



REPUBBLICA ITALIANA - REGIONE SICILIA

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“MANDRALISCA”
LICEO GINNASIO STATALE e I.P.S.S.E.O.A. - CEFALÙ

Via Maestro Vincenzo Pintorno 27 - e-mail:PAIS00200N@istruzione.it Tel.
0921/421695 – Fax 0921/422998 – C.F.82000270825
www.iismandralisca.edu.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

(ai sensi dell'art. 17 comma 1 del D.Lgs. 62 del 13/04/2017)

V _D_ IPSSEOA

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA - CUCINA



COORDINATORE: PROF.SSA _____ *IOZZIA LAURA* _____

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

INDICE

1. INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO	PAG. 3
2. ELENCO DEGLI STUDENTI	PAG. 4
3. VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO	PAG. 4
4. QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE	PAG. 5
5. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	PAG. 6-10
6. METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI	PAG. 10-12
7. PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO	PAG. 12
8. ATTIVITÀ PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA	PAG. 13
9. PROVE INVALSI	PAG. 13
10. SIMULAZIONI PRIMA PROVA SCRITTA	PAG. 13
11. ATTIVITÀ PCTO	PAG. 14-19
12. ATTIVITÀ EXTRA-CURRICULARI	PAG. 19
13. VERIFICHE E VALUTAZIONI	PAG. 19-21
14. IL CREDITO SCOLASTICO	PAG. 22
15. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	PAG. 22-24
16. SCHEDE INERENTI LE SINGOLE DISCIPLINE OGGETTO DI STUDIO	PAG. 25-63
17. FIRME	PAG. 64
18. SEZIONE RISERVATA	
19. ALLEGATI	
1-3 GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER LE PROVE D'ESAME	
4 PCTO – PROGETTO “I GRANI DURI ANTICHI SICILIANI...”	
5 ATTIVITÀ PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA	
6 UNITÀ DI APPRENDIMENTO: ALIMENTAZIONE E CULTURE ALIMENTARI NEL MONDO	
7 UNITÀ DI APPRENDIMENTO: OBIETTIVO LAVORO	

L'IPSSEOA è ubicato in via di Belgioioso n. 2. L' Istituto insiste su un bacino d'utenza assai vasto che comprende l'intero territorio madonita, la zona costiera della provincia di Messina e una larga fascia che si spinge nella provincia di Palermo fino a Bagheria. I valori e le tradizioni apportati da tali territori risultano culturalmente diversificati poiché provengono da un mondo agricolo-pastorale e artigianale delle Madonie e dei paesi interni, e da un mondo legato al commercio, alla pesca e al terziario della fascia costiera.

L'economia del territorio non è in grado di assorbire il bisogno di occupazione dei giovani che in parte emigrano o hanno situazioni lavorative saltuarie e precarie.

In considerazione del pendolarismo della maggior parte degli studenti, che comporta notevoli disagi per l'utenza e problemi di tipo organizzativo, il Collegio dei Docenti, in forza del regolamento sull'autonomia scolastica, DPR n.275/99 e, nella seduta del 13/09/2021 (verbale n°126, punto 5: Organizzazione orario scolastico 2021-2022) ha deliberato quanto segue:«L'unità oraria non può scendere sotto i 60 (sessanta) minuti, fatta eccezione per la prima, la penultima e l'ultima ora di lezione, la cui riduzione non può andare oltre i dieci minuti.» Alla luce di tale delibera è stato stabilito il quadro orario delle lezioni.

L'istituto dispone dei seguenti laboratori con uno o più assistenti tecnici: un laboratorio di Chimica, due laboratori di Cucina, due laboratorio di Sala-Bar, un laboratorio di Ricevimento, un laboratorio d'Informatica, pullman per le visite aziendali.

PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

L'indirizzo Servizi per l'enogastronomia ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale orientato e declinato in tre distinte articolazioni: Enogastronomia , Servizi di sala e di vendita e Accoglienza turistica . A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

L'articolazione Enogastronomia permette agli studenti di acquisire le competenze necessarie per intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Dopo il quinquennio l'alunno consegue il Diploma di Stato in Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera. Tale diploma, oltre a consentire un immediato ingresso nel mondo del lavoro, dà accesso a tutte le facoltà universitarie.

ELENCO DEGLI ALUNNI

N°	ALUNNO	PROVENIENZA
1	Amoroso Ignazio	IV D
2	Belfiore Riccardo	IV D
3	Catalano Paolo	IV D
4	Di Chiara Alessandro Andrea	VD (A.S. 2020-2021)
5	Di Chiara Davide	IV D
6	Di Franco Giuseppe	VD (A.S. 2020-2021)
7	Di Noto Samuele	IV D
8	Eucaliptus Pietro Christian	IV D
9	Fusco Annalisa Maria	IV D
10	Maniscalco Vincenzo	IV D
11	Maranto Luca	IV D
12	Provenza Luca	IV D
13	Puccia Alessandro Maria	IV D
14	Rafik Noura	IV D
15	Schimmenti Stefano	IV D
16	Verduzzi Giovanni	IV D
17	Vinciguerra Alessia Michela	IV D

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

	Disciplina	A.S. 2019/2020	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022
1	RELIGIONE	MAZZOLA	AIOSA	AIOSA
2	ITALIANO - STORIA	CERNIGLIA	CASTRONOVO	CASTRONOVO
3	LINGUA INGLESE	CURCIO	CURCIO	GATTO
4	LINGUA FRANCESE	IOZZIA	IOZZIA	IOZZIA
5	SCIENZE E CULT.DELL'ALIM	MINUTELLA	MINUTELLA	PIZZULLO
6	MATEMATICA	PISCITELLO	LIVECCHI	DI GANGI
7	DIRITTO E TECN. AMMIN. della struttura ricettiva	TUMMINELLO	CASCIO	CASCIO
8	SCIENZE MOTORIE E SPORT.	FARINELLA	FARINELLA	FARINELLA
9	LAB. DI CUCINA	SFERRUZZA	SFERRUZZA	SFERRUZZA
10	LAB. DI SALA E VENDITA	-----	FIASCONARO	CICERO
11	SOSTEGNO	ALLEGRA	ALLEGRA	ALLEGRA

QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE

La classe VD è composta da 17 alunni, 3 femmine e 14 maschi, di cui un non frequentante, un diversamente abile che ha seguito una programmazione differenziata come indicato nel PEI, che è stato affiancato dal docente di sostegno e da un'assistente all'autonomia per l'intero corso di studio e due con DSA, per i quali il Cdc ha elaborato e seguito i rispettivi PDP, per i quali si sono utilizzati le misure dispensative necessarie e gli strumenti compensativi più efficaci per consentire il raggiungimento degli obiettivi alla pari dei compagni.

La continuità didattica dei docenti non è stata regolare nel corso del triennio. Il piano di lavoro preventivato ha subito, sin dal primo quadrimestre, qualche revisione e l'iter didattico è stato talvolta rallentato per effettuare interventi di consolidamento dei contenuti e consentire agli alunni, con un carente sviluppo della competenza linguistico-comunicativa, di poter seguire con minore difficoltà il dialogo educativo-didattico. Le attività in presenza si sono alternate alla DDI e alla didattica mista, per esigenze legate alla situazione epidemiologica, nel corso dell'anno scolastico con risultati mediamente accettabili per la maggior parte degli studenti.

Dal punto di vista dell'area socio affettiva tutti gli alunni hanno osservato generalmente un comportamento corretto e sufficientemente responsabile e non si sono mai manifestati seri problemi disciplinari. Qualche alunno ha manifestato difficoltà personali e relazionali con gli insegnanti e con i compagni, legati alla sfera affettiva, emotiva, psicologica e familiare; difficoltà che sono state probabilmente accentuate dal difficile momento storico legato alle restrizioni della pandemia. L'intero gruppo classe ha denotato maturità e solidarietà nelle situazioni più delicate ed è stato di supporto ai docenti del Consiglio di classe per quanto riguarda la cura, la comprensione, lo stimolo all'impegno ed il sostegno ai compagni più sensibili e deboli.

Dal punto di vista didattico, durante l'intero anno scolastico, molti studenti hanno partecipato con motivazione e impegno diversificato a seconda delle discipline e alle attività proposte. Qualche alunno si è particolarmente distinto per impegno, puntualità nelle consegne, interesse, nonostante le difficoltà. Altri invece sono stati più incostanti e hanno dimostrato nel corso delle verifiche di possedere conoscenze incomplete o strettamente essenziali, in molti casi legate esclusivamente alla memoria a breve termine. Per ciò che concerne il metodo di studio, esso risulta poco adeguato e discontinuo per una parte degli alunni, nonostante siano state utilizzate quelle strategie motivazionali, didattiche, del *problem solving* rivolte a migliorare l'apprendimento.

Dal punto di vista delle competenze raggiunte la classe è molto eterogenea: un gruppo di alunni ha mostrato un funzionale metodo di studio che ha permesso loro di raggiungere le competenze finali in maniera più che soddisfacente; alcuni invece, anche se dotati di adeguate capacità, sono stati poco costanti nello studio, pertanto i risultati conseguiti sono mediamente sufficienti; un piccolo gruppo di studenti ha mostrato poco impegno nello studio e una mediocre partecipazione alla vita scolastica, pertanto la loro preparazione risulta appena sufficiente. Sebbene, in alcuni casi, permangano delle lacune, nella valutazione finale si terrà conto del difficile periodo che gli allievi si sono ritrovati a dover affrontare nell'arco del triennio, delle loro situazioni e delle

difficoltà personali, dei livelli di partenza, dell'impegno e della partecipazione e dei contenuti acquisiti durante l'intero percorso scolastico.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Di seguito, secondo una suddivisione nelle varie aree di pertinenza, vengono elencati gli *Obiettivi Generali di Apprendimento* che hanno tenuto conto dell'analisi della situazione iniziale e delle finalità della Scuola.

Area cognitiva

OBIETTIVI MINIMI RAGGIUNTI

Gli alunni nella maggior parte hanno raggiunto mediamente i seguenti obiettivi minimi che il Consiglio di Classe in sede di programmazione annuale ha individuato per il raggiungimento del livello di sufficienza:

- ✓ aver acquisito i contenuti chiave e il linguaggio specifico delle singole discipline;
- ✓ saper comprendere testi specifici di livello non elevato;
- ✓ saper redigere documenti di diversa tipologia;
- ✓ saper comunicare oralmente e per iscritto in modo sostanzialmente corretto;
- ✓ avere capacità di analisi e sintesi su argomenti non complessi ;
- ✓ avere capacità di cogliere nessi logici tra le varie discipline;
- ✓ avere capacità di applicare le conoscenze in compiti semplici;
- ✓ sapere interpretare fatti e fenomeni ed esprimere le proprie idee;
- ✓ aver acquisito sufficiente autonomia nella pratica professionale;
- ✓ aver mostrato progressione nell'apprendimento;
- ✓ saper utilizzare strumenti informatici.

Area metodologica

- ✓ Aver acquisito un metodo di studio autonomo e flessibile, che consenta di continuare in modo efficace i successivi studi superiori, o la propria carriera professionale e di potersi aggiornare lungo l'intero arco della propria vita;
- ✓ Essere consapevoli della diversità dei metodi utilizzati dai vari ambiti disciplinari ed essere in grado valutare i criteri di affidabilità dei risultati in essi raggiunti;
- ✓ Saper compiere le necessarie interconnessioni tra i metodi e i contenuti delle singole discipline.

Area psico-affettiva

- ✓ capacità di autovalutazione;
- ✓ rispetto delle norme e regolamenti scolastici;
- ✓ rispetto di sé , degli altri, dell'ambiente;
- ✓ capacità di comunicazione, di lavorare in équipe favorendo comportamenti improntati alla collaborazione e al confronto di idee;
- ✓ capacità di confrontarsi in modo corretto e costruttivo nell'ambito del gruppo classe;
- ✓ disponibilità al lavoro di gruppo e alla condivisione.

Area logico-argomentativa

Secondo le indicazioni del Piano Triennale dell' Offerta formativa sono state individuate e definite le seguenti tipologie di obiettivi:

OBIETTIVI DEI PROCESSI DI SOCIALIZZAZIONE

- ✓ consapevolezza di essere inseriti in una realtà storica in mutamento e proiettata verso il futuro;
- ✓ atteggiamento positivo e costruttivo verso la realtà circostante; disponibilità a cercare risposte positive ai problemi in essa implicati;
- ✓ atteggiamento positivo verso la conoscenza scientifica;
- ✓ atteggiamento di disponibilità ad apprendere;
- ✓ "ricerca di senso" della vita, delle relazioni, delle tradizioni, della cultura.

OBIETTIVI DEI PROCESSI COGNITIVI

- ✓ acquisizione delle strutture cognitive di base: fondamenti di metodo del sapere moderno (metodo scientifico - sperimentale, logico - matematico, teorie del linguaggio);
- ✓ acquisizione dei criteri e delle modalità di applicazione delle varie branche del sapere;
- ✓ sviluppo delle attitudini indirizzate all'uso operativo della conoscenza (ricercare, analizzare, scegliere, progettare, valutare).

OBIETTIVI DEI PROCESSI COMPORTAMENTALI

- ✓ sviluppo delle capacità di apprendimento;
- ✓ sviluppo delle capacità di comunicare;
- ✓ capacità di tradurre uno schema d'azione in istruzioni elementari, ovvero formalizzare le sequenze operative in sequenze logico - linguistiche scientificamente corrette;
- ✓ sviluppo della capacità "imprenditoriale" e di pensiero divergente, ovvero capacità di ricercare soluzioni creative e nuove, condizionate a un rapporto mezzi - fine.

I docenti che compongono il Consiglio di classe hanno svolto la loro attività didattica traducendo tali finalità in obiettivi generali e specifici di ogni disciplina, declinati in termini di conoscenze abilità e competenze.

CONOSCENZE

- ✓ situazioni, eventi, persone, luoghi, fenomeni, regole;
- ✓ parole e termini specialistici e del loro corretto uso, sia in lingua italiana che straniera;
- ✓ mezzi e metodi utili a studiare, giudicare, operare.

ABILITÀ

- ✓ Decodifica di messaggi verbali e non verbali;
- ✓ Comprensione di messaggi e non verbali.

COMPETENZE

- ✓ Valutazione di strumenti, fatti, comunicazioni;
- ✓ Formulazione di motivati e autonomi giudizi;
- ✓ Azione consapevole nel campo professionale prescelto, sia manuale che teorica.

Per raggiungere le competenze disciplinari e quelle sopra indicate si sono privilegiate:

- ✓ la centralità dello studente nel processo di insegnamento-apprendimento, a partire dalle conoscenze possedute e dalle esperienze dell'alunno;
- ✓ l'esplicitazione dei percorsi svolti, delle modalità di verifica e di valutazione;
- ✓ l'indicazione delle strategie di studio;
- ✓ la calendarizzazione delle prove con anticipo;
- ✓ l'attenzione al carico di lavoro

Per gli "Obiettivi specifici disciplinari" si fa riferimento alle schede inerenti alle singole discipline oggetto di studio.

OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

Si precisa che nel corrente anno scolastico, a causa delle variazioni legate all'avvicendamento delle disposizioni normative, previste dall'emergenza sanitaria da Covid-19, le lezioni sono state svolte in presenza al 100%; le lezioni si sono svolte in modalità DaD per i soli alunni in condizioni di salute che non consentivano di fatto la presenza in classe, così come indicato dalle disposizioni ministeriali e dall'Ordinanza del Presidente Regione Sicilia o dalle OO.MM. In tali casi si è operato in modalità mista, attraverso la LIM. Si è comunque, sempre e costantemente proposto agli allievi il contenuto delle lezioni, indipendentemente dalla modalità, con la revisione dei contenuti proposti in un'ottica di recupero e potenziamento di argomenti già affrontati in presenza e nuovi spunti argomentativi e tematici ai fini del completamento del percorso didattico.

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, e ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico. Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola" durante il periodo della didattica a distanza, con gli alunni che ne hanno avuto necessità, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento, cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti al raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte. Sono state realizzate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, micro-didattica e, dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del COVID-19, attività di DDI (Didattica Digitale Integrata), quando necessario. Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale. Agli alunni in condizioni di svantaggio l'istituzione scolastica ha messo a disposizione strumenti didattici multimediali. E' stato dunque possibile ricevere ed inviare

correzione degli esercizi attraverso la piattaforma istituzionale. Sono stati inoltre resi disponibili materiali didattici, mappe concettuali e Power Point con audio inserite nelle board disciplinari, mappe concettuali e materiale semplificato realizzato tramite vari software e siti specifici.

