

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LERCARA FRIDDI**

Viale Pietro Scaglione n. 24 - 90025 Lercara Friddi (PA) Tel. 0918213969 - Fax 0918211224 Codice Meccanografico PAIS01100C Codice Fiscale 97173690823 Sito Web: www.iisslercarafriddi.edu.it
E - mail: pais01100c@istruzione.it - iisslercarafriddi@pec.it

SEDE DI ALIA

Esame di Stato conclusivo del corso di studi di
Istruzione Secondaria Superiore

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Ai sensi dell'art.17 comma1D.Lgs13 aprile 2017 n.62 - Art. 9, c. 1 O.M. 16 maggio 2020n. 10

CLASSE V SEZ. I

INDIRIZZO IPSEOA

Coordinatore

Prof.ssa Elisabetta Martino

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

INDICE

1. Premessa	4
2. Riferimenti normativi	4
3. Descrizione del contesto generale	6
3.1 Breve descrizione del contesto	6
3.2 Presentazione dell'Istituto.	6
4. Informazioni sul curriculum	7
4.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	7
4.2 Quadro orario settimanale	9
4.3 Quadro orario settimanale rimodulato	11
5. Descrizione della classe	11
5.1 Composizione Consiglio di classe	11
5.2 Continuità docenti	11
5.3 Composizione della Classe	11
5.4 Elenco candidati	11
5.5 Profilo della classe	12
6. Obiettivi conseguiti	13
7. Schede informative delle singole discipline	16-32
8. Indicazioni generali attività didattica	33
8.1 Metodologie e strategie didattiche	33
9. Tipologie di verifica	35
10. Valutazione degli apprendimenti	.36
10.1 Criteri di valutazione	39
10.2 Criteri per l'attribuzione del voto di condotta	
10.3 Criteri per l'attribuzione del credito	
10.4 Prospetto credito candidati terzo e quarto anno	41
11. Interventi di recupero e potenziamento	42
12. Percorsi di Cittadinanza e Costituzione	42
13. Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato	45
13.1- Elaborato concernente le discipline d'Indirizzo	45

13.2 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano	46
14. Percorsi interdisciplinari	47
14. PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ExASL)	48
15. Attività, visite guidate e progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa	51
16. Allegati	
- Allegato 1 Elenco dei candidati	
- Allegati 2-3-4 Moduli progetti PCTO (ex ASL)	
- Allegato 5 Tabelle credito scolastico	
- Allegato 6 Griglie di valutazione Colloquio	
- Allegato 7 Argomento elaborato art.17c.1° O.M.10/2020	
- Allegato 8- Prospetto Credito Candidati	

1. PREMESSA

Il presente documento, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d.lgs. n. 62 del 2017 e Art. 9, c. 1 dell' O.M. n. 10 del 16 maggio 2020, esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti dalla classe V sezione PG nel corso dell'anno scolastico 2019/2020.

Il documento illustra inoltre le attività, i percorsi e i progetti svolti nell'ambito dei PCTO e di Cittadinanza e Costituzione realizzati in coerenza con gli obiettivi del PTOF.

Nella redazione di tale documento il consiglio di classe ha tenuto conto delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2020.

Redatto collegialmente dal Consiglio di classe, il Documento viene pubblicato e affisso all'Albo dell'Istituto a disposizione degli alunni, delle loro famiglie e dei componenti la Commissione degli Esami di Stato. Il Consiglio della Classe V I si riunisce in data 25 maggio 2020 per elaborare ed approvare il Documento nel rispetto della progettazione didattica -educativa annuale, dei documenti dell'Istituto e della normativa vigente in materia di Esami di Stato.

2. RIFERIMENTI NORMATIVI

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus:

D.L. 23 febbraio 2020 n. 6 (convertito in legge il 5 marzo 2020 n. 13) Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 (GU Serie Generale n.45 del 23-02-2020): sospensione delle uscite didattiche e dei viaggi di istruzione su tutto il territorio nazionale;

DPCM 4 marzo 2020: sospensione delle attività didattiche su tutto il territorio nazionale a partire dal 5 marzo 2020 fino al 15 marzo;

Nota 278 del 6 marzo 2020 – Disposizioni applicative Direttiva 1 del 25 febbraio 2020

Nota del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020;

DPCM 9 marzo 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 3 aprile;

Nota del Ministero dell'istruzione n. 388 del 17 marzo 2020;

DPCM 1 aprile 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 13 aprile

Il Decreto Legge 22 del 8 aprile 2020, "Misure urgenti sulla regolare conclusione e l'ordinato avvio dell'anno scolastico e sullo svolgimento degli esami di Stato con ipotesi di rientro a scuola entro il 18 maggio;

DPCM 10 aprile 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 3 maggio

Legge n.27 del 24 aprile 2020 di conversione del D.L. n.18 del 17 marzo 2020 – Misure per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da Covid-19 cd. "Cura Italia";

DPCM 26 aprile 2020

O.M. n. 10 del 16 maggio 2020 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020 e Allegato A Crediti - Allegato B Griglia valutazione orale.

Art. 9, c. 1 dell' O.M. n° 10 del 16 maggio 2020

Ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d.lgs. n. 62 del 2017 (Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato), il consiglio di classe elabora, entro il quindicesimo di maggio di ciascun anno, un **documento** che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Il documento illustra inoltre:

- le attività, i percorsi e i progetti svolti nell'ambito di «Cittadinanza e Costituzione», realizzati in coerenza con gli obiettivi del PTOF,
- i testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale di cui all'articolo 17 comma 1;
- le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL. Nella redazione di tale documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati eventuali atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, previsti dal d.lgs. n. 77 del 2005, e così rinominati dall'art. 1, co. 784, della l. n. 145 del 2018, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi del d.PR. n. 249 del 1998. Prima dell'elaborazione del testo definitivo del documento, i consigli di classe possono consultare, per eventuali proposte e osservazioni, la componente studentesca e quella dei genitori.

D.M. n° 28 del 30 gennaio 2020, che ha riguardato l'individuazione delle discipline oggetto della seconda prova e le modalità organizzative relative allo svolgimento del colloquio;

3. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

3.1 Breve descrizione del contesto

Il Liceo Scientifico opera da più di un cinquantennio nel territorio leccarese, di cui rappresenta un'importante agenzia culturale e formativa, non solo per lo specifico ruolo istituzionale e per le attività didattiche, ma anche per le numerose iniziative culturali aperte agli studenti, ad altri utenti nel campo della formazione e, più in generale, al servizio del territorio. Nell'anno scolastico 2000/01 il Liceo "M. Picone" è diventato I.I.S.S. di Lercara Friddi, con l'istituzione di nuovi indirizzi e l'annessione di altri istituti dei paesi limitrofi.

L'indirizzo professionale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera viene istituito a partire dall'a.s. 2011/12 nella sede di Alia, per offrire una preparazione adeguata a chi vuole lavorare nei diversi settori dell'industria alberghiera e del turismo, occupandosi di accoglienza ed ospitalità.

I Comuni del bacino di utenza dell'Istituto presentano una situazione socioeconomica simile. L'economia si basa principalmente sulla produzione artigianale o su piccole aziende agricole e non. Paesi quali Roccapalumba, Alia, Vicari, Valledolmo, Lercara per esempio, hanno incrementato la produzione agricola, specializzandosi in alcuni tipi di colture, e l'allevamento, conformandosi alle norme dell'UE. Nel territorio si cerca di incrementare un tipo di turismo connesso principalmente alle realtà locali ed alle risorse naturali, artistiche e archeologiche, tuttavia la presenza dei turisti è legata soprattutto ad eventi fieristici o a sagre rivolte alla promozione di prodotti agricoli o caseari.

L'evoluzione del prodotto turistico in termini di moltiplicazione delle opportunità e di segmentazione delle modalità di fruizione del prodotto stesso si accompagna ad un complessivo innalzamento dei livelli culturali, il che richiede operatori che non solo conoscono in modo approfondito le caratteristiche del fenomeno turistico nelle sue molteplici articolazioni, ma che siano innanzitutto in possesso di un'ampia cultura di base, di spirito di iniziativa, di senso critico, di capacità di recepire il cambiamento e di adattarsi ad esso, di doti di concretezza, di disponibilità e di interesse a comprendere le richieste e le esigenze che provengono dal mondo esterno.

3.2 Presentazione dell'Istituto

L'istituto professionale per i servizi enogastronomici e l'ospitalità alberghiera di Alia è nato nel 2011 come indirizzo dell'I.I.S.S. di Lercara Friddi. L'Istituzione è una realtà scolastica per quanti intendono acquisire una solida formazione professionale e una buona preparazione culturale. Nonostante la sua specificità, che orienta gli studenti verso le attività produttive, consente altresì il proseguimento degli studi universitari. La Scuola dispone di aule per lo svolgimento delle lezioni, di laboratori per le esercitazioni professionalizzanti, nonché di aule informatiche e palestra.

Il nostro Istituto sviluppa la propria offerta formativa sulla considerazione che una scuola moderna deve formare una cultura di base non solo solida, ma anche attuale, per cui si pone i seguenti obiettivi:

- Far acquisire agli allievi le conoscenze e le competenze connesse con le figure professionali previste dal curriculum, sviluppandone le capacità operative;
- Curare lo sviluppo di una cultura d'impresa che consenta una più consapevole partecipazione al processo produttivo aziendale e che stimoli l'iniziativa imprenditoriale come possibile sbocco occupazionale alternativo al lavoro dipendente;
- Familiarizzare con le nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione quali presupposti fondamentali per una partecipazione attiva alla vita economica;
- Far acquisire una preparazione linguistica che faciliti gli scambi di esperienze con culture ed economie comunitarie;

- Curare negli allievi la formazione di una personalità improntata al rispetto delle diversità, alla tutela della salute e dell'ambiente ed in generale alla partecipazione attiva alla vita sociale;
- Integrare la crescita individuale in stretto collegamento con il territorio.

Per raggiungere tali obiettivi l'istituto mette a disposizione efficienti laboratori di cucina, di sala, attrezzature multimediali e realizza stage e tirocini presso aziende commerciali e turistico-ristorative. L'offerta di base è rappresentata dallo svolgimento di un'attività curricolare tendente ad assicurare uno standard culturale delineato dal competente Ministero per la formazione delle figure professionali corrispondenti all'indirizzo di studi; così come previsto dalla Legge n. 107/2015 è entrata a regime l'azione didattica-professionalizzante dell'Alternanza Scuola-Lavoro (attuale PCTO secondo quanto previsto dal Decreto Ministeriale 37 del 18 gennaio 2019 e dall'O.M. 205 dell'11 marzo 2019) attraverso interventi di esperti aziendali esterni all'istituto e con la realizzazione di stage aziendali.

L'ampliamento dell'offerta di base è costituito da una serie di attività integrative realizzate dall'istituto e riguardanti principalmente:

- Il territorio;
- L'orientamento;
- L'educazione alla salute e alla legalità.

Infatti, l'Istituto opera in stretta integrazione con il territorio, adeguando le iniziative alle risorse esistenti e guardando, soprattutto, a quelle potenziali. Lo studio del territorio permette agli allievi di capire quali sbocchi occupazionali lavorativi, anche potenziali, lo stesso è in grado di offrire; analizzando, nel contempo, i propri interessi e le proprie attitudini. L'istituto, inoltre, segue lo sviluppo delle attitudini degli allievi durante il corso di studi, cercando di stimolarne le doti di autovalutazione e orientando la scelta dell'indirizzo da seguire per l'inserimento nel mondo del lavoro. L'istituto, infine, cura lo sviluppo della personalità degli allievi realizzando attività che li aiutino a vivere bene, con se stessi e con gli altri, nel rispetto delle diversità e delle situazioni di disagio.

