione di test di verifiche semi-strutturate di fine modulo.</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<p>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 e responsabilità; Comportamento; Frequenza e puntualità; Uso e rispetto</p>

	<p>del corredo scolastico, delle strutture degli ambienti; Progressione del livello di maturazione personale rispetto al livello di partenza.</p> <p>Ogni studente inoltre esprimerà un'autovalutazione del proprio lavoro e di quello del suo gruppo, in termini di percezione in merito al lavoro svolto.</p> <p>Controllo del lavoro svolto a casa</p> <p>Restituzione degli elaborati corretti</p> <p>Rispetto dei tempi di consegna</p> <p>Livello di interazione, test o line ecc.)</p>
--	---

<b>DOCENTE</b>	<b>Prof.ssa Concetta Giuliano</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>IRC</b>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b>	<p>Gli alunni, nel complesso, nonostante la presenza di stili cognitivi diversi, hanno partecipato al confronto con interesse.</p> <p>Lo svolgimento del programma, come da indicazioni ministeriali, è stato organizzato in modo tale da favorire uno studio fondato sull'aspetto interpretativo volto a far sviluppare un senso critico utile per affrontare gli argomenti proposti e la realtà storico-culturale in cui essi vivono.</p> <p>Gli argomenti trattati sono stati presentati alla classe, composta da alunni con capacità diverse, in modo da favorire l'inclusione. Tuttavia, i contenuti, sono stati arricchiti da dibattiti e approfondimenti proposti dagli allievi e/o da eventi accaduti.</p> <p>Nel complesso, il livello di preparazione raggiunto della classe è buono.</p>
<b>CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI</b>	<p>L'uomo responsabile verso gli altri, lo sviluppo sostenibile in un mondo globalizzato</p> <p>L'economia globale, vantaggi e svantaggi; I pregiudizi razziali; Il migrante è il nostro prossimo; La vita come dono; La persona e le sue dimensioni; La coscienza e la globalizzazione.</p> <p>Il Natale nella tradizione cristiana</p> <p>La nascita di Gesù vissuta nella tradizione popolare.</p> <p>Il Giorno della Memoria</p> <p>L'uomo responsabile verso la natura</p> <p>La Terra: un grande dono da custodire; solidarietà, cooperazione e bene comune; lo sviluppo sostenibile. Il consumo squilibrato dell'acqua e l'attenzione di Papa Francesco per la cura del creato; Condivisione e solidarietà per uno sviluppo sostenibile.</p> <p>La Giustizia sociale</p> <p>Da don Bosco a don Pino Puglisi, da Torino a Palermo; La dottrina sociale della Chiesa: il diritto/dovere a lavorare; L'importanza della scuola nella formazione del cittadino responsabile e autonomo dopo la famiglia; La pace e il dovere di ogni uomo a difenderla.</p> <p>L'uomo e il suo rapporto con la scienza</p>

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

	<p>dimostrato e la progressione dell'apprendimento in classe, tutto nel rispetto delle reali possibilità di ciascun alunno.</p>
--	---

<b>DOCENTE</b>	<b>Prof.ssa Marisol Lo Bianco</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</b>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b>	<p>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.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>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.</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p><b>Competenze orientative</b></p> <p><u>Area personale:</u></p> <p>Avere consapevolezza di sé ed essere capaci di gestire emozioni, pensieri e comportamenti;</p> <p>Gestire i cambiamenti e l'incertezza e affrontare le sfide;</p> <p>Perseguire la propria realizzazione e prendersi cura della propria salute fisica, mentale e sociale, attraverso l'adozione di uno stile di vita sostenibile.</p> <p><u>Area sociale:</u></p> <p>Usare strategie di comunicazione pertinenti, codici e strumenti specifici e adeguati al contesto e al contenuto;</p> <p>Partecipare all'attività del gruppo sia riconoscendo il lavoro di squadra sia rispettando gli altri;</p> <p><u>Area dell'imparare a imparare:</u></p>