I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità DDI, 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. Il carico di lavoro da svolgere a casa (relativamente alle situazioni emergenziali) è stato, all'occorrenza alleggerito, esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato. Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattato ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.

Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli, sempre in modalità *on line*, nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente. Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda metà dell'A. S., anche coloro che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare, impegnandosi in maniera più assidua e adeguata.

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

Metodologia didattica proposta dal Consiglio di Classe

Lezione frontale (presentazione dei contenuti e dimostrazioni logiche).	X	Lavoro di gruppo (<i>peer-to-peer</i> , ricerca, <i>pair work</i> , studio, sintesi).	X	Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)	X
Circle time (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive).	X	Brain storming (definizione collettiva)	X	Lavoro individuale (esecuzione di compiti di varia tipologia)	X
Percorso guidato (passeggiata culturale guidata reale o simulata, dimostrazione, accompagnamento nella rete).	X	Utilizzo di: <i>software</i> didattico, piattaforma G-suite videolezioni in modalità sincrona; Lim, computer/tablet	X	Altro (conferenze da parte di esterni)	X

Strumenti utilizzati

Materia	Libro di testo	Testi; documenti autentici; fotocopie, mappe concettuali	Strumenti multimediali	Aula	Laboratori	Strumenti di laboratorio chimico
Italiano - Storia	X	X	X	X		
Matematica	X	X	X	X		
Inglese L2	X	X	X	X		
Francese L2	X	X	X	X		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	X	X	X		
Scienze e Culture dell' Alimentazione	X	X	X	X		
Scienze motorie e sportive	X	X	X	X		
Laboratorio di cucina	X	X	X	X	X	
Laboratorio di sala e vendita	X	X	X	X		
Religione	X	X	X	X		

Nella pratica didattica lo studente è stato posto al centro del processo di apprendimento valorizzando le sue competenze e il suo vissuto relazionale. Il docente è stato il regista del processo complessivo di insegnamento/apprendimento in quanto ha generato occasioni di apprendimento proponendosi di volta in volta come facilitatore, tutor, organizzatore del lavoro scolastico ed extrascolastico. Sono state proposte le cosiddette pratiche attive, come l'apprendimento collaborativo ed i piccoli gruppi di lavoro per attivare negli studenti, il conflitto cognitivo e la ricerca collettiva di risultati alle varie problematiche. Inoltre, diversificare le metodologie didattiche nelle varie discipline ha permesso di evidenziare le strategie di apprendimento più efficaci per gli allievi e di migliorarne il metodo di studio.

In caso di lezioni a distanza o didattica mista le attività si sono basate sull'innovazione, sulla comunicazione, sulla condivisione, sull'uso flessibile del tempo e hanno implicato necessariamente modalità di insegnamento finalizzate a costruire ambienti di apprendimento attivi, capaci di favorire una partecipazione motivata degli studenti, attraverso la valorizzazione e il consolidamento degli elementi positivi e degli apporti

originali. Le attività sono state favorite dall'utilizzo di video, documenti e schede, link e altre risorse digitali con contenuti da imparare, studiare, sperimentare e creare.

Interventi educativi e didattici miranti al recupero

In base a quanto deliberato dal Collegio dei Docenti, il recupero è stato effettuato durante le lezioni curriculari all'inizio del secondo quadrimestre.

Il monitoraggio dei vari livelli di competenze raggiunti dalla classe - intesa sia nel suo aspetto medio generale che frammentata nelle sue singole individualità - effettuato nel corso dell'anno scolastico per mezzo delle verifiche scritte e orali, congiuntamente a un'attenta analisi della crescita umana e culturale degli studenti, ha reso possibile una puntuale e aggiornata valutazione dell'efficacia dell'azione educativa e didattica. Nel caso in cui, nel corso delle varie attività di verifica, sono emersi casi negativamente caratterizzati dal mancato raggiungimento degli obiettivi prefissati, non si è trascurato di adottare le opportune misure quali la pausa didattica e il recupero *in itinere* soprattutto durante il corso del secondo quadrimestre

PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO

Il Consiglio di Classe, in costante riferimento all'O.M. n.65 del 14/03/2022 “Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'a.s. 2021/22, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella e inseriti nel loro percorso di PCTO.

Si precisa che nel triennio, a causa dell'emergenza da SarsCovid-19 le attività PCTO, che il nostro Istituto garantiva agli alunni in termini di attività scolastiche ed extrascolastiche (Progetti PON, eventi in collaborazione con associazioni e/o aziende del territorio vicino e lontano), sono state negativamente e drasticamente ridotte con evidente e grave ricaduta sul monte ore realizzabile e accumulabile dagli alunni

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

Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte
“Alimentazione e culture alimentari nel mondo” (Allegato n° 6)	Primo quadrimestre A.s. 2021-2022	Italiano, Storia, Religione, Scienze dell'alimentazione, Laboratorio di cucina, Laboratorio di sala, Inglese L2, Francese L2.
“Obiettivo Lavoro” (Allegato n° 7)	Secondo quadrimestre A.s. 2021-2022	Italiano, Storia, Religione, Diritto, Scienze dell'alimentazione, Laboratorio di cucina, Inglese L2, Francese L2
“Alla ricerca degli antichi grani duri siciliani e non solo ... ” (PCTO) (Allegato n°4)	Secondo quadrimestre A.s. 2021-2022	Italiano, Laboratorio di cucina, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, IngleseL2, Francese L2

ATTIVITÀ PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

Le ore annuali dedicate alla disciplina sono state 33, ricavate nell'ambito dell'attuale monte ore obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti.

L'insegnamento dell'Educazione civica è stato affidato ai docenti della classe. Il docente coordinatore, Prof. Cascio Gandolfo di *Economia e Tecniche delle imprese ricettive*, dopo aver acquisito gli elementi conoscitivi dagli altri docenti interessati dall'insegnamento, formulerà la proposta di voto in decimi da attribuire agli studenti.

Per la progettazione delle UDA attinenti alla disciplina (*Allegato n° 5*), il consiglio di classe, considerate le proposte formulate dal Dipartimento di indirizzo giuridico-economico, decide di optare per la scelta delle seguenti tematiche:

1. Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015 - PROGETTO PARITA' DI GENERE – PARITÀ DI DIRITTI
2. Educazione finanziaria
3. Costituzione, istituzioni dello Stato Italiano, dell'Unione Europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale.

La classe ha partecipato alle iniziative culturali, sociali proposte dall'Istituto o da altri enti e di seguito elencate:

- ✓ Progetto “Mettilo KO”. Alleanza con gli studenti delle scuole medie superiori per la prevenzione e diagnosi precoce dei tumori della mammella e per i corretti stili di vita.
- ✓ Campagna di sensibilizzazione contro la violenza sulle donne “Questo non è amore”, organizzato dal Commissariato di P.S. Cefalù.

PROVE INVALSI

In ottemperanza alle indicazioni ministeriali, nel mese di marzo 2022 gli allievi hanno svolto in presenza, avvalendosi del laboratorio di informatica e del Laboratorio di Ricevimento dell'Istituto, le prove INVALSI nazionali, predisposte dal ministero, in italiano, inglese e matematica secondo la calendarizzazione proposta dall'istituzione scolastica.

SIMULAZIONI PRIMA PROVA SCRITTA

In riferimento a quanto ampiamente discusso e stabilito dai docenti del triennio del Dipartimento di Scienze Umane dell'IPSSEOA nella riunione del 2.03.2022, gli studenti delle classi V dell'istituto hanno effettuato le simulate della prima prova scritta dell'esame di Stato 2022 (della durata di 6 ore) nella settimana dal 28 marzo al 1 aprile e nella settimana dal 26 aprile al 2 maggio.

ATTIVITÀ PCTO

(PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO)

All'interno della progettazione del PCTO è stato realizzato in orario curricolare un percorso didattico dal titolo *“Alla ricerca degli antichi grani duri siciliani e non solo ... ”*, della durata di 33 ore, che ha visto coinvolte le seguenti discipline: Scienze degli alimenti, Laboratorio di cucina, Italiano, Storia e Lingue straniere; ciò ha permesso agli alunni di conoscere attraverso ricerche mirate sul web alcune procedure e tecniche usate per la lavorazione di prodotti da forno o lievitati e ha evidenziato il ruolo di nuove figure professionali quali l'operatore moderno per la promozione e valorizzazione del patrimonio culturale, turistico ed enogastronomico. Tutte le discipline coinvolte hanno svolto le ore previste di PCTO con risultati positivi .

A causa delle difficoltà legate alla situazione epidemiologica Covid 19, non è stato possibile effettuare le visite programmate; al loro posto sono stati proiettati video inerenti il programma.

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

1. Seminario informativo associazione “ASSORIENTA” -IPSSCOA *online* - orientamento scolastico post diploma per Istruzione e lavoro
2. Progetto PCTO “Autogrill Campus Sicilia Edition” – Autogrill Campus Sicilia Edition.
3. Lezioni online del DISTEM dell'Università degli studi di Palermo (7/8/9 Marzo 2022)
4. Incontro per la Giornata Internazionale contro il bullismo e il cyberbullismo
5. Progetto “Mettilo KO”. Alleanza con gli studenti delle scuole medie superiori per la prevenzione e diagnosi precoce dei tumori della mammella e per i corretti stili di vita.

RELAZIONE FINALE DEL TUTOR DIDATTICO DELLA CLASSE

I percorsi “PCTO” sono stati introdotti con la legge di bilancio 2018. Le modifiche immediatamente operanti, oltre al nome, riguardano il monte ore obbligatorio (ridotto rispetto alla legge 107/2015).

In base alla normativa vigente, la finalità dell'ASL (ora **PCTO**) è duplice: incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti (legge 107/2015). Da un lato, l'apprendimento in alternanza introduce modalità flessibili che collegano la formazione in aula con l'esperienza pratica e consente l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro. Dall'altro, lo scopo è di favorire l'orientamento degli alunni per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali. Le competenze trasversali sono legate agli aspetti caratteriali e motivazionali della persona e afferiscono all'area socioculturale, organizzativa e operativa (capacità di lavorare in gruppo, di assumere responsabilità, di rispettare tempi e consegne, di fare valutazioni, di prendere iniziative), le soft-skills molto richieste dalle imprese. Il PCTO si realizza attraverso periodi di formazione in aula e periodi di esperienza in azienda.

I progetti di PCTO, nel corso dell'ultimo triennio, hanno subito drastiche variazioni e riduzioni, causate dalla situazione epidemiologica legata all'emergenza Covid-19. Gli studenti hanno comunque raggiunto il monte ore richiesto. Anche se non è stato possibile svolgere attività in azienda, per problemi legati alla pendolarità, per gli orari dei turni di lavoro, non sempre compatibili con i mezzi di trasporto, gli studenti hanno compensato questa mancanza con la partecipazione agli eventi organizzati all'interno dell'Istituto.

Nel corso del triennio e anche quest'anno, all'interno del progetto di Alternanza Scuola Lavoro è stata programmata una U.D.A. dal titolo **“Alla ricerca degli antichi grani duri siciliani e non solo...”**, un percorso interdisciplinare che, oltre alle procedure e tecniche usate per la lavorazione di prodotti da forno e specialità gastronomiche, evidenzia il ruolo di nuove figure professionali quali l'operatore moderno per la promozione e valorizzazione del patrimonio culturale, turistico ed enogastronomico. Tutte le discipline coinvolte hanno svolto le ore previste con risultati positivi. L'UDA si è svolta attraverso lezioni frontali e partecipate. Le uscite didattiche preventivate presso aziende del settore non si sono svolte, per motivi di sicurezza legati alla situazione pandemica COVID19. Pertanto il percorso è stato effettuato in parte a scuola e in parte sostituendo anche quest'anno le visite aziendali previste con la proiezione di video inerenti il tema.

L'anno in corso ha visto un progressivo recupero delle attività e delle esperienze svolte nel laboratorio della scuola che sono lentamente tornate alla normalità, seppur nel rispetto delle norme di sicurezza anti – covid, contribuendo a colmare in parte l'inattività dei precedenti anni scolastici, in quanto la situazione di apprendimento in ambiente di didattica a distanza seppure portata avanti con diligenza e direi con un certo decoro ha privato gli allievi della pratica di laboratorio pertinente per il loro percorso. Questo ha fornito agli studenti la possibilità di crescere professionalmente.

In conclusione, si può affermare che l'esperienza legata al PCTO è risultata positiva ed ha aiutato gli alunni a conseguire una maggiore consapevolezza di sé, dei propri limiti, ma anche delle proprie capacità; gli studenti hanno acquisito nuove competenze, approfondito quelle acquisite già in precedenza, migliorato e, in qualche caso, elevato le proprie qualifiche professionali, accrescendo le possibilità di ingresso nel mondo del lavoro. In ogni caso per tutti c'è stata una ricaduta positiva a livello di immagine di sé, di crescita personale e professionale.

Cefalù 04/05/2022

Il Tutor didattico

Prof. Rosario Sferruzza



Si riporta di seguito il quadro riepilogativo delle ore attività di P.C.T.O. svolte nel triennio 2019- 2022.

QUADRO RIEPILOGATIVO

ORE DI ATTIVITA' DI P.C.T.O SVOLTE NEL TRIENNIO 2019-2022

COGNOME NOME	A.S	CLASSE	A.S. 2019/20 ORE SVOLTE	A.S. 2020/21 ORE SVOLTE	A.S. 2021/22 ORE SVOLTE	TOT
Amoroso Ignazio	2021/22	5D	33 (UDA)	43	20+33 (UDA)	129
Belfiore Riccardo	2021/22	5D	33 (UDA)	43	20+ 33(UDA)	129
Catalano Paolo	2021/22	5D	33 (UDA)	43	20+33 (UDA)	129
Di Chiara Alessandro Andrea ¹	2021/22	5D	32 (A.S. 2018-19)	33 (UDA) (A.S. 2019-20)	20+33 (UDA) + 8 (sicurezza)	126
Di Chiara Davide	2021/22	5D	33 (UDA)	43	20+33 (UDA)	129
Di Noto Samuele	2021/22	5D	33 (UDA)	43	15+33 (UDA)	124
Eucaliptus Pietro Christian	2021/22	5D	33 (UDA)	43	20+33 (UDA)	129
Fusco Annalisa Maria	2021/22	5D	33 (UDA)	45	20+33 (UDA)	131
Maniscalco Vincenzo	2021/22	5D	33 (UDA)	43	20+33 (UDA)	129
Maranto Luca	2021/22	5D	33 (UDA)	35	20+33 (UDA) + 8 (sicurezza)	129
Provenza Luca	2021/22	5D	33 (UDA)	43	20+33 (UDA)	129
Puccia Alessandro Maria	2021/22	5D	33 (UDA)	43	20+33 (UDA)	129
Rafik Noura	2021/22	5D	33 (UDA)	35	20+33 (UDA) + 8 (sicurezza)	129
Schimmenti Stefano	2021/22	5D	33 (UDA)	43	20+33 (UDA)	129
Verduzzi Giovanni	2021/22	5D	33 (UDA)	43	20+33 (UDA)	129
Vinciguerra Alessia Michela	2021/22	5D	33 (UDA)	43	20+33 (UDA)	129

Rosario Spennosa

¹ Il calcolo delle ore attribuite all'alunno fa riferimento alla documentazione prodotta per la classe 5 D A.S. 2020-2021

