



Unione Europea



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



Regione Sicilia

I. I. S. "CUCUZZA – EUCLIDE"

CAT – ITA – IPSSEOA - ITI

Via Mario Scelba, 5 – Caltagirone (CT)

Tel. 0933.25598 – 095.6136143 – Fax 0933.336008

Cod. Meccanografico: *CTIS00400R* – Cod. Fiscale: 91013680870 – Cod. Univoco Ufficio: *UFDCFVY*
PEO: *ctis00400r@istruzione.it* – PEC: *ctis00400r@pec.istruzione.it* – Sito web: <http://www.iiscucuzzaeuclide.edu.it>

Documento del Consiglio della classe

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

Anno Scolastico 2023-2024

Classe V Sez. E

INDIRIZZO IPSSEOA

Corso

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

INFORMAZIONI GENERALI SULL’ISTITUTO	5
La scuola e il territorio	5
Popolazione scolastica	5
Risorse economiche e materiali.....	5
PROFILO FORMATIVO:	6
PERCORSI FORMATIVI	6
Sbocchi Post-Diploma:.....	6
Obiettivi di apprendimento:	7
PRESENTAZIONE DELLA SEDE CARCERARIA	8
Informazioni sul curriculum	9
Corsi presso la Casa Circondariale.....	9
Programmazione educativa e didattica.....	9
Obiettivi formativi:	10
Obiettivi cognitivi trasversali:	10
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL’AREA GENERALE COMUNI AGLI INDIRIZZI DEI SETTORI:	10
PROFILO DELLA CLASSE	12
Presentazione della classe	12
Obiettivi educativi.....	13
Obiettivi formativi.....	14
Life skills	14
Insegnamento disciplina Trasversale di Educazione Civica: Fonti normative	15
Introduzione	16
VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	21
Valutazione sommativa.....	22
Attribuzione del credito scolastico.....	25
GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO	26
Tipologia A	26
Tipologia B	27
TIPOLOGIA C.....	28
GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA	29
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE	30
SNODI TEMATICI IN PROSPETTIVA PLURIDISCIPLINALE E TRASVERSALE	32
INDICAZIONI SU DISCIPLINE	32
Materia: Lingua e letteratura italiana	32
MATERIA: Laboratorio Enogastronomico – Settore Sala e Vendita	34
MATERIA: Matematica.....	35
MATERIA: Inglese.....	36

MATERIA: Laboratorio Enogastronomico – Cucina	37
MATERIA: Francese	39
MATERIA: Scienze e cultura dell'alimentazione.....	40
MATERIA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	42
MATERIA: IRC.....	43
MATERIA: Storia.....	44

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE			
<i>(barrare con una X il docente che svolge funzioni di Coordinatore del Consiglio di Classe)</i>			
DISCIPLINA	DOCENTE	COORDINATRICE DI CLASSE	FIRMA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Paola Affettuoso		
STORIA	Paola Affettuoso		
MATEMATICA	Maria Antonia Scarso		
INGLESE	Carmela Cuius Iuculano	X	
FRANCESE	Dorotea Giaquinta		
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Oscar Grillo		
INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA (I.R.C.)	Francesco Murgò		
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA	Carmelo Gangi Maurici		
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMIA CUCINA	Dario Calogero Diliberto		
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTT. RICETTIVE	Vincenza Fusto		

INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO

La scuola e il territorio

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:

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

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

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

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

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

- Servizi per l'**Enogastronomia dell'Ospitalità Alberghiera**;
- Servizi per l'**Agricoltura e lo Sviluppo Rurale**.

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 all'agricoltura e all'artigianato. Presso l'area industriale del Calatino, ma anche nelle aree artigianali di diversi comuni, vi sono insediate piccole e medie industrie di produzione e trasformazione sia di prodotti agricoli che di prodotti legati alla trasformazione del legno, del marmo e del ferro. Ma, a seguito di una maggiore attenzione alla promozione paesaggistica e culturale del territorio (basti pensare che Caltagirone è patrimonio UNESCO e parte integrante del circuito della "Val di Noto" di cui fanno parte per la loro storia e bellezza barocca anche Mineo, Vizzini e Militello V.C), negli ultimi anni, si è sviluppata una forte presenza di attività legate alla ricettività agrituristica, alberghiera e di ristorazione.

Popolazione scolastica

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

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

Risorse economiche e materiali

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

La scuola è dotata di LIM e possiede un adeguato numero di laboratori dotati di strumenti tecnologici adeguati.

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

PROFILO FORMATIVO:

INDIRIZZO DI STUDIO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

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

È in grado di:

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

PERCORSI FORMATIVI

Il percorso di studi è articolato in:

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

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

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Sbocchi Post-Diploma:

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

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- 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.

Obiettivi di apprendimento:

A conclusione del percorso quinquennale, il Maturando è in grado di:

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- 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 e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare le lingue straniere comunitarie (lingua inglese- lingua francese) per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team-working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

I corsi di studi consentono l'accesso all'Università e ai corsi di formazione tecnica superiore post-diploma, nonché l'inserimento nel mondo del lavoro

PRESENTAZIONE DELLA SEDE CARCERARIA

Nell'anno scolastico 2015/2016 l'Istituto "Cucuzza- Euclide" ha aperto due corsi di studio presso la Casa Circondariale di Caltagirone: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera e Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale. I corsi sono suddivisi in tre periodi didattici: un primo periodo, corrispondente al I anno e II anno, un secondo periodo corrispondente al III anno e IV anno, un terzo periodo didattico corrispondente al V anno che consente, attraverso gli Esami di Stato, di conseguire il Diploma di Istruzione Secondaria Superiore. I corsi di Istruzione per adulti "Cucuzza-Euclide" - Sede carceraria, fanno parte del C.P.I.A CT1 (Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti), che, come gli omologhi dell'intero territorio nazionale, è un'istituzione giovane nata il 1 settembre 2015, a seguito dell'unificazione degli ex CTP presenti sul territorio in un unico organismo istituzionale.

La nuova istituzione, pur ereditando le numerose esperienze dei precedenti CTP (nel tempo punti di riferimento importanti per l'apprendimento permanente degli adulti) ha assunto una nuova connotazione che privilegia l'istruzione rispetto alla formazione degli adulti e dei soggetti *neet/drop out*. Il DPR 263/12 ha istituito i Centri Provinciali per l'Istruzione degli Adulti con fisionomia autonoma. Queste nuove istituzioni scolastiche stanno diventando il punto di riferimento per il territorio di pertinenza per una fascia sempre già larga di utenti e sono destinati a crescere ulteriormente in virtù delle varie possibilità formative che sono alla base della loro istituzione. Il C.P.I.A. è una nuova struttura del Ministero dell'Istruzione che realizza un'offerta formativa per adulti e giovani adulti che non hanno assolto l'obbligo di istruzione o che non sono in possesso del titolo di studio conclusivo del primo o del secondo ciclo di istruzione.

In relazione alla specificità dell'utenza, i percorsi di istruzione degli adulti sono stati riorganizzati in:

- Percorsi di alfabetizzazione e apprendimento della lingua italiana;
- Percorsi di primo livello articolati in due periodi didattici;
- Percorsi di secondo livello articolati in tre periodi didattici incardinati nelle scuole di istruzione di 2° grado con le quali il CPIA stabilisce accordi per costituire una rete territoriale di servizio.

Gli obiettivi dei percorsi di II livello del CPIA possono così sintetizzarsi:

- Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano e alla lingua inglese;
- Potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- Sviluppo delle 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, la responsabilità nonché la solidarietà e la cura dei beni comuni, la consapevolezza dei diritti e dei doveri;
- Sviluppo dei comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;
- Sviluppo delle competenze di base, integrando conoscenze, abilità, capacità cognitive, metacognitive e metodologiche;
- Promozione di una cultura valutativa volta alla personalizzazione del progetto formativo attento a modi, tempi e stili cognitivi individuali;
- Promozione dell'educazione tecnica e professionale.

Informazioni sul curriculum

Il Profilo educativo culturale e professionale dello studente, in rapporto alle Indicazioni nazionali per i percorsi di istruzione professionale, concorre all'affermazione del ruolo centrale della scuola quale "cerniera" tra i sistemi di istruzione, formazione e lavoro e pertanto ha chiamato innanzitutto in causa il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico al fine di:

- Favorire una crescita educativa, culturale e professionale.
- Stimolare lo sviluppo di un'autonoma capacità di giudizio.
- Rafforzare l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

A conclusione del percorso di istruzione professionale gli studenti hanno cercato di acquisire competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento, al fine di delineare la figura di un "lavoratore consapevole". Tale figura oggi determinante all'interno dei processi produttivi supera la figura del "qualificato" del passato per delineare un lavoratore consapevole dei propri mezzi, imprenditivo, che ama accettare le sfide con una disposizione alla cooperazione, che è in grado di mobilitare competenze e risorse personali per risolvere i problemi posti dentro il contesto lavorativo di riferimento.

Alla fine del percorso di istruzione professionale, in riferimento al P.E.Cu.P, gli studenti hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

- 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, economici, tecnologici e professionali.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi.
- 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.
- Riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro.