	<p>Avere fiducia nel potenziale proprio e degli altri per un apprendimento e un progresso continui;  Valutare l'informazione e le argomentazioni per supportare conclusioni ragionate e per sviluppare soluzioni innovative;  Pianificare, organizzare, monitorare e rivedere il proprio apprendimento  <u>Area dell'imprenditorialità:</u>  Usare la propria immaginazione e sviluppare idee creative e propositive;  Focalizzarsi sull'obiettivo e raccogliere le risorse di cui si ha bisogno;  <u>Area digitale:</u>  Navigare, ricercare e valutare dati, informazioni e contenuti digitali;  Rielaborare e sviluppare contenuti digitali.  <u>Area del comportamento civico e sostenibile:</u>  Pensare in maniera critica ed esplorativa;  Interiorizzare e valorizzare la parità di genere, la riduzione delle disuguaglianze, la sostenibilità di città e comunità, la responsabilità nel consumo e nella produzione;  Saper comprendere le conseguenze delle azioni e di gestire i rischi e i cambiamenti.</p>
<p><b>CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI</b></p>	<p><b>UDA 1: SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI</b>  Mod. 1: Il sistema HACCP  Igiene dei prodotti alimentari  I manuali di buone pratiche igieniche  Il sistema HACCP  Il Pacchetto Igiene  La valutazione della gravità del rischio  La contaminazione degli alimenti  Mod 2: La contaminazione biologica degli alimenti  Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA)  Prioni e malattie prioniche  I virus  I batteri  I fattori di crescita microbica  Le tossinfezioni alimentari  I principali batteri responsabili di MTA  Funghi microscopici: lieviti e muffe  Le parassitosi intestinali  <b>UDA 2: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI</b>  Mod. 1: La conservazione degli alimenti (cenni)  Conservazione degli alimenti: cenni storici  Tecnologie alimentari  Alterazione degli alimenti  Classificazione dei metodi di conservazione  Conservazione con alte temperature: pastorizzazione e sterilizzazione  Mod. 2: I nuovi prodotti alimentari (cenni)  Prodotti alimentari innovativi  Alimenti salutistici  Alimenti destinati ad una alimentazione particolare</p>

	<p>Gli integratori alimentari  Gli alimenti funzionali</p> <p><b>UDA 3: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FIOLOGICHE</b></p> <p>Mod. 1: L'alimentazione nelle diverse fasi della vita  Sana e corretta alimentazione  La dieta nell'età evolutiva  La dieta del neonato e del lattante  La dieta dell'adolescente  La dieta dell'adulto  La dieta nella terza età</p> <p>Mod. 2: Diete e stili alimentari  Dieta e benessere  Stili alimentari  La dieta mediterranea  La dieta sostenibili  Le diete vegetariane  Le Linee Guida per una sana alimentazione</p> <p><b>UDA 4: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE</b></p> <p>Mod. 1: L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari  Le malattie cardiovascolari  L'ipertensione  Le iperlipidemie e l'aterosclerosi</p> <p>Mod. 2: L'alimentazione nelle malattie metaboliche  Le malattie del metabolismo  La sindrome metabolica  Il diabete mellito  L'obesità  L'osteoporosi</p> <p>Mod. 3: Allergie e intolleranze alimentari  Le reazioni avverse al cibo  Le allergie alimentari  Le intolleranze alimentari  La sensibilità al glutine e la celiachia  L'osteoporosi</p> <p>Mod. 4: Alimentazione e tumori (cenni)  I tumori  Sostanze protettive presenti negli alimenti</p> <p><b>UDA INTERDISCIPLINARE: Enogastronomia, Lingua e Letteratura. Un percorso linguistico-letterario ed enogastronomico attraverso Pellegrino Artusi e i grandi autori della Letteratura italiana del '900 - Progetto didattica orientativa per la quinta classe</b>  <b>Titolo del percorso didattico: "Open day Cucuzza-Euclide 2023-2024"</b></p> <p>L'opera di Pellegrino Artusi "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" ha ispirato la progettazione dell'UDA Interdisciplinare e della Didattica Orientativa. La disciplina Scienze e Cultura dell'Alimentazione ha declinato i temi proposti in attività orientate alla sperimentazione della scienza in cucina.</p>
--	---