**RIEPILOGO E GIUDIZIO COMPLESSIVO DELLE ATTIVITA DI PCTO
ANNO SCOLASTICO 2021/2022 CLASSE 5° D**

Indirizzo ENOGASTRONOMIA

COGNOME NOME	PERIODO	CLASSE	ATTIVITÀ SVOLTE	PCTO Ore 5° anno	TOT	LIVELLO COMPETENZE
Amoroso Ignazio	2021/22	5D	ASSORIENTA AUTOGRILL SPA CYBERBULLISMO PERCORSO DISTEM METTILO KO	20 + 33 UDA	53	AVANZATO
Belfiore Riccardo	2021/22	5D	ASSORIENTA AUTOGRILL SPA CYBERBULLISMO PERCORSO DISTEM METTILO KO	20 + 33 UDA	53	AVANZATO
Catalano Paolo	2021/22	5D	ASSORIENTA AUTOGRILL SPA CYBERBULLISMO PERCORSO DISTEM METTILO KO	20 + 33 UDA	53	INTERMEDIO
Di Chiara Alessandro Andrea	2021/22	5D	ASSORIENTA AUTOGRILL SPA CYBERBULLISMO PERCORSO DISTEM METTILO KO	20 + 33 UDA + 8 sicurezza	61	INTERMEDIO
Di Chiara Davide	2021/22	5D	ASSORIENTA AUTOGRILL SPA CYBERBULLISMO PERCORSO DISTEM METTILO KO	20 + 33 UDA	53	BASE
Di Noto Samuele	2021/22	5D	ASSORIENTA AUTOGRILL SPA CYBERBULLISMO PERCORSO DISTEM	15 + 33 UDA	48	AVANZATO
Eucaliptus Pietro Christian	2021/22	5D	ASSORIENTA AUTOGRILL SPA CYBERBULLISMO PERCORSO DISTEM METTILO KO	20 + 33 UDA	53	INTERMEDIO
Fusco Annalisa Maria	2021/22	5D	ASSORIENTA AUTOGRILL SPA CYBERBULLISMO PERCORSO DISTEM METTILO KO	20 + 33 UDA	53	INTERMEDIO

Maniscalco Vincenzo	2021/22	5D	ASSORIENTA AUTOGRILL SPA CYBERBULLISMO PERCORSO DISTEM METTILO KO	20 + 33 UDA	53	INTERMEDIO
Maranto Luca	2021/22	5D	ASSORIENTA AUTOGRILL SPA CYBERBULLISMO PERCORSO DISTEM METTILO KO	20 + 33 UDA + 8 sicurezza	61	AVANZATO
Provenza Luca	2021/22	5D	ASSORIENTA AUTOGRILL SPA CYBERBULLISMO PERCORSO DISTEM METTILO KO	20 + 33 UDA	53	BASE
Puccia Alessandro Maria	2021/22	5D	ASSORIENTA AUTOGRILL SPA CYBERBULLISMO PERCORSO DISTEM METTILO KO	20 + 33 UDA	53	INTERMEDIO
Rafik Noura	2021/22	5D	ASSORIENTA AUTOGRILL SPA CYBERBULLISMO PERCORSO DISTEM METTILO KO	20 + 33 UDA + 8 sicurezza	61	BASE
Schimmenti Stefano	2021/22	5D	ASSORIENTA AUTOGRILL SPA CYBERBULLISMO PERCORSO DISTEM METTILO KO	20 + 33 UDA	53	BASE
Verduzzi Giovanni	2021/22	5D	ASSORIENTA AUTOGRILL SPA CYBERBULLISMO PERCORSO DISTEM METTILO KO	20 + 33 UDA	53	AVANZATO
Vinciguerra Alessia Michela	2021/22	5D	ASSORIENTA AUTOGRILL SPA CYBERBULLISMO PERCORSO DISTEM METTILO KO	20 + 33 UDA	53	INTERMEDIO

Rosario Spennella

Per problemi legati alla Pandemia negli ultimi tre anni gli alunni non hanno avuto la possibilità di partecipare a tirocini ed eventi vari sia interni che esterni alla scuola, le esperienze di pratica operativa sono in parte mancate.

LEGENDA- Nell'apposita Tabella si indica con una X il riquadro relativo ad ogni criterio di Valutazione secondo la seguente scala: **A – Avanzato B – Intermedio C – Base D – Insufficiente**

ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI

Nel presente a.s. tutti gli alunni della classe hanno completato il corso sulla sicurezza.

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

- Attività di orientamento in uscita:
 - AssOrienta, orientamento scolastico post diploma per Istruzione e lavoro;
 - ALMA (Scuola internazionale di Cucina italiana), presentazione Corsi professionalizzanti Post Diploma;
- Progetto PCTO “Autogrill Campus Sicilia Edition” – Autogrill Campus Sicilia Edition.
- Lezioni online del DISTEM dell'Università degli studi di Palermo (7/8/9 Marzo 2022)

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Materia	Interrogazioni singole e/o collettive	Elaborati e/o relazioni	Numero prove scritte I quadrimestre	Numero prove scritte II quadrimestre
Italiano	X	X	2	2 simulate
Storia	X			
Matematica	X		2	2
Inglese	X		2	2
Francese	X	X	2	2
Scienze e cult.Alimen	X		2	2
Diritto e tec amm.	X	X	1	1
Laboratorio di cucina	X	X		
Laboratorio di sala e vendita	X			
Scienze motorie	X			
Religione	X			

VERIFICHE

Diagnostica	Test di ingresso orali, risposte dal banco, sondaggi a dialogo, Verifiche orali, risposte dal banco, compiti assegnati, lavori di gruppo
Formativa	Verifica periodica, domande dal posto o a distanza nella DAD
Sommativa	Prove scritte con tipologia diversa secondo le discipline, verifiche orali, domande a risposta breve, test a risposta multipla
Finale	Prove scritte , verifiche orali, domande a risposta breve, test a risposta multipla

Tipologia di prova	Descrizione
<i>Prove di tipo tradizionale</i>	Prova scritta di italiano (tipologia A, B, C)
<i>Prove strutturate</i>	Prova scritta di italiano (tipologia A, B, C)
<i>Prove semistrutturate</i>	Domande a risposta breve, quiz a risposta multipla
<i>Compito di realtà</i>	Soluzione di problemi proposti

Si precisa che alcune prove scritte, nelle modalità e tipologie sopra elencate, sono state svolte, corrette e archiviate nella sezione della piattaforma G-SUITE denominata “LAVORI DEL CORSO”. Tutte le altre prove, scritte e orali, sono state svolte in presenza.

VALUTAZIONE

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

- ✓ il comportamento;
- ✓ l’interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe
- ✓ il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso;
- ✓ i risultati della prove e i lavori prodotti;
- ✓ le osservazioni relative alle competenze trasversali;
- ✓ il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
- ✓ l’impegno e la costanza nello studio,
- ✓ l’autonomia, l’ordine, la cura, le capacità organizzative.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione quadrimestrale e finale si è basata su un congruo numero di verifiche orali, scritte o pratiche, come indicato dal P.T.O.F. Il criterio di sufficienza nelle singole discipline è il raggiungimento degli obiettivi didattici minimi stabiliti nelle relative programmazioni, sempre nel quadro di quelli generali e trasversali individuati dal Consiglio di classe all'inizio dell'anno scolastico. Le verifiche, di cui sopra, sono valutate attraverso specifiche griglie rese, preventivamente note agli alunni, espresse in termini di conoscenze, competenze e capacità.

CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI NEL PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA

Vengono elencati a seguire i criteri di valutazione per gli scrutini finali come stabilito nel verbale del collegio dei docenti n. 123 del 18/05/2021, punto n. 5

Criteri di valutazione per gli scrutini finali, Circolare M.I. prot. N.699 del 06/05/2021 Il Ministero dell'Istruzione ha diramato la nota prot. N.699 del 06.05.2021 in cui chiarisce che la valutazione, nelle classi non terminali della scuola secondaria di secondo grado, per l'anno scolastico in corso, va effettuata nuovamente in base al D.P.R. 122 del 2009, che lo scorso anno era stato temporaneamente sospeso. Per cui, ogni consiglio di classe procederà alla valutazione degli alunni sulla base dell'attività didattica effettivamente svolta, sia in presenza che a distanza, utilizzando l'intera scala di valutazione in decimi, sulla scorta dei criteri deliberati dal Collegio dei Docenti del 27/10/2015, contenuti nel PTOF di Istituto, e attenendosi alla nota prot. N.699 del 06.05.2021 del M.I., la quale in riferimento al voto per l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica precisa che se esso è "inferiore ai sei decimi, opera, in analogia alle altre discipline, l'istituto della sospensione del giudizio di cui all'articolo 4, comma 6 del D.P.R. n. 122 del 2009. L'accertamento del recupero delle carenze formative relativo all'Educazione Civica è affidato, collegialmente, a tutti i docenti che hanno impartito l'insegnamento nella classe". Si ricorda che il voto di Educazione Civica, come nel primo quadrimestre, sarà proposto dal docente della classe coordinatore dell'insegnamento, previa acquisizione degli elementi conoscitivi da tutti i docenti del Consiglio di classe coinvolti nell'insegnamento della disciplina attraverso singole unità didattiche, U.D.A. e moduli trasversali interdisciplinari.

IL CREDITO SCOLASTICO

Come previsto dall'art. 11 comma 1 dell'O.M. n.65 del 14/03/2022, per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. *I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla presente ordinanza.*

Tabella 1
conversione del credito scolastico
complessivo

Punteggio in 40esimi	Punteggio in 50esimi
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

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

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di Classe, in costante riferimento all'O.M. n.65 del 14/03/2022 "Esami di Stato conclusivo nel secondo ciclo di istruzione per l'a.s. 2021/22", ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato:

PREMESSA

"Considerata la necessità di stabilire modalità di espletamento dell'esame di Stato che tengano conto dell'evoluzione dell'emergenza epidemiologica durante gli anni scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022 nonché delle modalità di svolgimento dell'attività scolastica nei territori, anche avendo

riguardo alla diversità di equilibrio tra attività didattica svolta in presenza e in forma di didattica digitale integrata”;

“ritenuto che, in merito all’osservazione dell’organo collegiale relativa alla “difformità delle prove e dei risultati tra le diverse aree geografiche”, la scelta di affidare la scrittura della seconda prova alle commissioni risponda alla necessità che tale prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell’anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo e che, pertanto, non si tratti di difformità delle prove, ma di diversità delle condizioni di partenza, cui la differenziazione delle seconde prove intende offrire risposta; riguardo alla notazione relativa alla “mancata corrispondenza tra i quadri di riferimento allegati al d.m. 769/2018” e gli allegati B alla presente ordinanza, che individuano una singola disciplina d’indirizzo come oggetto della seconda prova scritta, che i suddetti quadri di riferimento non prevedono che la prova debba riguardare più discipline, e inoltre che non si prevede che “sia un solo docente a preparare la prova”; in merito alla possibilità che “la prova di indirizzo, elaborata dal docente della disciplina, diventi una semplice riproposizione di fatto di una prova analoga ad altre effettuate nel corso dell’anno”, che la deontologia professionale costituisce garanzia del corretto comportamento dei commissari d’esame non solo nella predisposizione della seconda prova, ma nello svolgimento dell’intero esame di Stato; con riferimento alla possibilità “che nei fatti la predisposizione e la valutazione della prima e della seconda prova scritta siano affidate allo stesso commissario”, che la predisposizione della prova, è affidata all’intera sottocommissione, e che la valutazione delle prove è collegiale.

Sono state illustrate agli studenti le specificità con cui lo stesso esame si dovrà svolgere in tutte le sue fasi e, in particolare l’esame risulterà così articolato:

Le prove d’esame di cui all’articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono sostituite da:

una prima prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l’insegnamento, tendente ad accertare “la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l’insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato”;

una seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo;

Il colloquio, (art. 22), disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, con “la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente”.

Il colloquio si svolgerà a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare, tenendo conto del percorso didattico effettivamente svolto, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: PROF.SSA CASTRONOVO DANIELA

CLASSE: V D

PROFILO DELLA CLASSE

La classe VD è stata conosciuta da me lo scorso anno, un parte di loro era già presente nel terzo anno. All'interno di essa è presente un alunno non frequentante. Un alunno segue la programmazione differenziata, altri due hanno un PDP.

Il piano di lavoro preventivato ha subito, sin dal primo quadrimestre, qualche revisione e l'iter didattico è stato talvolta rallentato per effettuare interventi di consolidamento dei contenuti e consentire agli alunni, con un carente sviluppo della competenza linguistico-comunicativa, di poter seguire con minore difficoltà il dialogo educativo-didattico.

Dal punto di vista didattico, durante l'intero anno scolastico, pochi alunni hanno mostrato un continuo interesse e impegno, altri , invece, hanno dimostrato nel corso delle verifiche scritte e orali di possedere conoscenze incomplete o strettamente essenziali , in molti casi legate esclusivamente alla memoria a breve termine, un terzo gruppo ha mostrato totale disinteresse e partecipazione. All'interno del gruppo classe è presente un alunno con gravi difficoltà di sintesi, rielaborazione ed espositive. Mostra problematiche di relazione sociali e familiari.

Per ciò che concerne il metodo di studio, risulta poco adeguato e discontinuo per una buona parte degli alunni, nonostante siano state utilizzate dalla sottoscritta quelle strategie motivazionali, didattiche, del *problem solving* rivolte a migliorare l'apprendimento.

Rispetto all'uso della lingua e dei vari registri linguistici, nonché del lessico settoriale, un numero esiguo di alunni ha potenziato le proprie capacità espressive in forma sia orale sia scritta.

Nel complesso, pochi studenti hanno raggiunto gli obiettivi educativi e didattici in maniera positiva, altri sono pervenuti ad un livello sufficiente di preparazione; mentre un terzo gruppo, molto svantaggiato per le forti carenze nella preparazione di base, per le difficoltà di apprendimento e in taluni casi anche per la scarsa partecipazione alle attività curriculari, ha raggiunto un livello di conoscenze, competenze e abilità appena accettabile.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

- Collocare nel tempo e nello spazio dati culturali e fenomeni letterari.
- Cogliere e motivare continuità e rotture.
- Conoscere i principali movimenti letterari, artistici e filosofici e come dialogano tra loro.
- Comprendere l'intreccio di fattori individuali e sociali nella formazione di un autore.
- Riconoscere le fasi evolutive nell'opera di un autore.
- Individuare l'originalità dello stile e dei temi di un autore.

CONTENUTI TRATTATI²

Il secondo ottocento fra crescita economica e depressione

L'età del Positivismo e la teoria di Darwin

Dal Realismo al Naturalismo

L'età del Decadentismo

Simbolismo e Estetismo

La crisi della ragione

La sensibilità decadente ed estetismo

Il Crepuscolarismo e La voce

Futurismo

Esistenzialismo

Espressionismo

Ermetismo

Neorealismo

GIOVANNI VERGA

La vita e le Opere

Il Pensiero e la Poetica

I Malavoglia: introduzione; L'arrivo e l'addio di 'Ntoni.

² In corsivo sono riportati i contenuti che verranno affrontati dopo il 15 maggio 2022

GIOVANNI PASCOLI:

La vita tra il “nido” e la poesia. Le opere.

La poetica del *Fanciullino*. Analisi del testo: È dentro di noi un fanciullino.

Myricae: composizione e storia del titolo. Temi: la natura e la morte.

Analisi dei testi: Lavandare; X Agosto

Il simbolismo impressionistico e l'innovazione stilistica .

GABRIELE D'ANNUNZIO:

La vita e le opere.

Il panismo estetizzante del superuomo.

Il Piacere; analisi del brano: Il verso è tutto.

Le avanguardie in Europa: l'Espressionismo; il Futurismo, il Dadaismo, il Surrealismo.

L'avanguardia futurista: i manifesti; Marinetti.

I crepuscolari.

ITALO SVEVO:

La vita e le opere. La formazione culturale, la poetica.

La coscienza di Zeno: struttura e contenuti. L'ultima sigaretta

GIUSEPPE UNGARETTI:

La vita, le opere, il pensiero e la poetica.

Da “ Allegria”: Fratelli

EUGENIO MONTALE

Vita, Opere, Il Pensiero e la Poetica

Ossi di seppia : Spesso il male di vivere ho incontrato

Novecento e Antinovecento: Levi***PRIMO LEVI***

LA VITA – L'autore e il suo tempo (L'olocausto)

Se questo è un uomo

Testi :Considerate se questo è un uomo

METODOLOGIE DIDATTICHE

I contenuti sono stati affrontati in lezioni dialogate al fine di ottenere il massimo coinvolgimento della classe; ogni nuovo argomento è stato preceduto da una revisione dei prerequisiti e da un eventuale richiamo alle conoscenze basilari. Particolare attenzione è stata dedicata ai brani antologici, dei quali si è cercato di curare la lettura e l'analisi guidata facendo riferimento al genere letterario, al linguaggio, alle figure retoriche, all'aspetto formale in generale, per passare poi all'individuazione dei temi .