Il nostro Istituto si pone, dunque, le seguenti finalità principali:

- Innalzamento della qualità della formazione degli studenti sul piano delle conoscenze, delle competenze e delle capacità.
- Promozione dell'unitarietà del sapere, pur nella diversità degli indirizzi di studio.
- Orientamento dell'azione formativa verso i nuovi orizzonti culturali ed occupazionali europei.
- Costruzione di un rapporto sinergico e permanente tra scuola e territorio.

4. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

4.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro.

Tali connotazioni si realizzano mobilitando le conoscenze specifiche e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche

dell'indirizzo. Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nella filiera 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.

L'indirizzo presenta le Articolazioni:

-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.

-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.

-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.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'Articolazione "Enogastronomia" 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.

4.2 Quadro orario settimanale

Articolazione Enogastronomia - Settore Cucina

Discipline	1° Biennio		2° Biennio		5° anno
	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Biologia e scienze della Terra	2	2	-	-	-
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	4	4	6		5
Laboratorio di servizi enogastronomici – sett. sala e vendita	4	4	-	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale delle ore settimanali	32	32	32	32	32

4.3 QUADRO ORARIO RIMODULATO PER L'EMERGENZA COVID-19

Come da circolare n. protocollo 0003538 del 29/03/2020, l'orario settimanale per la didattica a distanza è stato rimodulato come segue:

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato
Religione	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Italiano	Francese	Cucina/Sala	Italiano
Scienze Motorie	Scienza e Cultura dell'Alim./Sala	Italiano	Francese	Storia	Italiano
Scienze Motorie	DTA	Inglese	Cucina	DTA	Matematica
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	DTA	Inglese	Cucina	DTA	Matematica

5. DESCRIZIONE DELLA CLASSE

5.1 Composizione del Consiglio di Classe

DISCIPLINA	ORE	DOCENTE
Lingua e Letteratura Italiana	4	Pizzuto Maria Luana
Storia	2	Pizzuto Maria Luana
Francese	3	Tedesco M. Nunziatina
Inglese	3	Martino Elisabetta
Matematica	3	Romano Clara
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3.	Cabibi Tea
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	2	Costanza Alessandro
Lab. dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	4	Burgio Girolamo
Scienze Motorie e Sportive	2	Raneri Carmelo
Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva	5	D'Angelo Alessandra
Religione	1	Zimbardo Antonino

5.2 Continuità docenti

DISCIPLINA	3^ CLASSE A.S. 2017/18	4^ CLASSE A.S. 2018/19	5^ CLASSE A.S. 2019/20
Lingua e Letteratura Italiana	Olla'Loredana	Miceli Valentina	Pizzuto Maria Luana
Storia	Olla'Loredana	Miceli Valentina	Pizzuto Maria Luana
Francese	Rotolo Giuseppe	Rotolo Giuseppe	Tedesco M. Nunziatina
Inglese	Martino Elisabetta	Martino Elisabetta	Martino Elisabetta
Matematica	Catalano Gioacchino	Romano Clara	Romano Clara
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Cabibi Tea	Cabibi Tea	Cabibi Tea
Laboratorio dei Serv. Enogastronomici Settore Cucina	Zizzo Giovanni	Pitruzzella Rita	Costanza Alessandro
Laboratorio dei Serv. Enogastronomici Sett. Sala e Vendita	-----	Burgio Girolamo	Burgio Girolamo
Scienze Motorie e Sportive	Raneri Carmelo	Raneri Carmelo	Raneri Carmelo
Diritto e Tecniche. Amm.ve della Struttura Ricettiva	Pravatà Rosa	Alaimo Concetta	D'Angelo Alessandra
Religione	Zimbardo Antonino	Zimbardo Antonino	Zimbardo Antonino

5.3 Composizione della Classe

N° Alunni	9	Sesso	F - 3
			M - 6
N° Alunni residenti	3		
N° Alunni fuori sede	6		
N° Alunni stranieri	1		
N° Alunni ripetenti	0		
N° Alunni promossi con giudizio di sospensione	1		
N° Alunni diversamente abili	0		

5.4 Elenco candidati

(Paragrafo 5.5. ALLEGATO 1 al presente documento e non pubblicabile sul sito web - Nota Garante per la Protezione dei Dati Personali 21.03.2017, prot. n. 10719)

5.5 Profilo della classe

La classe V I, composta da 9 alunni (6 maschi e 3 femmine), ha subito nel corso del triennio alcuni mutamenti. Nell'anno scolastico 2017/18, la classe, denominata 3 P1, presentava l'unica articolazione di Enogastronomia, Settore Cucina. L'anno successivo si sono aggiunti gli alunni della IVP, articolata in Sala e Vendita ed Accoglienza Turistica, formando una sola classe con tre articolazioni. L'anno scolastico successivo sono state formate due quinte, di cui la VI presenta l'articolazione Enogastronomia, Settore Cucina

Osservazioni sulle dinamiche relazionali

Nel corso dell'anno scolastico, sia durante le attività didattiche in presenza sia durante la DAD, la classe ha tenuto un comportamento adeguato al contesto scolastico e il clima relazionale è apparso sereno, collaborativo e improntato al rispetto delle esigenze di ciascun alunno. Anche nei confronti dei docenti, tutti gli studenti hanno sempre manifestato un rapporto aperto, spontaneo e rispettoso anche se qualcuno ha avuto bisogno di essere guidato ad un maggiore autocontrollo, in quanto è risultato più vivace.

Osservazioni generali sul percorso formativo

Gli allievi hanno mostrato partecipazione e interesse per le varie discipline e hanno evidenziato una sufficiente autonomia nell'organizzazione dello studio individuale sia in presenza, sia durante la DAD. Qualche allievo ha evidenziato tempi di concentrazione modesti, per cui è stato necessario variare strategia e modalità di lavoro per mantenere un livello di attenzione tale da favorire il processo di apprendimento. Le spiegazioni sono state seguite con attenzione; particolare entusiasmo è stato mostrato per le lezioni dialogate, nelle quali però sono intervenuti quasi sempre gli stessi alunni, sia nella didattica in presenza sia nella didattica a distanza.

Molti studenti hanno ascoltato e preso appunti con impegno costante, qualcuno, invece, pur seguendo le lezioni, ha avuto un atteggiamento piuttosto dispersivo e quando è stata attuata la DAD non sempre ha partecipato alle video lezioni.

Lo studio a volte non è risultato continuativo e corrispondente ai contenuti curricolari dell'indirizzo, ma più intenso e produttivo soprattutto a ridosso delle verifiche, determinando, in taluni casi, un apprendimento mnemonico, poco approfondito e per lo più caratterizzato da scarsa rielaborazione critica. Il lavoro a casa è stato eseguito da un buon numero con precisione, puntualità e sforzo di assimilazione, da alcuni in modo un po' più sommario e discontinuo. Naturalmente tutto questo ha avuto ripercussioni sui risultati raggiunti: perché il primo gruppo ha dimostrato di aver acquisito una preparazione abbastanza organica e completa, ha manifestato di saper rielaborare i contenuti studiati e risulta in grado di operare in autonomia i collegamenti interdisciplinari. Gli altri studenti si sono espressi sia all'orale che allo scritto in modo frammentario e meno organico, avendo avuto bisogno di qualche indicazione per orientarsi attraverso i concetti e ,manifestando difficoltà nell'espone i contenuti e nel rielaborarli in modo personale.

Facendo riferimento a tutte le materie, il livello delle competenze acquisite può essere considerato nel complesso più che sufficiente, anche se in alcuni casi permangono lacune in qualche disciplina.

Gli obiettivi programmati sono stati raggiunti in maniera differenziata, infatti nella classe si possono individuare le seguenti fasce di livello:

- **I Fascia**, costituita da alunni che hanno lavorato con impegno e sistematicità, raggiungendo buoni risultati ed una buona preparazione. Hanno saputo organizzare il proprio apprendimento rispettando le consegne e sono in possesso di un metodo di lavoro autonomo. Possiedono buone

conoscenze di base, discrete capacità linguistico- espressive ed interpretative e buona padronanza delle competenze professionali

- **II Fascia**, formata da allievi che hanno mostrato interesse ed impegno discontinui, raggiungendo una preparazione globalmente sufficiente. Sebbene non siano mancati la volontà e l'impegno, l'acquisizione delle conoscenze è rimasta a livello mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale. Tali allievi, opportunamente guidati, riescono a svolgere le attività loro assegnate raggiungendo gli obiettivi minimi e acquisendo le competenze professionali, anche se non sempre supportate da conoscenze teoriche;
- **III Fascia**, composta da alunni che per facile distrazione, impegno saltuario e scarsa partecipazione, nonostante le continue stimolazioni da parte degli insegnanti, evidenziano ancora qualche lacuna nella preparazione teorica, conseguendo risultati appena sufficienti, ma soddisfacenti competenze dal punto di vista pratico- professionale.

6. OBIETTIVI CONSEGUITI

QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZE

Competenze Chiave Europee per l'apprendimento permanente

1. Competenza alfabetica funzionale

Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti.

2. Competenza multilinguistica

Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare

3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

Capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione.

Competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani

4. Competenza digitale

Comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza, le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.

5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

Capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera

6. Competenza in materia di cittadinanza

Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale

7. Competenza imprenditoriale

Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri

8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme

culturali

Competenze Chiave di cittadinanza	
Competenze Chiave	Capacità
<ul style="list-style-type: none">▪ Imparare a imparare▪ progettare	Essere capace di: <ul style="list-style-type: none">▪ Organizzare e gestire il proprio apprendimento▪ Utilizzare un proprio metodo di studio e di lavoro▪ Elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione
<ul style="list-style-type: none">▪ Comunicare▪ Collaborare/partecipare▪ Agire in modo autonomo e responsabile	Essere capace di: <ul style="list-style-type: none">▪ Comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e di complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi.▪ Lavorare, interagire con gli altri in precise e specifiche attività collettive.▪ Inserirsi in modo attivo nella vita sociale facendo valere i propri diritti e riconoscendo quelli altrui, nel rispetto delle regole comuni.
<ul style="list-style-type: none">▪ Risolvere problemi▪ Individuare collegamenti e relazioni▪ Acquisire /interpretare l'informazione ricevuta	Essere capace di: <ul style="list-style-type: none">▪ Comprendere, interpretare ed intervenire in modo personale negli eventi del mondo▪ Costruire conoscenze significative▪ Esplicitare giudizi critici
Competenze di indirizzo	
<ul style="list-style-type: none">▪ 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.▪ 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.

7. SCHEDE INFORMATIVE DELLE SINGOLE DISCIPLINE

Ogni docente della classe, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica. Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

MATERIA: Lingua e letteratura italiana

DOCENTE: Pizzuto Maria Luana

LIBRO DI TESTO: Laboratorio di letteratura 3 dal Positivismo alla letteratura contemporanea, Sambugar, Salà, La Nuova Italia.

ORE SETTIMANALI: 4

OBIETTIVI GENERALI

Conoscenze:

- Tecniche della comunicazione orale e scritta
- L'evoluzione della lingua Italiana nell'età postunitaria
- Conoscenza del contesto storico, politico e sociale
- Conoscenza del lessico appropriato relativamente al percorso di studi
- Conoscenza degli autori più importanti del panorama letterario italiano
- Correnti letterarie di maggior spessore
- La crisi epocale dell'identità umana

Competenze:

- Tecniche di esposizione orale
- Abilità comunicative legate alla scrittura
- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
- Dimostrare collaborazione e partecipazione attiva
- Produzione di strumenti di comunicazione visiva, multimediale anche in rete
- Analizzare testi diversi (testo poetico, testo in prosa)
- Dimostrare consapevolezza della lingua e della letteratura
- Individuazione e utilizzazione di moderne forme di comunicazione

Abilità:

- Capacità di organizzare un'esposizione orale
- Capacità di utilizzare vari registri linguistici
- Capacità di utilizzare forme di comunicazione multimediale
- Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario
- Capacità di utilizzare registri comunicativi adeguati

CONTENUTI:

Modulo 1

- L'età del progresso.
- Dal Realismo al Naturalismo.
- Il Verismo.
- Giovanni Verga: vita, opere e poetica.
- "Vita dei campi". Lettura, analisi e commento delle novelle: "La lupa", "Rosso Malpelo" e "Fantasticheria".
- Il Ciclo dei Vinti. "I Malavoglia", lettura, analisi e commento: "Prefazione", "La Famiglia Malavoglia (cap.1)", "L'arrivo e l'addio di 'Ntoni (cap.15)", lettura di approfondimento "'Ntoni e la fuga dallo spazio-tempo ciclico del nido" di Romano Luperini. "Mastro don Gesualdo": lettura, analisi e commento: "L'addio alla roba" (parte IV, cap.4).
- "Novelle rusticane". Lettura, analisi e commento: "La Roba".