	<p>Gli studenti sono stati coinvolti nella scoperta delle principali innovazioni tecnologiche all'epoca di Pellegrino Artusi nel settore della conservazione alimentare studiando i trattamenti di pastorizzazione e sterilizzazione e la loro evoluzione nel tempo.</p> <p>In occasione dell'Open Day sono stati guidati nella ricerca dei principali allergeni presenti nei piatti selezionati dal ricettario di Artusi e guidati nella realizzazione di menu con strumenti digitali.</p> <p>Inoltre, gli alunni hanno vissuto un'esperienza di didattica laboratoriale sulla chimica degli alimenti partecipando con il docente all'estrazione degli oli essenziali dalle bucce di arancia da utilizzare, in un'ottica trasversale e interdisciplinare, in preparazioni enogastronomiche creative.</p>
<b>ABILITA'</b>	<p>Saper utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</p> <p>Riconoscere l'importanza della qualità dei prodotti alimentari.</p> <p>Saper indicare modelli alimentari per promuovere e mantenere il benessere dell'organismo.</p> <p>Saper individuare i comportamenti a rischio igienico-sanitario sulla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Saper mantenere un livello di igiene professionale adeguato sia nella persona sia nel reparto di lavoro.</p> <p>Saper indicare le parti costituenti del piano HACCP.</p>
<b>METODOLOGIE E STRUMENTI</b>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione interattiva e partecipata</p> <p>Brainstorming</p> <p>Lezione fenomenica</p> <p>Insegnamento per problemi</p> <p>Didattica laboratoriale</p> <p>Discussione guidata</p> <p>Lavoro individuale e di gruppo (apprendimento cooperativo e collaborativo e peer tutoring)</p> <p>UdA multidisciplinari</p> <p>LIM</p> <p>Classroom su G-Suite e sue applicazioni</p> <p>Registro elettronico</p> <p>Presentazioni power point</p> <p>Appunti, video, mappe concettuali, sintesi</p> <p>Libro di testo</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<p>La valutazione periodica terrà conto degli obiettivi relativi ad ogni Unità Didattica di Apprendimento. Si prevedono almeno due valutazioni orali e due scritte per ogni periodo.</p> <p>La valutazione finale considererà il livello raggiunto durante l'intero percorso scolastico in termini di conoscenza degli argomenti, capacità di analisi, capacità inferenziali, conoscenza del linguaggio specifico, capacità critica, raggiungimento delle competenze specifiche e trasversali e delle abilità previste in fase di progettazione.</p> <p>Oltre alla valutazione delle prove, si terrà conto anche dei seguenti parametri di riferimento: attenzione, impegno, partecipazione al</p>

	dialogo educativo, ritmo di lavoro, puntualità nelle consegne, rispetto degli impegni presi e delle regole.
--	---

<b>DOCENTE</b>	<b>Prof. Angelo Firrarello</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Saper valutare le proprie capacità motorie. Saper gestire il movimento controllandone i principali parametri di intensità e durata.</p> <p>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.</p> <p>Non tutti gli allievi hanno raggiunto gli stessi obiettivi: alcuni alunni hanno raggiunto competenze di alto livello (ottimo buono), un gruppo un livello discreto e un altro gruppo sufficiente o appena sufficiente.</p>
<b>CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI</b>	Le attività espletate durante l'anno scolastico sono state di tipo pratico e teorico. Le attività teoriche hanno riguardato lo studio dei principi nutritivi. Le attività pratiche hanno risentito della mancanza di spazi idonei degli attrezzi disponibili (pallavolo, calcio, calcetto, ping pong, tiro con l'arco).
<b>ABILITA'</b>	Le abilità acquisite sono state soddisfacenti sempre tenendo conto delle diverse fasce di appartenenza; gli alunni hanno raggiunto un notevole senso di rispetto e attenzione delle attrezzature sportive e del fair play.
<b>METODOLOGIE E STRUMENTI</b>	Lezione frontale; lavoro di gruppo; esercitazione pratica; tutoring (assistenza a gruppi); peer to peer, osservazione e monitoraggio.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	La valutazione terrà conto degli obiettivi e competenze considerati in fase di programmazione: capacità individuali, processo d'apprendimento, esame delle singole prestazioni, serietà applicativa, partecipazione attiva e concreta, impegno nello svolgimento delle

	lezioni, correttezza nelle relazioni interpersonali e nel rispetto delle regole stabilite.
--	--

