I.P.S.E.O.A.
Istituto Professionale di Stato
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Virgilio Titone"
Castelvetrano (TP)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(*art. 9 O.M. n 10 del 16-05-2020*)

CLASSE V SEZ. F

Indirizzo: *Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

Articolazione: Settore Cucina

AZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA
anno scolastico 2019/2020

Per il Consiglio di classe
il Docente coordinatore

Prof.ssa Giuseppina Hilde Savarino

Il Dirigente scolastico
Dott.ssa Rosanna Conciauro

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

L'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Virgilio Titone" ha sede presso gli ex-stabilimenti SAICA siti in viale dei Templi n. 115 a pochi Km dal parco archeologico di Selinunte, in una zona della provincia di Trapani ricca di bellezze paesaggistiche, archeologiche, monumentali ed artistiche: riserva naturale della foce del Belice, Cave di Cusa, Segesta, Marsala, Mozia, Isole Egadi, Mazara del Vallo ed i paesi della Valle del Belice. È facilmente raggiungibile da tutti i centri della Valle del Belice e della provincia di Trapani, sia per la vicinanza con l'uscita autostradale A29 che con la stazione ferroviaria. Due classi sono ospitate presso il Liceo delle Scienze Umane, in via delle Due Sicilie. Rappresenta per Castelvetrano ed il suo comprensorio territoriale, costituito dai Comuni da cui provengono molti alunni, una valida agenzia educativa e professionale.

1.2 Presentazione Istituto

L'I.P.S.E.O.A. "Virgilio Titone" di Castelvetrano è sorto nell' anno scolastico 1998/99 come sede coordinata dell'I.P.S.S.A.R. "I. e V. Florio" di Trapani ed è autonomo dall'anno scolastico 2000/2001.
Nel decennio trascorso, l'Istituto ha avuto uno sviluppo notevole sia dal punto di vista didattico che territoriale: è passato dalle due sole classi del primo anno alle attuali 30 con un numero di 678 alunni iscritti, formando ed avviando all' attività professionale migliaia di studenti e di questi, circa il 20%, ha continuato gli studi in ambito universitario, implementando il proprio bagaglio di conoscenze e competenze, acquisendo il Diploma di Laurea.
Dall'anno scolastico 2018/19 l'offerta formativa dell'Istituto è completata dal corso di istruzione per adulti che comprende una classe del primo periodo didattico corrispondente al primo biennio e una classe del secondo periodo didattico corrispondente al secondo biennio. Al percorso sono attualmente iscritti 70 studenti.
I locali, ampi e funzionali, sono forniti anche di molti laboratori, dotati di attrezzature all'avanguardia nei diversi settori professionali:

Laboratori	Con collegamento ad Internet	3
	Chimica	1
	Informatica	2
	Lingue	1

	Scienze degli alimenti	1
	Sala e vendita	2
	Cucina	2
	Accoglienza	1
Biblioteche	Classica	1
Strutture sportive	Strutture sportive esterne alla scuola	2
Servizi	Scuolabus	
	Servizio trasporto alunni disabili	
Attrezzature multimediali		2
	PC e Tablet presenti nei Laboratori	
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	4
	PC e Tablet presenti nelle Biblioteche	1
	LIM presenti nelle classi	8

In questi laboratori gli studenti, guidati da docenti e tecnici, hanno l'opportunità di attuare le tecniche apprese nell' attività curriculare. Dall'anno scolastico 2004/05 è stata istituita una biblioteca corredata da un Internet point al quale gli alunni possono accedere per ricerche, approfondimenti ed informazioni ed una ricca videoteca di film d'autore, che fornisce i prestiti oltre che agli alunni, anche alle famiglie.