Modulo 2

- La Scapigliatura e il Classicismo
- Giosuè Carducci: vita e opere. Lettura, analisi e commento: "Pianto antico", "Nevicata".

Modulo 3

- Le Avanguardie: Espressionismo, Futurismo, Dadaismo e Surrealismo.
- Filippo Tommaso Marinetti e le parole in libertà.
- Il Crepuscolarismo
- Il Decadentismo. Simbolismo ed Estetismo.
- Giovanni Pascoli: vita, opere, poetica. "Myricae", lettura, analisi e commento: "X Agosto", "Lavandare"; "Canti di Castelvecchio", lettura, analisi e commento: "La mia sera", "Il gelsomino notturno"; "Primi Poemetti": lettura, analisi e commento: "Italy"; "Il fanciullino", lettura, analisi e commento: "È dentro di noi un fanciullino".
- Gabriele D'Annunzio: vita, opere, poetica. "Laudi", lettura, analisi e commento: "La pioggia nel pineto", "La sera fiesolana"; "Il Piacere", lettura, analisi e commento: "Il ritratto di un esteta"; "Notturmo", analisi, lettura e commento: "Deserto di cenere".

In seguito all'emergenza Coronavirus, i contenuti relativi ai moduli 4 e 5 sono stati svolti in modalità DAD

Modulo 4

- Italo Svevo: vita, opere e poetica. "La Coscienza di Zeno", lettura, analisi e commento: "Prefazione e Preambolo" (cap.1-2), "L'ultima sigaretta" (cap.3, "Il fumo"), "Un rapporto conflittuale" (cap.4 "La morte di mio padre").
- Luigi Pirandello: vita, opere e poetica. "L'Umorismo", lettura, analisi e commento: "Il sentimento del contrario"; trame e temi dei romanzi: "Il fu Mattia Pascal" e "Uno, nessuno e centomila".

Modulo 5

L'Ermetismo

Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica. "L'Allegria", lettura, analisi e commento: "Veglia", "Fratelli", "San Martino del Carso", "Soldati", "Mattina".

Nessun contenuto sarà affrontato dopo il 10 Maggio poiché il programma ridimensionato è stato portato a termine. In seguito alla nota ministeriale del 17/03/2020 avente come oggetto "l'emergenza sanitaria da nuovo Corona- virus", il 19/03/2020 in video-conferenza su Meet si è riunito il dipartimento letterario-linguistico dell' IISS Lercara Friddi, per procedere alla rimodulazione della progettazione dei dipartimenti, si è concordato nel programmare (per la restante parte dell'anno scolastico) pochi moduli didattici e di ridurre i contenuti alle nozioni essenziali. Da metà Maggio si procederà ad un ripasso generale delle tematiche affrontate.

MATERIA: Storia

DOCENTE: Pizzuto Maria Luana

LIBRO DI TESTO: La nostra avventura 3, Il Novecento e la globalizzazione. De Vecchi, Giovannetti. Bruno ed. Mondadori.

ORE SETTIMANALI: 2

OBIETTIVI GENERALI

Conoscenze:

- Le principali caratteristiche socio-economiche e politiche del Novecento e del mondo attuale.
- Innovazioni scientifiche e tecnologiche e conseguenze sulle condizioni socio-economiche.
- Gli aspetti principali di grandi avvenimenti, (individuare cause, conseguenze, contesti, protagonisti).
- Gli eventi principali dei conflitti, gli avvenimenti fondamentali, la società e la cultura del periodo esaminato.
- Linee essenziali dei nuovi scenari ideologici.
- I fatti e le relazioni che caratterizzano i moduli nelle diverse dimensioni temporali che li caratterizzano.

Competenze:

- Saper utilizzare in modo appropriato il lessico storiografico.
- Leggere, comprendere ed interpretare testi, documenti, cartografia e grafici di vario tipo.
- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.
- Esporre i contenuti collocando gli eventi nella dimensione spazio - temporale.
- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica e sincronica attraverso il confronto tra epoche ed aree geopolitiche.
- Correlare la competenza storica allo sviluppo della cultura, della scienza, della tecnologia, con particolare riguardo all'ambito socio-economico.
- Riconoscere le relazioni della storia con le strutture e le trasformazioni demografiche, economiche e sociali.
- Competenze chiave di cittadinanza: cogliere il valore delle regole basate sul rispetto reciproco, sul riconoscimento dei diritti e dei doveri garantiti dalla Costituzione per tutelare la persona e la collettività.

Abilità:

- Analizzare problematiche significative del periodo considerato
- Utilizzare il lessico specifico di base delle scienze storico-sociali.
- Esporre i contenuti curando la collocazione degli eventi nella dimensione spazio – temporale, la coerenza del discorso e la padronanza terminologica.
- Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.
- Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici
- Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.
- Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche
- Ricostruire la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con contesti internazionali e gli intrecci con variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.

- Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.

CONTENUTI:

Modulo 1

- Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento: la Belle époque, sviluppo industriale e società di massa, le potenze europee fra Ottocento e Novecento, l'età Giolittiana e lo scenario dell'area balcanica.

Modulo 2

- La Prima guerra mondiale: l'Europa verso la catastrofe, le cause del conflitto, una lunga guerra di trincea, l'Italia dalla neutralità all'intervento, la svolta del 1917 e la fine della guerra, l'eredità della guerra, i trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra, i mandati in Medio Oriente e Asia.

Modulo 3

- Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin.

Modulo 4

- Il regime fascista: la crisi del dopoguerra e il biennio rosso, il fascismo al potere e l'inizio della dittatura, il regime totalitario, la politica economica ed estera del fascismo.

Modulo 5

- La crisi del '29 e il New Deal.

Modulo 6

- Il regime nazista: la Germania dalla sconfitta alla crisi, il nazismo al potere, il totalitarismo nazista, la politica economica ed estera della Germania, la guerra civile spagnola.

In seguito all'emergenza Coronavirus, i contenuti relativi al modulo 4 sono stati svolti in modalità DAD

Modulo 7

- La Seconda guerra mondiale: le premesse della guerra, guerra dall'Europa all'Oriente, ingresso in guerra degli Stati Uniti, gli ebrei e la Shoah, il 1943 e l'Italia divisa, la Resistenza e la liberazione, la sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra.

Nessun contenuto sarà affrontato dopo il 10 Maggio poiché il programma ridimensionato è stato portato a termine. In seguito alla nota ministeriale del 17/03/2020 avente come oggetto "l'emergenza sanitaria da nuovo Corona- virus", il 19/03/2020 in video-conferenza su Meet si è riunito il dipartimento letterario-linguistico dell' IISS Lercara Friddi, per procedere alla rimodulazione della progettazione dei dipartimenti, si è concordato nel programmare (per la restante parte dell'anno scolastico) pochi moduli didattici e di ridurre i contenuti alle nozioni essenziali. Da metà Maggio si procederà ad un ripasso generale delle tematiche affrontate

MATERIA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

DOCENTE: Prof.ssa Tea Cabibi

LIBRO DI TESTO: Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Autore A. Machado - Casa Ed. Poseidonia scuola

OBIETTIVI GENERALI

Conoscenze

La maggior parte degli studenti possiede le conoscenze essenziali:

- I principi di dietologia e dietoterapia
- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche
- Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie
- La contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti
- La classificazione sistematica e la valutazione dei fattori di rischio di tossifenzioni
- Le principali tossifenzioni alimentari
- Il sistema di autocontrollo e HACCP
- Italia gastronomica tra storia, arte e cultura
- Il significato dell'alimentazione nella religione

- Nuovi alimenti

Competenze

La maggior parte degli studenti ha raggiunto un sufficiente livello di autonomia nel formulare soluzioni ai casi affrontati. Quindi gli alunni sono in grado di:

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

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

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando e nuove tendenze della filiera

Abilità

La maggior parte della classe ha dimostrato di essere in grado di comprendere ed elaborare i contenuti appresi acquisendo le abilità di:

- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.

- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona

- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.

- Redigere un piano di HACCP

- Comprendere la pericolosità degli agenti patogeni per la salute pubblica

- Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare
- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.

CONTENUTI

Modulo 1 La dieta equilibrata nelle diverse età e condizioni fisiologiche

U. D. 1 Principi di Dietologia e Dietoterapia

U. D. 2 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

U. D. 3 Diete e stili alimentari

Modulo 2 La dieta equilibrata nelle principali patologie

U. D. 1 La dieta nelle malattie cardiovascolari

U. D. 2 La dieta nelle malattie metaboliche

U. D. 3 La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

U. D. 4 Allergie e intolleranze alimentari

U. D. 5 *Alimentazione e tumori - I disturbi alimentari*

Modulo 3 Il rischio e la sicurezza alimentare

U. D. 1 Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

U. D. 2 Contaminazione biologica degli alimenti

U. D. 3 Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità (cenni)

U. D. 4 Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

Modulo 4 Enogastronomia e cultura

U. D. 1 Caratteristiche del territorio, arte, cultura ed enogastronomia

U. D. 2 Cibo e religioni

U. D. 3 Nuovi prodotti alimentari

MATERIA: Lingua e civiltà Francese

DOCENTE: Tedesco Maria Nunziatina

LIBRO DI TESTO: Mariella Olivieri- Philippe Beaupart “Prêt à manger” Rizzoli Languages.

OBIETTIVI GENERALI

In relazione alla programmazione curriculare gli alunni hanno conseguito a livelli differenti e ciascuno secondo le proprie capacità e le personali attitudini, i seguenti obiettivi didattici in termini di:

Conoscenze:

Le diverse situazioni professionali della *restauration*; gli aspetti socio-culturali; l’acquisizione dei diversi linguaggi settoriali.

Competenze:

Usare la lingua francese per i principali scopi comunicativi ed operativi ed utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. Eseguire un’analisi corretta del testo; produrre, in forma scritta ed orale, testi di diverso tipo, utilizzando il lessico di settore o il lessico appropriato al contesto.