Corsi presso la Casa Circondariale

I principi ispiratori dell'offerta formativa sono:

L'esigenza di una didattica che tenga conto della forte eterogeneità degli allievi-detenuti, puntando sulla qualità degli interventi;

Una formazione ad ampio raggio e trasversale per andare incontro a coloro che potranno inserirsi nel mondo del lavoro;

Una vicinanza più stretta alla realtà professionale alberghiera e agraria;

Il potenziamento dello studio delle lingue;

L'apertura della scuola al territorio.

Programmazione educativa e didattica

Operando all'interno di una realtà che presenta caratteri così peculiari, gli studenti sono individui adulti che vivono già in un istituto e in un contesto di rieducazione, il ruolo del docente assume una connotazione del tutto particolare. Le finalità e gli obiettivi educativi che egli si propone di realizzare con la sua attività didattica devono sicuramente convergere verso una formazione completa dell'allievo, una formazione cioè che presupponga non solo l'acquisizione delle conoscenze relative alle varie discipline, ma una cultura di base completa e soprattutto volta a favorire un corretto rapporto con la realtà. Il percorso formativo che egli metterà in atto dovrà essere improntato alla massima flessibilità. Pur assumendo alcune linee programmatiche di massima, in cui siano stati fissati obiettivi, contenuti, metodi, e strumenti didattici, il docente sarà

pronto ad individuare qualunque nuova situazione in grado di rendere più efficace l'apprendimento e, soprattutto, terrà conto della eterogeneità culturale di partenza degli allievi.

Le programmazioni delle singole discipline sono organizzate per UDA intese come insieme autonomamente significativo di: conoscenze, competenze e abilità. I criteri che hanno guidato la scelta delle UDA sono quelli dell'essenzialità e della semplicità dei contenuti. Presupposto perché il processo formativo risulti efficace è che il docente riesca a creare in classe un clima di serenità e di fiducia reciproca. Fermo restante la consapevolezza di trovarsi di fronte a individui ormai adulti, e dunque con un patrimonio di idee e convinzioni già consolidate, non si rinuncerà all'opportunità di sottolineare l'importanza di valori quali la giustizia, l'onestà, la tolleranza, la sincerità, il rispetto per gli altri, ecc...

Attraverso le varie discipline e attività didattiche si mirerà alla realizzazione dei seguenti:

Obiettivi formativi:

- Il recupero e il potenziamento dell'autostima;
- Il recupero e il consolidamento delle doti comunicative e relazionali;
- La capacità di accettare punti di vista diversi dai propri;
- La disponibilità a collaborare con gli altri.

Obiettivi cognitivi trasversali:

- L'acquisizione o il potenziamento di un corretto metodo di apprendimento e di studio;
- L'acquisizione delle conoscenze essenziali relative a ciascuna disciplina;
- Il recupero o il potenziamento delle capacità espressive;
- L'acquisizione o il potenziamento della capacità di utilizzare con padronanza i linguaggi specifici delle singole discipline;
- Lo sviluppo o il consolidamento delle capacità di analisi e sintesi;
- Lo sviluppo o il potenziamento della capacità di rielaborare in maniera critica e personale le conoscenze acquisite;
- Considerate le limitazioni oggettive che pone questo particolare contesto, non si ha la possibilità di programmare molte attività extracurricolari.

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE COMUNI AGLI INDIRIZZI DEI SETTORI:

“Servizi” e “Industria e artigianato” Corsi serali – Percorsi di istruzioni di secondo livello Quadro orario

ASSI CULTURALI	Cl.Conc.	DISCIPLINE	Ore						
			Primo periodo didattico			Secondo periodo didattico			Terzo periodo didattico
			I	II		III	IV		
ASSE DEI LINGUAGGI	A-12	Lingua e letteratura italiana	99	99	198	99	99	198	99
	A-24	Lingua inglese	66	66	132	66	66	132	66
ASSE STORICO-SOCIALE-ECONOMICO	A-12	Storia		99	99	66	66	132	66
	A-46	Diritto ed Economia	66		66				
ASSE MATEMATICO	A-26	Matematica	99	99	198	99	99	198	99

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	A-50	Scienze integrate	99		99				
		Religione Cattolica			33			33	33
		Totale ore di attività e insegnamenti generali			825			693	363
		Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo			693			825	396
		Totale complessivo ore			1518			1518	759

B3 - indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” Attività e insegnamenti obbligatori nell’area di indirizzo corsi serali – Percorsi di istruzioni di secondo livello

Quadro orario

Cl.Conc.	DISCIPLINE	Ore						
		Primo periodo didattico			Secondo periodo didattico		Terzo periodo didattico	
		I	II		III	IV		
A-50	Scienze integrate	99		99				
A-31	Scienza degli alimenti		99	99				
B-20	Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	66	66	132				
B21	Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	66	66	132				
B-19	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66	66	132				
A-24	Seconda lingua straniera		99	99	99	66	165	66
	Totale ore di indirizzo			693				

Articolazione” Enogastronomia”

Cl.Conc.	DISCIPLINE	Ore						
		Primo periodo didattico			Secondo periodo didattico		Terzo periodo didattico	
		I	II		III	IV		
A-31	Scienza e cultura dell'alimentazione				66	99	16 5	66
A-45	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				99	99	19 8	99
B-20	Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina				132	99	231	99
B21	Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita					66	66	66

PROFILO DELLA CLASSE

Presentazione della classe

La classe V E, all'inizio dell'a.s., era composta da due alunni, di questi uno ha frequentato assiduamente fino alla scarcerazione avvenuta alla fine di gennaio. Per inciso e per dovere di narrazione, bisogna comunque specificare che alla fine dello scorso anno scolastico, gli allievi che dalla IV E sono transitati in V E, sono stati cinque. Di costoro, due sono stati liberati prima dell'inizio del nuovo anno.

La frequenza dell'unico alunno rimasto, da febbraio in poi, risulta per lo più costante, i rapporti interpersonali sono buoni e corretti; la partecipazione attiva e costruttiva. Lo studente, nonostante la condizione di detenuto, ha scelto di frequentare il corso di studi perché spinto dalla voglia di acquisire nuove conoscenze e competenze. Il livello di preparazione risulta complessivamente sufficiente, si rilevano diverse carenze di base mentre il metodo di studio risulta tuttavia organizzato.

La programmazione didattica è stata fondata sulla collegialità. Tutti i docenti, pur nella loro libertà di insegnamento, hanno svolto il loro programma in coerenza con quanto stabilito dalla programmazione del C.d.C, non perdendo mai di vista la condizione psicologica degli alunni. Per lo svolgimento delle attività didattiche sono state adottate metodologie tradizionali, riferimenti interdisciplinari e trasversali, conversazioni per stimolare l'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze, con lo scopo di promuovere il raggiungimento degli obiettivi. Il corpo docenti ha sempre lavorato in armonia, contribuendo alla formazione di un clima positivo e armonioso. Questo ha permesso una crescita importante sia sul piano didattico sia sul piano culturale, raggiungendo risultati confortanti.

Inoltre, anche quest'anno, è stato organizzato un **laboratorio di lettura**. Tutte le classi dell'istituto sono uscite dall'assetto tradizionale della singola classe e disciplina, per riunirsi in un grande gruppo, praticando la lettura condivisa del testo dell'autrice B. Bellomo "La casa del carrubbo" con lo scopo di attivare delle riflessioni in gruppo per esercitare la pratica della partecipazione democratica. L'incontro conclusivo con la scrittrice, avvenuto il 29 febbraio presso il teatro del carcere, ha visto quale elemento di novità, rispetto lo scorso anno scolastico, la presenza di due classi V dell'ITI per un momento di confronto e approfondimento.

La classe ha partecipato al progetto “**A tutta birra**”. Come l’anno precedente, anche quest’anno si è brassata una birra tra le mura del carcere. La birra scelta è stata una birra belga, una Belgian Blond Ale. Per necessità operative è stato necessario utilizzare un malto pronto, ma le fasi di fermentazione e maturazione sono state condotte seguendo metodi classici. La birra è stata poi imbottigliata e presentata al concorso Trinacria Homebrewers Championship 2024, tenuto a Catania il 28 aprile.

Altro progetto che si sta svolgendo è un **laboratorio teatrale**, che vedrà, a fine a.s., la realizzazione di una performance presso i locali del teatro dello stesso istituto penitenziario.