Si sono svolte alcune esercitazioni miranti a verificare la loro autonomia e preparazione. Si è fatto anche largo uso di quesiti ai quali rispondere in forma dettagliata, di sintesi dei vari argomenti, di collegamenti e riferimenti interdisciplinari. Anche l'uso di prove strutturate è servito a sviluppare il loro intuito e la loro capacità di discernimento.

Il lavoro di analisi dei testi è stato svolto prima sempre in forma guidata, in classe, e poi come consegna per casa, anche in vista della preparazione alla prova d'esame.

Diversi allievi, tuttavia, pur avendo compreso le modalità operative, incontrano difficoltà nel metterle in pratica e a tutt'oggi producono testi approssimativi, difettosi nella coesione e lessicalmente stentati. Il ricorso al feed back è stato frequente sia al fine di verificare le conoscenze, ma anche per garantire la possibilità di un costante recupero nell'acquisizione dei contenuti. Durante le lezioni a distanza le attività si sono basate sull'innovazione, sulla comunicazione, sulla condivisione, sull'uso flessibile del tempo, che non ha contenuto solamente la ri-programmazione complessiva della programmazione e/o dell'orario, ma ha implicato necessariamente nuove modalità di insegnamento finalizzate a costruire ambienti di apprendimento attivi, capaci di favorire una partecipazione motivata degli studenti, attraverso la valorizzazione e il consolidamento degli elementi positivi e degli apporti originali.

Le attività sono state favorite dall'utilizzo di video, documenti e schede, link e altre risorse digitali , quali *coggle*, *padlet* ed altri con contenuti da imparare, studiare, sperimentare e creare.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Testo adottato: SAMBUGAR M.- GABRIELLA SALÀ , “*Laboratorio di letteratura- Dal Positivismo alla letteratura contemporanea*” “ *La Nuova Italia* “

- Dispense fornite dal docente
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point
- Appunti e mappe concettuali.

- Postazioni multimediali.
- Lavagna Interattiva Multimediale
- Risorse digitali .
- Uso della piattaforma digitale G-suite
- WhatsApp
- Posta elettronica

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche (scritte e orali) sono state effettuate:

- in maniera informale attraverso gli interventi individuali e il controllo della produzione scritta in ordine alla comprensione dei testi antologici;
- in maniera formale attraverso un colloquio inteso come momento di verifica delle capacità integrative e critico – rielaborative.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe
- la partecipazione alle lezioni LIVE
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

Cefalù, 04/05/2022

**FIRMA DEL DOCENTE
PROF.SSA DANIELA CASTRONOVO**



ANNO SCOLASTICO 2021/2022
DISCIPLINA: STORIA
DOCENTE: PROF.SSA CASTRONOVO DANIELA

CLASSE: V D

PROFILO DELLA CLASSE

La classe VD è stata conosciuta da me lo scorso anno, un parte di loro era già presente nel terzo anno. All'interno di essa è presente un alunno non frequentante. Un alunno segue la programmazione differenziata, altri due hanno un PDP.

Nel corso dell'anno, in generale, quasi tutti gli alunni hanno mostrato un discreto interesse per la disciplina e, durante le spiegazioni, un apprezzabile livello di attenzione; la loro disponibilità al dialogo disciplinare non è stata, però, sempre supportata dallo studio costante e diversi allievi hanno confidato sulle personali abilità di recupero delle conoscenze, impegnandosi nello studio in modo saltuario o discontinuo; alcuni pertanto hanno dimostrato nel corso delle verifiche di possedere conoscenze incomplete o strettamente essenziali, in molti casi legate alla memoria a breve termine; altri ancora non hanno mostrato interesse e partecipazione al dialogo didattico-educativo. All'interno del gruppo classe è presente un alunno con gravi difficoltà di sintesi, rielaborazione ed espositive. Mostra problematiche di relazione sociali e familiari.

Per ciò che concerne il metodo di studio, risulta poco adeguato e discontinuo per una buona parte degli alunni, nonostante siano state utilizzate dalla sottoscritta quelle strategie motivazionali, didattiche, del *problem solving* rivolte a migliorare l'apprendimento. Nel complesso, pochi studenti hanno raggiunto gli obiettivi educativi e didattici in maniera positiva, altri sono pervenuti ad un livello sufficiente di preparazione; mentre un terzo gruppo, molto svantaggiato per le forti carenze nella preparazione di base, per le difficoltà di apprendimento e in taluni casi anche per la scarsa partecipazione alle attività curriculari, ha raggiunto un livello di conoscenze, competenze e abilità appena accettabile.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

La classe ha raggiunto, nel complesso e con varie gradazioni, i seguenti obiettivi:

Conoscenze:

Conosce i fatti storici più rilevanti per il divenire dell'Europa nel periodo compreso tra la seconda metà dell'Ottocento e la seconda metà del Novecento;

Capacità:

applica gli organizzatori temporali semplici; utilizza schemi di causa-effetto

Competenze

estrappola informazioni dalle fonti e le organizza in schemi;

elabora le conoscenze in modo sintetico con qualche spunto di autonomia.

CONTENUTI TRATTATI

Dovendo rimodulare i contenuti del programma, in relazione al tempo disponibile ed alla situazione della classe si è ritenuto opportuno concentrare l'attenzione degli alunni sulla storia del '900 anche per consentire più facili raccordi con i temi affrontati nel programma di Italiano.

I primi due moduli tematici sono quindi stati affrontati in funzione propedeutica a quelli successivi.

Moduli tematici

L'Italia industrializzata e imperialista

L'Europa verso la guerra

La Prima guerra mondiale

Una pace instabile

La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin

Mussolini, "inventore" del fascismo

1929: la prima crisi globale

Il Nazismo

La Seconda guerra mondiale

La "guerra parallela" dell'Italia

Il quadro internazionale del dopoguerra

La "guerra fredda"

METODOLOGIE DIDATTICHE

Le metodologie adottate hanno dovuto tenere conto dell'impegno incostante nello studio degli allievi, pertanto, si è reso necessario ripetere i concetti più importanti, utilizzare, fornire e costruire schemi e mappe di orientamento, controllare frequentemente i livelli di apprendimento, adottare la tecnica del feed back.

Sono stati individuati e analizzati dettagliatamente tra i fenomeni quelli che più di altri si sono caratterizzati come "grandi trasformazioni" sociali, politiche, istituzionali ed economiche, guidando nei collegamenti interdisciplinari. Sia il quadro storico generale che lo sviluppo di sottotemi di ordine socio-economico sono stati proposti avvalendosi di schemi e diagrammi e sintetizzati alla fine con l'ausilio e la costruzione guidata di mappe concettuali.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: Vittoria Calvani : Storia e progetto Vol. 5 - Il Novecento e oggi
- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Postazioni multimediali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Software:
- Risorse digitali
- Uso della piattaforma digitale Gsuite
- WhatsApp
- Posta elettronica

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state effettuate anche attraverso prove semistrutturate in base ai contenuti effettivamente svolti; in maniera informale attraverso gli interventi individuali e in maniera formale attraverso un colloquio inteso come momento di verifica delle capacità integrative e critico – rielaborative.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe

- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

Cefalù, 04/05/2022

FIRMA DEL DOCENTE

PROF. SSA DANIELA CASTRONOVO

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Daniela Castronovo', enclosed in a thin black rectangular border.

ANNO SCOLASTICO 2021/2022
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE
DOCENTE: PROF.SSA GATTO MARIA RITA

CLASSE: V D

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V D è composta da 16 alunni, 3 femmine e 13 maschi.

Dalle osservazioni svolte durante tutto l'anno scolastico si evince il seguente quadro socio-affettivo e cognitivo: dal punto di vista disciplinare, in classe non ci sono state situazioni da attenzionare. La maggior parte degli alunni ha partecipato alla vita scolastica, ha seguito con assiduità le attività didattiche, si è dimostrata disponibile alle iniziative; rispettosa delle consegne, ha curato l'efficienza dei materiali e ha saputo lavorare in maniera autonoma. Per questi ragazzi gli obiettivi programmati sono stati raggiunti e da alcuni di loro è stata conseguita una eccellente competenza linguistica.

La rimanente parte ha avuto bisogno di maggiore sollecitazione, e il livello raggiunto per conoscenze, abilità e competenze è stato per loro più che sufficiente. Solo pochi alunni non sempre partecipano, spesso assenti e in possesso di una lacunosa preparazione di base non raggiungono attualmente tutti gli obiettivi. Sul piano della socializzazione gli studenti sono stati compatti tra loro e sono riusciti a lavorare in un ambiente sereno, anche se talvolta l'esuberanza di alcuni alunni ha condizionato in parte la capacità di ascolto e la capacità d'attenzione.

La trattazione della programmazione iniziale è stata portata a termine nel rispetto dei tempi previsti. Fin dall'inizio dell'anno scolastico, la didattica in presenza è stata alternata alla didattica a distanza, in relazione al contesto epidemiologico: nonostante ciò, le attività si sono sempre svolte con risultati discreti. Gli obiettivi minimi sono stati raggiunti da quasi tutti gli studenti.

Nella classe sono presenti: un alunno BES, un alunno DSA, un alunno H, per i quali si sono utilizzati gli strumenti dispensativi e compensativi più efficaci per consentire il raggiungimento degli obiettivi alla pari dei compagni, inclusi nei rispettivi PDP e PEI .

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

1. Utilizzare la lingua straniera in modo chiaro e semplice, in particolare il linguaggio specifico della micro lingua, per scopi comunicativi ed operativi, e usare un lessico appropriato al contesto di lavoro;
2. Identificare e produrre diversi tipi di testo, inclusi quelli tecnico professionali, in base alle loro caratteristiche, come compilazione di menu, prenotazioni e moduli;
3. Comprendere attraverso la lettura e l'ascolto le informazioni principali contenuti nei testi;
4. Interagire in conversazioni brevi e chiare su contenuti disciplinari affrontati durante l'anno scolastico;
5. Svolgere attività di gruppo e/o individuali volte a raccogliere informazioni utili e a realizzare un prodotto multimediale da presentare

CONTENUTI TRATTATI³

- Revision of verb tenses: Present Simple/ Continuous, Past Simple/ Continuous, Future, Present Perfect, Passive Form, Conditional.
- Modal verbs
- Revision of food terminology

Microlingua

On the tour

- Enogastronomy
- Italian food heritage and quality certification
- Recipes et Menus
- Slow Food Presidia
- Food Cultural Diversity
- Italian Gastronomy Tour
- Food and Religion
- Diversity is delicious
- International Recipes

³ In corsivo sono riportati i contenuti che verranno affrontati dopo il 15 maggio 2022

- Food and Celebrations in Europe and in the USA

On the safe side

- Food safety
- Food safety certification
- Food preservation systems

Careers

- Job Advertisement
- The Application letter and the CV
- The European Institutions
- Ancient Durum Wheat: Tuminia wheat and its use in cooking with a description of a dish

On the healthy side

- Nutritions and Nutrients Eating
- Food Pyramid
- The Mediterranean Diet
- *Eating Disorders*
- *Eat for health: Special diets (the vegetarian diet)*
- *Special cooking for special needs*

METODOLOGIE DIDATTICHE

L'approccio audio-orale, funzionale comunicativo è stato attuato con una didattica integrata e il CLIL. Tutte le attività di apprendimento sono state basate sulle competenze del fare attraverso momenti progettuali di Flipped Classroom e Real Life Task, finalizzati alla ideazione, organizzazione, elaborazione e presentazione dei compiti e prodotti, in grado di stimolare l'interesse degli allievi e di favorire lo sviluppo integrato delle quattro abilità.

Gli allievi sono stati parte attiva delle lezioni, in grado di agire servendosi della lingua in situazioni autentiche/simulate della vita quotidiana.

La valutazione delle fasi operative ha contribuito a misurare le reali conoscenze e abilità dell'allievo e la sua competenza di problem solving, operare scelte, prendere decisioni, argomentare e infine realizzare il prodotto. Le attività in classe e i compiti per casa hanno incluso lavori individuali, di gruppo o a coppie, che sono stati controllati di volta in volta.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: Cibelli- D'Avino – *Cook Book Club In/ Up* – Zanichelli
- Internet con attività di CALL per esercizi interattivi
- Siti Web di interazione semplice e sicura.
- Audio e video multimediale
- Menu, pubblicità e riviste di settore.
- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state formative e sommative, orali e scritte.

Le prove scritte hanno incluso prove strutturate o semi-strutturate, con esercizi di completamento, trasformazione, risposte vero/falso, scelta multipla, produzione di brevi testi descrittivi, presentazioni multimediali in formato power point.

Le prove orali, alle quali l'insegnante ha dato maggiore attenzione, hanno incluso interrogazioni su argomenti affrontati, ed esposizione orale di power point realizzati.

L'espressione verbale è stata facilitata e supportata dall'utilizzo da parte dell'insegnante di domande-guida e rinforzi visivi.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

Cefalù, 04/05/2022

FIRMA DEL DOCENTE

PROF.SSA MARIA RITA GATTO



ANNO SCOLASTICO 2021/2022
DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE
DOCENTE: PROF.SSA IOZZIA LAURA

CLASSE: V D

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 D ha frequentato in maniera abbastanza regolare il corso di lingua francese.

Dal punto di vista dell'area socio affettiva tutti gli alunni hanno osservato generalmente un comportamento corretto e sufficientemente responsabile e non si sono mai manifestati seri problemi disciplinari. Solo un alunno ha manifestato difficoltà personali e relazionali con il gruppo classe, legati alla sfera affettiva, emotiva, psicologica e familiare; difficoltà che sono state probabilmente accentuate dal difficile momento storico legato alle restrizioni della pandemia.

L'intero gruppo classe ha denotato maturità e solidarietà nelle situazioni più delicate ed è stato di supporto all'insegnante per quanto riguarda la cura, la comprensione, lo stimolo all'impegno ed il sostegno ai compagni più sensibili e deboli.

Dal punto di vista didattico – disciplinare, alcuni alunni hanno mostrato lungo l'arco dell'anno grande interesse e partecipazione: hanno svolto i compiti assegnati e studiato con regolarità. Per questi ragazzi gli obiettivi programmati sono stati raggiunti ed è stata conseguita una discreta competenza linguistica. Altri studenti hanno partecipato in modo soddisfacente all'attività didattica e sono stati ben disposti al dialogo educativo: il livello raggiunto per conoscenze, abilità e competenze è stato per loro nel complesso più che sufficiente. Solo pochi alunni, non sempre partecipi, spesso assenti, in possesso di una lacunosa preparazione di base, hanno faticato a raggiungere gli obiettivi minimi previsti.

La trattazione della programmazione iniziale è stata portata a termine nel rispetto dei tempi previsti. Fin dall'inizio dell'anno scolastico, la didattica in presenza è stata alternata alla didattica a distanza e alla didattica mista, in relazione al contesto epidemiologico.

In sintesi, quasi tutti gli studenti sanno esprimersi con autonomia più che sufficiente e, considerato il livello di partenza, si sono potuti osservare anche dei progressi. Gli obiettivi minimi sono stati raggiunti da quasi tutti gli studenti.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

1. Comprendere attraverso la lettura e l'ascolto le informazioni principali contenuti nei testi;
2. Comprendere espressioni di uso quotidiano e professionale, saper ricevere clienti in sala da pranzo e saper presentare un piatto.
3. Produrre testi semplici su argomenti che riguardano la loro sfera di lavoro.
4. Sostenere una conversazione sui contenuti disciplinari affrontati durante l'anno scolastico con sufficiente comprensibilità e con l'utilizzo corretto della terminologia settoriale ed esporre oralmente con un linguaggio semplice gli argomenti della microlingua.
5. Svolgere attività di gruppo e/o individuali volte a raccogliere informazioni utili e a realizzare un prodotto multimediale da presentare

CONTENUTI TRATTATI

- Révision et renforcement de principales fonctions linguistiques et communicatives.
- Révision du lexique de base
- Révision de la conjugaison des verbs aux temps de l'indicatif (présent/passé composé, imparfait) au conditionnel et à l'impératif.