Abilità:

Saper mettere il testo in rapporto con i diversi contesti. Saper formulare un personale giudizio critico. Saper riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

CONTENUTI:

Le personnel de cuisine ; les équipements de cuisine ; les préparations culinaires ; les légumineuses ; les céréales ; les condiments ; les aromates et les épices ; la viande ; le pain ; le monde de la pâtisserie ; les gourmandises ; La Saint Honoré ; l’embauche et la demande d’emploi

MATERIA: Lingua e civiltà Inglese

DOCENTE: Martino Elisabetta

LIBRO DI TESTO: AA.VV.- Light the fire- Rizzoli Languages

OBIETTIVI GENERALI

In relazione alla programmazione curriculare gli alunni hanno conseguito- a livelli differenti e ciascuno in base al grado di coinvolgimento personale e alla partecipazione durante lo svolgimento delle attività didattiche - i seguenti obiettivi in termini di :

Conoscenze:

Conoscere:

- le strutture morfo-sintattiche della Lingua 2
- il linguaggio di settore
- il linguaggio relativo alle diverse situazioni professionali

Competenze:

- Usare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi ed operativi ed utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Saper mettere il testo in rapporto con i diversi contesti
- Saper formulare un personale giudizio critico. Saper riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

Abilità:

- Comprendere testi orali riguardanti argomenti noti e di attualità, di studio o di lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio
- Comprendere idee principali, dettagli e punti di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro
- Partecipare a conversazioni su argomenti noti, di studio e di lavoro
- Compilare moduli, tabelle, questionari
- Produrre semplici testi scritti e orali, sufficientemente coerenti e coesi, anche tecnico professionali
- Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in Lingua 2 , anche tecnico- professionali e viceversa

CONTENUTI:

- The hospitality industry : Working in catering
- Curriculum Vitae , Job interviews and job applications
- Animal origin ingredients: Meat and Fish
- Vegetable origin ingredients: Olive oil
- Food and health
- The five colours of health
- The Mediterranean diet
- HACCP
- Menus

MATERIA: Diritto e Tecnica Amministrativa delle strutture ricettiva

DOCENTE:D'Angelo Alessandra

LIBRO DI TESTO: Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa turistica Ed. LivianaAutori:
Caterina De Luca - Maria Teresa Fantozzi

OBIETTIVI GENERALI

Far acquisire le principali competenze riguardanti l'applicazione delle tecniche turistiche della propria attività e del territorio, le attività di accoglienza e pianificazione alberghiera contestualizzando le richieste del cliente rispetto alle peculiarità del territorio. A conclusione del percorso, la classe raggiungerà in termini di competenza, la capacità di organizzare la produzione e la vendita di un prodotto turistico in relazione alla domanda dei mercati nel rispetto e nella rigorosa applicazione delle norme vigenti in termini di sicurezza, diritti dei viaggiatori e rispetto della salute e della privacy

Conoscenze

- Conoscere il bilancio d'esercizio e i principi di redazione
- Conoscere i principali indici di bilancio
- Conoscere la rielaborazione del bilancio secondo criteri finanziari
- Conoscere la pianificazione aziendale
- Conoscere il business plan
- Conoscere il budget
- Conoscere il marketing
- Conoscere le leve del marketing mix
- Conoscere la politica europea per il turismo
- Conoscere la legislatura turistica e le norme sulla sicurezza alimentare
- Conoscere le norme ISO e la normativa di settore
- Conoscere i prodotti a km0

Competenze

- Sapere compilare il Bilancio d'esercizio e i documenti accompagnatori
- Sapere compilare un Business Plan Sapere pianificare e compilare un budget
- Sapere compilare un piano di marketing
- Riconoscere gli aspetti giuridici del turismo
- Riconoscere gli aspetti giuridici della legislatura turistica
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di ristorazione alla richiesta dei mercati e della clientela
- Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali
- Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela

Abilità

- Sapere interpretare le informazioni fornite dal bilancio e sapere esprimere un giudizio critico sull'andamento dell'azienda
- Orientarsi autonomamente nella redazione di un business plan e di un budget
- Orientarsi autonomamente nella redazione di un piano di marketing
- Orientarsi autonomamente nel riconoscere le fonti del diritto comunitario
- Orientarsi autonomamente nel riconoscere la normativa applicabile al settore turistico

- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto
- Individuare i prodotti a km0 come strumento di marketing

CONTENUTI¹

MODULO A: IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico internazionale
- Gli organi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organi e le fonti normative interne

MODULO B: IL MARKETING

- Il marketing-. Aspetti generali
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo
- Il web marketing
- Il marketing plan

MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- La pianificazione e la programmazione
- Il budget
- Il business plan

MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

- Le norme sulla costituzione dell'impresa
- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore
- I contratti delle imprese ristorative e ricettive

MODULO E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

- Le abitudini alimentari
- I marchi di qualità alimentare

MATERIA:Matematica

DOCENTE: Clara Romano

LIBRO DI TESTO: "Lineamenti di Matematica 5 - Edizione base Geometria nello spazio integrali inferenza". Re Fraschini, Marzia Grazi Gabriella

OBIETTIVI GENERALI

Conoscenze

- Funzioni reali di variabile reale
- Classificazione delle funzioni
- Dominio di una funzione
- Segno di una funzione
- Monotonia di una funzione
- Simmetria di una funzione
- Definizione di limite
- Limite finito ed infinito
- Asintoti verticali, orizzontali e obliqui
- Algebra dei limiti
- Forme indeterminate $\infty - \infty; \frac{\infty}{\infty}; \frac{0}{0}$
- Conoscere la definizione di continuità
- Definizione di rapporto incrementale
- Definizione di derivata e suo significato geometrico
- Operazioni con le derivate
- Derivate di funzioni elementari
- Principali regole di derivazione
- Derivata prima e crescita di una funzione
- Relazione tra derivata seconda e concavità
- Punto di flesso
- Fasi dello studio di funzioni
- **Competenze**
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi della scienza, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
- **Abilità**
- Individuare il dominio di una funzione intera, razionale e irrazionale
- Discutere il segno di funzioni intere, razionali e irrazionali
- Verificare l'esistenza di simmetrie, monotonie di una funzione
- Risolvere disequazioni di 2° grado con il metodo grafico della parabola
- Interpretare geometricamente il limite di una funzione
- Calcolare limiti di semplici funzioni
- Individuare asintoti verticali e orizzontali

- Risolvere le forme indeterminate dei limiti
- Determinare punti di discontinuità
- Individuare asintoti obliqui
- Calcolare un rapporto incrementale e interpretarlo geometricamente
- Calcolare le derivate delle funzioni elementari
- Calcolare le derivate della somma, del prodotto, del quoziente di due funzioni
- Calcolare derivate successive
- Individuare punti stazionari di flesso
- Individuare intervalli di crescita e decrescenza di una funzione
- Tracciare il grafico di funzioni studiando in particolare estremi e flessi

CONTENUTI¹

- Funzioni algebriche
- Dominio di funzioni razionali intere, razionali fratte, irrazionali
- Segno di una funzione algebrica
- Crescenza e decrescenza di una funzione
- Simmetrie di una funzione
- Concetto di limite
- Interpretazione grafica del limite
- Limite destro e limite sinistro
- Calcolo dei limiti
- Limiti di funzioni elementari
- Algebra dei limiti
- Forme indeterminate
- Limiti di funzioni intere e limiti di funzioni fratte
- Continuità in un punto
- Punti di discontinuità e loro classificazione
- Discontinuità di prima, seconda e terza specie
- Asintoti verticali
- Asintoti orizzontali
- Asintoti obliqui
- Grafico probabile di una funzione
- Concetto di derivata
- Interpretazione grafica del concetto di derivata
- Funzione derivata
- Derivata seconda
- Derivate delle funzioni elementari
- Algebra delle derivate
- Funzioni crescenti e decrescenti , convesse e concave
- Studio di funzioni intere e fratte
- Studio di semplici funzioni irrazionali

Clara Romano

MATERIA: Laboratorio dei servizi di enogastronomia

settore

cucina

DOCENTE: Alessandro Costanza

LIBRO DI TESTO: Tecniche di cucina e pasticceria. Vol. C . Alma

OBIETTIVI GENERALI

Conoscenze

Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.

Modelli e tendenze alimentari.

la cucina internazionale.

La cultura alimentare italiana.

Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.

Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.

Tecniche di catering e banqueting.

Valore cultura del cibo e rapporto tra gastronomia e società.

Competenze

Lo studente, prende coscienza del valore culturale del cibo e dello stretto rapporto che intercorre tra gastronomia e società.

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

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

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

Abilità

Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.

Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.

Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.

Organizzare il magazzino.

Gestire le scorte in modo efficiente.

Selezionare adeguate politiche di approvvigionamento.

Simulare un piano di autocontrollo.

CONTENUTI

I I menu e le carte

Enogastronomia italiana e estera

La qualità e la tutela della tipicità

Organizzazione e gestione

Il catering e banqueting

MATERIA: Laboratorio Enogastronomia articolazione Sala e Vendita

DOCENTE: Burgio Girolamo

LIBRO DI TESTO:

OBIETTIVI GENERALI

Conoscenze

Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.

Principi di analisi sensoriale dei vini.

Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.

Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.

Tecniche di catering e banqueting.

Caratteristiche organolettiche del vino.

Competenze

Lo studente, prende coscienza del valore culturale del cibo e dello stretto rapporto che intercorre tra gastronomia e società.

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

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

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

Abilità

Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.

Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.

Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.

Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.

Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.

Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini..

CONTENUTI

Il catering e banqueting

MATERIA: Insegnamento della Religione Cattolica

DOCENTE: Zimbardo Antonino

LIBRO DI TESTO: Cassinotti-Marinoni-Bozzi “SULLA TUA PAROLA“ ed. Marietti Scuola

OBIETTIVI GENERALI

Conoscenze

- Il valore della vita e della dignità della persona secondo la visione cristiana e i suoi diritti fondamentali;
- Gli orientamenti della Chiesa cattolica sull'etica personale e sociale;
- Il ruolo della religione nella realtà contemporanea globalizzata, multi-etnica e multiculturale;
- Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale.

Competenze

- Costruire un'identità libera e responsabile, valutando la dimensione religiosa della vita umana, mettendola in rapporto con altre tradizioni culturali e religiose;
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche e culturali;
- Sviluppare un personale progetto di vita riflettendo sulla propria identità;
- Confrontare il progetto esistenziale con il messaggio cristiano.

Abilità

- Operare scelte morali circa le problematiche suscitate dallo sviluppo scientifico e tecnologico;
- Ricondere queste problematiche ai documenti biblici e religiosi che offrano un punto di riferimento per la loro valutazione;
- Riconoscere il valore delle relazioni e la concezione cristiana.

CONTENUTI

UdA n.1: Una società fondata sui valori umani e cristiani

Contenuti: L'impegno politico. La difficile conquista della pace. La pena di morte e la tortura. Il fenomeno della globalizzazione. La giustizia sociale. Il lavoro: condanna o realizzazione? Il fenomeno delle migrazioni.

UdA n.2: Cristiani...sempre

Contenuti: La crisi ambientale. L'inizio e la fine della vita. *Gli abusi e le dipendenze.*
L'intelligenza artificiale: una sfida inedita.

MATERIA: Scienze Motorie e Sportive

DOCENTE: Raneri Carmelo

LIBRO DI TESTO:Autore: Marisa Vicini “il DIARIO di scienze motorie e sportive”- Archimede Edizioni

OBIETTIVI GENERALI

CONOSCENZE:

- Conoscere i contenuti della disciplina .
- Conoscere la terminologia specifica.
- Conoscere i percorsi e i procedimenti.. -Memorizza e seleziona ,utilizza modalità esecutive dell’azione (regole, gesti arbitrali, tecniche sportive.)
- Memorizza e seleziona le nozioni principali.
- Sapere valutare e analizzare criticamente l’azione eseguita ed il suo esito (essere in grado di arbitrare con il codice giusto, condurre una seduta di allenamento, organizzare in gruppo
- conoscere gli effetti dannosi dei prodotti farmacologici tesi al risultato immediato.
- conoscere l'utilizzo della strumentazione tecnologica e multimediale.

ABILITA’:

- Compiere attività di resistenza, forza, velocità ed particolarità, coordinare azioni efficaci in situazioni complesse.
- Praticare almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini.
- Mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni.
- Adotterà i principi igienici e scientifici essenziali per mantenere il proprio stato di salute ed efficienza fisica, così come le norme sanitarie e alimentari indispensabili per il mantenimento del benessere, infine gli effetti dannosi dei prodotti farmacologici.
- Praticherà attività in ambiente naturale, avrà comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale

COMPETENZE

La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

Lo sport, le regole e il fair play.

- Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.
- Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico..