L'I.P.S.E.O.A. "V. Titone" fornisce, proprio per i suoi specifici indirizzi, l'istruzione e la formazione professionale, rispondente alle richieste sia a livello locale che nazionale.
L'azione educativa della scuola è stata proiettata su tutto il territorio compreso fra le province di Trapani ed Agrigento, da Petrosino a tutti i paesi della Valle del Belice.
L'Istituto ha un'esperienza decennale di collaborazione con Enti Locali, Aziende e Associazioni del territorio nazionale ed internazionale, per l'organizzazione e la realizzazione di diverse iniziative culturali e sociali, instaurando una forte sinergia fra tali istituzioni e la scuola. La nostra Scuola è una struttura di formazione attiva che si integra con gli altri sistemi sociali, creando un filo diretto tra Scuola, Società e Mondo del lavoro.
Per l'alto livello professionale raggiunto ed anche per le attività di stage promosse dalla scuola, gli alunni sono stati avviati al lavoro sulle navi da crociera e presso strutture prestigiose in Italia ed all' Estero.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP)

PREMESSA:
Dalle Linee Guida traiamo indicazioni sul Profilo educativo, culturale e professionale (PECUP). Vi si recita che: "I risultati di apprendimento relativi al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione per gli Istituti Professionali, comprendono una molteplicità di competenze personali e professionali da raggiungere, per un rapido inserimento nel mondo del lavoro e per l'accesso all'Università e all'istruzione superiore non universitaria. In particolare il Regolamento indica che "il secondo biennio ed il quinto anno costituiscono un percorso unitario per accompagnare lo studente nella costruzione progressiva di un progetto di vita di studio e di lavoro", sottolineando il carattere orientante dell'ultimo anno".

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.
Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.
Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.
Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).
Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.
Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

COMPETENZE TRASVERSALI E COMUNI A TUTTE LE DISCIPLINE
Sapersi relazionare con i compagni e i docenti e in particolare con l'ambiente esterno nel quale si troveranno ad operare; saper lavorare individualmente in maniera autonoma e in gruppo; leggere, e interpretare testi e documenti; comunicare efficacemente utilizzando appropriati linguaggi specifici; sapere rielaborare le conoscenze acquisite; essere in grado di individuare i nessi logici e il rapporto di causa-effetto all'interno dei diversi argomenti; essere in grado di assumere un atteggiamento critico di fronte alle tematiche proposte, effettuando confronti tra tesi e opinioni diverse rispetto allo stesso argomento; saper utilizzare le conoscenze acquisite in ambito disciplinare e pluridisciplinare.

ASSE DEI LINGUAGGI
Ha l'obiettivo di far acquisire la padronanza della lingua italiana come ricezione e come produzione, scritta e orale; la conoscenza di almeno una lingua straniera; la conoscenza e fruizione consapevole di molteplici forme espressive non verbali; un adeguato utilizzo delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione.
Le competenze di base sono:
1) padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;

2) leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo;
3) produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;
4) utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi;
5) utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario;
6) utilizzare e produrre testi multimediali.

ASSE MATEMATICO

Riguarda la capacità di utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, di individuare e risolvere problemi e analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti.
Le Competenze di base sono:
1) utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;
2) individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;
3) analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi.

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

Riguarda metodi, concetti e atteggiamenti indispensabili per porsi domande, osservare e comprendere il mondo naturale e quello delle attività umane e contribuire allo sviluppo di queste ultime nel rispetto dell'ambiente e della persona.
Le Competenze di base sono:
1) osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle loro varie forme i concetti di sistema e di complessità;
2) analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza;
3) essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui queste vengono applicate.

ASSE STORICO-SOCIALE

Le discipline specifiche dell'asse concorrono a far conseguire allo studente risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:
1) utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi;
2) applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
3) riconoscere nell'evoluzione dei processi produttivi, le componenti scientifiche, economiche, tecnologiche e artistiche che li hanno determinati nel corso della storia, con riferimento sia ai diversi contesti locali e globali sia ai mutamenti delle condizioni di vita;

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

ASSE PROFESSIONALE

Le discipline specifiche dell'asse professionale concorrono a:

1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
3) 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;
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
7) Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
8) Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
9) Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
10) Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

2.2 Quadro orario settimanale

MATERIE	N. ORE SETT.LI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
STORIA	2
LINGUA INGLESE	3
LINGUA FRANCESE	3
MATEMATICA	3
DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA	5
LAB.-SERV.-ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	4
LAB.-SERV.- ENOGASTRONOMICI - SETT. SALA E	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
RELIGIONE	1

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e
Schillaci Simonetta	SI'	Lingua e letteratura italiana - Storia
Napoli Alfonso	SI'	Lingua inglese
Bono Cinzia	SI'	Lingua francese
Calcagno Floriana	SI'	Matematica
Tumbiolo Alberto	SI'	Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva
Puglisi Saverio	SI'	Lab.-serv.-enogastronomici - settore cucina
Zarzana Roberto	SI'	Lab.-serv.- enogastronomici - sett. sala e vendita
Infranco Giuseppa	SI'	Scienza e cultura dell'alimentazione