Microlingua

- Alimentation diététique
 - Les nouveaux régimes diététiques
 - La pyramide alimentaire
 - Les matières grasses
 - Le régime cretois et l'huile d'olive
 - La cuisine diététique et légère
 - Les allergènes cause d'intolérances alimentaires
- La cuisine fait le tour du monde
 - Cuisine exotique, ethnique du terroir

- Lexique de la cuisine à l'étranger
- Découvrir un pays par sa cuisine :
les USA, le Mexique, l'Asie, la Chine, l'Afrique et l'Europe
- Élaboration de diaporamas informatifs et descriptifs - avec traduction en L2-
des ingrédients utilisés à l'étranger ; mise en commun
- La Déclaration universelle des droits de l'homme (1948)
 - Élaboration de diaporamas promotionnels des droits de l'homme et mise en commun
- Lieux et professions
 - La Restauration commerciale et collective.
 - Les métiers du restaurant: les professionnels de la restauration et de
l'oenogastronomie
 - Promouvoir son activité
- Objectif job
 - Réglementation et emploi en oenogastronomie - HACCP et traçabilité alimentaire
 - Le droit du travail
 - Lettre de demande d'emploi – Curriculum Vitae
- Farine de blé et autres farines
 - La farine de sarrasin
 - Crêpes et galettes bretonnes: ingrédients et étapes de préparation; histoire, origine,
tradition
- L'Union Européenne

METODOLOGIE DIDATTICHE

Il materiale linguistico su cui si sono basate le attività didattiche è quello di momenti autentici di lingua parlata e scritta, partendo dalle forme più semplici, sempre però compiutamente significative. Tale materiale è stato fornito dal testo in adozione, da attività di tipo laboratoriale e da documenti autentici di vario tipo, in grado di stimolare l'interesse degli allievi e di favorire lo sviluppo integrato delle quattro abilità.

Gli allievi sono stati parte attiva delle lezioni, in grado di agire servendosi della lingua in situazioni autentiche/simulate della vita quotidiana.

Dialoghi e testi di vario genere sono stati ascoltati e letti; le funzioni comunicative sono state estrapolate attraverso l'approccio induttivo per essere fissate attraverso esercizi applicativi, di

sostituzione e di espansione. Le attività in classe hanno incluso lavori individuali, di gruppo o a coppie. I compiti assegnati per casa sono stati controllati e corretti individualmente o collettivamente.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: Arcangela De Carlo - *À Table* - HOEPLI;
- Dispense fornite dal docente.
- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Presentazioni realizzate con Power Point

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state formative e sommative, orali e scritte.

Le prove scritte hanno incluso prove strutturate o semi-strutturate, esercizi di trasformazione, completamento, produzione di brevi testi descrittivi, di articoli di giornale, presentazioni multimediali.

Le prove orali hanno incluso domande, simulazioni di dialoghi, interrogazioni.

L'insegnante ha puntato essenzialmente sul potenziamento della capacità di produzione del testo orale. L'espressione verbale è stata facilitata e supportata dall'utilizzo da parte dell'insegnante di domande-guida e rinforzi visivi.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

Cefalù, 04/05/2022

FIRMA DEL DOCENTE

PROF.SSA LAURA IOZZIA



ANNO SCOLASTICO 2021/2022
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE: PROF.SSA GIULIA PIZZULLO
CLASSE: V D

PROFILO DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

I ragazzi provengono da un periodo piuttosto difficile dovuto alla pandemia; quest'anno le attività didattiche si sono svolte in presenza, anche se alcuni alunni, risultati positivi al *Covid*, hanno seguito le lezioni a distanza per la durata del loro isolamento. L'incertezza del periodo che ormai viviamo da parecchi mesi e la DDI hanno sicuramente rallentato e, in alcuni casi, ostacolato l'apprendimento, destabilizzando alcuni alunni della classe soprattutto relativamente all'abitudine allo studio. La guerra Russia-Ucraina ha ulteriormente aggravato il carico emotivo e le preoccupazioni dei ragazzi negli ultimi mesi.

Tuttavia, la maggior parte degli allievi ha acquisito e rielaborato i concetti fondamentali della disciplina, anche se permangono lacune nella preparazione di alcuni a causa di scarso impegno e/o carenze nelle competenze di base; altri ragazzi hanno mostrato vivo interesse, si sono impegnati di più nello studio ottenendo risultati buoni e ottimi, nonostante il periodo difficile che hanno vissuto.

Sin dall'inizio dell'anno si è lavorato in modo da favorire l'acquisizione delle competenze e delle abilità previste dal nuovo ordinamento; in particolare gli alunni:

- sono in grado di elaborare menù adeguati alle diverse esigenze della clientela comprendendo il ruolo centrale che l'alimentazione riveste nelle varie patologie
- hanno interiorizzato i concetti fondamentali relativi ai pericoli legati alle contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche
- sanno applicare le principali regole igieniche nell'ambito ristorativo.

Per favorire l'apprendimento degli allievi si è ritenuto opportuno:

- creare delle mappe concettuali
- utilizzare dei PowerPoint multimediali
- proporre la visione di video su argomenti in programma.

LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Alimentazione nella prima infanzia, nell'età scolare, nell'adolescenza, nell'età adulta, nella gravida, nella nutrice, nella terza età, nello sportivo.

Diete e stili alimentari

Dieta mediterranea e relativa piramide, diete vegetariane, l'importanza dell'attività fisica sulla salute umana.

LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

La dieta nelle malattie cardiovascolari

Le malattie cardiovascolari, l'ipertensione arteriosa, le iperlipidemie e l'aterosclerosi

La dieta nelle malattie metaboliche

Le malattie del metabolismo, il diabete mellito, l'obesità

Allergie e intolleranze alimentari

Le allergie alimentari, le intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, celiachia), allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva.

Alimentazione e tumori, disturbi alimentari

I tumori, *i superfood*, il ruolo degli antiossidanti; i disturbi del comportamento alimentare.

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

Le micotossine, i fitofarmaci, gli zoofarmaci, sostanze cedute dai contenitori o da imballaggi per alimenti, i metalli pesanti, i radionuclidi

Le malattie trasmesse dagli alimenti, i prioni, i virus, i batteri, i fattori ambientali e la crescita microbica, tossinfezioni alimentari, i funghi microscopici, le parassitosi.

Il sistema HACCP.

L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

Cibo nelle grandi religioni

EDUCAZIONE CIVICA

Sono state trattate le seguenti tematiche: inquinamento dell'aria, del suolo e delle acque, il buco dell'ozono, l'aumento dell'effetto serra, i cambiamenti climatici, sostenibilità ambientale e alimentazione umana, l'impronta ecologica, idrica e del carbonio.

PCTO:

I grani antichi siciliani: le caratteristiche dei grani antichi siciliani e dei grani moderni, loro valore nutrizionale, patologie correlate all'ingestione di glutine

METODOLOGIE DIDATTICHE E ATTIVITÀ

- Lezione interattiva
- Esercitazioni in classe e a casa
- Riassunti scritti, lettura guidata del testo
- Didattica multimediale
- Lezione frontale
- Didattica a distanza per gli alunni positivi al Covid

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: Silvano Rodato - ALIMENTAZIONE OGGI - CLITT EDITORE
- Appunti e schemi elaborati dal docente.
- Presentazioni multimediali realizzate con il software *PowerPoint*
- Mappe concettuali
- Tabelle e grafici
- PC
- LIM

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state fatte diverse verifiche orali e scritte ed esercitazioni nel primo quadrimestre, mentre nel secondo periodo sono stati proposte ai ragazzi temi, esercizi, quesiti e prove di verifica semi-strutturate.

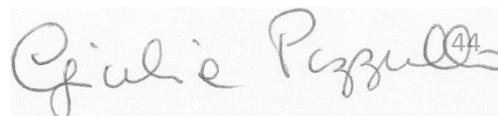
Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale

Cefalù, 04/05/2022

FIRMA DEL DOCENTE

PROF.SSA GIULIA PIZZULLO



ANNO SCOLASTICO 2021/2022
DISCIPLINA: MATEMATICA
DOCENTE: PROF. DI GANGI MAURIZIO

CLASSE: V D

PROFILO DELLA CLASSE

Durante l'A.s. la classe ha avuto un percorso altalenante e lento a causa delle lacune pregresse e le competenze modeste anche a causa della DAD degli anni passati che è risultata essere, per loro, più scomoda rispetto alla lezione in presenza. A tal proposito, è stato effettuato un vasto ripasso degli argomenti degli anni precedenti. Gli alunni hanno partecipato con vario impegno alle attività didattiche e alcuni di loro sono riusciti a raggiungere un livello di preparazione adeguato, mentre altri piuttosto modesto. Diversi di loro, non erano in grado di procedere autonomamente nel lavoro per cui hanno richiesto un controllo più attento e personalizzato.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

1. capacità di utilizzare metodi e strumenti sia matematici in situazioni generalmente note;
2. acquisizione ed uso dei linguaggi specifici della matematica;
3. risolvere semplici problemi utilizzando formule e leggi;
4. capacità di sistemare logicamente le conoscenze via via acquisite.

CONTENUTI TRATTATI

Equazioni e disequazioni

- Equazioni e disequazioni razionali intere di I° e II° grado
- Equazioni e disequazioni razionali prodotto e fratte
- Rappresentazione dell'insieme delle soluzioni di una disequazione su un grafico

Le funzioni

- Intervalli in \mathbb{R}
- Le funzioni e loro rappresentazione
- Definizione di funzione
- Grafico di una funzione per punti
- La funzione come particolare relazione
- Classificazione delle funzioni
- Monotonia di una funzione
- Ricerca del campo di esistenza di una funzione razionale intera e fratta
- Condizioni di esistenza per le funzioni razionali intera e fratte
- Parità di una funzione
- Studio del segno di una funzione
- Intersezioni con gli assi cartesiani
- Studio di semplici funzioni algebriche razionali intere e frazionarie.
- Primo approccio al grafico di una funzione
- Crescenza di una funzione
- Definizione di asintoto di una funzione
- Ricerca grafica degli asintoti verticali
- Calcolo di eventuali asintoti verticali ed orizzontali

Studio delle singole caratteristiche di una funzione a partire dal grafico (dominio, segno, intersezioni con gli assi, monotonia, asintoti).

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali
- Discussioni e dialogo guidati
- Insegnamento individualizzato
- Attività individuali e di gruppo
- Didattica laboratoriale
- Didattica a Distanza

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: Bergamini, Trifone, Barozzi -“*Elementi di matematica*” vol. A Zanichelli
- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Postazioni multimediali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Software.
- Video.
- Videolezioni in modalità asincrona (prodotte dal docente o da terze parti).
- Test Multimediali on-line.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La Verifica dell'apprendimento, sia essa preventiva e formativa che sommativa e riferita alle conoscenze e competenze acquisite, è stata effettuata utilizzando i seguenti strumenti:

- Verifiche orali
- Verifiche scritte
- Esercitazioni mirate

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e on-line;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

Cefalù, 04/05/2022

FIRMA DEL DOCENTE

PROF. MAURIZIO G. DI GANGI



ANNO SCOLASTICO 2021/2022
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DOCENTE: PROF. CASCIO GANDOLFO

CLASSE: V D

PROFILO DELLA CLASSE

Dal punto di vista cognitivo, la classe, ha raggiunto un livello abbastanza eterogeneo di preparazione, in particolare si evidenziano alcuni elementi di spicco che hanno conseguito un valutazione più che buona mentre la maggior parte degli alunni hanno raggiunto nel complesso un livello di preparazione più che sufficiente, si segnalano anche due alunni con un livello di preparazione gravemente lacunoso, in quanto, durante l'anno scolastico, hanno mostrato disinteresse per la materia. Quasi tutti gli studenti hanno partecipato attivamente all'attività didattica e sono stati motivati e interessati allo studio della disciplina e ben disposti al dialogo, hanno svolto i compiti assegnati e studiato con regolarità. Dal punto di vista disciplinare la classe risulta, nel complesso, molto corretta e responsabile. Fin dall'inizio dell'anno scolastico, la didattica in presenza è stata alternata dalla didattica a distanza, in relazione al contesto epidemiologico. Nonostante ciò, gli obiettivi disciplinari fissati all'inizio dell'anno, in generale, sono stati raggiunti.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti i seguenti obiettivi trasversali e disciplinari, di seguito riportati.

OBIETTIVI TRASVERSALI

1. Comunicare efficacemente ad altri, idee e dati;
2. ricercare, elaborare e interpretare dati qualitativi e/o quantitativi, usando strumenti adeguati;
3. porsi problemi, prospettare soluzioni;
4. imparare ad apprendere, essere motivati a continuare a imparare e a comunicare le proprie conoscenze.
5. svolgere attività di gruppo o individuali volte a raccogliere informazioni utili.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
 2. 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;
 3. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
 4. saper distinguere le varie fasi della redazione di un budget Riconoscere le fasi dello sviluppo di una idea imprenditoriale. Saper costruire semplici schemi di Business Plan.
 5. individuare il significato del termine qualità nel settore, con i collegamenti tra abitudini alimentari ed economia del territorio;
 6. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
-

CONTENUTI TRATTATI

U.D.A. e Argomenti trattati

A) Il mercato turistico

Il mercato turistico internazionale: organismi e normativa

Il mercato turistico nazionale: organismi e normativa

Le nuove tendenze del turismo

B) Il Marketing

Il Marketing: aspetti generali

Il marketing strategico

Il marketing operativo

Il marketing plan

C) La Pianificazione, Programmazione e il Controllo di Gestione

La Pianificazione e la Programmazione

Il budget

Il business Plan

Marketing Plan

D) La normativa del settore turistico-ristorativo

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

I contratti delle imprese ristorative

Quali sono gli strumenti per l'accesso al mondo del lavoro

E) Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

I marchi di qualità alimentare.

Sono state svolte le seguenti U.D.A. interdisciplinari:

- Obiettivo Lavoro.
- L'analisi dei questionari sulla customer satisfaction dell'hotel Ferretti di Perugia
-

Argomenti trattati di Educazione Civica

- Definizione di Educazione Finanziaria
- Il budget familiare, gestione, analisi e costruzione.
- Il mercato finanziario, gli strumenti finanziari, azioni, obbligazioni, titoli di Stato.
- Il trading on line, la propensione al rischio dell'investitore, caratteristiche principali dell'andamento di un titolo.
- Canali di acquisto e vendita degli strumenti finanziari, la Banca, il consulente finanziario, le SIM e le SGR
- Struttura della Costituzione Italiana, Art. 3 della Costituzione, I Principi Fondamentali.

METODOLOGIE DIDATTICHE

I vari argomenti del programma sono stati svolti facendo ricorso a diverse metodologie per sviluppare negli studenti abilità diverse in relazione alle specifiche competenze: la lezione frontale nei momenti introduttivi e di raccordo tra le varie unità didattiche; lo studio dei casi, per sviluppare la capacità di costruzione di modelli ed evitare un apprendimento meccanicistico e frammentario; la scoperta guidata e la discussione, per sviluppare la creatività; problem posing e problem solving, per sviluppare le capacità logiche; flipped classroom, sostituendo le classiche lezioni frontali in presenza con video e contenuti multimediali e un'autonoma preparazione a casa dello studente; esercitazioni individuali guidate dal docente e lavori di gruppo allo scopo di consolidare le conoscenze acquisite.

Per quanto riguarda le metodologie adottate in remoto si è fatto ricorso alla piattaforma G-Suite di Google, utilizzata sia per le lezioni in modalità sincrona che asincrona. Inoltre, si è fatto ricorso all'utilizzo di web chat ed email per la comunicazione in digitale, libro di testo digitale, appunti, dispense e video lezioni e presentazioni in ppt.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello/Gestire le imprese ricettive up (vol.3)
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali
- Video lezioni
- Lavagna Interattiva Multimediale

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state formative e sommative, sia orali che scritte. Le prove scritte hanno incluso prove strutturate e semi strutturate ed esercizi. Le prove orali hanno incluso domande e riflessioni su dati e fatti concreti. Durante le prove è stato verificato una buona capacità espositiva degli argomenti trattati, dalla maggior parte degli alunni.

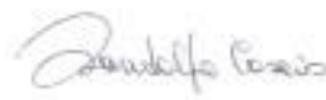
Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

Cefalù, 04/05/2022

FIRMA DEL DOCENTE

PROF. GANDOLFO CASCIO



ANNO SCOLASTICO 2021/2022
DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA
DOCENTE: PROF. SFERRUZZA ROSARIO

CLASSE: V D

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V D composta da 16 alunni ha frequentato regolarmente le lezioni anche se ci sono state assenze individuali o legate alla situazione epidemiologica anche con lezioni in DAD.