Elenco alunni

N.	COGNOME	NOME	MATRICOLA	DATA NASCITA
1	XXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX
2	XXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX

Flussi degli studenti della classe

Nulla da rilevare

Variazioni del consiglio di classe

Nulla da rilevare

Indicazioni su strategie e metodi per l’inclusione

nulla da rilevare

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Obiettivi trasversali di apprendimento

- Acquisizione o il potenziamento di un corretto metodo di apprendimento e di studio;
- Acquisizione delle conoscenze essenziali relative a ciascuna disciplina;
- Recupero o potenziamento delle capacità espressive;
- Acquisizione o il potenziamento della capacità di utilizzare con padronanza i linguaggi specifici delle singole discipline;
- Sviluppo o consolidamento delle capacità di analisi e sintesi;
- Sviluppo o potenziamento della capacità di rielaborare in maniera critica e personale le conoscenze acquisite;

Obiettivi educativi

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

Obiettivi formativi

- Competenze mirate (Professionali e Comuni)
- Competenze in materia di Cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità, nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri
- Comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Competenze chiave europee

Nella progettazione degli interventi educativi, si è tenuto conto delle competenze chiave per l'apprendimento permanente ribadite dalla Raccomandazione dell'U.E. (22 Maggio 2018)

- Comunicazione nella madrelingua
- Comunicazione nelle lingue straniere
- Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia
- Competenza digitale
- Imparare ad imparare
- Competenze sociali e civiche
- Spirito di iniziativa e imprenditorialità
- Consapevolezza ed espressione culturale.

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.

Obiettivi specifici disciplinari

Gli Obiettivi Cognitivi declinati in **conoscenze, competenze e abilità**, quindi quelli specifici di ogni disciplina sono stati riportati nelle programmazioni individuali di ogni singolo docente e indicate nelle schede disciplinari inserite nel presente documento per ogni materia insegnata

Metodologia didattica e strumenti didattici funzionali

All'inizio dell'anno scolastico si è riunito il C. di C. ed ha stabilito gli obiettivi disciplinari e trasversali da perseguire.

Su questa base sono stati definiti i singoli programmi disciplinari, nonché gli standard di valutazione.

Nel corso dell'anno scolastico gli insegnanti si sono regolarmente incontrati per elaborare un'omogenea strategia educativa, nonché per poter rilevare tempestivamente eventuali scostamenti dagli standard previsti e, dopo analisi delle ragioni degli stessi, adottare le strategie più opportune per la loro eliminazione o, qualora se ne fosse ravvisata la necessità, la modifica degli standard in parola.

Metodi di insegnamento - Modalità di lavori

Le metodologie didattiche adottate sono state molteplici, la scelta di uno o più di essi è stata sempre legata all'obiettivo da raggiungere, al contenuto da trasmettere, alla specificità dell'alunno, considerato al "centro" del processo educativo per renderlo protagonista ed artefice della propria educazione e dei processi di apprendimento.

Le metodologie messe in atto sia nella didattica in presenza sia nella didattica in modalità mista sono le seguenti:

- Metodo induttivo-deduttivo
- Lezione frontale
- Lezioni multimediali
- Didattica a Distanza
- Lezione dialogata
- Lavori di gruppo
- Esercitazioni
- Risoluzione di problemi

Strumenti utilizzati

Nel corso dell'anno scolastico sono stati utilizzati vari strumenti didattici, idonei a consentire e facilitare il percorso didattico:

- Fotocopie libri di testo
- Schemi o mappe concettuali
- Appunti e dispense
- Audiovisivi
- Dizionari
- Laboratori
- Navigazione su Internet (**sotto stretta sorveglianza dei docenti**)

CLIL: Attività e modalità insegnamento

- Il Collegio Docenti, nella sua autonomia, non ha individuato per l'a.s. 2021-2022 nessuna DNL (disciplina dell'area di indirizzo del quinto anno da svolgersi in modalità CLIL), né sono stati approvati progetti interdisciplinari in lingua straniera nel piano dell'offerta formativa che si avvalsero di strategie di collaborazione e cooperazione all'interno del consiglio di classe, da organizzarsi con la sinergia tra i docenti di disciplina non linguistica e il docente di lingua straniera.
- In assenza del decreto attuativo al D.P.R. del 15/03/2010 n. 88, fermo restando la norma transitoria a.s. 2014/15 alla nota direttoriale MIUR/ODGOS prot. 4969 del 25/07/2014, la decisione del Consiglio di Classe consegue dall'assenza di personale in possesso delle necessarie competenze linguistiche e metodologiche all'interno dell'organico dell'istituzione scolastica, previste e disciplinate dal D.P.R. del 15/03/2010 n. 88 e 89, dai decreti ministeriali MIUR del 10/09/2010 n. 249 e del 30/09/2011 (G.U. 299 del 24/12/2011) e il decreto del dipartimento per l'istruzione n.6 del 16/04/2012.

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

Insegnamento disciplina Trasversale di Educazione Civica: Fonti normative

- Costituzione della Repubblica Italiana
- Agenda 2030 ONU.
- Legge 20 agosto 2019, n. 92, concernente "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica".
- DM del 22.06.2020 -Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, ai sensi

dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92

- Allegato A DM 22.06.2020 - Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica.
- Allegato C Integrazioni al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D.Lgs 226/2005, art 1, c 5 allegato A) riferite all'insegnamento trasversale di educazione civica.
- Legge 92/2019 art 1, comma 1. ***“L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri”.***

Introduzione

La legge n 92 del 20 agosto 2019 “Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica” ha introdotto a partire dall' anno scolastico 2020-2021 l'insegnamento trasversale obbligatorio dell'educazione civica sia nel primo, sia nel secondo ciclo d'istruzione.

Il tema dell'educazione civica e la sua declinazione trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta “fondante” del sistema educativo, contribuendo a” formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri”.

Il 22 giugno 2020, in applicazione della legge n.92 del 20 agosto 2019, con decreto del Ministro dell'Istruzione n.35 sono state emanate le linee guida che prevedono, all'interno del curricolo d'Istituto, l'insegnamento trasversale dell'educazione civica per un orario complessivo annuale non inferiore a 33 ore all'interno del monte ore obbligatorio.

La norma indica tre nuclei tematici relativi all'insegnamento dell'educazione civica:

- Costituzione
- Sviluppo sostenibile
- Cittadinanza digitale

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi di EDUCAZIONE CIVICA, riassunti nella seguente tabella.

PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA

Titolo del percorso	Discipline coinvolte
La ricchezza dei prodotti della cucina povera	Tutte

PIANO DI LAVORO

UDA INTERDISCIPLINARE

Risultati di apprendimento attesi

I percorsi di istruzione per adulti negli istituti di prevenzione e pena, in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 27, Parte I, della Costituzione della Repubblica Italiana, sono finalizzati a rieducare il detenuto alla convivenza civile attraverso azioni positive che lo aiutino nella ridefinizione del proprio progetto di vita e nell'assunzione di responsabilità verso se stesso e la società. I risultati di apprendimento attesi, faranno riferimento alle Linee Guida dal DPR 263/12.

Competenze e obiettivi educativi, formativi e orientativi

Nonostante il DECRETO LEGISLATIVO 13 aprile 2017, n. 61 recante norme sulla 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); Raccomandazioni europee- Competenze di cittadinanza e Competenze per l'orientamento, non dia indicazioni sui percorsi di istruzione per adulti, si ritiene, per la

particolare funzione che riveste l'istruzione in regime carcerario. di declinare anche per gli studenti ristretti obiettivi educativi, formativi e orientativi.

Obiettivi educativi:

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

Obiettivi formativi:

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

Competenze orientative generali**Competenze-chiave europee:**

- Competenza madrelingua
- Competenza matematica e di base in scienza e tecnologia
- Consapevolezza e espressione culturale
- Imparare ad imparare
- Competenza digitale
- Spirito di iniziativa e imprenditorialità
- Competenze sociali e civiche

Life skills

- Sviluppo della comunicazione efficace
- Progettare
- Collaborare e partecipare
- Capacità di prendere decisioni- Agire in modo autonomo e responsabile
- Capacità di risolvere problemi
- Individuare collegamenti e relazioni
- Acquisire e interpretare le informazioni
- Sviluppo del senso critico
- Capacità di relazioni interpersonali

- Empatia
- Gestione delle emozioni
- Cittadinanza attiva.

Competenze orientative specifiche

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

Competenza di previsione

- Capacità di comprendere e valutare molteplici futuri possibili, probabili, desiderabili;
- Capacità di creare le proprie visioni per il futuro
- Capacità di applicare il principio di precauzione
- Capacità di determinare le conseguenze delle azioni e di gestire i rischi e i cambiamenti.

