



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*



Unione Europea



Regione Sicilia



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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

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

ANNO SCOLASTICO 2023-2024
TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

CLASSE V SEZ. C

IL COORDINATORE DI CLASSE

PROF.SSA ADRIANA ROMANO

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

PROF.SSA ADELE PUGLISI

IL PRESENTE DOCUMENTO, PREDISPOSTO DAL CONSIGLIO DI CLASSE, ESPlicita I CONTENUTI, I METODI, I MEZZI, GLI SPAZI E I TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO SVOLTO, I CRITERI, GLI STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI E GLI OBIETTIVI RAGGIUNTI, NONCHE' OGNI ALTRO ELEMENTO CHE LO STESSO CONSIGLIO DI CLASSE HA RITENUTO UTILE E SIGNIFICATIVO, AI FINI DELLO SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI STATO.

IL PRESENTE DOCUMENTO ASSOLVE GLI OBBLIGHI DI RISPETTO DELLE INDICAZIONI FORNITE DAL GARANTE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI CON NOTA 21 MARZO 2017, PROT.10719, Regolamento UE 2016/679 ("GDPR").

STAFF CONSIGLIO DI CLASSE**5 C IPSSEO A****A.S.2023-2024**

DISCIPLINA	DOCENTE	COORDINATORE DI CLASSE.
Lingua e cultura Inglese	ROMANO ADRIANA	X
Lingua e Letteratura Italiana - Storia - EC	LAVORE S.	
Lab. Enogastronomico sala e vendita	RAU D.	
Lab.Enogastronomico Cucina	TERRANA G.	
Francese - EC	MANGION G.	
Scienze Motorie	CHIARAMONTE CINZIA	
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	FERRARO P.	
Diritto e tecniche amministrative - EC	PALERMO A.	
Tecniche di Comunicazioni	BOTTARI R.	
Matematica	RUSSO S.	
Inclusione	PILUSO E.	
IRC	MURGO FRANCESCO	
Attività alternative IRC	CAL' E.	

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	PAG.
1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	4
1.1 BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO	4
1.2 PRESENTAZIONE ISTITUTO	5
2. PROFILO FORMATIVO - INDIRIZZO DI STUDIO	6
2.1 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	6
2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE	7-9
3 . DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	10
3.1 COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE	10-11
3.2 PROFILO DELLA CLASSE	11-14
4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	14
4.1 OBIETTIVI EDUCATIVI	14
4.2 OBIETTIVI FORMATIVI	15
4.3 COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	15
4.4 LIFE SKILLS	15
4.5 OBIETTIVI TRASVERSALI DI APPRENDIMENTO	15
4.6 PECUP E CODICE ATECO	16-17
4.7 OBIETTIVI DISCIPLINARI IN CHIAVE EUROPEA E COMPETENZE ORIENTATIVE	17-18
4.8 OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI	18-28

5 PERCORSI INTERDISCIPLINARI - SNODI TEMATICI IN PROSPETTIVA PLURIDISCIPLINARE E TRASVERSALE	28
6 METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI	29-30
6.1 METODI DI INSEGNAMENTO - MODALITA' DI LAVORO - STRUMENTI UTILIZZATI	29-30
6.2 PERCORSI INTERDISCIPLINARI (I-V)	30
6.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI DI EDUCAZIONE CIVICA (III-V)	31-33
6.4 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO E SINTESI DEL PERCORSO (PCTO)	33-34
COMPETENZE ORIENTATIVE E DI PERFORMANCE	35
6.5 ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO	36
6.6. ALTRE ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO OFFERTA FORMATIVA	37
7. VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	37
7.1 CRITERI DI VALUTAZIONE FORMATIVA	37
7.2 TIPOLOGIE DI VERIFICHE E VALUTAZIONI	38
7.3 GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE DI ITALIANO	39
7.4 GRIGLIE DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA	45
7.5 ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO	47
7.6 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO	47
8 INDICAZIONI PROGRAMMATICHE SULLE DISCIPLINE	50
8.1 Schede informative sulle singole discipline	50
scheda informativa lingua italiana + educazione civica	50-53
scheda informativa: storia	54-55

Scheda informativa: lingua Inglese	56-61
Scheda informativa: diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	62
Scheda informativa: francese	64
Scheda informativa: matematica	69
Scheda informativa: IRC	71
Scheda informativa: scienza dell'alimentazione	72
scheda informativa: scienze motorie e sportive	74
scheda informativa tecniche di comunicazione	75
Scheda informativa: lab. enog. serv. sala e Vendita	78
scheda informativa : lab. enog. serv. cucina	80
ALLEGATI: 1. SIMULAZIONI PRIMA -SECONDA PROVA 2. SCHEDE RIEPILOGATIVE STUDENTI PCTO 3. scheda percorso didattica orientativa n.30 ORE 4. uda interdisciplinare 5. uda educazione civica interdisciplinare 6. busta chiusa : modalità svolgimento prove d'esame studentessa con L.104/1992 7. busta chiusa: documentazione relativa studentessa L. 104/1992 8. relazioni finali disciplinari CDC 9. modalità di attribuzione del credito formativo (delibera collegio dei docenti del 13 maggio 2024)	

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, si 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. A seguito di una maggiore attenzione alla promozione paesaggistica e culturale del territorio, 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, pertanto negli ultimi anni, si è sviluppata una forte presenza di attività legate alla ricettività agrituristica, alberghiera e di ristorazione.

L'Istituto in linea con le finalità dell'istruzione professionale privilegia gli apprendimenti professionalizzanti attuati con una didattica laboratoriale, con forti esperienze di orientamento nel mondo del lavoro e una stretta collaborazione con le aziende del territorio.

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);

ITA corso serale per adulti lavoratori-dal 01/09/2023

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

.IPSSEOA -IPSASR istruzione per adulti detenuti sezioni operanti presso la C. C. Caltagirone (CT)

Dal 01 settembre 2023, sono state autorizzate e attivate due classi 1-2 biennio corso di istruzione per adulti lavoratori-serale indirizzo ITA, dalle ore 17:00 alle ore 21:00 di ogni giorno.

Popolazione scolastica

L'economia di riferimento del bacino di utenza scolastico è caratterizzata da terziario, agricoltura, artigianato, pertanto il contesto socio-economico di provenienza degli studenti frequentanti l'indirizzo IPSSEOA è piuttosto omogeneo e si attesta sulla fascia sociale 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 studenti soprattutto nelle attività laboratoriali, possono effettuare confronti ed interscambi culturali e professionali.

Il fenomeno del 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; ciò viene colmato con l'attivazione di numerosi percorsi eno-gastronomici in orario scolastico che consentono agli studenti di sperimentare, attraverso visite aziendali su tutto il territorio regionale e nazionale, visite a mostre fiere e strutture ricettive e ristorative, percorsi di orientamento alle nuove attività lavorative di cui saranno i reali protagonisti per un pieno inserimento nel mondo del lavoro.

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 DIGITAL BOARD e possiede un adeguato numero di laboratori dotati di avanzate strumentazioni tecnologiche, oltre a diversi laboratori di informatica, chimica, fisica e postazioni mobili, laboratori di arte bianca attrezzati di strumentazioni innovative nel campo della cucina e sale ristorante .

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

2. PROFILO FORMATIVO - INDIRIZZO DI STUDIO

2.1 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF) “*Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera*”

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

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

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

TRAGUARDI IN USCITA studente

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.

PERCORSI FORMATIVI

Il percorso di studi è articolato in:

-Area di indirizzo Generale

-Area di indirizzo con la seguente articolazione:

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

Sbocchi Post-Diploma:

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

2.2 Quadro orario settimanale

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALI

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1. BIENNIO		2° BIENNIO		QUIN TO ANNO
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Lingua Francese	2	2	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3

Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	1	1			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
Geografia	1	1			

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI biennio

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1^	2^	3^	4^	5^
Scienze integrate (Fisica)	1				
Scienze integrate (Chimica)		1			
Scienza degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore cucina	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	3			
Seconda lingua straniera (francese)	2	2			
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" triennio					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	4	3
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore cucina			5	4	4

Laboratorio di servizi enogastronomici -settore sala e vendita			2	2
Arte e territorio		1	1	
Tecniche di comunicazione				2
ARTICOLAZIONE “SERVIZI DI SALA E DI VENDITA”				
Scienza e cultura dell'alimentazione		4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	4	3
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore cucina			2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore sala e vendita		5	4	4
Tecniche di comunicazione				2
Arte e territorio		1	1	
ARTICOLAZIONE “ACCOGLIENZA TURISTICA”				
Scienza e cultura dell'alimentazione		4	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	4	4
Tecniche di comunicazione			2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		5	4	4
Arte e territorio		1	2	2

OBIETTIVI AREA DI INDIRIZZO:

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Servizi di Sala e Vendita

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

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

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

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Continuità docenti

Il C.d.C. ha subito alcune variazioni nel corso del triennio, interrompendo la relativa continuità didattica per alcune discipline, mantenendo per altre invece continuità di titolarità. .

Il quadro seguente mostra la composizione dell'attuale CdC e le variazioni occorse nell'ultimo triennio di riferimento:

disciplina	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive educazione civica	Palermo A.	Palermo A.	Palermo A.
Scienze motorie e sportive	Chiaromonte C.	Chiaromonte C.	Chiaromonte C.
IRC o attività alternative	Diliberto M.	Giuliano C.	Murgo F.
Matematica generale, applicata e laboratorio	Sortino S.	Russo S.	Russo S.

Inglese	Romano A.	Romano A.	Romano A.
Lingua e letteratura italiana, Storia	Gurrieri E.	Montemagno A. <i>poi sostituita da</i> <i>Ventura F.</i>	Lavore S.
Arte e Territorio		La Rosa E.	
Francese	Crapanzano Maugeri S.	Crapanzano Maugeri S.	Mangion G.
Sostegno	Piluso E.	Piluso E.	Piluso E.
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Mazzullo M.R.	Nicotra M.M.	Ferraro P.
Lab.Enogastronomico sala e vendita	Rau D.	Rau D.	Rau D.
Lab.Enogastronomico CUCINA		Terrana G.	Terrana G.
Tecniche di comunicazione			Bottari R.
attività alternative IRC		Incarbone A.	Cali E.

3.2 PROFILO DELLA CLASSE

La classe è formata da n.16 studenti, a prevalenza femminile .

La classe ha mantenuto un asset relazionale e didattico omogeneo e armonico; nel suo insieme gli studenti non presentano gravi problemi di natura disciplinare .

Il gruppo-classe è complessivamente educato, composto, rispetta le regole in via generale , anche per l'importante traguardo di fine anno (la Maturità) che impone ciò; durante l'anno scolastico, gli studenti hanno mostrato capacità costruttiva di

ascolto, capacità di organizzare il lavoro scolastico e buon metodo di studio per affrontare gli importanti traguardi che li attendono al termine dell'anno scolastico, in termini di acquisizione di competenze. Una studentessa, che poi ha abbandonato la frequenza per motivi personali, a seguito raggiungimento della maggiore età, con un discreto bagaglio di carenze e fragilità negli apprendimenti a gennaio 2024 ha interrotto la frequenza con il pieno consenso del genitore che era informato di ciò.