CONTENUTI DISCIPLINARI ¹

- **Potenziamento Fisiologico:** (Le capacità condizionali: forza, velocità, resistenza, mobilità articolare); (Le capacità coordinative: coordinazione oculo-segmentaria, equilibrio, orientamento spazio-temporale, ritmizzazione, anticipazione motoria, fantasia motoria.
- **Espressività corporea**
- **Gioco, Gioco-Sport e Sport**
- **Sicurezza** (prevenzione, primo soccorso, traumatologia nello sport,) e **Salute** (corretti stili di vita ed alimentazione);
- Ambiente naturale

8. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

8.1 Metodologie e Strategie Didattiche

Durante la prima parte dell'anno fino alla fine di febbraio, per costruire ambienti di apprendimento capaci di sollecitare la partecipazione, la curiosità, la motivazione e l'impegno degli allievi, i docenti hanno adottato un'impostazione metodologica tale da porre gli alunni al centro del processo d'insegnamento/apprendimento nel rispetto della loro specificità. Si è cercato di sviluppare la motivazione ad apprendere, partendo dalle loro capacità e conoscenze, creando un clima positivo che favorisse le relazioni e la comunicazione. Per stimolare la partecipazione sono stati utilizzati metodi didattici attivi: brain-storming, problem solving, didattica laboratoriale, Cooperative learning, che hanno consentito agli alunni di essere gli effettivi protagonisti del processo formativo e gli insegnanti hanno avuto la funzione di "facilitatori" e animatori di contesti di apprendimento, soprattutto nella seconda parte dell'anno durante l'emergenza sanitaria.

Quindi il loro compito non si è limitato alla trasmissione dei contenuti, ma è stato quello di organizzare e progettare le fasi e le dinamiche dell'apprendimento. Il Cooperative Learning ha consentito di migliorare la motivazione intrinseca e sviluppare relazioni positive tra gli studenti, perché coscienti dell'importanza dell'apporto di ciascuno al lavoro comune. Pertanto gli alunni hanno sviluppato rispetto reciproco e spirito di squadra, apprendendo dal confronto e dalla collaborazione con i pari o con i tutor.

I metodi di insegnamento e le strategie condivisi dal Consiglio di classe e messi in atto durante il primo quadrimestre sono stati i seguenti:

- lezione frontale utilizzata per tempi brevi, per presentare e riepilogare
- lezione dialogata e partecipata
- *problem solving*
- *cooperative learning*
- *brainstorming*
- *learning by doing*
- autocorrezione / autovalutazione
- discussioni guidate con sollecitazione delle risorse critiche personali
- attività laboratoriali
- approccio guidato ai testi
- lettura guidata attraverso la ricerca di parole-chiave
- conversazioni in lingua

Risorse e strumenti

- Libri di testo
- Lavagna
- Testi di supporto e dizionari
- Materiale specifico delle discipline pratiche
- Sussidi audiovisivi
- Materiale multimediale
- Dispense e materiale fornito dai docenti
- Mappe concettuali
- LIM
- Software didattici quali *Google gruppi* e *WordArt*

- Carte storiche
- Laboratori: sala, cucina ed informatica
- Palestra.

A seguito del DPCM dell'8 marzo 2020, della NOTA MIUR n° 388 del 17 marzo 2020, recanti indicazioni operative per le attività didattiche a distanza, le altre decretazioni del governo connesse alla pandemia da Covid-19 e le indicazioni emerse nelle riunioni di Dipartimento del 19 marzo 2020, il C. d.C. della 5PG ha rimodulato la progettazione educativo – didattica, definita nel corso delle sedute dei consigli di classe e dei dipartimenti di inizio anno, adattando metodologia, strumenti, verifiche e criteri di valutazione, alle nuove esigenze di ricorrere ad attività didattiche telematiche.

Riprogettare in modalità a distanza le attività didattiche ha consentito di evitare che la didattica on line si concretizzasse in una semplice trasmissione di compiti da svolgere, invece le sue finalità erano: favorire il senso di appartenenza mantenendo attiva la relazione educativa docente-studente e garantire la prosecuzione del percorso di apprendimento declinandolo in modalità telematica. Si precisa che a partire dal 05/03/2020 i docenti hanno utilizzato come canali di comunicazione e di trasmissione di materiali e lezioni sia la bacheca del portale ARGO sia chat private come *Whatsapp*. Dal 23 marzo, avendo il nostro Istituto messo a disposizione la piattaforma *Google Suite for Education*, con gli applicativi *Hangouts Meet* e *Classroom* è stato possibile abilitare direttamente la didattica a distanza. In particolare *Meet* ha consentito di comunicare via chat e videoconferenza, svolgendo video lezioni programmate. I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi. Infatti *Classroom* ha consentito di creare classi virtuali, distribuire compiti e test, dare e ricevere commenti su un'unica piattaforma.

Il C.d.C. per garantire che le nuove metodologie di insegnamento adottate fossero accessibili a tutti gli studenti, in particolare ai due alunni con disabilità, ha adottato strategie e strumenti che hanno reso la didattica a distanza più inclusiva possibile, utilizzando per esempio la messaggistica *Whatsapp*.

Per tali alunni, il punto di riferimento è rimasto il Piano educativo individualizzato

Secondo quanto stabilito dai Dipartimenti disciplinari e deliberato dal Consiglio di Classe del 02/04/2020, fino alla fine dell'anno scolastico la didattica a distanza è stata svolta utilizzando i seguenti metodi e strumenti didattici.

Metodi didattici

- *flipped classroom*
- *problem posing*
- *problem solving*
- *cooperative learning*
- *learning by doing*

Come **strumenti** sono stati utilizzati:

- Libri di testo cartacei e digitali
- Videolezioni programmate (*Meet*)
- Testi multimediali
- Testi di supporto e dizionari

- Schede fornite dai docenti
- Mappe concettuali
- Schemi di sintesi
- Presentazioni *PowerPoint*
- Video didattici della piattaforma *YouTube*
- *Classroom*
- *Screencast-O-Matic*

Per interagire con gli alunni sono stati utilizzati piattaforme e vari canali di comunicazione:

- registro elettronico e bacheca del Portale Argo
- piattaforma *G SUITE for Education* (con gli applicativi: *Meetper* Video lezioni, confronti e dibattiti – *Classroom* per condividere compiti scritti – *Jamboard* - Documenti, Fogli, Presentazioni per creare, leggere e modificare documenti in tempo reale – *Calendar* per creare appuntamenti, promemoria, elenchi di attività da svolgere
- *Whatsapp*

9. TIPOLOGIE DI VERIFICA

Nel corso del primo quadrimestre, l'accertamento dei progressi conseguiti dagli alunni, rispetto al livello di partenza, è stato eseguito in itinere e alla fine del percorso didattico. La verifica è stata attenta e analitica e ha avuto lo scopo di rendere gli alunni consapevoli delle difficoltà incontrate e dei progressi conseguiti in modo da accrescere la motivazione ad apprendere, ma anche di monitorare l'efficacia degli interventi adottati e le eventuali modifiche da apportare.

Le verifiche formative: hanno avuto come finalità, accertare il conseguimento degli obiettivi intermedi e recuperare eventuali lacune nel corso dell'attività didattica. Sono stati utilizzati:

- Lavoro individuale svolto a casa
- Risoluzione di esercizi
- Prove orali
- Prove strutturate
- Prove semistrutturate
- Indagine in itinere con verifiche informali
- Ripetizione dell'argomento trattato, alla fine della lezione o all'inizio della successiva

Le verifiche sommative: hanno avuto come finalità accertare e registrare il grado di raggiungimento degli obiettivi da parte degli alunni a conclusione delle varie fasi del processo di insegnamento-apprendimento.

I docenti, sulla base di quanto stabilito in sede di dipartimenti disciplinari, hanno effettuato almeno due prove scritte e un congruo numero di interrogazioni orali anche sotto forma di interventi informali. Sono state utilizzate le seguenti tipologie di prove:

- colloqui orali individuali
- prove strutturate e semi strutturate
- questionari a risposta aperta
- Compiti di realtà
- produzioni di temi, saggi brevi, articoli di giornali e analisi testuali
- prove pratiche e di laboratorio
- simulazioni prove dell'esame di Stato, utilizzate come prove ordinarie

Nel corso delle riunioni dipartimentali del mese di marzo e durante il Consiglio di Classe del 02/04/2020, si è preso atto che la attività didattica a distanza comportava lo svolgimento di verifiche con modalità diverse rispetto a quelle programmate all'inizio dell'anno scolastico, sia riguardo alla tipologia sia ai tempi. Come l'attività didattica, anche la verifica è stata svolta in modalità sincrona e asincrona. Fino alla fine dell'anno scolastico, il C.d.C. ha deciso che gli elaborati fossero visionati, corretti e rimandati agli alunni, attraverso l'applicativo *Classroom* della piattaforma *G suite for education*, i quali avrebbero ricevuto adeguato riscontro sul prodotto elaborato. Si è provveduto, nei limiti delle possibilità, ad evidenziare gli errori, ma si è fatto di tutto per rilevare e commentare i risultati positivi derivanti dalle prove. Tutto ciò nell'ottica di un miglioramento e di un sostegno alla motivazione.

Come strumenti per le verifiche formative sono stati utilizzati diverse tipologie di prove:

- prove orali attraverso video conferenze e presentazioni di prodotti multimediali (*PowerPoint*) elaborate dagli alunni, singolarmente o in gruppo
- prove di verifica in modalità asincrona, attraverso lo svolgimento e la consegna di un prodotto scritto, poi approfondito in sincrono: in sede di videoconferenza i docenti hanno chiesto allo studente ragione di determinate affermazioni o scelte effettuate nello scritto a distanza: verifica quindi con forma ibrida (scritto + orale)
- prove strutturate con Moduli di Google,
- prove semistrutturate Moduli di Google,
- compiti su Google Classroom;
- ogni altro strumento inizialmente previsto nella progettazione e ancora utilizzabile nonostante la didattica on line.

10. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

10.1 Criteri di Valutazione

Durante il primo quadrimestre, per valutare l'apprendimento dei contenuti svolti, il livello di competenze raggiunto e per un controllo in itinere del processo di apprendimento-insegnamento sono state effettuate varie tipologie di valutazione.

La valutazione diagnostica, ha permesso di rilevare la preparazione degli alunni in relazione alla programmazione delle nuove attività didattiche. Questo tipo di valutazione è stata effettuata attraverso:

- osservazioni sistematiche;
- domande-stimolo;
- discussioni guidate;
- test strutturati e semi-strutturati

Tali strumenti hanno permesso di accertare, dopo la lunga pausa delle vacanze estive, il livello di mantenimento delle conoscenze e competenze dell'anno scolastico precedente che costituiscono prerequisiti indispensabili per il nuovo anno scolastico e hanno consentito di impostare correttamente la progettazione didattica partendo dalla realtà concreta della classe.

La valutazione formativa: ha avuto lo scopo di fornire un'informazione continua e analitica circa il modo in cui l'allievo ha proceduto nell'apprendimento e nell'assimilazione. E' servita anche ai docenti per valutare la qualità del loro intervento e la validità del metodo utilizzato per l'approccio al problema.

La valutazione sommativa ha consentito di apprezzare l'abilità degli allievi di utilizzare in modo integrato capacità e conoscenze acquisite durante una parte significativa dell'itinerario di apprendimento, con lo scopo di analizzare il grado di preparazione raggiunto dal singolo allievo ed il livello di sviluppo delle competenze.

Il consiglio di classe per **la valutazione ha tenuto conto dei seguenti indicatori:**

- livello di partenza degli alunni
- interesse e partecipazione alle attività didattiche
- puntualità nella consegna dei lavori;
- capacità di assimilazione dei contenuti proposti
- capacità di analisi, di sintesi e di interpretazione personale
- capacità di esporre gli argomenti trattati con linguaggio chiaro e appropriato utilizzando il lessico specifico
- capacità di collegare argomenti diversi
- raggiungimento degli obiettivi prefissati in sede di programmazione

La valutazione delle prove strutturate e semistrutturate è stata effettuata con griglie analitiche preparate dai singoli docenti.