Competenze di uscita dei percorsi di istruzione professionale

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- 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 e 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

UDA INTERDISCIPLINARE-EDUCAZIONE CIVICA		
Titolo	La ricchezza dei prodotti della cucina povera	
Durata (h)	Totale ore U.D.A.	6 per ogni disciplina (3 per ogni anno)
Periodo previsto di attuazione	Dicembre-Maggio (5° anno)	
Contenuti e Attività	Nel corso di questa UDA interdisciplinare è stata trattata l'importanza della cucina povera nella tradizione culinaria italiana. Partendo dalla lezione del ricettario di Pellegrino Artusi si è cercato di affrontare un viaggio tra i prodotti e i piatti tipici della cucina regionale italiana. Ogni docente ha trattato questo tema nell'ambito della propria disciplina. Grazie alle attività laboratoriali si sono realizzati dei piatti coi prodotti direttamente coltivati in serra.	
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, role playing; classe laboratorio (apprendimento cooperativo e collaborativo e peer tutoring); Rappresentazione grafica (concettualizzazioni e mappe concettuali).</p> <p>Libri di testo; <i>Costituzione italiana</i>; Carte geografiche, mentali, atlanti geografici; Internet; Rai Play; Iconografia e immagini; Tabelle, sintesi, schemi, mappe concettuali; Dizionario della lingua italiana; Quotidiani e riviste; Amazon Prime: visione del programma di cucina "<i>Dinner Club</i>", per spunti e riflessioni. Tutto ciò che può essere funzionale e stimolante nei confronti dell'apprendimento.</p>	
Criteri di valutazione	La valutazione avverrà in modo formale, informale e autentico, tenendo conto dei seguenti indicatori: Livelli di partenza; Competenze e obiettivi educativi, formativi e orientativi; Metodo di lavoro; Motivazione ad apprendere; Partecipazione, impegno, capacità cooperativa, risoluzione dei problemi, autonomia, responsabilità; Comportamento; Frequenza e puntualità; Uso e rispetto del corredo scolastico, delle strutture e degli ambienti; Progressione del livello di maturazione personale rispetto al livello di partenza. Ogni studente, inoltre, esprimerà un'autovalutazione del proprio lavoro e di quello del suo gruppo, in termini di percezione in merito al lavoro svolto.	
Prodotto finale		
Book fotografico di alcune ricette realizzate		

ATTIVITA' E PROGETTI

Atelier espressivo teatrale

Il laboratorio intende far sperimentare agli alunni l'importanza dello spazio creativo nei contesti educativi e dell'arte in quanto dispositivo pedagogico nelle relazioni interpersonali.

Le attività proposte riguardano: l'espressione corporea e linguistica; il training teatrale

Le attività puntano allo sviluppo di competenze sociali e relazionali, validi strumenti da cui partire per sperimentare una nuova didattica laboratoriale, personalizzata, efficace e soprattutto inclusiva. Il nostro tentativo cerca di usare il teatro come strumento catartico, con l'intento di dare all'uomo un mezzo capace di fargli approfondire la conoscenza della propria psiche, di essere uno strumento di confronto con sé e con gli altri;

La proposta di un atelier espressivo - teatrale deriva dalla consapevolezza del potere che ha l'arte-teatro per lo sviluppo integrato della persona.

Attraverso l'uso dello strumento artistico-creativo si intende, così, favorire lo sviluppo personale facendo appello ai criteri della creatività, alla capacità di comunicare, facilitando processi di trasformazione.

L'espressione teatrale con il suo training si rivela un mezzo congeniale per l'alunno nello scambio comunicativo con l'altro, poiché attraverso di essa la persona parla dei suoi stati d'animo, desideri, conflitti e ansie.

Il percorso laboratoriale consentirà ad ognuno di:

- Sviluppare azioni collettive e singole attraverso immagini e suggestioni verbalizzate a partire dalla creazione di situazioni-clima.
- Dare forma agli elementi immaginifici e ai desideri espressi e non, proponendosi agli altri in quanto risorsa comune.
- Essere parte nell'interazione di gruppo in cui la diversità di ognuno è elemento indispensabile per la crescita e, soprattutto, bellezza del gruppo.
- Creare un messaggio artistico collettivo, dando senso alla fatica di entrare in contatto, di esprimersi e crescere attraverso una continua richiesta scomodante per sé e per l'altro.
- Creare un rapporto tra pensieri ed emozioni.
- Aumentare la tolleranza alle frustrazioni

In generale, durante tutto il percorso pedagogico di **potenziamento delle competenze sociali e relazionali** verranno proposte esperienze educative rivolte olisticamente alla persona, stimolando le competenze presenti o promuovendone nuove e riducendo il senso di inadeguatezza sociale e relazionale connessa alla particolare condizione che stiamo vivendo a causa dell'emergenza Covid-19, in aggiunta alla situazione specifica di reclusione.

Obiettivi educativi

- Apprendere nuove modalità esplorative, partendo dal dare valore a quelle di cui si dispone
- Sviluppare forme comunicative legate all'interazione, reciprocità e compartecipazione
- Attivare un pensiero per immagini mettendo in gioco le forze creative e intuitive del gruppo
- Scoprire nuove possibilità legate alla propria individualità e al proprio modo di stare con gli altri
- Sviluppare capacità di formulare e verificare ipotesi, progettualità e operatività
- Sviluppare un ascolto attivo e capacità di elaborare i contenuti emotivi in azioni del corpo
- Riflettere e sviluppare il linguaggio del corpo veicolo di emozioni
- Sviluppare una personale identità artistica
- Acquisire come punti di riferimento esempi di vita che siano fonte di fiducia nella possibilità che ognuno ha in sé di realizzare i propri progetti di vita e la propria personale trasformazione, da fruitori passivi a creatori di realtà positive
- Implementare le competenze relazionali
- Potenziare le capacità comunicative

- Incentivare l'apprendimento, la motivazione e l'attenzione
- Stimolare la concentrazione
- Acuire l'ascolto
- Aprire nuovi canali di socializzazione
- Stimolare l'organizzazione delle competenze

Prodotto finale: realizzazione di uno spettacolo in data 28 maggio presso il teatro dell'istituto penitenziario dal titolo: "L'attesa".

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (pcto)

NULLA DA REGISISTRARE

Attività di ampliamento dell'offerta formativa svolte nell'anno scolastico

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

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

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate	=====	=====	
Viaggio di istruzione	=====	=====	
Progetti e Manifestazioni culturali	LABORATORIO DI LETTURA E INCONTRO CON L'AUTRICE B. BELLOMO	SEDE CAECERARIA	
Incontri con esperti	=====	=====	
Orientamento	=====	=====	

VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Gli insegnanti durante l'anno scolastico hanno proposto verifiche formative e sommative e, in relazione ai risultati conseguiti dagli studenti, hanno cercato di rapportare gli obiettivi programmati nei piani di lavoro annuali ai livelli raggiunti dalla classe.

Criteri di valutazione

Valutazione formativa

La valutazione formativa è un metodo di valutazione "in itinere" del processo di apprendimento e quindi è servito a verificare il conseguimento degli obiettivi intermedi e a recuperare eventuali lacune accumulate durante l'attività didattica.

Tale valutazione ha aiutato gli insegnanti a monitorare quelli che sono i progressi degli studenti, a valutare quello che è l'andamento dei loro apprendimenti, e a identificare le sfide che gli studenti hanno dovuto affrontare finché studiavano. Tali valutazioni (non verifiche, per puntualizzare) hanno fornito un feedback puntuale sulle prestazioni degli studenti con lo scopo di "tutorare" l'alunno nel suo percorso di apprendimento, attraverso un lavoro di chiarimento e di riflessione su quelli che sono i suoi punti forti (azione di gratificazione) e i suoi punti di debolezza (azione di rinforzo).

Verifiche formative

Gli strumenti di cui ogni docente si è servito a seconda delle specificità della propria disciplina, sono di seguito riportati:

- Test, questionari e percorsi di autoapprendimento
- Ripetizione dell'argomento trattato all'inizio della lezione successiva
- Interrogazioni frequenti dal posto

Valutazione sommativa

La valutazione sommativa, invece, è un metodo tradizionale di valutazione con il quale gli insegnanti hanno misurato le prestazioni dello studente adoperando un benchmark standardizzato. Tale valutazione è stata applicata alla fine dell'unità didattiche e si è concentrata sui risultati del programma di ogni singola disciplina.

Verifiche sommative

La misurazione del profitto è stata effettuata attraverso una serie di:

- Prove non strutturate
- Prove semistrutturate
- Prove strutturate
- Prove orali
- Prove scritte
- Prove laboratoriali
- Prove pratiche

Verifica e valutazione delle attività di laboratorio

Per la verifica e la valutazione dell'attività di laboratorio, ci si è avvalsi dei seguenti indicatori:

- Abilità nell'esecuzione;
- Abilità nell'uso degli strumenti e attrezzature di laboratorio;
- Abilità e gestione in generale.

La valutazione degli apprendimenti, periodica e finale, oggetto dell'attività didattica svolta a distanza, produce gli stessi effetti della valutazione in presenza, di conseguenza il consiglio di classe nella valutazione finale ha inoltre tenuto conto dei seguenti fattori:

- Conoscenze
- Abilità
- Competenze
- Frequenza
- Partecipazione al processo di apprendimento – insegnamento
- Impegno, interesse e costanza nell'applicazione
- Metodo di studio
- Progressione nell'apprendimento
- Comportamento

Parametri di valutazione

Durante l'anno scolastico, il C. d. C. ha attribuito una valutazione effettuata in base ai voti ricavati con i criteri appena esposti, tenendo anche conto di tutti gli altri elementi che possono caratterizzare il profitto degli allievi. La valutazione di sufficienza è stata riferita a una fascia di rendimento piuttosto che a una precisa posizione su di una scala ed ha tenuto ovviamente conto di conoscenze, abilità, competenze, impegno e progressi effettuati.

Criteria per l'attribuzione del voto di condotta

Il voto verrà attribuito se risultano soddisfatte almeno tre delle condizioni descritte nella tabella.