Il livello generale di partenza della classe è apparso piuttosto omogeneo; il gruppo risultava di livello buono e all'interno di esso ci sono elementi che spiccano per impegno, motivazione, competenze e coinvolgimento in altre attività scolastiche e sociali.

Durante l'anno scolastico, gli studenti, specie nei mesi di marzo-aprile 2024 hanno mostrato un calo nello studio e minore motivazione che poi è stata superata nelle settimane successive, con un intenso impegno sulla piattaforma UNICA MIM, caricando i prodotti digitali realizzati nel secondo quadrimestre; il docente TUTOR ORIENTAMENTO che è anche il loro coordinatore di classe ha tutorato i loro lavori e li ha seguito in questa ultima fase di attività orientative in uscita, per la conclusione del loro percorso di studio. Il consiglio di classe nelle sue varie articolazioni disciplinari ha determinato la conclusione dei percorsi interdisciplinari e di educazione civica, oltre che strettamente disciplinari di afferenza, supportandoli e aiutandoli, fornendo loro ogni ausilio utile a perfezionare e completare questo ciclo di studi quinquennale, puntando sulle competenze per la vita. Il gruppo-classe ha mostrato interesse nei confronti di ciò che di volta in volta è stato il tema della lezione e voglia di migliorarsi e partecipare, adottando un comportamento attivo in aula, interagendo correttamente con i docenti e partecipando con buona motivazione.

In classe è presente uno studente con bisogni speciali che è stato seguito in via individuale dal docente di inclusione, coadiuvato dall'assistente alla comunicazione per gli specifici problemi connessi alla stessa e alle sue difficoltà apprenditive che hanno reso necessaria una pianificazione differenziata per il raggiungimento degli obiettivi specifici adeguati alle sue capacità e potenzialità reali, attraverso la costruzione di un PEI (Piano Educativo Individuale), che ad aprile 2024, in sede di consigli di classe i docenti hanno valutato essere congruente e in linea con la progettazione di classe, secondo gli obiettivi personalizzati per la studentessa; con il continuo supporto e giusto sostegno dalla docente di inclusione, la studentessa ha raggiunto importanti e consolidati traguardi di autonomia personale, indipendenza relazionale e sociale; il suo percorso educativo -didattico ha previsto un modulo orientativo relativo alla conoscenza del territorio (*la documentazione qui allegata contiene ogni informazione sul percorso effettuato nei mesi di aprile -maggio 2024*).

Gli studenti, nell'anno scolastico 2023-2024 hanno affrontato la nuova sfida della didattica orientativa, su piattaforma UNICA MIM, un mondo di servizi digitali per accompagnarli nel percorso di conclusione della loro formazione, per aiutarli a fare scelte consapevoli e a coltivare e far emergere i loro talenti. Pur con qualche perplessità durante la prima fase dell'anno scolastico hanno saputo accettare questa sfida ministeriale, curando il loro e-portfolio, caricando i prodotti che hanno ritenuto più significativi del loro percorso.

Strategie di intervento relative ai bisogni formativi evidenziati

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

Il CDC ha progettato 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 studenti sul percorso da seguire e sugli obiettivi da raggiungere;
- mediazione didattica: guidare l'apprendimento attraverso la presentazione dei nuclei tematici, coordinate spazio-temporali, esemplificazioni metodologiche di analisi testuali, eccetera;
- utilizzo di 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 studenti;
- metodologie comunicative nelle sue varie forme: verbale, gestuale, grafica, sensoriale;
- situazioni di laboratorio, inteso come metodo di insegnamento, apprendimento cooperativo e collaborativo e peer education;
- percorsi esperienziali e operativi per sviluppare gradualmente le capacità di astrazione e sistemazione delle conoscenze acquisite (uscite guidate sul territorio, osservazione, ricerca, esercitazioni grafiche, laboratorio);
- stretta connessione e interrelazione esistenti tra le varie discipline; lezioni frontali e partecipate.

La programmazione di questo consiglio è stata modulata, integrata e finalizzata al raggiungimento delle competenze e dei traguardi professionali in un'ottica innovativa e digitale, in cui le strategie didattiche sono state improntate al *learning object* e al *learning by doing*, evitando modelli trasmissivi tipici della lezione d'aula.

COMPOSIZIONE SOCIO-GEOGRAFICA DELLA CLASSE:

Diversi componenti della classe risiedono nel Comune di Caltagirone, altri studenti sono pendolari, provenienti da San Michele di Ganzaria, S. Cono, Niscemi e Licodia Eubea.

ESITI IN USCITA IN TERMINI DI COMPETENZE GENERALI E DISCIPLINARE

a. Capacità personali

ha consapevolezza della propria identità fondata sul riconoscimento dei doveri e dei diritti di cittadinanza attiva;
sa sviluppare una corretta relazione con gli altri in contesti diversi rispettando i ruoli; sa esprimere e sostenere un'opinione personale in un confronto costruttivo con opinioni diverse;
sa organizzare il proprio lavoro; sa valutare il proprio operato e ricercare il percorso per migliorarlo; sa orientarsi nel mercato del lavoro;
sa rispettare le norme in materia di tutela della salute, sicurezza e prevenzione del rischio.

B. Competenze culturali

B1 Asse Linguistico - Comunicativo

Sa usare la lingua quale strumento del pensiero e della comunicazione, rispettando i vincoli dettati dalle convenzioni e dai contesti relazionali;
sa interpretare e produrre messaggi scritti di varia complessità, riconoscendo e rispettando le finalità comunicative;
sa analizzare, sintetizzare, codificare e relazionare, riconoscendo argomento, destinatario e scopo; sa valutare le caratteristiche dei codici espressivi, verbali e non.

B2 Asse Storico – Socio – Economico

Sa analizzare, contestualizzare e interpretare documenti, testi e fonti, allo scopo di gestire processi intenzionali e operativi; sa relazionare circa fenomeni, processi e sistemi, con coerenza;
sa confrontare e valutare fenomeni, processi e sistemi in conformità a criteri, dati e/o scelti;
sa problematizzare fenomeni, processi e sistemi cogliendone la complessità tecnica e la specificità del linguaggio.

B3 Asse Scientifico – Matematico

Sa rappresentare matematicamente fatti e situazioni, utilizzando i modelli più funzionali dell'analisi;
sa cogliere gli elementi che caratterizzano un problema e individuare la strategia risolutiva.

C. Competenze professionali

Nella filiera DELL'ENOGASTRONOMIA E DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA:

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nella filiera DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA:

Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.

Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

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.

Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

ESITAZIONE- RISULTATI IN TERMINI DI APPRENDIMENTI DELLA CLASSE

Nel complesso, la classe ha saputo organizzare il lavoro scolastico; una parte di essa si è mostrata un po' più motivata e ha dimostrato di possedere conoscenze, abilità e competenze superiori rispetto al resto della classe.

Il livello iniziale della classe risultava sufficiente -buono con un livello culturale medio; tutti gli studenti presentavano un livello di comprensione buono, coniugato alla capacità di analisi, sintesi e di elaborazione. Nonostante ciò, nel corso dell'anno scolastico è emersa una certa diversificazione per quanto concerne l'applicazione allo studio e la volontà di apprendere. Una esigua minoranza ha mostrato poco interesse nei confronti di ciò che di volta in volta è stato il tema della lezione e poca voglia di migliorarsi e partecipare, adottando un comportamento passivo; un gruppo più consistente ha partecipato, anche se mosso da motivazione essenziale, alle varie attività didattiche proposte; infine, pochi sono stati veramente partecipativi, attivi, studiosi, dimostrando reale voglia e motivazione di migliorarsi.

SETTING PROFESSORALE DELLA CLASSE:

I Docenti hanno sempre cercato di operare nel pieno rispetto del ritmo di crescita dei singoli studenti allo scopo di favorire la maturazione di valori umani, morali e sociali, stimolando la loro consapevolezza per renderli consapevoli e responsabili.

Per quanto riguarda la continuità didattica va precisato che alcuni Professori, componenti il consiglio di riferimento, hanno insegnato nella classe nel corrente anno scolastico. L'attività didattica è stata finalizzata al conseguimento degli obiettivi formativi, competenze in chiave chiave europea, life skills, obiettivi specifici disciplinari già indicati nelle progettazioni iniziali annuali. Dopo avere sondato la preparazione di base di ciascun alunno attraverso test iniziali di ingresso nelle competenze di base (Italiano, Matematica, Lingua Inglese) si è acquisito che il livello di partenza risultava buono. La medesima valutazione valeva per la capacità di analisi, sintesi e di elaborazione. Anche l'applicazione allo studio era quasi genericamente soddisfacente. Alla luce di quanto scritto, si è curata molto l'espressione orale e scritta coinvolgendo gli STUDENTI attraverso un meticoloso lavoro che ha puntato all'esercizio della scrittura, relativamente a: analisi del testo poetico e narrativo, teatrale e cinematografico, produzione di testi espositivo-informativi e argomentativi e all'esercizio dell'oralità per l'acquisizione di un uso corretto della lingua italiana. È stato dato, dunque, molto spazio alla comprensione guidata dei messaggi letti e ascoltati in varie circostanze, e alla produzione, allo studio in classe attraverso l'apprendimento attivo e guidato, lavori di comprensione del testo e esercitazioni. Le lezioni di conseguenza sono state talora frontali, ma molto spesso dialogate e interattive e si è fatto spesso ricorso al lavoro di coppia e di gruppo. Si è cercato di portare avanti un discorso semplice e soprattutto un metodo di lavoro che consentisse l'apprendimento attivo in classe: lettura, sottolineatura, individuazione della parola chiave, realizzazione di mappe concettuali e di linee del tempo anche ragionate e pluridisciplinari. In particolar modo, è stata adottata la metodologia della classe laboratorio, nella quale l'apprendimento è stato collaborativo, anche attraverso lo strumento del tutoring e/o cooperativo, a seconda dei lavori che di volta in volta dovevano essere realizzati. I fili conduttori sono stati: la ricerca-azione di una strategia di lavoro utile ma da sperimentare, e in certi casi da cambiare in corso d'opera e l'interdisciplinarietà, che ha permesso agli alunni di comprendere i legami tra le discipline. Così facendo, gli studenti si sono abituati a lavorare insieme, mettendo in circolo le idee, ad aiutarsi, ad usare i libri di testo e a lavorare sui relativi quaderni per la riflessione sulla lingua, per l'educazione letteraria, per storia ed educazione civica seguendo un percorso sistematico, ma creativo, e giungendo ad una preparazione distribuita in tre fasce: sufficiente, più che sufficiente e discreta. Sotto il profilo relazionale-sociale, la classe si è mostrata corretta, con un buon livello di autocontrollo; risultano soddisfacenti i livelli di attenzione e partecipazione. Solo alcuni studenti hanno mostrato un atteggiamento passivo, ma in generale la classe si è presentata propositiva e ha partecipato alle attività intraprese.