<b>DOCENTE</b>	<b>Prof.ssa Iside Maria Polizzi</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>Tecniche di Comunicazione</b>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b>	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. 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.
<b>CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI</b>	<p>Introduzione al concetto di Comunicazione.</p> <p>La dinamica del processo di Comunicazione.</p> <p>Il significato della Comunicazione e i differenti approcci.</p> <p>I fondamenti della comunicazione.</p> <p>Il modello classico della comunicazione lineare, la teoria della comunicazione di Jakobson, il modello della comunicazione circolare, la complessità dei codici.</p> <p>Modalità e forme della Comunicazione verbale e non verbale.</p> <p>La persuasione attraverso il dialogo.</p> <p>L'ascolto e il potere suggestivo delle parole.</p> <p>Le forme della comunicazione non verbale.</p> <p>La comunicazione non verbale e il linguaggio del corpo.</p> <p>Prima impressione e pregiudizi.</p> <p>Le emozioni.</p> <p>La relazione con sé stessi e con gli altri.</p> <p>Atteggiamenti, bisogni e motivazioni.</p> <p>Il significato e la funzione dell'Empatia.</p> <p>Autostima e comportamento assertivo.</p>
<b>ABILITA'</b>	<p>Riconoscere gli elementi base della Comunicazione, comprendere la natura multidisciplinare della disciplina.</p> <p>Saper cogliere la dinamica essenziale della Comunicazione.</p> <p>Saper riconoscere limiti e potenzialità dei modelli di comunicazione, saper applicare i loro principi nella vita quotidiana e lavorativa. Riconoscere le diverse modalità e forme della Comunicazione verbale e non verbale.</p>

	<p>Comprendere la potenzialità della persuasione del dialogo ed il potere suggestivo delle parole.</p> <p>Saper cogliere l'importanza della comunicazione non verbale ed il linguaggio del corpo.</p> <p>Acquisizione delle Tecniche per rendere la comunicazione efficace. Saper sviluppare un linguaggio empatico per ridurre le incomprensioni.</p> <p>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.</p>
<b>METODOLOGIE E STRUMENTI</b>	<p>Mediazione didattica</p> <p>Guidare l'apprendimento (presentazione dei nuclei tematici, coordinate spazio-temporali, esemplificazioni metodologiche di analisi testuali, eccetera).</p> <p>Ricostruzione delle conoscenze pregresse per mezzo di discussione guidata e attività di recupero e consolidamento.</p> <p>Lezioni frontali e dialogate, interattive, fenomeniche, insegnamento per problemi, insegnamento per progetti, brainstorming, role playing, classe laboratorio (apprendimento cooperativo e collaborativo e peer tutoring)</p> <p>Rappresentazione grafica (concettualizzazioni e mappe concettuali).</p> <p>Libri di testo; Internet; Tabelle, sintesi, schemi, mappe concettuali; Dizionario della lingua italiana; Quotidiani e riviste; Piattaforma di G Suite, e in particolare l'applicazione Classroom/ Stream/ Lavori del Corso/ Calendar/ Meet e e-mail.</p> <p>Tutto ciò che può essere funzionale e stimolante nei confronti dell'apprendimento.</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<p>La valutazione avverrà in modo formale, informale e autentico, tenendo conto dei seguenti indicatori: Livelli di partenza; Competenze e obiettivi educativi, formativi e orientativi; Metodo di lavoro; Motivazione ad apprendere; Partecipazione, impegno, capacità cooperativa, risoluzione dei problemi, autonomia, responsabilità; Comportamento; Frequenza e puntualità; Uso e rispetto del corredo scolastico, delle strutture e degli ambienti; Progressione del livello di maturazione personale rispetto al livello di partenza. Ogni studente, inoltre, esprimerà un'autovalutazione del proprio lavoro e di quello del suo gruppo, in termini di percezione in merito al lavoro svolto.</p>

Il presente documento è letto, condiviso e sottoscritto collegialmente nella seduta del CDC del 08 maggio 2024.

#### IL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>DISCIPLINA</b>	<b>COGNOME E NOME</b>
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Lo Bianco Marisol (coordinatore di classe)
Lingua e Letteratura Italiana - Storia - EC	Casanova Giuseppa
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina	Cardaci Prospero
Inglese - EC	Zimone Alessia
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva - EC	Masi Cona
Francese - EC	Crapanzano Maugeri Sebastiana
Matematica	Ferro Vincenzo
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita	Gangi Maurici Carmelo
IRC	Giuliano Concetta
Scienze Motorie e Sportive	Firrarello Angelo
Tecniche della Comunicazione	Polizzi Iside Maria
Sostegno	Vallone Lia

*Caltagirone, 08/05/2024*

IL COORDINATORE del CDC  
Prof.ssa Marisol Lo Bianco

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Adele Puglisi