Catalano Rosa	SI'	Scienze motorie e sportive
Tranchida Maria Cristina	SI'	Religione
Savarino Giuseppina Hilde	SI'	Sostegno

3.2 Continuità docenti

disciplina	**3^ CLASSE**	**4^ CLASSE**	**5^ CLASSE**
Lingua e letteratura italiana - Storia	NO	SI'	SI'
LINGUA INGLESE	NO	NO	SI'
LINGUA FRANCESE	SI'	SI'	SI'
MATEMATICA	NO	NO	SI'
Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva	NO	NO	SI'
Lab.-serv.-enogastronomici - settore cucina	SI'	SI'	SI'
Lab.-serv.-enogastronomici - sett. sala e vendita	NO	SI'	SI'
Scienza e cultura dell'alimentazione	SI'	SI'	SI'
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	NO	NO	SI'
RELIGIONE	SI'	SI'	SI'

3.3 Composizione e storia classe *(ATTENZIONE: l'elenco degli alunni NON va pubblicato on line)*

La classe è composta da 19 alunni (11 femmine e 8 maschi), provenienti dai comuni di Castelvetrano e comuni limitrofi. L'ambiente socio-economico e culturale di provenienza degli alunni è medio. Gli alunni componenti la classe provengono quasi tutti dalla ex IV sez. F, quattro alunni sono ripetenti.
All'interno della classe vi è un'alunna con diagnosi funzionale di deficit delle competenze cognitive in comorbilità F71 F91.9, che ha seguito una programmazione differenziata ai sensi dell'art. 15 dell'O.M. 90/2001e successive modificazioni e integrazioni con l'adozione di un Piano Educativo Individualizzato diversificato in funzione di obiettivi didattici e formativi non riconducibili ai Programmi Ministeriali.
E' presente anche un alunno DSA con disturbi specifici di apprendimento dovuti a dislessia, disortografia e discalculia, che segue la programmazione della classe con strumenti compensativi e dispensativi individuati per le singole discipline e contenute nel Piano Didattico Personalizzato (PDP) predisposto dal C.d.C.
La classe non ha beneficiato nel triennio della continuità didattica in molte discipline, ad eccezione dell'insegnamento di lingua francese, lab. enogastronomico di cucina, scienze dell'alimentazione e religione.

La classe non è compatta e si sono creati dei gruppi chiusi di alunni che non interagiscono tra di loro.
In generale sono pochi gli alunni che partecipano attivamente alla lezione con interventi mirati, mostrando interesse e volontà di apprendimento in quasi tutte le discipline.

Nel corso dell'anno scolastico sono emerse in molte discipline diverse problematiche: scarsa motivazione allo studio, impegno non adeguato, rispetto non puntuale delle regole della comunità scolastica, frequenza irregolare. Pertanto il Consiglio di Classe ha investito molto sugli obiettivi di carattere educativo adottando opportune strategie sia per costruire relazioni comunicative, sia per stimolare nei ragazzi una maggiore responsabilità, un'attenzione più costante ed una concentrazione prolungata.
Questi interventi hanno determinato un miglioramento della situazione iniziale, ma un po' di apatia e poco interesse resta una caratteristica di una piccola parte della classe.
A partire dal 5 marzo a causa del diffondersi della pandemia del corona virus e a seguito del DPCM del 04/03/2020, art. 1 comma e "Misure per i contrasto e il contenimento sull'intero territorio nazionale del diffondersi del virus da Covid -19" le scuole sono state chiuse e ciò ha comportato la revisione delle programmazioni disciplinari e l'attivazione della didattica a distanza che è stata svolta attraverso la piattaforma Gsuite di Google su Classroom.
La coordinatrice, coadiuvata da tutto il corpo docente, ha monitorato con costanza la presenza della classe alla DAD, sollecitando con contatti telefonici le famiglie degli alunni che non partecipavano attivamente e/o costantemente

alla didattica a distanza, riuscendo con la collaborazione dei genitori a coinvolgere gli alunni e a renderli più motivati.
In vista dell'avvicinarsi dell'esame di Stato, si è ritenuto utile effettuare anche delle videolezioni pluridisciplinari, coinvolgendo più materie per volta tra quelle individuate come oggetto delle prove d'esame. Queste attività sono state molto apprezzate e seguite da quasi tutti i componenti della classe.