Dunque, in maniera generalizzata si può constatare l'acquisizione di un buon livello di preparazione e di competenze, una buona motivazione, un variegato interesse allo studio delle varie Discipline e una partecipazione più che sufficiente, anche in riferimento alla fase di didattica orientativa.

4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

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

4.1 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.

4.2 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.

4.3 Competenze-chiave europee

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

4.4 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.

E di seguito il C. di C. ha redatto la seguente tabella che sintetizza gli obiettivi trasversali e specifici disciplinari sui quali si è lavorato :

4.5 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;

predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;

adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

CODICI ATECO:

I-56 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

CODICI NUP:

5.2.2.3. CAMERIERI E PROFESSIONI ASSIMILATE.

5.2.2.3.1 CAMERIERI DI ALBERGO

5.2.2.3.2 CAMERIERI DI RISTORANTE

5.2.2.4 BARRISTI E PROFESSIONI ASSIMILATE

SBOCCHI PROFESSIONALI

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

4.7 OBIETTIVI FORMATIVI INTERDISCIPLINARI IN CHIAVE EUROPEA

	<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.</p> <p>Sviluppare competenze relative alla cittadinanza attiva e all'intercultura per formare cittadini del mondo consapevoli, autonomi, responsabili e critici, che sappiano convivere con l'ambiente in maniera creativa e sostenibile, guardando al futuro.</p> <p>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</p>
--	---

<p>COMPETENZE ORIENTATIVE</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</p> <p>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</p> <p>Progettare il proprio futuro e declinarne lo sviluppo</p> <p>Monitorare e valutare le azioni realizzate e lo sviluppo del progetto</p> <p>Comprendere e valutare molteplici futuri possibili, probabili, desiderabili</p> <p>Creare le proprie visioni per il futuro</p> <p>Applicare il principio di precauzione</p> <p>Saper comprendere le conseguenze delle azioni e di gestire i rischi e i cambiamenti</p>
<p>4.8 OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI</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>1 lingua comunitaria INGLESE + EC</p>	<p>Conoscenza della finalità della disciplina e degli scopi programmatici della L2</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>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi, avvalendosi anche dei linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;</p>

	<p>Comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti su argomenti noti inerenti alla sfera personale e sociale;</p> <p>Produrre testi orali e scritti, lineari e coesi per riferire fatti e descrivere situazioni inerenti ad ambienti vicini ed esperienze personali;</p> <p>Partecipare e interagire nella discussione in maniera adeguata al contesto.</p> <p>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>
<p>2 lingua comunitaria FRANCESE + EC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza della finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento. - Capacità di relazioni interpersonali. - Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro. - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi, avvalendosi anche dei linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali; <p>Comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti su argomenti noti inerenti alla sfera personale e sociale;</p> <p>Produrre testi orali e scritti, lineari e coesi per riferire fatti e descrivere situazioni inerenti ad ambienti vicini ed esperienze personali;</p> <p>Partecipare e interagire nella discussione in maniera adeguata al contesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
<p>STORIA + 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>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,</p>
<p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE + EC</p>	<p>Comprendere gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori</p> <p>Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'attività ristorativa</p> <p>Comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza alimentare</p> <p>Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore</p>

	<p>Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità</p> <p>Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridici-economici</p> <p>Riconoscere l'evoluzione nel tempo delle forme di marketing</p> <p>Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi di vita del prodotto</p> <p>Distinguere le diverse strategie di marketing e gli strumenti di comunicazione</p>
<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. ● Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. ● Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. ● Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. ● Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. ● Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
<p>SCIENZE MOTORIE</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. 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><u>Competenze</u></p> <p>Saper valutare le proprie capacità motorie (test);</p> <p>Saper gestire il movimento controllandone i principali parametri, saper eseguire una progressione definendo i parametri di intensità e</p>

	<p>durata, saper costruire una progressione in base alle capacità personali.</p> <p>Pallavolo/basket/calcio/badminton/tennistavolo: assumere differenti ruoli in funzione delle situazioni di gioco, abituarsi al confronto e alla responsabilità personale.</p> <p>Prevenire autonomamente gli infortuni.</p> <p>Il primo soccorso: saper adottare i comportamenti utili in caso di lesioni distorsive e muscolo articolari, soffocamento, incidente e rianimazione cardio polmonare.</p>
<p>LAB. servizi enogastronomici</p> <p>SALA E VENDITA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. • utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione
<p>Lab.servizi Enogastronomici</p> <p>CUCINA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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. ● CONTROLLARE E UTILIZZARE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE SOTTO IL PROFILO ORGANOLETTICO, MERCEOLOGICO, CHIMICO-FISICO, NUTRIZIONALE E GASTRONOMICO. ● PREDISPORRE MENU COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA, ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICHE NECESSITÀ DIETOLOGICHE.

	<ul style="list-style-type: none"> ● ADEGUARE E ORGANIZZARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA IN RELAZIONE ALLA DOMANDA DEI MERCATI, VALORIZZANDO I PRODOTTI TIPICI. ● INTEGRARE LE COMPETENZE PROFESSIONALI ORIENTATE AL CLIENTE CON QUELLE LINGUISTICHE, UTILIZZANDO LE TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE PER OTTIMIZZARE LA QUALITÀ DEL SERVIZIO E IL COORDINAMENTO CON I COLLEGHI. ● CORRELARE LA CONOSCENZA STORICA GENERALE AGLI SVILUPPI DELLE SCIENZE, DELLE TECNOLOGIE E DELLE TECNICHE NEGLI SPECIFICI CAMPI PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO. ● 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 DI ULTERIORI SPECIALIZZAZIONI O TITOLI DI STUDIO A LIVELLO POST SECONDARIO
<p>MATEMATICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente. - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. - Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
<p>IRC</p>	<p>Saper riconoscere il ruolo della religione nella società e comprenderne la natura in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa; Saper riflettere sulle proprie esperienze personali e di relazione, porre domande di senso e confrontarle con le risposte offerte dalla fede cattolica; riconoscere in maniera appropriata il linguaggio religioso.</p>

<p>TECNICHE DI COMUNICAZIONE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Integrare competenze professionali e relazionali utilizzando tecniche di comunicazione per ottimizzare la qualità dei servizi e il coordinamento con i colleghi. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. - Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. - Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
<p>Attività alternative IRC</p>	<p>Attività di educazione alla sostenibilità ambientale, immigrazione ed economia globale::</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carta di Lampedusa; - Relazione tra paesi produttori e paesi consumatori; - Impatto ambientale.
<p>UDA INTERDISCIPLINARE</p> <p>Lingua e Letteratura.</p> <p>Un percorso linguistico-letterario ed enogastronomico attraverso Pellegrino Artusi e i grandi autori della Letteratura italiana del '900.</p>	<p>Competenze Asse dei linguaggi- Asse storico sociale – Asse scientifico tecnologico e professionale</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 dopoguerra, 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 dopoguerra, evidenziandone le differenze e le analogie con quello dagli anni Sessanta ad oggi.</p>

	<p>Competenze di cittadinanza</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>Competenze in uscita</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-fisiche-scientifiche, e legislative utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p>
<p>UDA INTERDISCIPLINARE</p> <p>EDU. CIVICA</p>	<p>Competenze Asse dei linguaggi- Asse storico sociale – Asse scientifico tecnologico e professionale</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</p>

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
2 Lingue straniere	6+6=12
4 Diritto	4+5 = 9
5 Valutazione	intermedia
1+Valutazione autentica	2 = 3
Totale	33 ore

corso del tempo;

Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali;

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona,

della collettività e dell'ambiente;

Padroneggiare gli strumenti espressivi, argomentativi, informatici e multimediali indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti;

Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi;

Produrre testi di tipo espositivo-informativo/argomentativo;

Utilizzare e produrre testi multimediali.

Competenze di cittadinanza

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica;

Imparare a imparare;

Risolvere problemi;

Competenze digitali con particolare riguardo all'utilizzo critico e consapevole dei media e dei social network;

Consapevolezza ed espressione culturale;

Competenze sociali e civiche;

Rileggere l'insieme dell'esperienza svolta cogliendone criticità e positività.

Competenze in uscita

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

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

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

	<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 valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>
--	---

<p>5. PERCORSI INTERDISCIPLINARI A.s.2023-2024</p> <p>SNODI TEMATICI IN PROSPETTIVA PLURIDISCIPLINARE E TRASVERSALE</p> <p>Un percorso enogastronomico attraverso gli autori della letteratura Italiana di fine Ottocento -Novecento (letteratura ,vini ,liquori e caffè)</p>
<p>DECLINAZIONE IN CONTENUTI</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Verga scrittore di cose e scrittore di parole. 2. D'Annunzio e il piacere della morigeratezza 3. Pascoli il buongustaio del vino e della poesia. 4. Dalla "Renovatio artusiana" alla cucina futurista Di Marinetti e Fillia. 5. Un caffè con Svevo e Joyce nella Trieste mitteleuropea 6. Pirandello :l'Umorismo è servito 7. Ungaretti :il cibo e il vino nella grande guerra 8. Montale :le leggi fascistissime di Mussolini e "Spesso il male di vivere ho incontrato. 9. Il vino e il cibo nella Seconda guerra Mondiale <p><u>PERCORSO in L2 - inglese</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 10. Sustainability -the healthy life and sustainable enogastronomic restaurant THE MEDITERRANEAN DIET – -HEALTHY FOOD AND BEVERAGE- SUSTAINABILITY KITCHEN –RESPONSIBLE CONSUMPTION AND RESPONSIBLE MODELS OF CONSUMPTION- THE CHAMPAGNE HOW TO CHOOSE THE RIGHT WINE GLASS – WINE SERVICE -THE SOMMELIER'S DUTIES AND THE WINE LIST THE PROCEDURE-GLOWING SICILY- & MENU- WINE:CERASUOLO DI VITTORIA 11. SALA: CHAMPAGNE- CUCINA: I MENU' PARTICOLARI OSTRICHE . SALMONE, CAVIALE, FOIE GRAS 12. ALIMENTAZIONE: DIETOTERAPIA: IL REGIME ALIMENTARE COME STRUMENTO DI CURA. 13.LA DIETA MEDITERRANEA COME MODELLO ALIMENTARE SANO E SOSTENIBILE. 14. Matematica STUDIO QUALITATIVO DI GRAFICI DI FUNZIONI COME STRUMENTO PER INTERPRETARE LA COMUNICAZIONE TECNICA 15. Matematica Studio di grafici in ambito professionale domanda-offerta prezzo di equilibrio.