Le valutazioni sono state effettuate tenendo conto delle griglie elaborate dai dipartimenti, seguendo i descrittori inseriti nel P.T.O.F.

In ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020 e n. 388 del 17 marzo 2020, del D.L. 8 aprile 2020, n. 22, nonché dell'art. 87, comma 3-ter (Valutazione degli apprendimenti) della legge "Cura Italia", che hanno progressivamente attribuito efficacia alla valutazione – periodica e finale – degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza, anche qualora la stessa valutazione sia stata svolta con modalità diverse da quanto previsto dalla legislazione vigente, secondo quanto stabilito dai Dipartimenti disciplinari e deliberato dal Consiglio di Classe del 02/04/2020 e in coerenza con gli obiettivi trasversali, fissati in sede dei C.d.C. ad inizio anno scolastico, i docenti hanno basato la loro valutazione sulla considerazione complessiva dei compiti svolti, del rispetto dei tempi di consegna e della partecipazione alle lezioni online, nell'ottica di una misurazione complessiva dell'apprendimento, del rendimento e dell'impegno.

L'O.M. n. 11 del 16/05/2020 "definisce specifiche misure sulla valutazione degli esiti finali di apprendimento degli alunni frequentanti le classi del primo e secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020 e sulle strategie e modalità dell'eventuale integrazione e recupero degli apprendimenti ai sensi dell'articolo 1, commi 1 e 2 del decreto-legge 8 aprile 2020, n. 22". Il processo di verifica e valutazione deve, quindi, essere definito dai docenti tenendo conto degli aspetti peculiari dell'attività didattica a distanza e cioè che: • le modalità di verifica non possono essere le stesse in uso a scuola nella didattica in presenza; • qualunque modalità di verifica non in presenza è atipica rispetto al consueto, ma non per questo impossibile da realizzare o non parimenti formativa; • bisogna puntare sull'acquisizione di responsabilità e sulla coscienza del significato del compito nel processo di apprendimento. Bisogna, insomma, come per la didattica a distanza, non forzare nel virtuale una riproduzione delle attività in presenza, ma cambiare i paradigmi e puntare sull'aspetto **FORMATIVO** della valutazione. Si deve quindi tener conto non solo del livello di conseguimento, da parte di ciascun allievo, dei singoli obiettivi definiti dalla programmazione, ma anche della peculiarità della proposta didattica, delle difficoltà strumentali delle famiglie e della

necessità degli allievi di essere supportati in un momento di incertezza e di insicurezza quale quello attuale.

In questo senso si è fornito ai discenti una valutazione sincera ma incoraggiante, al fine di evitare il più possibile l'avvio del classico circolo vizioso: insufficienza, demotivazione, difficoltà, senso di inadeguatezza che sfocerebbe nell'insuccesso scolastico. I docenti hanno avuto cura di fornire agli alunni e alle famiglie riscontri adeguati per una valutazione formativa e sommativa.

Nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, la valutazione ha tenuto conto dei seguenti indicatori:

- frequenza delle attività di DaD
- livello di interazione durante le attività di DaD sincrona e asincrona;
- impegno, interesse e senso di responsabilità
- puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;
- risultati delle varie tipologie di prove di verifica delle conoscenze, abilità e competenze, condivise attraverso gli strumenti di *Google Suite for Education*.

Per la valutazione sono state utilizzate le seguenti griglie:

Griglia unica di valutazione delle prove a distanza					
Descrittori di osservazione	Nulla 1	Insufficiente 2	Sufficiente 3	Buono 4	Ottimo 5
Padronanza del linguaggio e dei linguaggi specifici					
Rielaborazione e metodo					
Completezza e precisione					
Competenze disciplinari					
Il voto scaturisce dalla somma dei punteggi attribuiti alle quattro voci (max 20 punti), dividendo successivamente per 2 (voto in decimi)				Somma: / 20 Voto: /10 (= Somma diviso 2)	

Griglia unica di osservazione delle attività didattiche a distanza					
Descrittori di osservazione	Nulla 1	Insufficiente 2	Sufficiente 3	Buono 4	Ottimo 5
Assiduità (l'alunno/a prende/non prende parte alle attività proposte)					
Partecipazione (l'alunno/a partecipa/non partecipa attivamente)					
Interesse, cura, approfondimento (l'alunno/a rispetta tempi, consegne, approfondisce, svolge le attività con attenzione)					
Capacità di relazione a distanza (l'alunno/a rispetta i turni di parola, sa scegliere i momenti opportuni per il dialogo tra pari e con il/la docente)					
Il voto scaturisce dalla somma dei punteggi attribuiti alle quattro voci (max 20 punti), dividendo successivamente per 2 (voto in decimi)				Somma: / 20 Voto: /10 (= Somma diviso 2)	

10.2 Criteri di attribuzione del voto di condotta

Particolare attenzione viene prestata al comportamento dello studente inteso come capacità di rispettare il Regolamento d'Istituto, di interagire correttamente con gli altri studenti e con tutto il personale della scuola e di avere cura degli strumenti e delle suppellettili dell'Istituto o di terzi.

Il criterio di assegnazione del voto di condotta tiene conto, oltre che del comportamento, anche della partecipazione e della frequenza sia durante le attività didattiche in presenza sia durante le attività didattiche a distanza.

L'O.M. n. 11 del 16/05/2020 "definisce specifiche misure sulla valutazione degli esiti finali di apprendimento degli alunni frequentanti le classi del primo e secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020 e sulle strategie e modalità dell'eventuale integrazione e recupero degli apprendimenti ai sensi dell'articolo 1, commi 1 e 2 del decreto-legge 8 aprile 2020, n. 22".

Il voto di condotta viene attribuito ad ogni studente tenendo conto dei descrittori previsti dall'apposita griglia di seguito inserita.

Nella valutazione della condotta è stata tenuta in considerazione l'intera esperienza scolastica, includendo il comportamento nella didattica a distanza.

Griglia di valutazione del comportamento

COMPETENZE CHIAVE	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
IMPARARE AD IMPARARE	1.Organizzazione nello studio	Assolve in modo consapevole e assiduo agli impegni scolastici rispettando sempre i tempi e le consegne.	10
		Assolve in modo regolare agli impegni scolastici rispettando i tempi e le consegne.	9
		Assolve in modo complessivamente adeguato agli impegni scolastici, generalmente rispettando i tempi e le consegne.	8
		Assolve in modo non ben organizzato agli impegni scolastici, non sempre rispetta i tempi e le consegne.	7
		Assolve in modo discontinuo e disorganizzato agli impegni scolastici, non rispettando i tempi e le consegne	6
COMUNICARE	2.Comunicazione con i pari e con il personale scolastico	Comunica in modo sempre appropriato e rispettoso.	10
		Comunica in modo corretto.	9
		Comunica in modo complessivamente adeguato.	8
		Comunica in modo non sempre adeguato e rispettoso.	7
		Presenta difficoltà a comunicare rispettosamente.	6
COLLABORARE E PARTECIPARE	3.Partecipazione alla vita scolastica	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo. Favorisce il confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	10
		Interagisce in modo partecipativo e costruttivo. È disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	9
		Interagisce attivamente. Cerca di essere disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli. Presenta difficoltà a collaborare, a gestire il confronto e a rispettare i diversi punti di vista e i ruoli	8
		Interagisce in modo complessivamente collaborativo. È parzialmente disponibile al confronto nel rispetto dei diversi	7

		punti di vista e dei ruoli. 7	
		Presenta difficoltà a collaborare, a gestire il confronto e a rispettare i diversi punti di vista e i ruoli	6
AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	4. Frequenza* e puntualità (*assiduità nella didattica a distanza)	Frequenza e puntualità esemplari.	10
		Frequenza assidua, quasi sempre puntuale.	9
		Frequenza e puntualità buone.	8
		Frequenza e puntualità non del tutto adeguate.	7
		Dimostra difficoltà a rispettare l'impegno della frequenza	6
	1. Rispetto delle norme comportamentali del Regolamento d'Istituto	Rispetta le regole in modo consapevole e scrupoloso.	10
		Rispetta attentamente le regole.	9
		Rispetta le regole in modo complessivamente adeguato.	8
		La capacità di rispetto delle regole risulta non sempre adeguata.	7
		Manifesta insofferenza alle regole con effetti di disturbo nello svolgimento delle attività	6
	2. Responsabilità dimostrata nella didattica a distanza	Ha avuto un comportamento pienamente maturo e responsabile.	10
		Ha avuto un comportamento responsabile.	9
		Ha avuto un comportamento complessivamente adeguato.	8
		Il comportamento non è stato sempre adeguato.	7
		Ha mostrato superficialità e scarsa responsabilità.	6
	La valutazione insufficiente in sede di scrutinio finale deve scaturire da un'attenta e meditata analisi dei singoli casi e deve essere collegata alla presenza di comportamenti di particolare gravità che abbiano comportato una o più sospensioni, alla cui irrogazione non siano seguiti cambiamenti della condotta tali da evidenziare una reale volontà di sviluppo della persona nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale. DM 5/2009 (art. 4)		≤ 5
	VOTO DEL COMPORTAMENTO: Il voto scaturisce dalla media dei punteggi attribuiti alle 6 voci arrotondando all'intero più vicino. Principali riferimenti normativi: DPR 249/1998; L 169/2008 (art. 2); DM 5/2009; DPR 122/2009 (art.7); DLgs 62/2017 (art. 1 c. 3).		

O.M. N. 11 del 16/05/2020 concernente la valutazione finale degli alunni per l'anno scolastico 2019/2020 e prime disposizioni per il recupero degli apprendimenti.

10.3 Criteri per l'attribuzione del credito

Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta. Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvederà alla conversione del credito scolastico attribuito al termine della classe terza e della classe quarta e all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta sulla base

rispettivamente delle tabelle A, B e C di cui all'allegato A dell'O.M. N. 10 del 16/05/2020 ed allegato al presente documento (**ALLEGATO N.5**)

10.4.PROSPETTO CREDITO CANDIDATI

(Paragrafo 10.4. ALLEGATO 8 al presente documento e non pubblicabile sul sito web - Nota Garante per la Protezione dei Dati Personali 21.03.2017, prot. n. 10719)

Per quanto riguarda il punto nell'ambito delle bande di oscillazione, esso e' stato attribuito sulla base di criteri individuati all'unanimità dal Collegio dei Docenti del 21/05/2020. Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla tabella dell'O.M. N. 10 del 16/05/2020, va espresso in numero intero e tiene conto:

- **della media dei voti**
- **dell'IRC**
- **i PCTO**
- **Partecipazione a Progetti PON e PTOF dell'Istituto**

Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media dei voti.

11 INTERVENTI DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Per consentire agli alunni il conseguimento degli obiettivi intermedi e recuperare eventuali lacune sono state effettuate delle attività di recupero/potenziamento *in itinere*, revisionando in forma diversificata i contenuti già trattati, con lavori individualizzati o di gruppo, colloqui in classe. Inoltre, dopo lo scrutinio del primo quadrimestre è stata effettuata una pausa didattica che ha consentito di colmare, in qualche caso, delle lacune pregresse nelle varie discipline, attraverso diverse strategie di apprendimento:

- Attività di Peer Education;
- Didattica laboratoriale;
- Semplificazione e schematizzazione dei concetti attraverso mappe concettuali
- Suddivisione della classe in gruppi di apprendimento;
- esercitazioni e compiti aggiuntivi per casa.

12. PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

In coerenza con gli obiettivi del PTOF e in ottemperanza alla nuova normativa inerente l'Esame di Stato, è stato realizzato un percorso di CITTADINANZA E COSTITUZIONE strutturato come segue:

Modulo: I Diritti Umani

Ore del modulo: 4

Docente: Pizzuto Maria Luana

Modalità D.A.D

OBIETTIVI GENERALI

Conoscenze:

- L'evoluzione storica dei diritti dell'uomo
- Conoscenza dei diritti nel contesto storico, politico e sociale
- Conoscenza del lessico appropriato relativamente al percorso di studi
- La crisi epocale dell'identità umana

Competenze:

- Tecniche di esposizione orale
- Abilità comunicative legate al linguaggio settoriale
- Dimostrare collaborazione e partecipazione attiva
- Produzione di strumenti di comunicazione visiva, multimediale
- Analizzare fatti storici diversi
- Dimostrare consapevolezza della universalità dei diritti umani

Abilità:

- Capacità di organizzare un'esposizione orale
- Capacità di utilizzare vari registri linguistici
- Cogliere i caratteri specifici di un evento storico
- Capacità di utilizzare registri comunicativi adeguati

Contenuti:

Modulo 1 (si svolgerà nel mese di Maggio):

- Cosa sono i diritti umani
- L'autodeterminazione dei popoli
- L'organizzazione delle Nazioni Unite
- Il dovere di cooperare e le convenzioni

METODOLOGIA:

- Brainstorming
- Lezione dialogata con particolare attenzione rivolta al testo
- Uso di materiale audio- visivo e di tecnologia multimediale
- Costanti collegamenti interdisciplinari
- Lezione online

STRUMENTI:

- Libri di testo cartacei e digitali
- Testi multimediali
- Schede prodotte dal docente
- Mappe concettuali
- Video didattici piattaforma YouTube

VERIFICHE/VALUTAZIONE:

- Prove orali

- Somministrazioni di test di verifica a risposta aperta e multipla

Modulo: Cittadinanza e Costituzione

Docente: Pecoraro Giuseppe (nell'ambito dei Progetti di Potenziamento)

Finalità generali

Il progetto si pone come obiettivo principale quello di contribuire alla formazione socio-culturale degli studenti, fornendo loro le chiavi di lettura della realtà in cui deve svolgersi la loro vita di cittadini. Approfondire argomenti di carattere giuridico, sociale ed economico, infatti significa:

- Indicare i principi e i valori che sono alla base della convivenza civile per consentire agli alunni di sviluppare la propria maturazione sociale e politica, in modo da poter partecipare responsabilmente alla vita dello Stato;
- Far comprendere che l'educazione alla cittadinanza e alla legalità è educazione: o ai diritti umani o alla democrazia o al giudizio critico o all'intercultura e alla convivenza o alla solidarietà o alla non violenza.
- Dare le indicazioni indispensabili relative alle regole che sono alla base dello sviluppo economico e sociale.

Articolazione e contenuti del progetto

- la Costituzione italiana: contesto storico, struttura, parti, contenuti;
- lo Stato - organi e funzioni;
- il ruolo dello Stato nell'economia;
- lo Stato sociale – prospettive e riforme;

Obiettivi formativi

Promuovere la conoscenza consapevole, critica e problematizzante dei principi, delle norme e dei valori fondanti la Costituzione Italiana, contestualizzata al quadro storico- sociale di riferimento. Favorire negli studenti lo sviluppo e il consolidamento del senso civico, della capacità di partecipazione consapevole e responsabile alla vita sociale, politica e comunitaria, nel pieno riconoscimento dell'importanza del rispetto delle regole, delle libertà e delle identità personali, culturali e religiose.

Incoraggiare le condizioni operative per iniziative e forme di partecipazione in cui gli studenti sono protagonisti di modelli di cittadinanza, di solidarietà agita, contestualizzata in azioni concrete sul tessuto sociale (territoriale, nazionale, internazionale).

Creare nel territorio e nella coscienza comune una nuova sensibilità verso le regole e la riflessione sul vero significato di Costituzione e sulla genesi della convivenza.

Obiettivi trasversali

- Prendere coscienza di sé, delle proprie responsabilità, dei valori individuali e condivisi. Individuare i propri bisogni ed obiettivi, elaborando progetti realistici.
- Migliorare le proprie capacità comunicative e di relazione. Acquisire informazioni ed interpretarle criticamente.
- Maturare la disponibilità a collaborare per la crescita di una coscienza civile.

Metodologie da utilizzare per la realizzazione del progetto

- Didattica a distanza con Meet (Videoconferenza);
- Slides su Classroom;
- Ricerche su internet.

Autovalutazione del processo

La fase relativa alla valutazione del livello di raggiungimento degli obiettivi formativi è data dal grado di maturazione raggiunto dagli studenti coinvolti nel percorso progettuale soprattutto sul piano dello sviluppo e dell'integrazione di diverse componenti, prima tra tutte quella relativa ad una maggiore capacità di lettura del reale, di confronto delle idee, di consapevolezza delle proprie responsabilità di uomo e di cittadino. Il monitoraggio sarà effettuato in itinere ed ex post attraverso discussioni per rilevare l'interesse, la partecipazione e il gradimento degli alunni in riferimento alle attività svolte ed alle esperienze effettuate.

13. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di classe ha illustrato, tramite il Coordinatore, agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del Decreto legislativo. n. 62 del 2017 sono sostituite da un colloquio, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente.

E' stata effettuata una simulazione del colloquio degli Esami di Stato il 18 e 21 maggio 2020, una seconda simulazione è prevista per la prima settimana di giugno.

E' stato delucidato agli studenti come si dovrà svolgere il colloquio d'Esame nelle sue cinque fasi (art. 17 Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame dell'O.M. n.10 del 16 maggio 2020).

L'esame è così articolato e scandito:

- a) discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettere a) e b) del Decreto materie.
- b) discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe di cui all'articolo 9;
- c) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione ai sensi dell'articolo 16, comma 3;
- d) esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta nel corso del percorso di studi;
- e) accertamento delle conoscenze e delle competenze maturate dal candidato nell'ambito delle attività relative a "Cittadinanza e Costituzione".

La commissione dispone di quaranta punti per la valutazione del colloquio. La commissione procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio è espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione, compreso il presidente, secondo i criteri di valutazione stabiliti all'allegato B Griglia di valutazione della prova orale dell'O.M. n.10 del 16 maggio 2020, allegata al presente documento (**ALLEGATO N.6**).

13.1 Elaborato Concernente le discipline di indirizzo

Secondo quanto previsto dall'art.17 dell'O.M. n.10 del 16/maggio2020, è stato assegnato a ciascun candidato un elaborato concernente le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettere a) e b) del Decreto materie n.28 del 30 gennaio 2020. A tutti i candidati della stessa articolazione è stato assegnato uno stesso argomento, di cui si allega copia (ALLEGATO N.9), che consente uno svolgimento fortemente personalizzato.

La traccia dell'elaborato viene allegata al presente documento (**ALLEGATO N.7**).

13.2 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano

- Da "Vita dei campi": lettura, analisi e commento delle novelle "La lupa", "Rosso Malpelo" e "Fantasticheria".
- Da "I Malavoglia": trama del romanzo, lettura, analisi e commento dei brani "Prefazione", "La Famiglia Malavoglia (cap.1)", "L'arrivo e l'addio di Ntoni" (cap.15).
- Da "Mastro don Gesualdo": trama del romanzo, lettura, analisi e commento del brano "L'addio alla roba" (parte IV, cap.4).
- Da "Novelle rusticane": lettura, analisi e commento della novella "La roba".
- Da "Rime nuove": lettura, analisi e commento della poesia "Pianto antico".
- Da "Odi barbare": lettura, analisi e commento della poesia "Nevicata".
- Da "Myricae": lettura, analisi e commento delle poesie "X Agosto" e "Lavandare".
- Da "Canti di Castelvecchio": lettura, analisi e commento delle poesie "La mia sera" e "Il gelsomino notturno".
- Da "Primi poemetti": lettura, analisi e commento versi scelti "Italy".
- Da "Il fanciullino": lettura, analisi e commento del brano "È dentro di noi un fanciullino".
- Da "Alcyone": lettura, analisi e commento delle poesie "La pioggia nel pineto" e "La sera fiesolana".
- Da "Il Piacere": lettura, analisi e commento del brano "Il ritratto di un esteta".
- Da "Notturmo": lettura, analisi e commento del brano "Deserto di cenere".
- Da "La Coscienza di Zeno": lettura, analisi e commento dei brani "Prefazione e Preambolo" (cap.1-2), "L'ultima sigaretta" (cap.3, "Il fumo") e "Un rapporto conflittuale" (cap.4 "La morte di mio padre").
- Da "L'Umorismo": lettura, analisi e commento del brano "Il sentimento del contrario".
- "Il fu Mattia Pascal": trama e temi del romanzo.
- "Uno, nessuno e centomila": trama e temi del romanzo.
- Da "L'Allegria": lettura, analisi e commento delle poesie "Veglia", "Fratelli", "San Martino del Carso", "Soldati", "Mattina".

14 PERCORSI INTERDISCIPLINARI

- Olio d'oliva: ricchezza e benessere dalla terra
- La ristorazione nel mondo globalizzato : i fast-food
- Sapori e nutrimento dal mare
- Il chilometro zero
- Siamo ciò che mangiamo: le intolleranze alimentari
- Disturbi del comportamento alimentare
- Alimentazione e "malattia del benessere": il diabete mellito
- Igiene e sicurezza alimentare prima e dopo la seconda guerra mondiale
- Street food

15. PCTO (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO – EX ASL)

La classe, nel corso del secondo biennio, ha svolto le attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni).

Gli studenti, nel corso del secondo biennio, sono stati coinvolti nelle seguenti iniziative:

- Stage formativi ed aziendali
- Visite aziendali
- Incontri con esperti di settore
- Orientamento al lavoro
- Conferenze
- Visite culturali

Gli Stati dell'Unione Europea e quindi anche il nostro Paese, hanno concordato nel ritenere Obiettivo prioritario la realizzazione di azioni finalizzate al raggiungimento di un significativo aumento dei livelli occupazionali.

Quattro sono le linee di azione confermate dal Consiglio Europeo:

3. Migliorare l'occupabilità;
4. Sviluppare lo spirito imprenditoriale;
5. Incoraggiare l'adattabilità delle imprese e dei loro lavoratori;
6. Rafforzare le politiche in materia di pari opportunità.

Nell'ambito di tali strategie complessive che si stanno attuando, il mondo della formazione è chiamato a dare il proprio contributo, in particolare l'I.P.S.E.O.A. di Alia si è adoperata in tal senso, tenuto conto del contesto territoriale nel quale opera e verificato che, nell'ultimo ventennio, l'attività sviluppatasi in modo particolare risulta quella del terziario, tale da mostrare evidenti e profondi mutamenti strutturali, che hanno determinato un innalzamento della qualità della vita e del benessere socio-economico.

Nell'ambito del terziario, particolare sviluppo ha avuto il settore della ristorazione, e precisamente negli ultimi anni sono esplosi i fenomeni del catering, banqueting, agriturismi tali da richiedere mano d'opera con competenze specifiche e attenta alle esigenze della clientela e in grado di rispondere ad una nuova organizzazione del lavoro. Pertanto proprio da tali esigenze, è nata la necessità di pianificare un intervento formativo per i nostri alunni in questo specifico settore della ristorazione. Inoltre con l'alternanza si è cercato di contribuire a far conoscere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto contribuendo a creare, in prospettiva, una rete di relazioni utili alla successiva collocazione occupazionale al termine del corso di studi.

La programmazione didattica dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di Alia ha previsto percorsi di Alternanza scuola/lavoro presso aziende del settore, intesi come "Lavoro" sia in termini educativi, che per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola. Aprire il mondo della scuola al mondo esterno consente più in generale di trasformare il concetto di apprendimento in attività permanente (*lifelong learning*, opportunità di crescita e apprendimento lungo tutto l'arco della vita), consegnando pari dignità alla formazione scolastica e all'esperienza di lavoro.