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI
10	Comportamento	MOLTO CORRETTO L'alunno/a è sempre corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Partecipa alla vita della classe e accoglie attivamente le proposte degli insegnanti e della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti, nel riconoscimento delle differenze individuali
	Atteggiamento	IRREPENSIBILE Molto disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note Disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	PUNTUALE E COSTANTE Assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
9	Comportamento	ORDINARIAMENTE CORRETTO L'alunno/a è generalmente corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti.
	Atteggiamento	Disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari.
8	Comportamento	CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è sostanzialmente corretto e/o talvolta, tuttavia, si rende responsabile di qualche ritardo non giustificato.
	Atteggiamento	ADEGUATO Non sempre irreprensibile, se richiamato si adopera per recuperare l'atteggiamento giusto.
	Note disciplinari	SPORADICHE ammonizioni verbali
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	RARAMENTE INAPPROPRIATO Non sempre utilizza in maniera diligente il materiale e/o le strutture della scuola. Non sempre porta tutto il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	TALVOLTA IRREGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni, talvolta non sempre rispetta gli orari.
	Rispetto delle Consegne	NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE Talvolta non rispetta le consegne.

7	Comportamento	POCO CORRETTO L'alunno/a ha talvolta comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni, e del personale della scuola.
	Atteggiamento	REPRENSIBILE L'alunno viene spesso richiamato dagli insegnanti. Segue in modo passivo e marginale all'attività scolastica
	Note disciplinari	FREQUENTI Ammonizioni verbali e scritte
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	INADEGUATO Utilizza in maniera poco diligente il materiale e le strutture della scuola. Spesso non porta il materiale richiesto
	Frequenza, Assenze e Ritardi	IRREGOLARE La frequenza è connotata da un elevato numero di assenze e/o ritardi. Giustificazioni spesso consegnate in ritardo. Si rende responsabile di assenze e/o ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	CARENTE Non assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
6	Comportamento	NON CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è spesso connotato da azioni sconvenienti. Si rende spesso responsabile di assenze e/o ritardi non giustificati.
	Atteggiamento	BIASIMEVOLE L'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. Se richiamato non si corregge
	Note disciplinari	RIPETUTE E NON GRAVI ammonizioni scritte e/o sospensioni dall'attività didattica, a cui non segue alcun ravvedimento
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	NEGLIGENTE Utilizza in maniera trascurata il materiale e le strutture della scuola. Ordinariamente non porta il materiale necessario per le lezioni.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA Frequenta in maniera discontinua le lezioni e spesso non rispetta gli orari. Si rende responsabile di assenze e ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	MOLTO CARENTE Solo saltuariamente rispetta le consegne
5	Comportamento	DECISAMENTE SCORRETTO Il comportamento dell'alunno è improntato sul mancato rispetto dei docenti, degli alunni e del personale della scuola e/o si rende responsabile di continue assenze non giustificate.
	Atteggiamento	RIPROVEVOLE L'alunno viene sistematicamente ripreso per la spavalderia con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. La sua partecipazione al dialogo educativo è pressoché nulla.
	Note disciplinari	RIPETUTE E GRAVI ammonizioni verbali e/o scritte e/o allontanamento dalla attività didattica per violazioni gravi.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	IRRESPONSABILE Utilizza in maniera assolutamente irresponsabile il materiale e le strutture della scuola e si rende pericoloso per sé e per gli altri.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA E IRREGOLARE Frequenta in maniera discontinua le lezioni e molto spesso si rende responsabile del mancato rispetto degli orari

Rispetto delle Consegne	INESISTENTE Non rispetta le consegne.
-------------------------	---------------------------------------

Altre eventuali attività in preparazione all'esame di Stato

Secondo la circolare n.287 del 04/04/2024 sono state calendarizzate tre giornate per le **simulazioni** delle prove dell'esame di stato:

- Una simulazione per la prova di Italiano il 15/04/2024
- Una simulazione della seconda prova per la disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione il 16/04/2024 per la quale è allegato il testo di seguito.
- Una simulazione 23/04/24 del colloquio orale

CRITERI ATTRIBUZIONI CREDITO SCOLASTICO

Il Consiglio di Classe, per la formulazione dei criteri di attribuzione del credito scolastico segue:

- Quanto specificamente previsto dal PTOF d'istituto

L'attribuzione del credito scolastico è di competenza del consiglio di classe, compresi i docenti che impartiscono insegnamenti a tutti gli alunni o a gruppi di essi, compresi gli insegnanti di religione cattolica e di attività alternative alla medesima, limitatamente agli studenti che si avvalgono di tali insegnamenti.

Nella determinazione del credito spettante per il V anno, è quindi adottata la prima tabella dell'Allegato A di cui all'art. 15 del d.lgs. 62/2017, comma 2, che definisce la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

TABELLA
Attribuzione del credito scolastico

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

Relativamente al credito formativo il Collegio dei Docenti ha approvato all'unanimità i seguenti criteri:

- È opportuno tenere ferma la possibilità di attribuire il punteggio massimo, previsto dalla banda di oscillazione, ad ogni allievo che presenti i requisiti di profitto, frequenza, impegno, interesse e partecipazione al dialogo educativo, indipendentemente dalla certificazione dei crediti formativi acquisiti in ambiti extra-scolastici.

- Nel caso in cui queste certificazioni di attività esterna alla scuola possano opportunamente integrare il punteggio minimo previsto, il Consiglio di Classe attribuisce il relativo credito formativo in base all'effettiva incidenza di tali attività e competenze nel processo di formazione culturale e civile dello studente interessato.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO

Tipologia A

ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO PER LA TIPOLOGIA A

(Analisi e interpretazione di un testo letterario)

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

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 punti)	PUNTI	DESCRITTORI
Rispetto dei vincoli indicati dalla consegna e comprensione complessiva del testo.	20 - 2	20. Testo pienamente compreso nei suoi snodi tematici, vincoli rispettati 18. Testo compreso nei suoi snodi tematici, vincoli rispettati 16. Testo compreso, vincoli rispettati 14. Testo compreso, vincoli sostanzialmente rispettati 12. Vincoli sostanzialmente rispettati e messaggio fondamentale compreso 10. Vincoli rispettati solo in parte, messaggio non del tutto compreso 8. Vincoli non rispettati, messaggio compreso in modo approssimativo 6. Vincoli non rispettati, comprensione non adeguata 4. Vincoli non rispettati, comprensione fraintesa

		2. Comprensione mancante o totalmente errata	
Specifica analisi lessicale, sintattica, stilistica e/o retorica (se richiesta) e corretta e articolata interpretazione testuale.	20 - 2	20. Eccellenti 18. Ottimi 16. Buoni 14. Discreti 12. Sufficienti 10. Superficiali 8. Mediocri 6. Appena accennati, confusi 4. Inappropriati, non adeguati 2. Inesistenti, completamente errati	
PUNTEGGIO	IN DECIMI	IN VENTESIMI	IN CENTESIMI

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

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

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 punti)	PUNTI	DESCRITTORI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	20 - 2	20. Individuazione corretta ed efficace della tesi e delle argomentazioni 18. Individuazione corretta della tesi, buona analisi delle argomentazioni 16. Individuazione corretta della tesi, discreta analisi delle argomentazioni.

		<p>14. Individuazione corretta della tesi, analisi delle argomentazioni non del tutto completa</p> <p>12. Corretta individuazione della tesi, parziale la comprensione e analisi delle argomentazioni</p> <p>10. Individuazione non del tutto corretta della tesi e analisi non completa delle argomentazioni</p> <p>8. Individuazione inappropriata della tesi</p> <p>6. Individuazione errata della tesi, analisi delle argomentazioni molto superficiale</p> <p>4. Individuazione errata della tesi, analisi delle argomentazioni carente e/o errata</p> <p>2. Mancata interpretazione della tesi e delle argomentazioni</p>	
<p>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti; Correttezza e congruenza nei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</p>	20 - 2	<p>20. Ragionamento coerente ed efficace, ottimo uso dei connettivi logici</p> <p>18. Ragionamento efficace e coerente, e buon uso dei connettivi logici</p> <p>16. Ragionamento efficace con lievi imperfezioni nell'uso dei connettivi.</p> <p>14. Buona articolazione nell'uso delle conoscenze pur con imperfezioni</p> <p>12. Percorso ragionativo riconoscibile, presenza di errori nell'uso dei connettivi</p> <p>10. Percorso ragionativo poco efficace e/o confuso</p> <p>8. Percorso ragionativo confuso con sviluppo argomentativo non sempre efficace e/o coerente</p> <p>6. Percorso ragionato molto confuso con sviluppo argomentativo non efficace e/o coerente</p> <p>4. Percorso ragionativo frammentario, superficiale e molto confuso</p> <p>2. Percorso ragionativo assente o completamente inefficace</p>	
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
<p>Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo. Coerenza e coesione testuale.</p>	20 - 2	<p>20. Testo coerente, coeso e ben articolato</p> <p>18. Testo coerente e coeso</p> <p>16. Testo coerente con lievi imprecisioni</p> <p>14. Testo ordinato, ma non molto articolato</p> <p>12. Testo lineare ed essenziale</p> <p>10. Testo poco ordinato e non sempre coerente</p> <p>8. Sostanziali errori di coerenza e/o coesione testuale</p> <p>6. Diffusi errori di coerenza e/o coesione testuale</p> <p>4. Testo frammentario, interrotto e non sempre sintatticamente coerente</p> <p>2. Testo inadeguato, linguisticamente privo di coerenza e coesione</p>
<p>Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale. Uso corretto ed efficace della punteggiatura.</p>	20 - 2	<p>20. Lessico ricco, specifico e/o tecnico, morfologicamente corretto</p> <p>18. Lessico ricco, morfo-sintatticamente corretto</p> <p>16. Lessico adeguato, morfo-sintatticamente corretto</p> <p>14. Lessico con imperfezioni, morfo-sintassi generalmente corretta</p> <p>12. Lessico sostanzialmente adeguato, imperfezioni morfo-sintattiche</p> <p>10. Improperità lessicali e morfo-sintattiche</p> <p>8. Frequenti e gravi errori morfo-sintattici e lessicali</p> <p>6. Linguaggio generico con gravi e frequenti errori morfo-sinf.-lessicali</p> <p>4. Linguaggio spesso non appropriato con gravi e diffusi errori</p> <p>2. Linguaggio difficilmente comprensibile e/o gergale, con gravi e ripetuti errori</p>
<p>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</p>	20 - 2	<p>20. Eccellenti</p> <p>18. Ottimi</p>