6. 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 studenti sul percorso da seguire e sugli obiettivi da raggiungere;
 - mediazione didattica: guidare l'apprendimento attraverso la presentazione dei nuclei tematici, coordinate spazio-temporali, esemplificazioni metodologiche di analisi testuali, eccetera; forme di comunicazione chiara e funzionale per offrire ai discenti immediati riscontri sull'apprendimento; metodi di deduzione e di induzione, analisi e sintesi che tengano conto delle esigenze connesse allo sviluppo cognitivo degli alunni;
- metodologie che facciano perno sulla comunicazione nelle sue varie forme: verbale, gestuale, grafica, sensoriale; esperienze 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 e autovalutazione.

6.1 METODI DI INSEGNAMENTO - MODALITA' DI LAVORO - STRUMENTI UTILIZZATI:

Le metodologie di lavoro utilizzate sono state le seguenti:

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

Gli strumenti utilizzati per comunicare con gli studenti sono stati:

- Bacheca di Argo; G Suite Classroom/ Stream/ Lavori del Corso/ Calendar/ Meet/-mail istituzionale/Piattaforma UNICA MIM, a cura del Tutor ORIENTAMENTO che ha mantenuto un rapporto costante con gli studenti circa gli inserimenti in piattaforma dei vari dati per la compilazione dell'e portfolio e del caricamento del capolavoro con l'associazione delle competenze . .

PROFILO IN USCITA RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELL'AREA COMUNE

A CONCLUSIONE DEI PERCORSI DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI, GLI STUDENTI SONO IN GRADO DI:

AGIRE IN RIFERIMENTO AD UN SISTEMA DI VALORI, COERENTI CON I PRINCIPI DELLA COSTITUZIONE, IN BASE AI QUALI ESSERE IN GRADO DI VALUTARE FATTI E ORIENTARE I PROPRI COMPORTAMENTI PERSONALI, SOCIALI E PROFESSIONALI

UTILIZZARE GLI STRUMENTI CULTURALI E METODOLOGICI ACQUISITI PER PORSI CON ATTEGGIAMENTO RAZIONALE, CRITICO, CREATIVO E RESPONSABILE NEI CONFRONTI DELLA REALTÀ, DEI SUOI FENOMENI E DEI SUOI PROBLEMI, ANCHE AI FINI DELL'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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 DISCIPLINARE

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;

UTILIZZARE I CONCETTI E I FONDAMENTALI STRUMENTI DELLE DIVERSE DISCIPLINE PER COMPRENDERE LA REALTÀ ED OPERARE IN CAMPI APPLICATIVI

PADRONEGGIARE L'USO DI STRUMENTI TECNOLOGICI CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI VITA E DI LAVORO, ALLA TUTELA DELLA PERSONA, DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

INDIVIDUARE I PROBLEMI ATTINENTI AL PROPRIO AMBITO DI COMPETENZA E IMPEGNARSI NELLA LORO SOLUZIONE COLLABORANDO EFFICACEMENTE CON GLI ALTRI

UTILIZZARE STRATEGIE ORIENTATE AL RISULTATO, AL LAVORO PER OBIETTIVI E ALLA NECESSITÀ DI ASSUMERE RESPONSABILITÀ NEL RISPETTO DELL'ETICA E DELLA DEONTOLOGIA PROFESSIONALE

COMPIERE SCELTE AUTONOME IN RELAZIONE AI PROPRI PERCORSI DI STUDIO E DI LAVORO LUNGO TUTTO L'ARCO DELLA VITA NELLA PROSPETTIVA DELL'APPRENDIMENTO PERMANENTE

PARTECIPARE ATTIVAMENTE ALLA VITA SOCIALE E CULTURALE A LIVELLO LOCALE, NAZIONALE E COMUNITARIO

6.2 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 in Allegato n.1

6.3 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 della suddetta UDA sono stati i seguenti:

INDICATORI COMPETENZ E Ed..Civica	LIVELLO RAGGIUNTO								
	Negativ o (1-2): nulla	Gravement e insufficient e (3): scarsa	Insufficient e (4): non adeguata	Non sufficient e (5): da migliorar e	Sufficiente (6): adeguata	Discreta (7)	Buona (8)	Ottim a (9)	Eccellente (10)
Autonomia di giudizio e dell'esercizio della responsabilità personale									
Consapevolezza dei diritti, dei doveri e delle regole da esercitare nella vita sociale									
Consapevolezza delle sfide del presente e dell'immediato futuro									
Consapevolezza dei valori espressione della dignità umana, della democrazia, dell'uguaglianza, del rispetto delle									

minoranze, del pluralismo culturale e religioso ¹									
Attenzione ai principi della solidarietà, della tolleranza, della giustizia, contro ogni forma di discriminazione e disuguaglianza per la promozione delle pari opportunità ²									

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

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

6.4 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO E SINTESI DEL PERCORSO (PCTO)

LE ESPERIENZE MATURATE NEI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO COSTITUISCONO COMUNQUE PARTE DEL COLLOQUIO DI CUI ALL'ARTICOLO 17, COMMA 9, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 62 DEL 2017 (ART. 1 COMMA 6 DEL D. L. N. 22/2020). PER QUANTO RIGUARDA I PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO - ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO - GLI STUDENTI HANNO PARTECIPATO, NEL TRIENNIO, A STAGE, TERRITORIALI ED EXTRATERRITORIALI, CONCLUSIVI DEI PERCORSI INDIVIDUATI NEI DIPARTIMENTI E CONDIVISI NEI CONSIGLI DI CLASSE.

Il percorso espletato in questo triennio si è basato sui seguenti obiettivi didattico-formativi:

- ☛ 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 di sala e vendita .
- ☛ Apprendere metodologie, strumenti e sistemi di lavoro.
- ☛ Acquisire e verificare competenze comunicative, linguistiche, relazionali 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.

tabella studenti non resa nota ai fini PRIVACY

I risultati raggiunti nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro sono stati soddisfacenti; la quasi totalità della classe coinvolta nelle attività di settore, ha manifestato interesse, partecipazione, impegno e senso di responsabilità. Tale opportunità di confronto con il mondo del lavoro ha costituito un'occasione fondamentale per integrare ed arricchire il curriculum formativo degli studenti.

Attraverso le riunioni di dipartimento, per materia e durante i consigli di classe, si è individuato un docente per classe che è stato assegnato come tutor per i ragazzi coinvolti nell'attività di “*Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento*”.

Il prof. Cardaci in qualità di Referente PCTO IPSSEOA ed il prof.re Rau D. in qualità di tutor della classe PCTO hanno monitorato personalmente l'attività di ogni allievo anche recandosi personalmente nelle varie aziende convenzionate e ha poi aiutato il tutor aziendale nella compilazione del questionario di valutazione di ogni tirocinante, raccogliendo anche gli eventuali suggerimenti degli enti ospitanti.

Gli studenti, al termine del quarto anno avevano già concluso le attività di PCTO, completando il loro percorso.

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

Competenze di performance

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

Modalità di valutazione

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

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

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

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

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

6.5. ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2023-2024 .

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

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL TRIENNIO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DATA
Visite guidate-visite aziendali	BRAZIL CAFE'	RAGUSA	2022
Visite guidate-visite aziendali	TORRONIFICIO	CALTANISSETTA	2023
Visite guidate-visite aziendali	AVERNA-CAMPARI	CALTANISSETTA	2023
Attività e Progetti	SAGRA DEL FICODINDIA	SAN CONO	2023
Attività e Progetti	SAGRA DEL GRANO	SAN MICHELE	2023
Attività e Progetti	OPEN DAY	CALTAGIRONE	2024
Attività e Progetti	NATALE DI CALTAGIRONE	CALTAGIRONE	2023-24
Incontri con esperti	EVENTO GALA DELLA LEGALITA' -le carceri minorili e i detenuti trattamento carcerario, diritti e attività all'interno delle realtà penitenziarie -incontri con esperti di giustizia minorile, magistrati, avvocati e psicologi	cinema ARTANIS CALTAGIRONE	10 APRILE 2024
Orientamento in uscita	Attività di orientamento con l'Ateneo di Catania UNICT progetto OUI Attività di orientamento in presenza al salone dello Studente a Catania con realizzazione di percorsi laboratoriali a tema	CATANIA SALONE DELL'ORIENTAM ENTO	11 APRILE 2024

6.6 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Attività di recupero e orientamento .

La pausa didattica per il recupero delle insufficienze riportate nel primo quadrimestre è stata effettuata in itinere; nel mese di maggio 2024, il docente TUTOR ORIENTAMENTO ha curato e seguito tutti gli studenti della classe, per agevolare l'upload delle esperienze formative, le certificazioni, le attestazioni conseguite dagli studenti oltre che i capolavori realizzati dagli stessi, grazie ai vari segmenti di didattica orientativa sviluppata dai docenti della classe nelle varie discipline.

7 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

7.2 TIPOLOGIE DI VERIFICHE

Sono state utilizzate, come stabilito nella Programmazione annuale del Consiglio di classe, interrogazioni, compiti scritti, relazioni, prove di comprensione del testo, prove strutturate, semi-strutturate, a risposta aperta, compiti di realtà e valutazioni autentiche; come da delibera del collegio dei docenti, sono state previste n.02 prove scritte/pratico/orali a quadrimestre in ciascuna disciplina .

Prove di verifica scritte: analisi testuali, testi argomentativi, testi argomentativo-espositivi di attualità, analisi di articoli di giornale, sintesi, relazioni e testi espositivo-informativi in madrelingua e nelle lingue comunitarie(inglese -francese). Le verifiche sommativa 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 sommativa 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 e/o utilizzando app digitali come CANVA .

Verifiche formative

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

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

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

Verifiche sommative

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.

7.2 TIPOLOGIE DI VERIFICHE :VERIFICHE E VALUTAZIONI

Nel corso dei cinque anni trascorsi si è fatto uso di pratiche valutative ricorrenti volte non solo a vagliare i livelli di profitto raggiunti, ma anche a comprendere gli stili cognitivi degli studenti, gli errori eventuali di metodo di studio, le origini di eventuali difficoltà di apprendimento, le ragioni di mancanza di motivazione e le carenze di capacità operative. Per raggiungere tale scopo ci si è serviti di: interrogazioni dialogiche che hanno coinvolto gli allievi durante ogni ora di lezione; composizioni scritte; osservazione dello svolgimento di esercizi di logica, di risoluzione di problemi e dell'uso di strumenti operativi; rappresentazioni grafiche; costruzione di schemi cronologici e prove sulla tematizzazione e gerarchizzazione degli eventi storici - sociali, e sull'orientamento nel tempo e nello spazio. Per quanto concerne il miglioramento delle abilità linguistiche e la riflessione sulla lingua, lo studio delle regole della comunicazione relativamente al lessico, all'ortografia, alla morfologia e alla sintassi è stato proposto in maniera indiretta, mediante esercitazioni scritte di vario genere; letture scolastiche ed esercizi di esposizione orale; grande spazio è stato dato nel triennio alla communication, allo speaking professionale e al written test per curare la comunicazione scritta formale ed informale in lingua inglese. 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 studenti 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., nonché e l'uso delle griglie di valutazione riportate tra gli Allegati del soprascritto P.T.O.F.