Il progetto, che prevede l'acquisizione di competenze da consolidare e abilità da perfezionare nell'ambito dell'intero triennio, mira ad attuare una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, che tenga conto della multidisciplinarietà

formativa in aula collegandola con l'esperienza pratica e formativa in azienda perseguendo le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro, consentendo la partecipazione attiva di tali soggetti nei processi formativi;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

L'Alternanza scuola/lavoro si presenta come una metodologia didattica da inserire nell'offerta formativa dell'Istituto in coerenza ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e finalizzata ad:

- acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nei vari ambiti di attività professionale;
- apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo.

Obiettivi educativi-formativi, specifici e trasversali

L'intervento formativo si pone l'obiettivo di rispondere alle esigenze del mercato, attraverso un modello formativo che tenga conto di nuovi processi formativi indicati dalla norma, e che vede l'alternanza scuola – azienda come modello di scambio e di condivisione dei risultati formativi, finalizzando anche l'inserimento dell'alunno nel contesto produttivo.

In particolare il progetto si prefigge una serie di valenze formative:

- Aprire all'esterno il sistema scolastico, avvicinare quindi la scuola e l'impresa (arricchimento delle metodologie didattiche scolastiche; sensibilizzazione dei settori produttivi sull'importanza della formazione);
- Realizzare concretamente nel contesto lavorativo un momento di apprendimento multidisciplinare;
- Realizzare occasioni nuove e diverse di comunicazione, socializzazione ed inserimento in ambiente completamente diverso dal contesto scolastico;
- Avvicinare l'alunno al mondo del lavoro, attraverso l'inserimento nel contesto produttivo, sviluppando capacità di autoanalisi e di progettazione in considerazione delle necessità reali dei modelli produttivi, attraverso la risoluzione di problematiche concrete a favore del problem-solving;
- Acquisire competenze specifiche del settore spendibili nel mondo del lavoro;
- Stimolare e rendere consapevoli i giovani dell'importanza dello studio e dell'impegno per la piena realizzazione professionale e umana.
- Acquisire e potenziare modelli e dinamiche del lavoro in azienda
- Rendere consapevole l'alunno delle connessioni e relazioni fra le conoscenze scolastiche e la realtà operativa.

Obiettivi orientativi

1) Favorire l'accostamento al mondo del lavoro/ professioni e all'impresa, nella sua realtà di rapporti, struttura e finalità, con l'obiettivo di:

- supportare lo studente nella scelta del proprio progetto formativo e/o lavorativo futuro;
- potenziare le capacità di analizzare caratteristiche, motivazioni, ed interessi personali;
- supportare lo studente nell'identificazione delle proprie competenze in termini di conoscenze, abilità e risorse.

- 2) Fornire schemi di lettura dei contesti lavorativi per meglio individuare le competenze e le capacità necessarie per inserirsi nel mondo del lavoro con ottica flessibile.
- 3) Sviluppare la capacità di individuare ed affrontare i problemi di adattamento che qualsiasi situazione lavorativa inevitabilmente pone.
- 4) Favorire la conoscenza delle regole generali che presiedono ad una struttura aziendale come sistema organizzato.

Le ore previste per l'area di professionalizzazione, ai sensi della legge 107 del 13/07/15, sono 400 nel triennio e costituiscono un monte ore complessivo obbligatorio per gli studenti frequentanti, che le istituzioni scolastiche ripartiscono, nella loro autonomia. Il nostro Istituto le ha così suddivise:

Anno scolastico 2017/2018

Progetto: *Cibo e Cultura*

Destinatari

Studenti delle classi terze, dei corsi di Enogastronomia, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica. Il progetto si è svolto per classi intere includendo per quanto possibile gli studenti Diversamente Abili se non inseriti in altri percorsi formativi personalizzati.

Fasi e articolazioni del progetto

Il progetto si è svolto nel periodo scolastico, in orario curricolare ed extracurricolare ed è stato articolato in diverse fasi per un totale di **215 ore per ogni studente:**

- moduli teorici (Orientamento e stage osservativo 35h);
- attività in azienda (partecipazione ad eventi vari, *projet work*, visite aziendali e *stage* per 180 h).

Anno scolastico 2018/19

Progetto: *Saperi, Sapori e Salute*

Destinatari

Studenti delle classi quarte, dei corsi di enogastronomia, sala e vendita e accoglienza turistica

Fasi e articolazioni del progetto

Il progetto si è svolto nel periodo scolastico, in orario curricolare ed extracurricolare, e si articola in diverse fasi per un totale di **100 ore per ogni studente:**

- moduli teorici (Orientamento e stage osservativo 25h);
- attività in azienda (partecipazione ad eventi vari, *projet work*, visite aziendali e *stage* per 75 h).

Anno scolastico 2019/2020

Progetto: *Fare impresa...non è un'impresa*

Destinatari

Studenti delle classi quinte, dei corsi di Enogastronomia, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica

Fasi e articolazioni del progetto

Il progetto si è svolto nel periodo scolastico, in orario curricolare ed extracurricolare, e si articola in diverse fasi per un totale di 100 ore per ogni studente:

- moduli teorici (Orientamento e stage osservativo 30h);
- attività in azienda (partecipazione ad eventi vari, *projet work*, visite aziendali e *stage* per 70 h).

Nonostante tale progetto non sia stato svolto, a causa dell'emergenza sanitaria, gli alunni hanno raggiunto, in relazione ai PCTO, il monte ore di 215 previsto dalla normativa

vigente(articolo 1, commi da 784 a 787 Legge 30 dicembre 2018, n. 145;Nota MIUR n. 3380 del 18-02-2019).

Aziende coinvolte nei PCTO nell'arco del Triennio

Enti locali, Alberghi, Ristoranti, Fattorie didattiche, Bar, Mense, Trattorie, Pizzerie, Pasticcerie, Gelaterie, Laboratori della scuola.

Attività previste nel percorso di alternanza scuola/lavoro

Lo studente, opportunamente istruito in precedenza a scuola, è stato accolto in azienda (o nel laboratorio) dal Tutor aziendale al fine di familiarizzare con persone luoghi e tempi aziendali ed essere inserito gradualmente nella realtà produttiva. Quanto appreso a scuola è stato rafforzato in azienda (o nel laboratorio) mettendo alla prova l'alunno che è stato continuamente motivato a crescere professionalmente e a confrontarsi con nuovi casi pratici. Il Tutor scolastico ha operato continuamente a stretto contatto con le aziende.

Obblighi dell'alunno

Il tirocinante durante lo svolgimento dell'attività formativa e di orientamento si è impegnato a:

- Svolgere le attività previste dal progetto formativo e di orientamento;
- Seguire le indicazioni dei Tutor e fare riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o altre evenienze;
- Rispettare i regolamenti aziendali.

Fascicolo Personale dell'alunno

- Patto Formativo;
- Libretto personale dell'alunno;
- Convenzioni con le aziende;
- Schede di valutazione e attestato del Tutor Aziendale;
- Certificazione delle competenze acquisite;
- Relazione Finale Alunno.

Modalità di accertamento e di valutazione del grado di acquisizione delle competenze

Il percorso di tirocinio è stato oggetto di verifica e valutazione congiunta da parte dell'Istituzione scolastica e dell'Azienda). Sono stati valutati:

- puntualità;
- operosità;
- responsabilità;
- autonomia nel lavoro (abilità e attitudine dimostrata);
- socievolezza e rapporti con superiori e colleghi;rispetto delle norme in materia di igiene, sicurezza e salute;
- la riservatezza per quanto attiene ai dati e informazioni.
- L'acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'area di inserimento nei luoghi di lavoro.

Il Tutor scolastico ha valutato l'intero percorso anche effettuando visite in Azienda e raccogliendo successivamente i dati su apposita modulistica.

Il Consiglio di Classe

- ha verificato l'efficacia dei processi formativo-operativi, tenuto conto delle indicazioni fornite dai tutor, interno ed esterno, per ogni singolo alunno a conclusione di ogni anno scolastico, attestata dalla certificazione delle competenze;
- ha valutato il percorso congiunto, formazione in aula e formazione esperienziale, in termini di ricaduta didattica rispetto alle discipline maggiormente coinvolte nel progetto.

16- ATTIVITÀ E VISITE GUIDATE SVOLTE NELL'ULTIMO TRIENNIO NELL'AMBITO DEI PCTO E/O PROGETTI REALIZZATI PER L'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Manifestazioni varie

- Sagra del Ficodindia Roccapalumba
- Sagra della mandorla a Regalgioffoli
- “Sicilialleva” ad Alia;
- Convegno IZS “*Sicurezza alimentare, prodotti ittici e anisakias*”
- Convegno “*Cibo e religioni*”
- Convegno “*La giornata della Legalità*”
- Convegno “*Dipendenze affettive e stalking*”
- Conferenza “*Sapori d'autunno*”;
- Progetto “*Il pesce azzurro dal mare alla tavola*”;
- Concorso “*Educarnival*” presso il centro commerciale Conca d'Oro di Palermo;
- Manifestazione “*Come edelweiss*”. *per riflettere insieme sulla violenza contro le donne e celebrarle*
- “*Cocktail Show*”, presso il centro commerciale Conca d'Oro di Palermo;
- Conferenza per l'inaugurazione dell'indirizzo IPSEOA per gli adulti alla presenza dell'Assessore Regionale Istruzione e Formazione, On. Roberto Lagalla in concomitanza al secondo incontro relativo al progetto “*Il pesce azzurro dal mare alla tavola*”;

Visite guidate

- Visita guidata Molino Madonna dell'aiuto – Mussomeli
- Visita guidata Pasticceria Normanna - Mussomeli
- Visita guidata Catering Graziano - Mussomeli
- Visita guidata Pastificio Vallolmo
- Visita guidata alle grotte della Gurfa e all'azienda Regaleali;
- Visita guidata *Expo cook* - Palermo
- Visita guidata a Corleone in occasione della Giornata della Legalità

Progetto PON

- “*Sano è buono*” della durata di 30 ore

Stage Aziendale

- Hotel Della Valle - Agrigento
- Hotel Leon D'oro - Corleone
- La Rocca sas - Roccapalumba
- Ristorante il Granaio
- Bar centrale
- Fattoria Didattica Ruralia
- Ristorante Il Girasole
- Arredamenti Fratelli Malta Snc

IL CONSIGLIO DI CLASSE		
MATERIA	DOCENTE	In Fede
Lingua e Lett. Italiana	Maria Luana Pizzuto	<i>Maria Luana Pizzuto</i>
Storia	Maria Luana Pizzuto	<i>Maria Luana Pizzuto</i>
Lingua Inglese	Elisabetta Martino	<i>Elisabetta Martino</i>
Lingua Francese	Maria Nunziatina Tedesco	<i>Maria Nunziatina Tedesco</i>
Matematica	Clara Romano	<i>Clara Romano</i>
Scienza e Cultura dell'alimentazione	Tea Cabibi	<i>Tea Cabibi</i>
Scienze Motorie e Sportive	Carmelo Raneri	<i>Carmelo Raneri</i>
Religione Cattolica	Antonino Zimbardo	<i>Antonino Zimbardo</i>
Dir. e Tecn Amm.va della Strutt.ura Ricettiva	Alessandra D'Angelo	<i>Alessandra D'Angelo</i>
Lab. dei Serv. Enog. Settore Sala e Vendita	Girolamo Burgio	<i>Girolamo Burgio</i>
Lab. dei Serv. Enog. Settore Cucina	Alessandro Costanza	<i>Alessandro Costanza</i>

Data di approvazione- 25/05/2020

In fede
Il Coordinatore

Elisabetta Martino