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

GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA

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

	IV	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4,50-5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,50-6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di utilizzare le competenze tecnico-professionali acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	Utilizza le competenze tecnico-professionali in maniera limitata, operando in maniera limitata, operando in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi collegamenti concettuali e operativi	2,50-4	
	III	Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo complessivamente corretto, mostrando adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4,50-5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico-professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure opportune nelle situazioni proposte	5,50-7	
	V	Utilizza le competenze tecnico-professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7,50-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1-1,50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,50	
	IV	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

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

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3.50	

	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico 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				

SNODI TEMATICI IN PROSPETTIVA PLURIDISCIPLINALE E TRASVERSALE

Titolo dello snodo	Discipline coinvolte
Il timballo del Gattopardo	Tutte
Il pane dei vinti	Tutte

INDICAZIONI SU DISCIPLINE Schede informative su singole discipline

Materia: **Lingua e letteratura italiana**

COMPETENZE RAGGIUNTE

alla fine dell'anno per la disciplina:

Secondo il quadro di riferimento definito dall'Unione Europea nell'Allegato alla Raccomandazione del Consiglio del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente (2018/C 189/01), si riportano le competenze chiave raggiunte:

- Competenza alfabetica funzionale
- Competenza multilinguistica
- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
- Competenza digitale
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
- Competenza in materia di cittadinanza
- Competenza imprenditoriale
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali

Risultati di apprendimento raggiunti

- Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

UDA 0: ORIENTAMENTO (Principi basilari della disciplina e risvolti specifici sulle argomentazioni di riferimento)

UDA 1: I CAMBIAMENTI CULTURALI TRA LA FINE DELL'OTTOCENTO E GLI INIZI DELNOVECENTO

Caratteristiche culturali dell'Europa a cavallo tra l'Ottocento e il primo Novecento

Positivismo, Decadentismo, Verismo, Estetismo

Approfondimenti letterari (Verga-Pascoli-D'Annunzio)

Approfondimento culinario ("La ricerca nelle tradizioni culinarie italiane di Pellegrino Artusi") Caratteristiche e struttura di un testo argomentativo, le tecniche argomentative.

UDA 2: LE AVANGUARDIE DEL NOVECENTO E LE SPERIMENTAZIONI IN CUCINA

Le avanguardie artistiche del primo Novecento (Espressionismo-Dadaismo-Surrealismo-Futurismo)

UDA 3: LETTERATURA E CUCINA. I PIATTI DELLA CUCINA ITALIANA NELLA GRANDE LETTERATURA DEL NOVECENTO

I piatti della tradizione nella grande della letteratura italiana* (Verga-D'Annunzio-Pascoli-Pirandello-Ungaretti-Montale-Pirandello-Tomasi di Lampedusa-Vittorini-Grazia Deledda-Italo Calvino)

UDA 4: ANALISI, COMPrensIONE E PRODUZIONE DI UN TESTO ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO

Il testo espositivo

Il testo argomentativo

Lettura articoli di giornale e testi di autori contemporanei

Analisi e sintesi di testi espositivi e argomentativi

ABILITA':

Acquisizione delle finalità educative degli argomenti oggetto della disciplina e dei suoi riverberi nella società civile.

Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse. Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione.

Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.

METODOLOGIE:

Nel lavoro quotidiano, si è privilegiato l'assetto del circle time, al fine di facilitare la comunicazione e la partecipazione democratica. Si è prestata particolare attenzione alla creazione di un clima positivo, basato sul dialogo, sul rispetto, sulla fiducia, sull'accettazione. Si è privilegiata la lezione dialogata, utilizzando spesso la metodologia della pratica della comunità di ricerca filosofica(P4C). Le esercitazioni sono servite a rinforzare quanto appreso al fine di porsi nuovi obiettivi.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Durante l'anno scolastico sono state verifiche sia scritte che orali. Si è cercato di abituare gli allievi ad una scrittura corretta e aderente alle richieste. Per l'orale momenti di valutazione sono stati colloqui individuali e interventi spontanei durante le lezioni. Per lo scritto le tipologie usate sono state delle prove strutturate e semi-strutturate.

La valutazione è avvenuta sia in maniera formale (colloqui e verifiche scritte), che in maniera informale e ha tenuto conto dei livelli di partenza, del metodo di lavoro, della partecipazione, dell'impegno, della capacità di problem-solving, dell'autonomia, della responsabilità, del comportamento, della frequenza, della puntualità e soprattutto della progressione del livello di maturazione personale rispetto al livello di partenza

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Fotocopie
Libri di testo del docente
LIM

MATERIA: Laboratorio Enogastronomico – Settore Sala e Vendita**COMPETENZE RAGGIUNTE****alla fine dell'anno per la disciplina:**

Secondo il quadro di riferimento definito dall'Unione Europea nell'Allegato alla Raccomandazione del Consiglio del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente (2018/C 189/01), si riportano le competenze chiave raggiunte:

- Competenza digitale
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
- Competenza imprenditoriale

Risultati di apprendimento raggiunti

Utilizzare le varie tecniche di servizio in maniera corretta; regole per la corretta mise en place; precauzioni da prendere per evitare gli infortuni; Saper distinguere gli aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**UDA 1: L'azienda enogastronomica**

Tipologie e organizzazione delle aziende enogastronomiche
Il reparto sala
Il bar
La sicurezza

UDA 2: La qualità degli alimenti

Riconoscere la qualità
I diversi aspetti della qualità

UDA 3: La produzione del vino

Principi di enologia
Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo
Attrezzature e tecniche per il servizio del vino e dei vin speciali

UDA 4: I Superalcolici

La produzione vitivinicola delle regioni italiane
La produzione vitivinicola europea
La produzione vitivinicola extraeuropea

ABILITA': applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro; riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia. Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, eventi speciali.

METODOLOGIE:

L'obiettivo è stato di creare un rapporto interpersonale positivo, basato sul dialogo, sul rispetto, sulla fiducia, sull'accettazione. Gli allievi sono stati continuamente incoraggiati e informati

sugli obiettivi da raggiungere. Si è privilegiata la lezione frontale, le esercitazioni pratiche sono servite a mettere in luce le criticità e verificare l'acquisizione degli argomenti trattati.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Durante l'anno scolastico sono state svolte delle verifiche pratiche e orali. Per l'orale momenti di valutazione sono stati colloqui individuali e gli interventi durante le lezioni.