Si è proceduto costantemente ad attività di valutazione continue, secondo i principi di tempestività e trasparenza che, ai sensi della normativa vigente, ma più ancora del buon senso didattico, hanno informato qualsiasi attività di valutazione. Lo studente è stato subito informato che ha fatto bene, benissimo, un ottimo lavoro, che ha sbagliato qualcosa, cosa ha sbagliato, perché ha sbagliato, ma sempre in un'ottica della valorizzazione e responsabilizzazione. Le parole chiave sono state: restituzione, chiarimento, individuazione di eventuali lacune, e flessibilità. Le forme, le metodologie e gli strumenti per procedere alla

valutazione in itinere degli apprendimenti, propedeutica alla valutazione finale, sono rientrati nella competenza di ciascun insegnante e hanno avuto come riferimento i criteri approvati dal Collegio dei Docenti.

7.3 GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO - Tipologia A

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

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

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

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

INDICATORI GENERALI (MAX 60 punti)	PUNTI	DESCRITTORI
<p>Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo; Coerenza e coesione testuale.</p>	<p>20 - 2</p>	<p>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</p>
<p>Ricchezza e padronanza lessicale; Correttezza grammaticale; Uso corretto ed efficace della punteggiatura.</p>	<p>20 - 2</p>	<p>20. Lessico ricco, specifico e/o tecnico, morfologicamente corretto 18. Lessico ricco, morfo-sintatticamente corretto 16. Lessico adeguato, morfo-sintatticamente corretto 14. Lessico con imperfezioni, morfo-sintassi generalmente corretta 12. Lessico sostanzialmente adeguato, imperfezioni orto-morfo sintattici 10. Improprietà lessicali e morfosintattiche 8. Frequenti e gravi errori morfosintattici e lessicali 6. Linguaggio generico con gravi e frequenti errori morfo-sint.-lessicali 4. Linguaggio spesso non appropriato con gravi e diffusi errori 2. Linguaggio difficilmente comprensibile e/o gergale, con gravi e ripetuti errori</p>
<p>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</p>	<p>20 - 2</p>	<p>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</p>

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

TIPOLOGIA C

ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO PER LA TIPOLOGIA C

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

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

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

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

7.4 GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Si suggerisce l'utilizzo della sottoindicata griglia valutativa per il colloquio orale

Scegliere se mettere più descrittori nelle aree con più punti: almeno 4-5 livelli con un range da/a.

Il Minimo deve garantire i 12/20 per studente. Con 4 livelli non c'è il livello intermedio: due negativi e due positivi.

Con 5 livelli si può avere il livello mediocre. Evitare i punteggi decimali diversi da 0,50

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

Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici 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

7.5 ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO

Copia simulazioni in allegato al presente documento.

Date simulazioni:

- simulazione prima prova scritta lingua e letteratura italiana : 08 aprile 2024
- simulazione seconda prova scritta scienze degli alimenti-laboratorio sala e vendita cucina :-12 marzo 2024-09 aprile 2024
- simulazione colloquio orale: 12 aprile 2024/10 maggio 2024

7.6 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, il consiglio di classe attribuisce i crediti come in tabella ministeriale :

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

Ai sensi della delibera del Collegio docenti del 13 maggio 2024 , i criteri di attribuzione del credito formativo sono allegati al presente documento.

Allegato A 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 di 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 riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	

Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

8 INDICAZIONI PROGRAMMATICHE 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.

8.1 SCHEDE INFORMATIVE SULLE SINGOLE DISCIPLINE

DOCENTE	Prof.ssa LAVORE S.
DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA + EDUCAZIONE CIVICA(*) (*) I concetti fondamentali di <i>Cittadinanza e Costituzione</i> sono stati trattati calandoli nella realtà quotidiana e scolastica, e cercando di imprimere in ciascuno il senso del dovere e della responsabilità personale, il valore delle regole per una migliore convivenza sociale, insieme ai principi di lealtà, fratellanza e tolleranza. Si è parlato dei seguenti concetti: Inclusione; Multiculturalismo; Illuminismo; Socialismo; Comunismo; Dottrina sociale della Chiesa; Razzismo; Nazionalismo; Dittatura; Totalitarismo; Resistenza; Democrazia; Europeismo; Costituzione europea; ; <i>Agenda 2030</i> .
COMPETENZE RAGGIUNTE	UDA 1 La scrittura. Il testo argomentativo e il testo espositivo-argomentativo Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Utilizzare e produrre testi multimediali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative in vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. UDA 2 Dal Positivismo alle Avanguardie storiche UDA 3 Tra le due guerre Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Utilizzare e produrre testi multimediali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative in vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in

	<p>una prospettiva interculturale sia al fine della mobilità di studio e di lavoro. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>
<p>CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI</p>	<p>-UDA 1 La scrittura. Il testo argomentativo e il testo espositivo-argomentativo Il testo. Ricapitolare e consolidare i concetti chiave relativi a: Testo: elementi costitutivi della testualità; nozione di testo (unità e completezza); coerenza e coesione; tipologie testuali. Il testo argomentativo e il testo espositivo-informativo: Testo argomentativo e testo espositivo-informativo: caratteristiche logico-cognitive-testuali; la struttura e l'analisi (il capoverso, la gerarchia semantica, operazioni logiche, schema dell'argomentazione, i connettivi); enumerazione, esemplificazione, concatenazione; 5W+1H; oggettività; La pianificazione: progettazione (lista degli argomenti, grappolo delle idee, mappa, scaletta); stesura; revisione. Scrivere un testo argomentativo e/o un testo espositivo-argomentativo. Ricapitolare e consolidare i seguenti contenuti: Tipologie B e C: caratteristiche tipologico-strutturali: selezionare, organizzare il materiale, fare risaltare la propria tesi, proporre un'interpretazione, esprimere un giudizio, ottenere il consenso di chi legge; e attraverso quali fasi si scrive: verificare la scelta della forma di scrittura, individuare scopo e destinatari, fare un inventario delle conoscenze di cui si è già in possesso e di quelle del dossier, definire la propria tesi, elaborare un progetto argomentativo e/o espositivo-argomentativo (pianificazione, stesura, revisione). Laboratorio di scrittura: Esercitazioni: raccolta di documentazione; discussione in classe; progettazione, stesura, e revisione di testi argomentativi e/o espositivo-argomentativi (Tipologie B e C).</p> <p>UDA 2 Dal Positivismo alle Avanguardie storiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quadro storico-politico, economico e sociale, culturale e letterario. - Positivismo, Verismo, Decadentismo e Avanguardie storiche. <p>Zola: Gervaise l'Assommoir (Assommoir, II parte, X cap.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Verga, - da Vita dei campi : la Lupa. - Lettera all'amante di Gramigna da <i>I Malavoglia</i>, Prefazione e L'osteria della Santuzza; - da Novelle rusticane : la Roba - da Mastro don Gesualdo : la morte di Mastro don Gesualdo <p>L'ETA' del Decadentismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Charles Baudelaire: "L'albatros" da <i>Les fleurs du mal</i> e "Corrispondenze" - Joris Karl Huysman : da "A ritroso": Una vita artificiale. - Oscar Wilde : - da Il ritratto di Dorian Gray : Il vero volto di Dorian Gray -- Giovanni Pascoli, da <i>Myrica</i>, X Agosto; <i>Il fanciullino</i>; <i>L'Assiuolo</i>; <i>Novembre</i>. da <i>I Canti di Castelvecchio</i>: <i>Il Gelsomino notturno</i>. <i>I tre Grappoli</i> - Gabriele D'Annunzio, da <i>Il piacere</i>, libro II cap. I <i>Il verso è tutto</i>.

	<p>Laus vitae; dal Piacere I cap.:Elena e Maria (il te) - F. T. Marinetti, da <i>Zang tumb tumb, Il bombardamento di Adrianopoli</i>.</p> <p>UDA 3 Tra le due guerre</p> <p>- Quadro storico-politico, economico e sociale, culturale e letterario. - La letteratura del primo Novecento. -Il romanzo della crisi: Il pensiero e la poetica di Italo Svevo (La coscienza di Zeno) Italo Svevo :da La coscienza di Zeno :L'ultima sigaretta. Luigi Pirandello (Il fu Mattia Pascal/ L'umorismo/Premessa - La poesia italiana tra le due guerre (G. Ungaretti, S. Quasimodo, E. Montale). - G. Ungaretti, da <i>Allegria, Veglia; Soldati</i>. - S. Quasimodo, da <i>Acque e terre, Ed è subito sera; Alle fronde dei salici; Uomo del mio tempo</i>. - E. Montale, da <i>Ossi di seppia, Meriggiare pallido e assorto*</i></p> <p>Approfondimenti: www.raiplay.it I grandi della letteratura italiana.</p>
	<p>UDA 1 La scrittura. Il testo argomentativo e il testo espositivo-argomentativo Sapere produrre testi scritti a seconda degli scopi e dei destinatari; Svolgere progetti tematici e produrre testi adeguati sulla base di un progetto stabilito; Saper scrivere sintesi di testi letti e ascoltati; Variare opportunamente i registri formali e impersonali in base alla situazione comunicativa e agli interlocutori; Imparare ad apprezzare la lingua come strumento attraverso il quale è possibile esprimere stati d'animo e rielaborare esperienze; Comprendere in maniera autonoma il significato di testi scritti, riconoscendone la funzione, e individuandone le idee essenziali in ordine al tema, allo scopo, al destinatario; Dimostrare di sapere utilizzare gli strumenti adeguati per l'analisi del problema sottoposto; Essere in grado di interpretare ciò che è stato scritto da altri; Attraverso il bagaglio culturale che si possiede, dimostrare di essere capaci di discutere su riflessioni altrui e di elaborarne di proprie; Raggiungere buone capacità critiche, anche attraverso l'esercizio della lettura e dell'ascolto; Essere in grado di elaborare un testo (saggio breve e tema) che abbia: unità, completezza, coerenza e coesione, e di saperlo elaborare in maniera creativa, libera, e personale.</p> <p>UDA 2 Dal Positivismo alle Avanguardie storiche Individuare le relazioni tra l'atmosfera culturale dell'epoca, i mutamenti sociali e la produzione letteraria; Sapere analizzare testi narrativi e poetici; Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere; Comprendere l'intreccio tra la biografia dell'autore, le fasi della sua poetica e la stesura delle sue opere; Orientarsi nel contesto storico, culturale, economico e sociale dalla Seconda metà dell'Ottocento alla Belle époque; Conoscere le idee e le filosofie emergenti dell'epoca; Comprendere l'intreccio tra l'atmosfera culturale e la produzione letteraria, e tra la biografia dell'autore, le fasi della sua poetica e la stesura delle sue opere; Sapere ricostruire l'evoluzione nel tempo dei generi letterari; Sapere rapportare le forme letterarie al loro contesto storico-culturale; Comprendere il ruolo degli intellettuali; Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore;</p>