Complessivamente accettabile impegno e partecipazione nel laboratorio di cucina con la difficoltà di alternare gli allievi in cucina per non creare assembramenti.

Le esercitazioni sono state svolte regolarmente dalla fine di ottobre a maggio cercando di colmare la mancanza delle stesse nei 2 anni precedenti.

Tutti gli allievi hanno partecipato positivamente all'attività didattica anche se alcuni nello studio non hanno mostrato adeguato impegno.

Il programma è stato svolto per intero anche se alcuni argomenti sono stati ridotti.

Gli obiettivi minimi sono stati raggiunti. Gli alunni hanno completato il percorso professionale con il PCTO svolto con lezioni teoriche ed applicazione pratica nel laboratorio di cucina.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti i seguenti obiettivi trasversali e disciplinari, di seguito riportati.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

1. Gestire il processo di consegna delle merci, identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto.
 2. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari.
 3. Formulare soluzioni organizzative nell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.
 4. Elaborare l'offerta di prodotti e servizi per promuovere uno stile di vita equilibrato.
 5. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno con materie prime di qualità.
-

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO U.D.A

- Alimentazione e culture alimentari nel mondo (I° quadrimestre)
- Obiettivo lavoro (II° quadrimestre)

ARGOMENTI

- La cucina regionale
- La sicurezza
- Il sistema HACCP
- L'igiene nella ristorazione
- Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari
- Le cucine del mondo
- Il catering
- Il banqueting
- Il buffet
- Manuale HACCP
- Attività di laboratorio: Antipasti, primi, secondi e contorni.
Preparazioni di dessert e prodotti di pasticceria.
Le guarnizioni e le decorazioni dei piatti.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale

Esercitazioni pratiche nel laboratorio di cucina e pasticceria

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: ALMA, Tecniche di cucina e pasticceria, Vol. C, Casa Editrice Plan
- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate con Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Postazioni multimediali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Software

Le verifiche sono state formative e sommative orali e pratiche.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

Cefalù, 04/05/2022

FIRMA DEL DOCENTE

PROF. ROSARIO SFERRUZZA

Handwritten signature of Rosario Sferruzza in black ink, written in a cursive style.

ANNO SCOLASTICO 2021/2022
DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA - SETTORE CUCINA
DOCENTE: PROF. GIUSEPPE CICERO

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 17 alunni, di cui uno con problematiche di discalculia e disortografia e un alunno con la differenziata. Il gruppo classe si è da sempre mostrato volenteroso e propenso allo studio, a differenza degli ultimi anni questo trascorso è stato svolto tutto in presenza, salvo qualche eccezione per alunni che risultati positivi hanno partecipato a delle lezioni in DID. Il programma è stato svolto regolarmente, si evidenziano delle eccellenze ma anche delle sufficienze. Nel complesso la classe ha dato ottimi risultati.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

In termini di conoscenze: gli alunni hanno acquisito contenuti, concetti, metodi e tecniche inerenti all'area professionalizzante di indirizzo.

In termini di competenze: gli alunni mostrano di saper utilizzare le conoscenze acquisite, in particolare nelle attività pratiche programmate nei laboratori di cucina che hanno sviluppato negli anni precedenti.

In termini di capacità: gli alunni mostrano di saper utilizzare le conoscenze acquisite.

CONTENUTI TRATTATI

ARGOMENTI

MOD.1 l'offerta enogastronomica

-Pianificare l'offerta gastronomica

-PIANIFICARE L'OFFERTA GASTRONOMICA

MOD.2 ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

-L'analisi delle caratteristiche organolettiche

-La sommellerie -La cucina di sala

- L'abbinamento tra cibo e vino

MOD. 3 OPERARE DAVANTI AL CLIENTE

-I cocktails

EDUCAZIONE CIVICA

Parità di genere.

MOD.4 EVENTI SPECIALI

-Il banqueting

-Il catering

-La preparazione di un evento speciale

MOD.5 TECNICHE DI GESTIONE

- La gestione delle aziende turistiche-ristorative

-La gestione degli acquisti

-Informatica ed enogastronomia

METODOLOGIE DIDATTICHE

Per il conseguimento degli obiettivi prefissati nella programmazione si è fatto uso dei seguenti metodi:

-Lezione frontali

-Lezioni in cui gli argomenti sono stati presentati partendo dalle conoscenze e dal patrimonio degli alunni

-Purtroppo non è stato possibile effettuare visite in aziende di settore a causa della situazione emergenziale.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: MASTER LAB laboratorio di servizi enogastronomici. Autori:
- A. Faracca, E. Galiè, T. Ficcadenti.
- DID
- Appunti e mappe concettuali.
- Video
- Riviste di settore.
- Risorse multimediali

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

-Verifiche orali:2

- Colloqui;

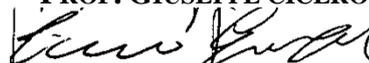
- Le verifiche orali fanno riferimento al primo quadrimestre e al secondo quadrimestre.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

Cefalù 04/05/2022

**FIRMA DEL DOCENTE
PROF. GIUSEPPE CICERO**



ANNO SCOLASTICO 2021/2022
DISCIPLINA: RELIGIONE
DOCENTE: PROF.SSA AIOSA GABRIELLA CLARA

CLASSE: V D

PROFILO DELLA CLASSE

All'ora di religione hanno partecipato tutti gli alunni e la frequenza è stata mediamente buona. La classe ha partecipato al dialogo educativo mantenendo un comportamento abbastanza corretto. Nel suo insieme, pur con qualche eccezione, la classe ha mostrato una certa disponibilità e discreta attitudine alla disciplina. L'interesse manifestato dagli alunni è stato proficuo per approfondire argomenti e problematiche di attualità. La classe ha mostrato nel complesso impegno e costanza raggiungendo risultati più che apprezzabili.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti i seguenti obiettivi trasversali e disciplinari, di seguito riportati.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

1. Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
 2. cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;
 3. utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro;
 4. conoscere il Magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica;
 5. conoscere il fenomeno religioso nella storia e, in particolare nella tradizione europea e più specificamente italiana;
 6. comprendere il sostegno che la religione offre alla ricerca umana sul senso della vita;
 7. scoperta della tradizione quale chiave di lettura del senso della storia e dell'esistenza umana
-

-
8. scoperta della dimensione morale dell'uomo in tutte le sue implicanze personali, sociali e religiose;
-

CONTENUTI TRATTATI

La linea del tempo e la nascita di Cristo
Il rapporto cibo-religioni: convivialità -condivisione
L'enciclica *Laudato si* di papa Francesco
La salvaguardia del creato
L'orizzonte del futuro e della speranza nei giovani
L'enigma della morte
Bene-male/libertà- responsabilità
Cristianesimo e diritti umani
I diritti inalienabili di ogni essere umano
L'affermazione dell'inalienabile dignità della persona umana, del valore della vita, dei diritti fondamentali, del primato della carità e della solidarietà
Costruttori di pace
Il rispetto: come fondamento della umana convivenza
Religione e *social network*
La scoperta della via dell'interiorità
La scoperta dell'altro

METODOLOGIE DIDATTICHE

Da un punto di vista metodologico per tutto il primo quadrimestre e una prima parte del secondo, si è fatto ricorso all'esposizione frontale fondata sulla strategia del dialogo circolare, alla lettura di testi ed alla visione di film su tematiche inerenti il programma svolto. In questo modo si è tentato di migliorare l'analisi critica dei significati e dei vissuti emersi negli allievi, incentivando i commenti personali e le discussioni di gruppo.

Per lo svolgimento delle lezioni si è utilizzato materiale testuale a disposizione degli alunni.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: SALANI Massimo, *A lauto convito*, EDB Scuola, Bologna, 2015
- Testi forniti dal docente
- Postazioni multimediali
- Lavagna Interattiva Multimediale

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Non si sono proposte verifiche particolari in riferimento alle tipologie previste per il nuovo esame di stato, considerato che la religione non entra nelle materie di esame.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

Cefalù, 04/05/2022

FIRMA DEL DOCENTE

PROF.SSA GABRIELLA CLARA AIOSA



ANNO SCOLASTICO 2021/2022
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DOCENTE: PROF. FARINELLA ROSARIO

CLASSE: V D

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 16 alunni provenienti da diverse realtà socio culturali, pertanto si nota una notevole promiscuità al suo interno con capacità e qualità diversificate. Il programma scolastico è stato sostanzialmente portato a termine nella sua maggioranza, gli obiettivi minimi sono stati raggiunti dalla totalità degli allievi. Le attività pratiche sono state condizionate dalla mancanza di campo sportivo, pertanto si è sviluppato sostanzialmente l'aspetto teorico conoscitivo delle maggiori discipline sportive e dei grandi apparati organici. Si è cercato di concentrare l'attenzione sugli aspetti e sui valori del beneficio verso la salute e il benessere con attività moderate costanti nel tempo e ricreative. Quelle agonistiche, laddove si possa fare con impegno regolare seguendo modelli sportivi nazionali ed internazionali. Comprendere capire e farne consapevole certezza di tutti i benefici e di quelle modifiche organiche dell'organismo accrescendo e sviluppando quelle capacità vitali necessarie al benessere e alla salute, grazie alla costante applicazione dovuta all'esercizio fisico, con miglioramenti dal punto di vista cardio-circolatorio, respiratorio, digestivo, linfatico, endocrino, locomotore, psicologico-relazionale, aumentando le capacità di resistenza, forza, elasticità e autostima personale. Argomenti legati alla costituzione trattati seguendo l'Agenda 2020/30, inno nazionale, bandiera tricolore, nazionalità e rappresentanza durante le manifestazioni sportive nazionali e internazionali, sono stati motivo di riflessione e approfondimento sociale. Finalmente quest'anno si sono potute avviare alcune attività pratiche ferme da due anni come notoriamente sappiamo. L'impegno rivolto alla disciplina con esercitazioni prevalentemente in ambiente naturale, ha motivato lo studio teorico e concettuale verso i valori e il beneficio delle attività motorie al fine di sviluppare e potenziare un corretto benessere psico-fisico. Attenzione ed importanza massima allo svolgimento di attività motorie in ambiente Naturale ha significato sviluppare una grande sensibilità verso l'ambiente e la natura, possibilmente in buona compagnia aumentando il valore sociale, per creare condivisione e socializzazione attraverso la presa di coscienza del valore dei luoghi naturali del territorio madonita e delle località sedi di preziosi siti archeologici storici, culturali, paesaggistici di cui è ricco il nostro territorio. Si è puntato a raggiungere per quanto possibile un costume di vita ed assumere un equilibrato e costante svolgimento di attività sportiva, conoscendo i pericoli e i rischi che essa comporta, scongiurando e tenendo a debita distanza le occasioni e le circostanze in cui l'uso

di bevande alcoliche e fumo possono creare gravi danni alla salute .Doveroso e necessario rispettare il proprio corpo e aumentare l'autostima e il valore della salute, oggi più che mai al centro della nostra vita provenendo da due anni di pandemia devastante per tutti noi esseri umani. Abituarsi ad un ritmo di vita regolare seguendo indicazioni e metodi di comportamento virtuosi, con impegno e disciplina nelle ore di studio, abbinando attività sportive confronto, approfondimento e riflessione sui valori costituzionali

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Gli obiettivi minimi programmati sono stati raggiunti da tutti gli allievi con qualche eccellenza superiore e con qualche difficoltà da parte di alcuni

OBIETTIVI GENERALI

La classe nell'insieme ha dovuto operare molti sforzi per raggiungere un equilibrio psico-fisico cognitivo, poiché sono state più volte riscontrate carenze e fragilità all'interno del gruppo classe, che hanno condizionato la crescita, la completa autonomia di studio e l'approfondimento della disciplina.

CONTENUTI TRATTATI

Apparato Locomotore

Apparato muscolo scheletrico

Apparato digerente

Sistema nervoso

Apparato cardio-circolatorio respiratorio

Regole base e tecniche fondamentali di: calcio, pallavolo, basket, nuoto, atletica, tennis.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- uso di testi sportivi
- scientifici e dizionari
- illustrazioni sul *web*
- schede visive su lavagna con sistema usb lettura e osservazioni di immagini

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: *Training four life. Tempo di sport*

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Domande

Esercizi, pratici in classe con descrizioni anatomiche e nomi tecnici dei distretti anatomici

Regole degli *sports* principali

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

Cefalù, 04/05/2022

FIRMA DEL DOCENTE

PROF. ROSARIO FARINELLA



Per la valutazione dell'Esame di Stato il Consiglio di Classe propone le griglie allegate al presente documento (*Allegati numeri 1 - 3*).

Cefalù, 04/05/2022

Il Coordinatore di Classe
(Prof. Iozzia Laura)

Laura Iozzia

IL CONSIGLIO DI CLASSE			
	Disciplina	Docente	Firma
1	RELIGIONE	AIOSA GABRIELLA CLARA	<i>Clara Aiosa</i>
2	ITALIANO - STORIA	CASTRONOVO DANIELA	<i>Daniela Castronovo</i>
3	LINGUA INGLESE	GATTO MARIA RITA	<i>Maria Rita Gatto</i>
4	LINGUA FRANCESE	IOZZIA LAURA	<i>Laura Iozzia</i>
5	SCIENZE E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	PIZZULLO GIULIA	<i>Giulia Pizzullo</i>
6	MATEMATICA	DI GANGI MAURIZIO G.	<i>Maurizio Di Gangi</i>
7	DIRITTO E TEC. AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	CASCIO GANDOLFO	<i>Gandolfo Cascio</i>
8	SCIENZE MOTORIE E SPORT.	FARINELLA ROSARIO	<i>Rosario Farinella</i>
9	LAB. DI CUCINA	SFERRUZZA ROSARIO	<i>Rosario Sferruzza</i>
10	LAB. DI SALA E VENDITA	CICERO GIUSEPPE	<i>Giuseppe Cicero</i>
11	SOSTEGNO	ALLEGRA MARILENA	<i>Marilena Allegra</i>

ALLEGATO N° 4 AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
 Approvato dal C.D.C nella seduta del 09/11/2021, verbale n. 2 punto n. 14

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

**“L'OPERATORE MODERNO PER LA PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEL
 PATRIMONIO CULTURALE, TURISTICO ED ENOGASTRONOMICO”**

Classe: 5 D

Coordinatore: Prof.ssa Iozzia Laura

Tutor : Prof. Sferruzza Rosario

Percorso didattico	I GRANI DURI ANTICHI SICILIANI (produzione artigianale di prodotti di panetteria e forno)
Partner esterni	produttori artigianali di pane, pizza, biscotti e prodotti da forno o lievitati
Attività dell'area di apprendimento	In classe e nei laboratori della scuola: (argomenti da trattare) Enogastronomia Cucina: laboratorio-il pane nella ristorazione-la rosticceria per il bar didattico Italiano : Il pane metafora di nutrimento del corpo e dello spirito Francese: Il grano saraceno. La produzione di crepes e galettes. Inglese: Ancient durum wheats; Tumminia wheat; Uses in cooking with a description of a dish. Scienza e Cultura dell'Alimentazione: i grani antichi, caratteristiche e valore nutrizionale.
Attività dell'area di apprendimento	Nella struttura ospitante gli alunni potranno osservare: le materie prime, le attrezzature, il procedimento artigianale di preparazione gli strumenti di lavoro;
Project work (risultato atteso)	Realizzazione di prodotti da forno lievitati con l'utilizzo di farine tipiche del territorio (Tumminia, Russello, Perciasacchi). Realizzazione di galettes di grano saraceno.
Discipline coinvolte e suddivisione del monte ore del percorso didattico	10 ore per visita aziendale (2 giornate scolastiche) 4 ore inglese 4 ore francese 5 Scienza e Cultura dell'Alimentazione 6 Gastronomia-laboratorio 4 italiano