La valutazione è avvenuta sia in maniera formale (pratica laboratoriale e verifiche orali), che in maniera informale e ha tenuto conto dei livelli di partenza, del metodo di lavoro, della partecipazione, dell'impegno, della capacità di problem-solving, dell'autonomia, della responsabilità, del comportamento, della frequenza, della puntualità e soprattutto della progressione del livello di maturazione personale rispetto al livello di partenza

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Fotocopie
Libro del docente
LIM

MATERIA: Matematica

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: MATEMATICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria ● Competenza digitale ● Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>UDA 1: LE FUNZIONI, LIMITI E DERIVATE Definizioni e proprietà delle funzioni, dei limiti e delle Derivate delle funzioni elementari e composte</p> <p>UDA 2: STUDIO DI FUNZIONI Dominio di una funzione, intersezione con gli assi, funzione pari e dispari, limiti. Asintoti, derivate.</p>
<p>ABILITA':</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare le regole e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico ● Confrontare e analizzare figure geometriche ● Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>È stato creato con gli alunni un rapporto interpersonale positivo, basato sul dialogo, sul rispetto, sulla fiducia. Le azioni didattiche sono state motivate informando gli alunni sul percorso da seguire e sugli obiettivi da raggiungere.</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<p>La valutazione è avvenuta sia in maniera formale (colloqui), sia in maniera informale e ha tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Livelli di partenza; ● Obiettivi formativi; ● Metodo di lavoro;

	<ul style="list-style-type: none"> ● Motivazione ad apprendere; ● Partecipazione, impegno, capacità cooperativa, risoluzione dei problemi, autonomia responsabilità; ● Progressione del livello di maturazione personale rispetto al livello di partenza.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Fotocopie Libro del docente LIM

MATERIA: Inglese

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Secondo il quadro di riferimento definito dall'Unione Europea nell'Allegato alla Raccomandazione del Consiglio del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente (2018/C 189/01), si riportano le competenze chiave raggiunte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Competenza alfabetica funzionale ● Competenza multilinguistica ● Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria ● Competenza digitale ● Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare ● Competenza in materia di cittadinanza ● Competenza imprenditoriale ● Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali <p>Risultati di apprendimento raggiunti Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi; leggere e comprendere testi scritti di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; saper utilizzare appropriate strategie sia per la comprensione globale di testi che per la produzione di messaggi orali.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</p> <p>U.D.A. 0: Orientamento Principi basilari della Disciplina e risvolti specifici sulle argomentazioni di riferimento; Principi basilari della Progettazione educativa annuale.</p> <p>UDA 1: Ingredients Animal-origin ingredients: meat, fish, eggs, milk and diary products. Vegetable-origin ingredients: fruit and vegetables, pulses and cereals, herbs and spices.</p> <p>UDA 2: Food and health A healthy lifestyle, The food pyramid and food groups, Healthy plates, The Mediterranean diet.</p> <p>UDA 3: Food safety and hygiene Food contamination, Food poisoning, Safe food storage and handling, Food preservation, The HACCP system.</p>

UDA 4: Responsible food consumption

Promoting a sustainable diet, Sustainable food, Organic food, The philosophy of slow food, 0 km food.

ABILITA': Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

METODOLOGIE:

L'obiettivo è stato di creare un rapporto interpersonale positivo, basato sul dialogo, sul rispetto, sulla fiducia, sull'accettazione. Gli allievi sono stati continuamente incoraggiati e informati sugli obiettivi da raggiungere. Si è privilegiata la lezione frontale, e l'uso della lingua inglese per quello che è stato possibile. Le esercitazioni sono servite a mettere in luce le criticità e verificare l'acquisizione degli argomenti trattati.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Durante l'anno scolastico sono state svolte delle verifiche scritte e orali. Si è cercato di abituare gli allievi ad una scrittura corretta e aderente alle richieste. Per l'orale momenti di valutazione sono stati colloqui individuali e gli interventi durante le lezioni. Per lo scritto le tipologie usate sono state delle prove strutturate e semi-strutturate.

La valutazione è avvenuta sia in maniera formale (colloqui e verifiche scritte), che in maniera informale e ha tenuto conto dei livelli di partenza, del metodo di lavoro, della partecipazione, dell'impegno, della capacità di problem-solving, dell'autonomia, della responsabilità, del comportamento, della frequenza, della puntualità e soprattutto della progressione del livello di maturazione personale rispetto al livello di partenza

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Fotocopie
Libro del docente
LIM

MATERIA: Laboratorio Enogastronomico – Cucina**COMPETENZE RAGGIUNTE****alla fine dell'anno per la disciplina:**

Secondo il quadro di riferimento definito dall'Unione Europea nell'Allegato alla Raccomandazione del Consiglio del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente (2018/C 189/01), si riportano le competenze chiave raggiunte:

- Competenza digitale
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
- Competenza imprenditoriale

Risultati di apprendimento raggiunti

Utilizzare le varie tecniche di cottura in maniera corretta; regole per la corretta mise en place; precauzioni da prendere per evitare gli infortuni; Saper distinguere gli aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

UDA 1: Il made in Italy, i marchi di qualità e i prodotti del nostro territorio

Conoscere e valorizzare il made in Italy.

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.

UDA 2: HACCP e la tutela della sicurezza sul luogo di lavoro

Tecniche di base di conservazione degli alimenti.

Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.

Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).

UDA 3: Le linee guida per la realizzazione di un Menù

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

UDA 4: La pasticceria Italiana, Siciliano e le tecniche innovative di lavorazione

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

UDA5: Curare le diverse fasi con il cliente nel rispetto della cultura, diverse religioni ed eventuali specifiche esigenze dietetiche

Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.

Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.

Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.

UDA 6: Gli allergeni e le intolleranze alimentari

Le intolleranze alimentari

Tutti i diversi allergeni

UDA7: Il servizio Catering e banqueting

Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering

Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/event

ABILITA': applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro; riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia. Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place in cucina per buffet, eventi speciali.

METODOLOGIE:

L'obiettivo è stato di creare un rapporto interpersonale positivo, basato sul dialogo, sul rispetto, sulla fiducia, sull'accettazione. Gli allievi sono stati continuamente incoraggiati e informati sugli obiettivi da raggiungere. Si è privilegiata la lezione frontale, le esercitazioni pratiche sono servite a mettere in luce le criticità e verificare l'acquisizione degli argomenti trattati.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Durante l'anno scolastico sono state svolte delle verifiche pratiche e orali. Per l'orale momenti di valutazione sono stati colloqui individuali e gli interventi durante le lezioni.

La valutazione è avvenuta sia in maniera formale (pratica laboratoriale e verifiche orali), che in maniera informale e ha tenuto conto dei livelli di partenza, del metodo di lavoro, della partecipazione, dell'impegno, della capacità di problem-solving, dell'autonomia, della responsabilità, del comportamento, della frequenza, della puntualità e soprattutto della progressione del livello di maturazione personale rispetto al livello di partenza.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Fotocopie
Libro del docente
LIM

MATERIA: Francese

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: LINGUA FRANCESE	Competenze raggiunte: Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. Imparare a imparare. Competenze sociali e civiche. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	U.D.A. N°0 Accoglienza e orientamento Conoscenza della finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento. Capacità di relazioni interpersonali. Principi basilari della disciplina e risvolti specifici sulle argomentazioni di riferimento. U.D.A. N°1 Les évolutions contemporaines de la cuisine - Les derniers concepts de restauration et modes de consommation. - La cuisine de rue ou... Street Food. - le Traiteur. - le Chef à domicile - Mini-cocottes, verrines, cercles...la géométrie dans l'assiette. U.D.A. N°2 En restauration Principes de nutrition et de diététique. - Carte/menu. - l'analyse sensorielle. - la méthode HACCP

ABILITA':	Si è scelto di focalizzare l'attenzione sulle capacità di usare in un determinato contesto conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; il complesso delle competenze dà la padronanza in termini di autonomia e responsabilità.
METODOLOGIE:	Sul piano metodologico, l'approccio è stato di tipo funzionale ed ha consentito agli allievi di acquisire una competenza linguistico - comunicativa che ha permesso loro di saper fare lingua, di saper utilizzare l'idioma agendo sul contesto in cui ci si è trovati ad operare, di saper utilizzare le principali strutture linguistiche. Sul piano pedagogico sono state adottate differenti norme di lavoro quali lezione frontale, dialogata, interattiva e problematica, apprendimento alunno-alunno.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Le fasi di verifica e valutazione sono state strettamente correlate, nei contenuti e nei metodi, al complesso di tutte le attività svolte. Le verifiche hanno aiutato gli allievi a riconoscere le proprie capacità e, ad individuare le tecniche di apprendimento, atte al recupero delle carenze e all'acquisizione di nuovi contenuti. Esercizi, domande a risposta aperta, domande a scelta multipla, vero o falso, questionari, completamento di dialoghi e lettere personali, creazione di dialoghi, brevi riassunti, colloqui, hanno permesso al docente di valutare ed esaminare le capacità intuitive e cognitive dei discenti.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libri di testo, fotocopie, mappe concettuali, LIM e varie misure dispensative fornite dalla sottoscritta.

MATERIA: Scienze e cultura dell'alimentazione

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Secondo il quadro di riferimento definito dall'Unione Europea nell'Allegato alla Raccomandazione del Consiglio del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente (2018/C 189/01), si riportano le competenze chiave raggiunte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Competenza alfabetica funzionale ● Competenza multilinguistica ● Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria ● Competenza digitale ● Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare ● Competenza in materia di cittadinanza ● Competenza imprenditoriale ● Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali <p>Risultati di apprendimento raggiunti Conoscenza della dieta mediterranea, conoscenza dei processi digestivi legati a una buona alimentazione, conoscenza dei principi nutritivi. Utilizzo di metodologie per la conservazione degli alimenti.</p>

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**UDA 0: Orientamento**

Principi basilari della Disciplina e risvolti specifici sulle argomentazioni di riferimento;
Principi basilari della Progettazione educativa annuale.

UDA 1: LA FILIERA ALIMENTARE A TUTELA DEL CONSUMATORE

La filiera agroalimentare.

Il sistema HACCP.