	<p>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; Saper inserire le tematiche di un testo in un contesto multidisciplinare.</p> <p>UDA 3 Tra le due guerre</p> <p>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; Saper inserire le tematiche di un testo in un contesto multidisciplinare.</p>
METODOLOGIE E STRUMENTI	<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 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; Raiplay; 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>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<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>

DOCENTE	Prof.ssa LAVORE S.
DISCIPLINA	STORIA + EDUCAZIONE CIVICA(*) (*) I concetti fondamentali di <i>Cittadinanza e Costituzione</i> sono stati trattati calandoli nella realtà quotidiana e scolastica, e cercando di imprimere in ciascuno il senso del dovere e della responsabilità personale, il valore delle regole per una migliore convivenza sociale, insieme ai principi di lealtà, fratellanza e tolleranza. Si è parlato dei seguenti concetti: Inclusionismo; Multiculturalismo; Illuminismo; Socialismo; Comunismo; Dottrina sociale della Chiesa; Razzismo; Nazionalismo; Dittatura; Totalitarismo; Resistenza; Democrazia; Europeismo; Costituzione europea; Bipolarismo; Globalizzazione; Resilienza; Sostenibilità; <i>Costituzione Italiana</i> ; <i>Lettere dei condannati a morte della Resistenza italiana</i> (letture scelte); <i>Agenda 2030</i> .
COMPETENZE RAGGIUNTE	UDA 1 L'Europa dei Nazionalismi. 1900-1915 UDA 2 L'Europa dei totalitarismi e la seconda guerra mondiale UDA 3 Il crollo dell'Europa Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Imparare competenze personali, sociali e capacità di imparare a imparare. Competenza in materia di cittadinanza. Competenza imprenditoriale. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	UDA 1 L'Europa dei Nazionalismi. 1900-1915 - L'Italia industrializzata e imperialista - L'Europa verso la guerra - La prima guerra mondiale - Una pace instabile UDA 2 L'Europa dei totalitarismi e la seconda guerra mondiale - La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin - Mussolini inventore del fascismo - 1929: la prima crisi globale - Il nazismo UDA 3 Il crollo dell'Europa -La Seconda guerra mondiale -La guerra parallela dell'Italia* -Il quadro internazionale del dopoguerra

ABILITA'	<p>UDA 1 L'Europa dei Nazionalismi. 1900-1915 Illustrare i principali tratti comuni al fenomeno della Belle époque e dell'Imperialismo; Inquadrare nel contesto storico europeo la situazione del nascente Stato italiano; Analizzare le cause, gli esiti e le conseguenze politiche, sociali ed economiche della Grande guerra; Conoscere e saper fare linee del tempo e mappe concettuali; Conoscere le tappe principali della storia dell'uomo; Sapere spiegare i seguenti concetti: colonialismo, imperialismo, guerra di massa, eurocentrismo, autodeterminazione dei popoli; Conoscere la situazione geo-storica e sociale dell'Europa e dell'Italia di fine Ottocento, inizi Novecento; Conoscere le cause che hanno portato allo scoppio della prima guerra mondiale.</p> <p>UDA 2 L'Europa dei totalitarismi e la seconda guerra mondiale Illustrare le ideologie, le dinamiche e gli eventi che hanno portato alla rivoluzione russa del 1917 e al crollo del regime zarista; Sapere individuare le componenti razziste dei regimi totalitari; Sapere riconoscere i tratti strutturali tipici di un regime totalitario.</p> <p>UDA 3 Il crollo dell'Europa Identificare il processo che ha portato allo scoppio della seconda guerra mondiale; Analizzare i principali avvenimenti, gli esiti e le conseguenze della seconda guerra mondiale; Sapere spiegare i seguenti concetti: totalitarismo, economia pianificata, antisemitismo, propaganda e guerra totale; Analizzare le caratteristiche politiche, istituzionali, sociali e culturali dell'Europa post-bellica.</p>
METODOLOGIE E STRUMENTI	<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 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; Raiplay; 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>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<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>

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

ABILITA' /CONOSCENZE

INTERAZIONE ORALE

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

COMPRENSIONE

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

GRAMMAR -conoscenze

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

Vocabolario

- Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro.
- Relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.

	CONTENUTI SVILUPPATI IN EDUCAZIONE CIVICA E DIDATTICA ORIENTATIVA CAREERS- MODULE 10 UDA 1- JOB ADVERTISEMENTS UDA 2-THE APPLICATION LETTERS AND JOB CV UDA 3- THE JOB INTERVIEW
--	--

<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>E' stato adottato il metodo esperienziale e la didattica laboratoriale, basato sul learning by doing :Sono state adottate strategie comunicative non solo per la comprensione globale di semplici messaggi orali e scritti e multimediali, ma anche per l'acquisizione di informazioni specifiche e per l'individuazione dei ruoli degli interlocutori(take note, fill-in, match)</p> <p>Sono state privilegiate attività interattive(spoken interaction, pair work, role play) per stimolare sicurezza, creatività, assunzione di responsabilità e favorire l'interazione e il confronto.</p> <p>Le lezioni frontali sono state supportate da metodologie digitali appropriate come la flipped classroom, self-assessment activities, cooperative and collaborative methods, web quest inquiries, lavori di gruppo, in coppia ed individuali, utilizzo delle tecniche del “problem solving” e “cooperative learning”, utilizzo delle tecniche di “warming up”, simulazioni, real cases per contestualizzare la lingua professionale in un contesto reale di lavoro e training, ascolto e visione di parlanti madrelingua, letture dal libro di testo in modalità audio- oral per favorire la full immersion nella job language.</p>
<p><u>STRUMENTI DI LAVORO E RICERCA</u></p>	<p>Materiale autentico, riviste e quotidiani, uso di DVD, CD audio, CD-ROM e altri strumenti multimediali disponibili, digital board</p> <p>Lezioni integrative riguardanti argomenti e situazioni reali attinenti alle attività di carattere tecnico-professionale</p> <p>attività di action research and documentation on english job websites per reperimento di materiali digitali, formats, templates and worksheets su cui lavorare e approfondire le tematiche del testo per far leva sul contatto forte tra microlingua e geografia turistica, finalizzata ad un naturale sviluppo sia delle competenze linguistiche d'area che delle competenze trasversali</p>

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

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

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

DOCENTE	MANGION GIUSEPPA
DISCIPLINA	LINGUA FRANCESE
COMPETENZE RAGGIUNTE	<p>I traguardi in uscita, in termini di competenze linguistiche, si riferiscono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alla padronanza della lingua francese di livello B2 INTERMÉDIAIRE - SUPÉRIEUR QCER; • all'utilizzo dei mezzi di comunicazione e di team-work adeguati al contesto professionalizzante; • all'integrazione di competenze professionali e linguistiche per ottimizzare il servizio; • alla redazione di relazioni tecniche e documentazione delle attività professionali. <p><u>COMPETENZE IN USCITA</u></p> <p>Saper usare la L2 per scopi comuni e lavorativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).</p> <p>Saper produrre testi scritti di carattere generale e/o specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza e coesione.</p> <p>Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, scritti e orali, su argomenti noti d'interesse personale, quotidiano e del settore d'indirizzo.</p> <p>Saper interagire in modo appropriato in lingua francese in contesti professionali.</p> <p>Conoscere gli aspetti socio-culturali distintivi e le tradizioni alimentari di altri paesi, specie di quelli a derivazione francofono-magrebina.</p> <p><u>COMPETENZE ORIENTATIVO-DIGITALI</u></p> <p>Progettare, documentare e presentare servizi e prodotti digitali-informatici in lingua di settore (microlingua) al fine di creare il capolavoro finale.</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visivo-multimediale, con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici di comunicazione in rete.</p>

CONTENUTI E TRATTATI	ATTIVITA'
	<p>U.D.A. N°0 ACCOGLIENZA, ORIENTAMENTO, RACCORDO.</p> <p><i>Fonetica (ripresa):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Intonazione e accenti; - I suoni linguistici (i dittonghi, le nasali ecc.); - Le <i>liaisons</i>. <p><i>Riflessioni sulla lingua:</i></p> <p><i>Revisione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - L'alfabeto e i numeri; - I pronomi personali soggetto atoni e tonici; - Il presente indicativo dei verbi di I gruppo e degli ausiliari essere e avere; - I verbi riflessivi; - Il femminile dei nomi e degli aggettivi; - Gli articoli determinativi e indeterminativi; - Il plurale dei nomi e degli aggettivi; - Le preposizioni semplici e articolate. <p>I pronomi personali complemento oggetto e complemento di termine;</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'articolo partitivo e gli avverbi di quantità; - Traduzione di "Molto"; - I verbi impersonali; - Posizione dei pronomi con determinati verbi; - Traduzione di "Anche" e "Nemmeno"; - I gallicismi; - <i>En/Y</i>; <p>U.D.A. N°1 <u>ON SE RETROUVE AU BAR</u></p> <p>HORS-D'ŒUVRE</p> <p>Une matinée au café.</p>

PLAT PRINCIPAL

Les boissons non alcoolisées;

Les boissons chaudes;

Pour réveiller l'appétit;

Après un bon repas;

Envie de cocktails.

GARNITURE

La bière artisanale entre tradition et mode.

DESSERT

Les cafés littéraires parisiens;

Les cafés historiques italiens.

MOTS EN ACTION

Prendre la commande des boissons et du petit-déjeuner.

SAVOIR FAIRE DE LA GRAMMAIRE

Il futuro;

I pronomi relativi.

U.D.A. N°2 BIEN-ÊTRE À TABLE

HORS-D'ŒUVRE

Les légumes, c'est ma passion!

PLAT PRINCIPAL

Manger et être en forme;

Le modèle de la pyramide alimentaire;

Couleurs et saveurs.

GARNITURE

Nourriture, culture et religion.

DESSERT

Les produits d'excellence en France;

Les produits d'excellence en Italie.

MOTS EN ACTION

Connaître les différents régimes alimentaires.

SAVOIR FAIRE DE LA GRAMMAIRE

Gli aggettivi e i pronomi indefiniti;

Il condizionale.

U.D.A. N°3 VERS UNE ALIMENTATION SAIN ET SÛRE

HORS-D'ŒUVRE

Un stage à la campagne.

PLAT PRINCIPAL

La conservation des aliments;

Les techniques de conservation;

Éviter les intoxications;

Sécurité alimentaire: HACCP;

Gare aux allergies!

Gérer les intolérances.

GARNITURE

Vivre avec les allergies alimentaires.

DESSERT

Un repas à l'école en France;

Manger à la cantine en Italie.

MOTS EN ACTION

Affronter les besoins alimentaires spécifiques.