<p>Competenze disciplinari</p>	<p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valorizzare e promuovere grani antichi siciliani ed il loro uso. - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro <p>Cucina</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale 2. Riconoscimento degli ingredienti, individuazione delle fasi di impasto, di lievitazione e delle reazioni chimiche. 3. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi. I principali tipi di pane. <p>Italiano</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; ▪ Identificare rapporti tra la letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche. <p>Inglese - Francese:</p> <ul style="list-style-type: none"> - valorizzare e promuovere grani antichi siciliani e prodotti di panificazione locali utilizzando i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
<p>Competenze di base o maggiormente attivate dal percorso</p>	<p>Comunicare correttamente in lingua italiana</p> <p>Conoscere e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Riconoscere le diverse fasi di produzione e di trasformazione organolettiche degli ingredienti.</p> <p>Comunicare in L2 utilizzando microlingua di settore per promuovere e valorizzare un prodotto presentandone le caratteristiche e usi in cucina</p>
<p>Competenze trasversali</p>	<p>Comunicare: essere capaci di trasmettere e condividere in modo chiaro e sintetico idee ed informazioni con tutti i propri interlocutori, di ascoltarli e di confrontarsi con loro efficacemente.</p> <p>Cooperare Dimostrare disponibilità a lavorare e collaborare con gli altri, costruendo relazioni positive tese al raggiungimento del compito assegnato.</p>

Valutazione ex ante:	Questionario rilevazione dei prerequisiti e delle aspettative degli alunni
Valutazione in itinere:	La valutazione in itinere, visto il numero esiguo di ore, sarà caratterizzata da osservazioni e rilevazioni contestuali all'attività svolta effettuate a cura degli insegnanti delle singole discipline coinvolte
Valutazione finale:	Questionario pluridisciplinare, a tipologia mista, sulle conoscenze raggiunte Valutazione del prodotto finale con degustazione dei prodotti realizzati dagli allievi, in base a una griglia definita Valutazione della capacità di relazionare sull'attività svolta

CRONOPROGRAMMA DEL PERCORSO DISCIPLINARE

co-progettazione Consiglio di classe / Ente partner

Attività (seminario, laboratorio corso...)	Materia/ coinvolte	Data prevista	Titolo e/o descrizione Relatore	Monte ore previsto Luogo	Verifica	Competenza da sviluppare (di base, trasversale e/o disciplinare)
Percorso didattico in aula	Sc. e Cultura dell'Alimentazione	Febbraio Marzo	I grani antichi siciliani, caratteristiche e valore nutrizionale.	5 ore	Test in itinere	Di indirizzo
Visita aziendale	Enogastrocucina Sc. e Cultura dell'Alimentazione	Marzo		10 ore		
Percorso in laboratorio	Enogastrocucina	Febbraio marzo	Le materie prime-gli impasti-la lievitazione-la cottura	6 laboratori	Test di comprensione e questionario	Riconoscere le diverse fasi di produzione e di trasformazione e organolettiche degli ingredienti.

Attività in aula	Italiano	Febbraio Marzo	Cibo come espressione culturale Il pane protagonista nel lessico e nella letteratura	4 aula	Test di comprensione e questionario	Comprensione di testi letterari Saper Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi
Lettura Ricerca e relazione	Inglese	Febbraio Marzo	Ancient durum wheats; Tumminia wheat; Uses in cooking with a description of a dish.	4 aula	Relazione orale e scritta	Comprensione di un testo di settore Sapere effettuare una ricerca on line al fine di relazionare su una tematica assegnata
Lettura Ricerca e relazione	Francese	Febbraio Marzo	Il grano saraceno. La produzione di crepes e galettes	4 aula	Elaborazione di presentazioni powerpoint; esposizione orale degli elaborati	Comprensione orale di un documento autentico (video). Comprensione scritta di un testo di settore Sapere effettuare una <i>cyberquête</i> al fine di relazionare su una tematica assegnata

ALLEGATO N° 5 AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
Approvato dal C.D.C nella seduta del 09/11/2021, verbale n. 2 punto n. 10

ATTIVITÀ PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

CLASSE V D

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE – PAIS00200N “MANDRALISCA”
Sezione associata PARH00201T “IPSSEOA” Via di Belgioioso n. 2 – 90015 Cefalù (PA)

A.S. 2021/2022

Insegnamento di EDUCAZIONE CIVICA

CLASSE V _D_

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall’Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015

PROGETTO PARITA’ DI GENERE – PARITÀ DI DIRITTI

Premessa

Nella constatazione del fatto che gli stereotipi di genere hanno condizionato e continuano a condizionare la partecipazione femminile in molti ambiti della vita sociale, politica ed economica, e sono causa di profonde diseguaglianze, è fondamentale la considerazione che riconoscere l’esistenza di stereotipi e capire come questi agiscono all’interno di una collettività siano i primi passi che ci possono portare verso l’abbattimento delle diversità e delle diseguaglianze. Contrastare gli stereotipi (la loro formazione e trasmissione) è possibile attraverso percorsi di sensibilizzazione per alunni e insegnanti (con il coinvolgimento delle famiglie) che permettano di focalizzarsi sulle differenze (quando e come si generano) e sui meccanismi culturali che le riproducono e tramandano, favorendo una più generale attenzione alle differenze, per non viverle come ostacolo ma per imparare ad integrarle e ‘utilizzarle’. Sensibilizzare alla parità donne e uomini significa contribuire ad educare alla consapevolezza dei diritti e dei doveri, a saper scegliere liberamente il futuro, a confrontarsi e a rispettare l’altra persona valorizzando le differenze. Più nello specifico delle future scelte di studio e

di professione, sensibilizzare alla parità significa avere attenzione ai meccanismi che riducono le possibilità di scelta delle persone, impedendo l'applicazione libera dei propri talenti, in favore di schemi sociali limitativi. Le differenze di genere e le pari opportunità costituiscono una tematica significativa nella trasmissione delle conoscenze e dei saperi che avviene nei contesti educativi e scolastici; costruire nuove occasioni di approfondimento su questi temi per gli alunni si pone come una opportunità per ripensare schemi e modelli culturali relativi alla diversità e per individuare attraverso il lavoro condiviso una visione che superi gli stereotipi culturali ancora esistenti.

La scuola è un luogo di primaria importanza nella formazione dell'identità di genere e della personalità dei ragazzi, per questo è importante che la scuola e i docenti intervengano attivamente nella realizzazione di percorsi di educazione all'identità e alle relazioni di genere. L'uguaglianza, le pari opportunità di genere, la valorizzazione delle differenze, sono dunque, in quest'ottica, temi trasversali e fondativi di tutto il fare scuola e rappresentano una tappa fondamentale nella crescita di cittadini e cittadine consapevoli e attivi in tutti i contesti di vita, nella società, nella famiglia e nel lavoro. Educando la nuova generazione all'insegna della valorizzazione delle differenze di genere e della parità (vera e reale) di genere circa la possibilità di espressione e di realizzazione personale, si può arrivare finalmente ad una svolta definitiva e quanto mai necessaria.

OBIETTIVI

1. Informare, sensibilizzare i giovani alunni sul tema delle Pari Opportunità;
2. Educare e favorire la promozione della cultura della parità tra i sessi e il rispetto delle differenze di genere;
3. Diffondere tra i giovani l'idea della necessità di una Democrazia paritaria che vede donne e uomini egualmente presenti in tutte le decisioni che riguardano la collettività;
4. Far maturare nella coscienza collettiva la necessità di una equilibrata rappresentanza dei generi in ogni ambito della vita sociale, politica e lavorativa nella necessità di combattere ed eliminare gradualmente ogni forma di stereotipo e di discriminazione;
5. Acquisizione della capacità di riconoscere il valore della differenza, superando discriminazioni e stereotipi e riconoscendole il valore di risorsa.

In particolare:

- Capacità di stabilire relazioni tra storia, culture e ruoli attribuiti al genere.

- Capacità di riflettere criticamente sulle potenzialità di evoluzione e di trasformazione di situazioni, ruoli e relazioni.
- Capacità di riconoscere fattispecie di discriminazione di genere e di avere comportamenti coerenti con la cultura delle pari opportunità.

I temi principali del progetto saranno:

1. I condizionamenti a cui uomini e donne sono soggetti (comprensione e consapevolezza dei condizionamenti e degli stereotipi);
2. I rapporti tra i generi e il mutare dell'affettività (amicizia, amore) in relazione in particolare alle scelte tra privato e professionale;
3. Il lavoro e i ruoli in famiglia (confronto con gli adulti: quali lavori, i carichi di lavoro, la loro distribuzione, riflessione sulla conciliazione);
4. La conoscenza del 'diritto' (la costituzione, la cittadinanza) incontri e laboratori condotti anche da esperti. Attraverso l'auto riflessione e il racconto delle storie di vita si faciliterà la consapevolezza e la condivisione delle esperienze.

PROPOSTE OPERATIVE

I giochi di ruolo, l'analisi della propria realtà (per esempio l'utilizzo di testi per il confronto), l'interazione, il confronto e il dialogo con gli adulti sul tema delle pari opportunità, la riflessione individuale (questionari) e le proposte (le differenze tra sessi nello sviluppo della società e nel mondo del lavoro, le pari opportunità come un'occasione di miglioramento nelle organizzazioni), le testimonianze e lo studio (conoscere le normative, i diritti, gli istituti).

METODOLOGIE

Flipped classroom, lezione frontale, analisi di documenti, dibattito, visione di filmati e letture di quotidiani. Si privilegerà il percorso deduttivo. Si prenderà, cioè, spunto dalla lettura diretta dei documenti per analizzare situazioni personali, notizie e avvenimenti di carattere sociale, politico o giuridico che permettano di calarsi concretamente nei temi. Sarà fondamentale valorizzare negli studenti il ruolo propositivo, attivo e partecipe al fine di giungere ad una collaborazione nella gestione dei problemi che porti alla formulazione di soluzioni idonee. Il cooperative learning costituirà uno

strumento didattico privilegiato per rafforzare la motivazione e l'autostima del singolo e del gruppo di lavoro.

ARTICOLAZIONE ORARIA (primo quadrimestre)

DISCIPLINA	TEMATICA	n. ore	DOCENTE
Diritto e tecniche delle strutture ricettive	Art. 3 della Costituzione	1	Prof. Cascio Gandolfo
Lingua e cultura italiana Storia	Le disuguaglianze di genere	3	Prof.ssa Castronovo Daniela
Religione	Il contributo delle donne cristiane nella lotta per la liberazione delle donne	1	Prof.ssa AIOSA Gabriella Clara
Scienze e cultura dell'alimentazione	Alimentazione umana e sostenibilità ambientale	3	Prof.ssa Pizzullo Giulia
Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala	Il territorio come fonte di sostentamento	3	Prof. Cicero Giuseppe
Laboratorio servizi enogastronomici – settore cucina	Il contributo delle chef donne alla tradizione enogastronomica europea	3	Prof. Cicero Giuseppe
		14	

A.S. 2021/2022

Insegnamento di EDUCAZIONE CIVICA

CLASSE V _D_

Costituzione, istituzione dello Stato Italiano, dell’Unione Europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell’inno nazionale

Premessa

La Costituzione non è una macchina che una volta messa in moto va avanti da sé [...].

Perché si muova bisogna metterci dentro il combustibile, bisogna metterci dentro l’impegno, lo spirito, la volontà di mantenere queste promesse, la propria responsabilità [...].

Quindi voi giovani, alla Costituzione dovete dare il vostro spirito, la vostra gioventù, farla vivere, sentirla come cosa vostra, metterci dentro il senso civico, la coscienza civica.

Pietro Calamandrei

Discorso agli studenti milanesi 26 Gennaio 1955

OBIETTIVI

1. Informare, sensibilizzare i giovani alunni sull’importanza della Carta Costituzionale;
2. Educare e favorire la promozione della cultura alla cittadinanza attiva;
3. Diffondere tra i giovani l’idea della necessità di una Democrazia partecipata sulla base del rispetto della nostra Carta costituzionale;
4. Far maturare nella coscienza collettiva la necessità di un rispetto dei diritti- doveri contenuti nella Costituzione;

METODOLOGIE

Flipped classroom, lezione frontale, analisi di documenti, dibattito, visione di filmati e letture di quotidiani. Si privilegerà il percorso deduttivo. Si prenderà, cioè, spunto dalla lettura diretta dei documenti per analizzare situazioni personali, notizie e avvenimenti di carattere sociale, politico o giuridico che permettano di calarsi concretamente nei temi. Sarà fondamentale valorizzare negli studenti il ruolo propositivo, attivo e partecipe al fine di giungere ad una collaborazione nella gestione dei problemi che porti alla formulazione di soluzioni idonee. Il cooperative learning costituirà uno strumento didattico privilegiato per rafforzare la motivazione e l'autostima del singolo e del gruppo di lavoro.

ARTICOLAZIONE ORARIA (secondo quadrimestre)

DISCIPLINA	TEMATICA	n. ore	DOCENTE
Diritto e tecniche delle strutture ricettive	Nascita ed entrata in vigore della Costituzione Struttura della Costituzione I principi fondamentali Gli organi della Repubblica	1	Prof. Cascio Gandolfo
Lingua e cultura italiana Storia	Il contesto storico e la Costituente	7	Prof.ssa Castronovo Daniela
Lingua Inglese	Le istituzioni europee	3	Prof.ssa Gatto Maria Rita
Seconda Lingua Straniera	La dichiarazione universale dei diritti dell'uomo	3	Prof.ssa Iozzia Laura
		14	

PARTECIPAZIONE A TEMI DI INTERESSE PUBBLICO

Lingua e cultura italiana	Partecipazione a temi di interesse pubblico	1	Prof.ssa Castronovo Daniela
---------------------------	--	----------	-----------------------------

A.S. 2021/2022

Insegnamento di EDUCAZIONE CIVICA

CLASSE V __D__

Educazione Finanziaria

Perché l’Educazione finanziaria

In conseguenza dei cambiamenti sociali, economici, demografici e dei loro impatti sul mondo del lavoro e sui sistemi previdenziali, apprendere come **progettare il proprio futuro, gestire i rischi e prendere decisioni consapevoli sulle risorse finanziarie** sono considerate **competenze chiave** nelle società in cui viviamo.

Tutti i Paesi sviluppati, inclusa l’Italia, hanno attivato piani nazionali per promuovere **l’alfabetizzazione finanziaria fin dai primi anni di istruzione** come parte del percorso umano di sviluppo nell’ottica di una **cittadinanza attiva, inclusiva e sostenibile** e di **legalità economica**.

L’Italia si è inoltre posta l’obiettivo di mitigare, fino a superare del tutto, i **divari nella financial literacy** che le indagini internazionali hanno registrato per quanto riguarda i giovani italiani rispetto ai coetanei europei, oltre che il **divario di genere** nella competenza finanziaria a favore dei maschi.

Chi ha maggiore conoscenza finanziaria pianifica di più il proprio futuro, risparmia di più ed investe meglio i propri risparmi, si indebita di meno e gestisce meglio il proprio debito.

OBIETTIVI

Porre attenzione alle seguenti aree:

1. Area Denaro e transazioni

- a. Moneta e Prezzi
- b. Pagamenti e Acquisti

2. Area Pianificazione e gestione delle finanze

- a. Reddito e Pianificazione
- b. Risparmio e Investimento
- c. Credito

3. Area Rischio e rendimento

- a. Consapevolezza e Gestione dei rischi
- b. Assicurazione
- c. Previdenza

4. Area Ambiente finanziario

- a. Strumenti di tutela e autotutela
- b. Intermediari finanziari e autoregolamentazione
- c. Ambiente e Sostenibilità

METODOLOGIE

Flipped classroom, lezione frontale, analisi di documenti, dibattito, visione di filmati e letture di quotidiani. Si privilegerà il percorso deduttivo. Si prenderà, cioè, spunto dalla lettura diretta dei documenti per analizzare situazioni personali, notizie e avvenimenti di carattere sociale, politico o giuridico che permettano di calarsi concretamente nei temi. Sarà fondamentale valorizzare negli studenti il ruolo propositivo, attivo e partecipe al fine di giungere ad una collaborazione nella gestione dei problemi che porti alla formulazione di soluzioni idonee. Il cooperative learning costituirà uno strumento didattico privilegiato per rafforzare la motivazione e l'autostima del singolo e del gruppo di lavoro.