La contaminazione biologica degli alimenti.

La contaminazione chimico-fisica degli alimenti.

UDA 2 LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

La conservazione degli alimenti.

La cottura degli alimenti.

I nuovi prodotti alimentari.

UDA 3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita.

Dieta e stili alimentari.

Prescrizioni alimentari e religioni.

L'alimentazione nella ristorazione collettiva.

UDA 4 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari.

L'alimentazione nelle malattie metaboliche.

L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente.

Allergie, intolleranze alimentari e disturbi alimentari.

ABILITA': Scegliere gli alimenti adeguati ai diversi settori della ristorazione

Calcolare il fabbisogno energetico totale e il peso teorico/ideale di un individuo

Applicare il regime alimentare più corretto da seguire nelle diverse età, condizioni fisiologiche e in alcune patologie

Scegliere gli alimenti più adeguati nei diversi settori della ristorazione collettiva, con particolare attenzione a intolleranze, allergie e condizioni patologiche.

Evitare situazioni di rischio igienico-sanitario e realizzare interventi correttivi nell'ambito della ristorazione

Individuare alimenti e piatti adeguati in funzione delle diverse culture e religioni.

METODOLOGIE:

L'obiettivo è stato di creare un rapporto interpersonale positivo, basato sul dialogo, sul rispetto, sulla fiducia, sull'accettazione. Gli allievi sono stati continuamente incoraggiati e informati sugli obiettivi da raggiungere. Si è privilegiata la lezione frontale, per quello che è stato possibile. Le esercitazioni sono servite a mettere in luce le criticità e verificare l'acquisizione degli argomenti trattati.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Si è tenuto conto di: Partecipazione al dialogo educativo, costanza dell'impegno e autonomia di lavoro.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Fotocopie

Libro del docente

LIM

Lezioni dialogate – Appunti forniti dal docente

Studio individuale e di gruppo.

MATERIA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA:</u>	Gli allievi hanno raggiunto un livello sufficiente di competenza sui concetti fondamentali della materia. Lo studio ha comportato la trattazione di argomenti di natura giuridico - economica, riferita al settore turistico ed alberghiero. Gli argomenti sono stati affrontati sempre in relazione alla capacità di sviluppare una programmazione di natura economico-aziendale e di controllo della gestione attraverso alla predisposizione di piani di marketing e di budget della struttura ricettiva al fine di acquisire competenze imprenditoriali ed organizzative finalizzate alla esecuzione di progetti d'impresa.
<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>UDA 1: IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le leggi che regolano l'attività ristorativa - I contratti delle imprese ristorative - La gestione della qualità <p>UDA 2: IL MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le funzioni del marketing: marketing strategico e operativo - Il piano di marketing di un'impresa ristorativa <p>UDA3: LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il business plan - La programmazione ed il controllo di gestione
<u>ABILITA':</u>	di problem solving, del metodo di studio critico ed interdisciplinare, delle capacità operative di sintesi e di valutazione, nella elaborazione e gestione dei progetti.
<u>METODOLOGIE:</u>	Le lezioni sono state di tipo frontale. Lettura, spiegazione e ripetizione degli argomenti in aula. Il programma è stato svolto quasi integralmente.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Per i criteri di valutazione adottati si rinvia alle prescrizioni del Collegio dei Docenti. Le verifiche realizzate sono state orali e svolte attraverso interrogazioni, conversazioni e/o dibattiti eseguiti al termine della trattazione dei singoli argomenti, al fine di verificare il percorso di apprendimento e di consentire il recupero ed il potenziamento dei moduli. La valutazione assegnata, nel rispetto dei criteri approvati dal Collegio dei Docenti, ha tenuto in considerazione il livello e la capacità, i condizionamenti ambientali

	e la motivazione di ciascun componente della classe. Significativa è stata l'incidenza dell'impegno, della partecipazione e l'interesse mostrato dagli allievi.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Uso di dispense, fotocopie, libri di testo e manuali professionali prodotti dall'insegnante. Impiego della lavagna per la spiegazione delle lezioni.

MATERIA: IRC

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA:</u>	<p>Gli alunni nel complesso, hanno raggiunto un sufficiente livello di competenze circa il valore della vita, della libertà, della giustizia. Lo studio ha comportato la decodificazione dei messaggi dei mass-media e il confronto puntuale con il messaggio cristiano e il Magistero.</p> <p>Gli argomenti sono stati affrontati sempre in relazione alla libertà di scelta, senza la quale non ci potrebbe essere comportamento eticamente valutabile, e ai condizionamenti, a prima vista non evidenti, che circondano l'uomo moderno e che propongono o impongono dei modelli non sempre salvifici.</p>
<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>UDA 1: L'ETICA DELLA PACE I testi dell'A.T e del N.T. che parlano della carità e degli uomini impegnati a gettare le basi per una nuova umanità.</p> <p>UDA 2: La dignità della persona Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo</p> <p>UDA 3: VINCERE LE SFIDE DEGLI ULTIMI Le teorie razziste, I beni della terra, appartengono a tutti. Le azioni politiche, sinergiche, da compiere.</p> <p>UDA 4: LA DIFESA DELL'AMBIENTE Conoscere i benefici della natura, riscoprire un approccio ecologico con l'ambiente, le corresponsabilità collettive per il destino comune.</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Individua, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere utilizzandole nella situazione odierna.</p> <p>Si confronta con gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristiano cattolica, tenendo conto del rinnovamento promosso dal Concilio ecumenico Vaticano II, e ne verifica gli effetti nei vari ambiti della società e della cultura di oggi.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	Le lezioni sono state generalmente di tipo frontale. Spunti di riflessione sono stati tratti da brani, presenti e non sul libro di testo, Il programma è stato svolto quasi integralmente. Gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti.

<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Per i criteri di valutazione adottati, si fa riferimento a quanto approvato dal Collegio dei Docenti.</p> <p>Le verifiche sono state effettuate attraverso interrogazioni, questionari, relazioni, conversazioni e/o dibattiti eseguiti al termine di una o più proposte didattiche, al fine di verificare in itinere il percorso di insegnamento-apprendimento e apportare momenti di recupero e/o potenziamento.</p> <p>La valutazione, nel rispetto dei criteri approvati dal Collegio dei Docenti, ha tenuto conto dei livelli di partenza, dei condizionamenti ambientali, della motivazione alla partecipazione alla vita scolastica. Importante è stato l'impegno nello studio, la partecipazione, l'interesse dimostrato e la progressione dell'apprendimento, tutto nel rispetto delle reali possibilità di ciascun alunno.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Libro di testo, opuscoli, giornali e materiali prodotti dall'insegnante.</p>

MATERIA: Storia

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, 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 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicative.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</p> <p>U.D.A. N° 0 Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.</p> <p>UDA 1: L'Italia post-unitaria L'età giolittiana Correnti politiche dell'Italia post-unitaria</p> <p>UDA 2: La Grande Guerra La Prima guerra mondiale e i patti di pace La Rivoluzione russa La crisi dopo la Grande Guerra</p>

UDA3: L'età dei totalitarismi: Fascismo, Stalinismo e Nazismo

Fascismo

Stalinismo

Nazismo

La nazionalizzazione delle masse e il totalitarismo

UDA4: La Seconda guerra mondiale

La Seconda guerra mondiale

UDA 5: USA e URSS: la Guerra fredda

Il secondo dopoguerra

La nascita dell'ONU

La Guerra fredda

UDA 6: La Repubblica italiana

L'Italia diventa una repubblica

Il miracolo economico

La nascita della Costituzione

METODOLOGIE:

L'obiettivo è stato di creare un rapporto interpersonale positivo, basato sul dialogo, sul rispetto, sulla fiducia, sull'accettazione. Tra le metodologie utilizzate si è fatto ricorso soprattutto alla lezione frontale e al dibattito su particolari tematiche riguardanti la Storia d'Italia e i principi della Costituzione prendendo spunto da brevi video reperibili su internet.

CRITERI DI VALUTAZIONE: La valutazione dell'apprendimento da parte degli allievi è stata improntata oltre che tramite alcune verifiche orali anche attraverso colloqui individuali e dibattiti di gruppo affrontati in classe. Si è cercato in principal modo di valutare la capacità degli studenti di sviluppare una riflessione da esporre oralmente partendo da un dato evento storico, o da un argomento storico affrontato in classe, per andare a toccare, ove possibile, tematiche legate anche ad altre discipline, in particolar modo per ciò che concerne la Letteratura italiana, l'Educazione civica e Cucina. La valutazione ha tenuto conto dei livelli di partenza, del metodo di lavoro, della partecipazione, dell'impegno, della capacità del problem solving, dell'autonomia, della responsabilità, del comportamento, della frequenza, della puntualità, e soprattutto dal livello di maturazione rispetto al livello di partenza.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Fotocopie

Libro del docente

LIM

Il presente documento è stato approvato, letto e sottoscritto da tutto il consiglio di classe.

Il Coordinatore di Classe
(Prof.ssa Carmela Cuius Iuculano)

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Adele Puglisi
*Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 c. 2 d.lgs
n. 39/93*