SAVOIR FAIRE DE LA GRAMMAIRE

Il condizionale passato;

	<p>La forma passiva.</p> <p>UDA INTERDISCIPLINARE</p> <p><i>Enogastronomia, lingua e letteratura</i>: un percorso linguistico-letterario ed enogastronomico attraverso Pellegrino Artusi e i grandi autori della Letteratura italiana del '900.</p> <p>EDUCAZIONE CIVICA</p> <p>Pace, giustizia, istituzioni solide e parità di genere.</p> <p>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.</p>
ABILITA'	<p>Savoir utiliser les expressions les plus importantes de la communication en classe de FLE.</p> <p>Savoir argumenter et vendre les différentes typologies des boissons.</p> <p>Présenter des menus et des produits spéciaux de la cuisine française.</p> <p>Présenter les méthodes de conservation et les principes de l'HACCP.</p> <p>Connaissances des allergies alimentaires.</p>
METODOLOGIE E STRUMENTI	<p>Sul piano metodologico, si è previsto un approccio di tipo funzionale che ha consentito all'allievo di acquisire una competenza linguistico-comunicativa che gli ha permesso di saper fare lingua, di saper utilizzare l'idioma agendo sul contesto in cui si è trovato ad operare, di saper utilizzare le principali strutture linguistiche.</p> <p>Sul piano pedagogico si sono adottate differenti norme di lavoro quali lezione frontale, dialogata, interattiva e problematica, apprendimento alunno-alunno.</p> <p>Si è ricorso ad una vasta gamma di tecniche didattiche: attività individuali e di coppia, attività di ascolto e lettura, attività di comprensione orale e scritta, drammatizzazione, riformulazione testi ecc. La riflessione sulle strutture grammaticali è stata correlata al complesso delle altre attività; inoltre sono stati presentati agli alunni elementi di civiltà e attualità.</p> <p>Compatibilmente con le disponibilità della scuola, si sono proposte lezioni interattive e si è fatto uso di strumenti didattici indispensabili da affiancare ai libri di testo.</p> <p>Si ricorda, laddove necessario, il supporto didattico della Piattaforma G-Suite con annessa applicazione Classroom.</p>

TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	PASSION MAÎTRE SALLE ET BAR, MARINA ZANOTTI, MARIE-BLANCHE PAOUR. LE FRANÇAIS PROFESSIONNEL POUR LE SERVICE ET LA VENTE.
---	--

DOCENTE	Sebastiano Russo
DISCIPLINA	Matematica
COMPETENZE RAGGIUNTE	<ul style="list-style-type: none"> · Utilizzare correttamente tecniche e procedure di calcolo · Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. · Acquisire strumenti fondamentali atti a costruire modelli di descrizione e indagine della realtà. · Individuare collegamenti e relazioni. · Argomentare e dimostrare
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Sanno calcolare il campo di esistenza di funzioni algebriche razionali - Sanno calcolare il segno e l'intersezione con gli assi di una funzione algebrica razionale -Sanno calcolare le derivate delle funzioni semplici. - Sanno calcolare i punti di massimo e di minimo di una funzione algebrica razionale. -Sanno tracciare il grafico di una semplice funzione algebrica razionale. -Sanno leggere il grafico di una funzione. -Sanno applicare il calcolo delle derivate per risolvere semplici problemi di ottimizzazione. - Sanno determinare la funzione della domanda e dell'offerta - Sanno determinare la funzione di costo e di guadagno - Sanno determinare il prezzo di equilibrio di un bene

<p>METODOLOGIE E STRUMENTI</p>	<p>Gli obiettivi minimi fissati nella programmazione iniziale, in termini di conoscenze ed abilità, sono stati in linea di massima raggiunti.</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata con interventi degli studenti sollecitati da osservazioni del docente.</p> <p>Attività di consolidamento con:</p> <p>esercitazioni guidate individuali o collettive; sottolineatura di analogie e connessioni tra i vari argomenti.</p> <p>Attività di recupero in itinere con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rallentamento della trattazione degli argomenti previsti - svolgimento di ulteriori esercizi guidati finalizzati al consolidamento di abilità e conoscenze. <p>STRUMENTI</p> <ul style="list-style-type: none"> -Libro di testo. Massimo Bergamini, Anna Trifone, Graziella Barozzi – Matematica in cucina, in sala, in albergo. Zanichelli - Computer: geogebra - Appunti e schede del docente al fine di sintetizzare alcune parti teoriche e/o richiamare argomenti propedeutici alla trattazione del programma. - Piattaforma G-suite: Classroom
---------------------------------------	---

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

DOCENTE	MURGO FRANCESCO
DISCIPLINA	IRC
COMPETENZE RAGGIUNTE	Saper riconoscere il ruolo della religione nella società e comprenderne la natura in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa;
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	<p>1) L'AMORE CHE SI FA SERVIZIO,: riflette sulle proprie esperienze personali e di relazione; pone domande di senso e le confronta con le risposte offerte dalla fede cattolica; riconosce e usa in maniera appropriata il linguaggio religioso per spiegare le realtà e i contenuti della fede cattolica;</p> <p>2) L'ETICA DELLA PACE</p> <p>Saper comprendere ed elaborare i rinnovamenti che gli eventi storici e alcuni personaggi ci hanno lasciato.</p>

	<p>3)LA DIGNITA' DELLA PERSONA,Saper comprendere ed elaborare i diritti che sanciscono la dignità dell'uomo.</p> <p>4)VINCERE LE SFIDE DEGLI ULTIMI,Le teorie razziste,I beni della terra, appartengono a tutti. Le azioni politiche, sinergiche, da compiere. .</p> <p>5)LA DIFESA DELL'AMBIENTE.</p>
ABILITA'	: individuare sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere; distinguere la concezione cristiana cattolica del matrimonio e della famiglia
METODOLOGIE E STRUMENTI	Si è cercato di seguire una metodologia didattica di facile acquisizione basata sulla comprensione dei concetti base, volta a recuperare e ad accrescere il bagaglio culturale e religioso degli alunni, guidandolo nella ricerca della soluzione dei problemi e nell'evoluzione delle discussioni, pur lasciandoli liberi nelle loro opzioni di scelte
CRITERI DI VALUTAZIONE	Le conoscenze acquisite dagli alunni saranno accertate mediante indagini in itinere ed interrogazioni orali individuali.

DOCENTE	FERRARO PIETRO
DISCIPLINA	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
COMPETENZE RAGGIUNTE	<ul style="list-style-type: none"> - Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Distinguere i diversi tipi di tossinfezione. Comprendere la pericolosità degli agenti patogeni per la salute pubblica. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Operare nell'ambiente di lavoro con consapevolezza sui rischi biologici. - Individuare i pericoli di contaminazione nelle produzioni enogastronomiche e saper valutare il rispettivo rischio e danno potenziale. Prevenire il rischio sanitario mediante l'autocontrollo di processo. - Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo merceologico e nutrizionale. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.

	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere le differenti esigenze e predisporre menù coerenti anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Formulare menù funzionali alle differenti esigenze fisiologiche. - Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze alimentari.
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	<p>UDA 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le contaminazioni alimentari: diretta, indiretta e crociata. - I contaminanti fisici, chimici e biologici. - I radionuclidi, gli agrofarmaci, gli zoofarmaci, i metalli pesanti, le micotossine, i batteri (botulino e salmonella), i virus (epatitici), i prioni (B.S.E.), i vermi parassiti (le Tenie e l'Anisakis) - Le malattie trasmesse dagli alimenti: intossicazione, infezione e tossinfezione. - I fattori di crescita dei microrganismi. <p>UDA 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il sistema HACCP. I concetti di pericolo, rischio e danno. Le cinque fasi preliminari e i sette punti fondamentali del manuale. L'individuazione dei limiti critici e la gestione dei punti critici di controllo. <p>UDA 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le malattie correlate con l'alimentazione: le malattie cardiovascolari (ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi); le malattie del metabolismo (diabete mellito e obesità), alcol e salute. - Le reazioni avverse al cibo: reazioni tossiche e non tossiche. - Le reazioni non tossiche: allergie alimentari e intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, celiachia e sensibilità al glutine). - Gli allergeni in etichetta e Reg. UE 1169/2011. - Alimentazione e tumori: le sostanze cancerogene e i foto- composti antiossidanti. - I disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia nervosa. - La dieta equilibrata. - La dieta mediterranea. - La piramide alimentare. - Le linee guida per una sana alimentazione. <p>UDA 4</p> <ul style="list-style-type: none"> - La dieta nell'età evolutiva: la dieta nell'infanzia, nella adolescenza, in età adulta, in gravidanza, durante l'allattamento, nella terza età e la dieta dello sportivo. <p>UDA 5</p> <ul style="list-style-type: none"> - I novel foods. - Gli alimenti funzionali. - Gli alimenti geneticamente modificati. <p>UDA INTERDISCIPLINARE</p> <p><i>Enogastronomia, lingua e letteratura</i>: un percorso linguistico-letterario ed enogastronomico attraverso Pellegrino Artusi e i grandi autori della Letteratura italiana del '900.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le innovazioni tecnologiche in campo alimentare nell'ottocento. - Le abitudini alimentari occidentali tra ottocento e novecento.

ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico ● Riconoscere l'importanza della qualità dei prodotti alimentari. ● Saper indicare modelli alimentari per promuovere e mantenere il benessere dell'organismo. ● Saper individuare i comportamenti a rischio igienico-sanitario sulla manipolazione degli alimenti. ● Saper mantenere un livello di igiene professionale adeguato sia nella persona sia nel reparto di lavoro. ● Saper indicare le parti costituenti il piano HACCP.
METODOLOGIE E STRUMENTI	<p>L'azione didattica prevede in una prima fase la ricostruzione delle conoscenze pregresse per mezzo di discussione guidata e attività di recupero e consolidamento. Una seconda fase di mediazione didattica in cui si presentano i nuovi nuclei tematici con i contenuti, si analizzano problemi reali e le possibili soluzioni.</p> <p>Per il corretto svolgimento degli interventi è necessario creare un rapporto interpersonale positivo, basato sul dialogo, sul rispetto, sulla fiducia, sull'accettazione. Le azioni didattiche sono motivate informando gli alunni sul percorso da seguire e sugli obiettivi da raggiungere.</p> <p>Le metodologie e gli strumenti utilizzati sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale dialogata. - Discussione guidata. - Brainstorming. - Cooperative learning. - LIM. - Classroom su G-Suite e sue applicazioni. - Libro di testo. - Appunti del docente, articoli tratti dal Ministero della Salute.
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>La valutazione periodica terrà conto degli obiettivi relativi ad ogni Unità Didattica. Si prevedono almeno due valutazioni orali e due scritte per ogni periodo.</p> <p>Per la valutazione finale ci si avvarrà di tutte le misurazioni fatte nel corso dell'anno scolastico e si considera anche il grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali prefissati e del miglioramento del rendimento.</p> <p>La valutazione terrà conto inoltre dei seguenti aspetti: conoscenza degli argomenti, capacità di analisi, capacità di mettere in relazione fenomeni diversi, conoscenza del linguaggio specifico, capacità critica, raggiungimento delle competenze e delle abilità previste.</p> <p>Oltre alla valutazione delle prove, si terrà conto anche dei seguenti parametri di riferimento: attenzione, impegno, partecipazione al dialogo educativo, ritmo di lavoro, puntualità nelle consegne, rispetto degli impegni presi e delle regole.</p>