ARTICOLAZIONE ORARIA (primo quadrimestre)

DISCIPLINA	TEMATICA	n. ore	DOCENTE
Diritto e tecniche delle strutture ricettive	Definizione di Educazione Finanziaria Il budget familiare, gestione, analisi e costruzione. Il mercato finanziario, gli strumenti finanziari, azioni, obbligazioni, titoli di Stato. Il trading on line, la propensione al rischio dell'investitore, caratteristiche principali dell'andamento di un titolo. Canali di acquisto e vendita degli strumenti finanziari, la Banca, il consulente finanziario, le SIM e le SGR	4	Prof. Cascio Gandolfo
		4	

ALLEGATO N° 6 AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N°1

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

ALIMENTAZIONE E CULTURE ALIMENTARI NEL MONDO

Classe : V D

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	<u>ALIMENTAZIONE E CULTURE ALIMENTARI NEL MONDO</u>
Prodotti	<p>Presentazione in Power Point a carattere informativo e descrittivo di prodotti tipici con relativa traduzione in lingue degli ingredienti utilizzati all'estero, sul loro valore culturale, storico e alimentare, l'utilizzo di tali prodotti in ricette internazionali che sono collegate a ricette nazionali realizzate con prodotti certificati, specificando l'importanza che ricade sull'economia del paese.</p> <p>Relazione individuale</p>
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> • Comuni/cittadinanza • Professionali 	<p>Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici e Accoglienza Turistica)</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Competenze asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)</p> <p>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera</p> <p>Competenze asse storico-sociali (Storia, Religione)</p> <p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale</p> <p>Competenze Asse matematico</p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico</p> <p>Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico</p> <p>Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline)</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità <p>Risolvere problemi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raccogliere e valutare dati ,proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte <p style="text-align: center;">Comunicare Collaborare e partecipare.</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati - Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto - Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute - Realizzare piatti con prodotti del territorio, riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni - Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera - Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue - Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. - Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali - Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero 	<ul style="list-style-type: none"> - Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche - Preparazione di piatti tipici inerenti alla gastronomia locale - Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali - Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale. - Terminologia tecnica, specifica del settore. - Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico - Meccanismi di fidelizzazione cliente - Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine - Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
Utenti destinatari	ALUNNI DELLE CLASSI V
Prerequisiti	Conoscenze degli alimenti, delle diete, delle religioni e della geografia enogastronomica Conoscenza storica ed economica generale
Fase di applicazione	Fine primo quadrimestre – dal mese di Dicembre
Tempi	<ul style="list-style-type: none"> - __6__ ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia e Religione; - __3__ ore curricolari con il docente di Scienze dell' alimentazione; - __3__ ore curricolari con i docenti di Laboratorio di cucina; - __3__ ore curricolari con i docenti di Laboratorio di sala; - __5__ ore curricolari con il docente di Francese; - __5__ ore curricolari con il docente di Inglese; - __10__ ore di lavoro a casa
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> - Visione di video/documentari e lettura di materiale autentico sul tema - Attività di webquest/ cyberquête - Interviste alle aziende ristorative locali di street food internazionali per capire il significato del cibo. - Visita a negozi alimentari internazionali per capire l'importanza dei prodotti utilizzati.
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> - Lezioni partecipate con esercitazioni guidate di lettura dei testi. - Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo.
Risorse umane	<ul style="list-style-type: none"> - Docenti, alunni e figure professionali di aziende del territorio
<ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> - Supporti multimediali, strumenti digitali e internet; - laboratorio di cucina, - testi di varia tipologia.
Valutazione	<p>La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, - ricerca e gestione delle informazioni, - correttezza, - completezza, - pertinenza, - organizzazione. <p>I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).</p>

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per "consegna" si intende il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
<p style="text-align: center;"><u>ALIMENTAZIONE E CULTURE ALIMENTARI NEL MONDO</u></p> <p>Cosa si chiede di fare: lavoro di gruppo ed individuale finalizzato alla ricerca di notizie sui prodotti utilizzati in altri paesi e nello specifico nelle aziende ristorative, sulle abitudini locali e internazionali e sui significati dei cibi nella religione di appartenenza con riferimenti storici (storia, cultura) e alimentari (dieta mediterranea, alternative), ricercando collegamenti tra i piatti nazionali e stranieri (prodotti tipici e ricette locali e internazionali...). Questa ricerca servirà per la realizzazione di un prodotto finale che andrà poi presentato all'interno della classe.</p> <p>Quali prodotti si intende realizzare :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentazione in power point a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue degli ingredienti utilizzati all'estero, sul loro valore culturale, storico e alimentare, l'utilizzo di tali prodotti in ricette internazionali che sono collegate a ricette nazionali realizzate con prodotti certificati, specificando l'importanza che ricade sull'economia del paese. - Presentazione del lavoro svolto - Produzione di un piatto internazionale <p>Che senso ha: (a cosa serve, per quali apprendimenti)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere in pratica le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline in modo da raggiungere determinate competenze che il Consiglio di classe ritiene possano essere acquisite da tutti seppur in forma diversa, che

mirano all'apprendimento permanente (life long learning) in termini di intercultura, visione economica e importanza alimentare.

Tempi:

- 6 ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia e Religione;
- 3 ore curricolari con il docente di Scienze dell' alimentazione;
- 3 ore curricolari con i docenti di Laboratorio di cucina;
- 3 ore curricolari con i docenti di Laboratorio di sala;
- 5 ore curricolari con il docente di Francese;
- 5 curricolari con il docente di Inglese;
- 10 ore di lavoro a casa

Risorse:

- Docenti, Alunni e figure professionali di aziende del territorio
- Supporti multimediali, strumenti digitali e internet, aule laboratoriali, testi di varia tipologia.

Criteri di valutazione: la valutazione terrà conto dei fattori seguenti:

- comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze;
- ricerca e gestione delle informazioni;
- correttezza;
- completezza, pertinenza e organizzazione.

I docenti del Consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).

L'Uda concorrerà a determinare i voti in riferimento agli assi culturali/discipline ed alla condotta.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <u>ALIMENTAZIONE E CULTURE ALIMENTARI NEL MONDO</u>
Coordinatore:
Collaboratori:

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Recupero pre-requisiti Conoscenze degli alimenti, delle diete, delle religioni e della geografia enogastronomica Conoscenza storica ed economica generale	-Materiale autentico -Attività introduttive: brainstorming, questionari ... -Condivisione e verifica dei contenuti.		60' per disciplina coinvolta	Valutazione formativa in itinere

2	II fase: - definizione dei gruppi; -individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi.			30' per disciplina coinvolta	comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze
3	III fase: raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del laboratorio	Supporti multimediali, strumenti digitali e internet, aule laboratoriali, testi di varia tipologia, materiale autentico Webquest/ Cyberquête		120' per disciplina coinvolta	<ul style="list-style-type: none"> • ricerca e gestione delle informazioni; • correttezza; • completezza, pertinenza e organizzazione.
4	IV fase: realizzazione delle slides in lingua italiana e straniera, specificando i significati religiosi di diversi alimenti nel mondo.	Supporti multimediali, strumenti digitali e internet, aule laboratoriali. Lavori di gruppo		<ul style="list-style-type: none"> - 120' per disciplina coinvolta in classe. - 180' di lavoro autonomo (a casa) 	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze. Gestione delle informazioni Correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione.
5	V fase: preparazione in chiave moderna di alcuni piatti della tradizione italiana, ricercando la preparazione internazionale che più si avvicina.	Aule laboratoriali. Lavori individuali e di gruppo.		<ul style="list-style-type: none"> - 180' in laboratorio di cucina 	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze
6	VI fase: stesura di relazioni	Attività individuali		<ul style="list-style-type: none"> - 120' per disciplina 	

	individuali inerenti al progetto stesso.	Condivisione e verifica dei contenuti		coinvolta: italiano, storia, religione , sc.alimentazione	Valutazione sommativa
7	VII fase: presentazione dei prodotti.	Attività individuali e di gruppo Condivisione e verifica dei contenuti		- 120' per disciplina coinvolta: Lab. di cucina, Lab. di sala, lingue straniere	Valutazione sommativa
8	VIII fase: Verifica finale	Questionario multidisciplinare		- 60'	Valutazione sommativa Autovalutazione

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi							
	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1				X				
2				X				
3				X				
4				X				
5				X				
6					X			
7					X			
8					X			

ALLEGATO N° 7 AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N°2

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

OBIETTIVO LAVORO

Classe : V D

Comprendente:

UDA
CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO
SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	<u>Obiettivo Lavoro</u>
Prodotti	<p>- Inviare la propria candidatura per un impiego da “chef”, da occupare al termine del vostro corso di studi, nell’impresa nella quale avete già svolto uno stage in qualità di tirocinante. Redigere la lettera di presentazione e il vostro <i>curriculum vitae</i> in L1 e in LS2, rispettando le formule seguenti:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. parlate di voi e della vostra istruzione; b. spiegate le ragioni della lettera; c. precisate le vostre attitudini ed i vostri interessi; d. descrivete le vostre esperienze; e. annunciate un contatto futuro; f. formula di saluto. <p>- Relazione individuale</p>
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> • Comuni/cittadinanza • Professionali 	<p>Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici e Accoglienza Turistica) Comprendere i nuovi modelli culturali e organizzativi dell’accesso al lavoro e alle professioni. Utilizzare i siti web dedicati per la ricerca del lavoro. Individuare tra i vari modelli di curriculum vitae e lettera di accompagnamento quelli specifici per il tipo di lavoro cercato. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p> <p>Competenze asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese) Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere ed interpretare testi orali e scritti di vario tipo. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all’area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per un rapido accesso al mondo del lavoro</p> <p>Competenze di cittadinanza (ogni disciplina) Agire in modo autonomo e responsabile - Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</p> <p>Risolvere problemi - Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</p> <p>Comunicare, collaborare e partecipare.</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche ; - Raccogliere, organizzare, rappresentare, rielaborare dati e informazioni; - Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio; - Saper applicare il metodo HACCP nella cucina di un ristorante. - Riconoscere i profili professionali inerenti al proprio indirizzo di studi e i relativi percorsi formativi; - Individuare gli strumenti di ricerca attiva di lavoro anche in rete; - Raffrontare le diverse tipologie di rapporti di lavoro per evidenziarne le differenze; - Indicare possibili scelte lavorative in relazione ad economicità, efficienza, contesto sociale e territoriale; - Redigere una lettera di presentazione, il curriculum vitae europeo anche in lingua straniera; - Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali tipologie testuali; - strategie di comprensione e produzione di testi comunicativi ; - conoscenza delle caratteristiche; fondamentali del CV e della lettera di presentazione anche in lingua straniera; - il lavoro in letteratura; - il mercato del lavoro: domanda e offerta di lavoro; - il contratto di lavoro e le varie tipologie contrattuali ; - HACCP - Lessico e fraseologia in LS2 relativi a: HACCP, CV, lettera di presentazione, colloquio di lavoro.
Utenti destinatari	ALUNNI DELLE CLASSI V
Prerequisiti	Conoscenza dei luoghi e delle professioni dell'enogastronomia. Saper consultare dati, informazioni e parti specifiche di testi legati a temi di indirizzo o professionali. Interpretare, rielaborare e produrre testi. Saper usare internet.
Fase di applicazione	Fine secondo quadrimestre – dal mese di Aprile
Tempi	<ul style="list-style-type: none"> - __6__ ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia e Religione; - __6__ ore curricolari con il docente di Diritto. - __4__ ore curricolari con il docente di Scienze dell' alimentazione; - __6__ ore curricolari con i docenti di Laboratorio di cucina; - __8__ ore curricolari con il docente di Francese; - __8__ ore curricolari con il docente di Inglese; - __10__ ore di lavoro a casa

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> - Visione di video e lettura di materiale autentico sul tema. - Attività di ricerca e discussione. - Attività di progettazione. - Simulazione di colloqui di lavoro in italiano e in lingua straniera.
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> - Lezioni partecipate, lavoro di ricerca individuale. - Attività laboratoriale. - Osservazione delle competenze chiave di cittadinanza.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> - Docenti, alunni.
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> - Supporti multimediali, strumenti digitali e internet; - testi di varia tipologia.
Valutazione	<p>La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, - ricerca e gestione delle informazioni, - correttezza, - completezza, - pertinenza, - organizzazione. <p>I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).</p>

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per "consegna" si intende il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
<p style="text-align: center;"><u>ALIMENTAZIONE E CULTURE ALIMENTARI NEL MONDO</u></p> <p>Cosa si chiede di fare: lavoro individuale finalizzato alla ricerca di informazioni per preparare sia il proprio curriculum vitae che una lettera di presentazione. Un curriculum vitae è di solito compilato nell'ambito della ricerca del lavoro, ovvero quando si cerca il primo o un diverso impiego. Spesso il curriculum è infatti la prima fonte informativa in base alla quale un datore di lavoro o un selezionatore decide se è interessato a esaminare ulteriormente un candidato per valutarne l'assunzione o la collaborazione.</p> <p>Questa ricerca servirà per la realizzazione di un prodotto finale che andrà poi presentato all'interno della classe.</p> <p>Quali prodotti si intende realizzare :</p>

- Inviare la propria candidatura per un impiego da “chef”, da occupare al termine del vostro corso di studi, nell’impresa nella quale avete già svolto uno stage in qualità di tirocinante. Redigere la lettera di presentazione e il vostro *curriculum vitae* in L1 e in LS2, rispettando le formule seguenti:

- a. parlate di voi e della vostra istruzione;
- b. spiegate le ragioni della lettera;
- c. precisate le vostre attitudini ed i vostri interessi;
- d. descrivete le vostre esperienze;
- e. annunciate un contatto futuro;
- f. formula di saluto.

- Relazione individuale
- Presentazione del lavoro svolto

Che senso ha: (a cosa serve, per quali apprendimenti)

- Il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere in pratica le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline in modo da raggiungere determinate competenze che il Consiglio di classe ritiene possano essere acquisite da tutti seppur in forma diversa, che mirano all’apprendimento permanente (life long learning) in termini di intercultura, visione economica e importanza alimentare.

Tempi:

- 6 ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia e Religione;
- 6 ore curricolari con il docente di Diritto.
- 4 ore curricolari con il docente di Scienze dell’ alimentazione;
- 6 ore curricolari con i docenti di Laboratorio di cucina;
- 8 ore curricolari con il docente di Francese;
- 8 curricolari con il docente di Inglese;
- 10 ore di lavoro a casa

Risorse:

- Docenti, Alunni.
- Supporti multimediali, strumenti digitali e internet, aule laboratoriali, testi di varia tipologia.

Criteri di valutazione: la valutazione terrà conto dei fattori seguenti:

- comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze;
- ricerca e gestione delle informazioni;
- correttezza;
- completezza, pertinenza e organizzazione.

I docenti del Consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).

L’Uda concorrerà a determinare i voti in riferimento agli assi culturali/discipline ed alla condotta.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:	OBIETTIVO LAVORO
Coordinatore:	
Collaboratori:	

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione UDA	-Materiale autentico -Attività introduttive: brainstorming, questionari ... -Condivisione e verifica dei contenuti.		60' per disciplina coinvolta	Valutazione formativa in itinere
2	II fase: - Organizzazione del lavoro			30' per disciplina coinvolta	comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze
3	III fase: raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del laboratorio	Supporti multimediali, strumenti digitali e internet, aule laboratoriali, testi di varia tipologia, materiale autentico.		120' per disciplina coinvolta	<ul style="list-style-type: none"> • ricerca e gestione delle informazioni; • correttezza; • completezza, pertinenza e organizzazione.
4	IV fase: pianificazione delle attività	Supporti multimediali, strumenti digitali e internet.		<ul style="list-style-type: none"> - 120' per disciplina coinvolta in classe. - 180' di lavoro autonomo (a casa) 	Comunicazione, socializzazione di esperienze e conoscenze. Gestione delle informazioni Correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione.
5	V fase: Presentazione del lavoro	Lavori individuali e di gruppo.		120' per disciplina coinvolta: italiano, lingua inglese, lingua francese.	Valutazione sommativa
6	VI fase:				

	stesura di relazioni individuali inerenti al progetto stesso.	Attività individuali Condivisione e verifica dei contenuti		- 120' per disciplina coinvolta.	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze
7	VII fase: Verifica finale	Questionario multidisciplinare		- 60'	Valutazione sommativa Autovalutazione

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi							
	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1							X	
2							X	
3							X	
4							X	
5							X	
6								X
7								X
8								