DOCENTE	CHIARAMONTE CINZIA
DISCIPLINA	Scienze Motorie e Sportive

COMPETENZE RAGGIUNTE	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva, per il benessere individuale e collettivo. Promuovere la conoscenza di sé e delle proprie potenzialità, nel rispetto degli altri e dell'ambiente. Creare esperienze tese a consolidare stili di vita corretti e salutari. Saper valutare le proprie capacità motorie. Saper gestire il movimento controllandone i principali parametri di intensità e durata. Saper costruire una progressione in base alle capacità personali. Assumere differenti ruoli in funzione delle situazioni di gioco, abituarsi al confronto e alla responsabilità personale. Prevenire autonomamente gli infortuni. Saper adottare i comportamenti utili in caso di traumi o incidenti.
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	La metodologia dell'allenamento: principi, concetti e applicazioni pratiche. I rapporti di intensità e durata nelle esercitazioni di forza e di resistenza. Conoscere il regolamento tecnico di alcuni sport di squadra; conoscere i ruoli dei giocatori in funzione delle caratteristiche individuali. Conoscere i più frequenti casi di infortuni e il codice comportamentale in caso di primo soccorso.
ABILITA'	Eseguire gesti motori con precisione; saper trasferire le differenti abilità in situazioni motorie diversificate; utilizzare correttamente piccoli e grandi attrezzi; eseguire correttamente esercizi di stretching; coordinare e combinare le azioni motorie tra i vari segmenti corporei con e senza attrezzi; eseguire esercizi di coordinazione complessi; eseguire correttamente i fondamentali di attacco e di difesa negli sport di squadra; saper prevenire squilibri muscolari, infortuni articolari e posture scorrette.
METODOLOGIE E STRUMENTI	Lezione frontale; lavoro di gruppo; esercitazione pratica; tutoring(assistenza a gruppi); peer to peer.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione terrà conto degli obiettivi relativi ad ogni Unità Didattica. Ci sarà, dunque, una valutazione quantitativa riguardante le conoscenze e competenze acquisite che risulteranno dalla verifica dei seguenti fattori: capacità individuali, processo d'apprendimento, esame delle singole prestazioni, serietà applicativa; e una valutazione qualitativa che terrà conto dei seguenti aspetti comportamentali: partecipazione attiva e concreta, impegno nello svolgimento delle lezioni, correttezza nelle relazioni interpersonali e nel rispetto delle regole stabilite.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, piccolo e grandi attrezzi presenti in palestra.

DOCENTE	BOTTARI R.
DISCIPLINA	Tecniche di Comunicazione

COMPETENZE RAGGIUNTE	<p>Riconoscere gli elementi di base della comunicazione, comprendere la natura multidisciplinare della disciplina, cogliere la dinamica essenziale della comunicazione</p> <p>-Saper riconoscere limiti e potenzialità dei modelli di comunicazione, sapere applicare i loro principi nella vita quotidiana</p> <p>-Riconoscere le diverse modalità e forme della Comunicazione verbale e non verbale. Comprendere le potenzialità della persuasione del dialogo e il potere suggestivo delle parole. Saper cogliere l'importanza della comunicazione non verbale e del linguaggio del corpo</p> <p>Acquisizione delle Tecniche per rendere la comunicazione efficace, sapere sviluppare un linguaggio empatico per ridurre le incomprensioni. Acquisizione di un modo di pensare e di agire pluralistico in cui i rapporti interpersonali e sociali si fondano sulla collaborazione e comprensione reciproca.</p> <p>-Riconoscere i concetti base e le principali strategie del marketing, sapere cogliere il ruolo, la valenza e l'utilità sociale e immateriale del consumatore</p>
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	<p>UDA 1: Introduzione al concetto di Comunicazione</p> <p>La dinamica del processo di Comunicazione</p> <p>Il significato della Comunicazione e differenti approcci.</p> <p>-UDA 2: I modelli del processo comunicativo</p> <p>Modello classico della comunicazione lineare, teoria della comunicazione di Jakobson, modello della comunicazione circolare e complessità dei codici</p> <p>-Uda 3: Pragmatica della comunicazione verbale e non verbale: il linguaggio del corpo</p> <p>Modalità e forme della comunicazione verbale e non verbale</p> <p>Persuasione attraverso il dialogo</p> <p>Ascolto e potere suggestivo delle parole</p> <p>Forme della comunicazione non verbale</p> <p>Comunicazione non verbale e linguaggio del corpo, prima impressione e pregiudizi emozioni.</p> <p>Uda 4: Life skills e intelligenza emotiva</p> <p>La relazione con sé stessi e con gli altri</p> <p>Atteggiamenti, bisogni e motivazioni</p> <p>Significato e funzione dell'Empatia</p> <p>Autostima e comportamento assertivo</p> <p>Uda 5 : Il linguaggio del marketing</p> <p>Comunicazione e marketing</p> <p>Significato del marketing</p>

	<p>Ruolo e utilità immateriale del consumatore</p> <p>Strategie di marketing</p> <p>Turismo sostenibile (agenda 2030)</p>
<p>ABILITA'</p>	<p>Sa riconoscere caratteristiche, potenzialità e limiti della comunicazione umana verbale e non verbale.</p> <p>Sa distinguere una comunicazione interpersonale da una di tipo sociale.</p> <p>Sa utilizzare correttamente i codici, il canale e i feedback per ottimizzare la comunicazione.</p> <p>Sa utilizzare il registro linguistico appropriato e la fraseologia di settore.</p> <p>Sa riconoscere gli aspetti retorici di un messaggio.</p> <p>Sa considerare il punto di vista proprio e altrui.</p> <p>Sa mettere in atto azioni di promozione del proprio benessere e di tutela dell'ambiente.</p> <p>Sa riconoscere i nuovi modelli di comunicazione e valutare l'efficacia di un annuncio pubblicitario, di uno spot, di un sito web eui Social</p> <p>Sa utilizzare messaggi il più possibile chiari, completi, concisi, concreti e corretti.</p> <p>Comprendere come rendere la comunicazione efficace</p> <p>Sviluppare un linguaggio empatico per ridurre le incomprensioni. Utilizzare parole che sottendono suggestioni positive</p> <p>Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale</p> <p>Individuare strategie per la vendita di servizi e prodotti funzionali alla tipologia di clienti.</p> <p>Elaborare strategie di comunicazione funzionali alle tipologie di eventi da valorizzare.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p>

METODOLOGIE E STRUMENTI	<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 recupero e consolidamento;</p> <p>Lezioni frontali e dialogate, interattive, insegnamento per problemi, insegnamento per progetti, brainstorming; Tutto ciò che può essere funzionale e stimolante nei confronti dell'apprendimento</p> <p>Libro di testo: Libro di testo: Autore: Giovanna Colli</p> <p>Titolo: "Turismo.com"</p> <p>Editore: Clitt</p> <p>Lim</p> <p>Opuscoli e mappe del territorio</p> <p>G Suite</p> <p>Classroom</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>La valutazione formale e informale tiene conto dei seguenti indicatori:</p> <p>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>

DOCENTE	RAU DANILO
DISCIPLINA	LAB. SERV. ENOG. SALA E VENDITA

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA:</u></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 il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</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>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</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali</p>
<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p>I superalcolici</p> <p>Mixology: l'arte del bere miscelato</p> <p>Champagne-spumanti - vini liquorosi vini aromatizzati</p> <p>I Vini</p> <p>La produzione vitivinicola in Italia</p> <p>Banqueting - Catering - Le etichette alimentari - I marchi di qualità</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.</p> <p>Acquisizione delle finalità formative degli argomenti in oggetto della Disciplina e dei suoi riverberi nella società civile.</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>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>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Creare un rapporto interpersonale positivo, basato sul dialogo, sul rispetto, sulla fiducia, sull'accettazione;</p> <p>Motivare le azioni didattiche informando gli alunni sul percorso da seguire e sugli obiettivi da raggiungere.</p> <p>Lecture scelte</p> <p>Tutto ciò che può essere funzionale e stimolante nei confronti dell'apprendimento.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<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.</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>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Testo: Master Lab "Maitre & Barman" Le Monnier.</p> <p>Strumenti adottati: Power- Point, Riassunti, Mappe Concettuali</p>

DOCENTE	TERRANA GIACOMO
DISCIPLINA	LAB. SERV. ENOG. CUCINA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA:</u>	<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>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla</p>

	<p>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>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><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p>Testo Unico sulla Sicurezza dei Lavoratori (TUSL): obblighi del datore di lavoro, obblighi dei lavoratori, segnaletica di sicurezza, DPI.</p> <p>Layout della cucina, tecniche di cottura e nuove tecnologie.</p> <p>Raccontare e scrivere un piatto Raccontare e scrivere un menu.</p> <p>Marchi di tutela: marchi europei, disciplinare di produzione, marchi internazionali e italiani, marchi di tutela dei vini, prodotti locali KM 0.</p> <p>Approfondimento sul Cerasuolo di Vittoria DOCG.</p> <p>L'analisi sensoriale e l'abbinamento cibo-vino</p> <p>Cibo e guerra (appunti) Cucina futurista (appunti) Abbinamento cibo-birra (appunti)</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.</p> <p>Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione.</p> <p>Riconoscere i principali prodotti con marchi di tutela.</p> <p>Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti di sicurezza e tutela della salute.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Creare un rapporto interpersonale positivo, basato sul dialogo, sul rispetto, sulla fiducia, sull'accettazione.</p> <p>Motivare le azioni didattiche informando gli alunni sul percorso da seguire e sugli obiettivi da raggiungere.</p> <p>Lezione frontale.</p> <p>Cooperative learning.</p>

	<p>Simulazioni professionali.</p> <p>Tutto ciò che può essere funzionale e stimolante nei confronti dell'apprendimento.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<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>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Testo: MAITRE E I SAPERI DELLA CUCINA- lab cucina per articolazione sala. SAN MARCO 2022 SOLILLO ANGELO</p> <p>Strumenti adottati: Power- Point, Dispense su classroom, libri, riviste e ricettari di settore.</p>

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
Lingua e Letteratura Italiana - Storia - EC	LAVORE S.	
Inglese - EC	ROMANO ADRIANA	
FRANCESE - EC	MANGION G.	
SCIENZE MOTORIE	CHIARAMONTE CINZIA	
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	FERRARO P.	
LAB.ENOGASTRONOMICO CUCINA	TERRANA G.	
LAB.ENOGASTRONOMICO SALA E VENDITA	RAU D.	
IRC	MURGO FRANCESCO	
MATEMATICA	RUSSO SEBASTIANO	

Diritto e tecniche amministrative - EC	PALERMO A.	
Tecniche di Comunicazione	BOTTARI R.	