Complessivamente un gruppo ristretto mostra volontà, impegno e interesse per tutte le discipline con una buona preparazione complessiva.
Un gruppo, composto dalla maggioranza degli alunni, si è inserito nel dialogo educativo, sa orientarsi e, nel complesso, ha raggiunto risultati pienamente sufficienti.
Pochi gli alunni che, a fronte di un impegno discontinuo e disomogeneo nelle varie discipline, malgrado le continue sollecitazioni dei docenti, hanno raggiunto una preparazione mediocre.

OMISSIS						

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Gli interventi che la scuola adotta per l'inclusione degli alunni in situazione di difficoltà (BES DSA alunni migranti), nel rispetto delle direttive ministeriali previa individuazione delle difficoltà riscontrate nel discente, mirano alla realizzazione di un PDP redatto da ciascun docente al fine di definire, documentare ed elaborare le strategie ed i metodi più idonei, nello specifico compensativi (mappe concettuali, fotocopie) e dispensativi. Il PDP è aggiornabile e integrabile nel corso dell'anno scolastico sulla base delle esigenze dello studente ed in relazione al processo di apprendimento e dovrà essere sempre condiviso con la famiglia.
Nella classe è presente un'alunna diversamente abile ed un alunno affetto da DSA certificata.
Per quanto concerne l'alunna diversamente abile, ha seguito un percorso di studi individualizzato ed è stata seguita per 18h settimanali dalla docente di sostegno, affiancata dall'assistente alla comunicazione per 18h e dall'assistente igienico-personale per 24h settimanali.
La classe si è presentata sin dall'inizio dell'anno scolastico collaborativa nei confronti dell'alunna ed alcuni alunni hanno accettato di buon grado l'attività di tutoring proposta dall'insegnante di sostegno.
Il rapporto con i coetanei non è stato sempre sereno in quanto l'alunna ha avuto nei loro confronti comportamenti di pretesa, talvolta esagerati ed esasperanti. Tuttavia la classe ha mantenuto un clima di accoglienza e integrazione. L'obiettivo prioritario è stato incentrato sull'asse affettivo-relazionale per migliorare l'autostima, la capacità di relazionarsi con gli altri e il rispetto delle regole. Con la chiusura delle scuole, a causa dell'emergenza Covid 19, e dell'attivazione della DAD, la docente di sostegno si è subito attivata con la famiglia dell'alunna per coinvolgerla nell'attività didattica a distanza e successivamente nella didattica a domicilio con l'assistente alla comunicazione, entrambe le proposte sono state rifiutate dalla famiglia, per cui si è cercato il più possibile di mantenere la relazione interpersonale con l'alunna, attraverso telefonate e messaggi whatsapp.
L'alunno affetto da DSA certificata, ha partecipato con sufficiente interesse ed impegno alle lezioni, i docenti hanno adottato nei suoi confronti interventi compensativi e dispensativi come previsto dalla normativa vigente che hanno dato positiva risposta agli interventi educativi posti in essere. L'alunno, dopo le difficoltà iniziali dovute alla novità dell'intervento, ha partecipato anche alla didattica a distanza con costanza e regolarità. Ha sempre avuto un buon rapporto con tutta la classe e ha legato con un gruppo di alunne che lo hanno coinvolto e supportato spontaneamente nelle attività didattiche in classe e successivamente nella DAD.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Le metodologie utilizzate sono state molteplici e correlate alle diverse situazioni che si sono verificate nel processo di apprendimento-insegnamento.
Di volta in volta, dunque, sono state adoperate le metodologie ritenute più efficaci ed efficienti per il conseguimento degli obiettivi prefissati, ossia quelle che ogni docente, nell'ambito della propria libertà di insegnamento, ha ritenuto più consone a sé stesso ed alla classe.
In particolare, alla lezione tradizionale sono stati affiancati lavori di gruppo, lezioni dialogiche ed interattive.
Inoltre, sono stati impiegati alcuni strumenti multimediali quali il lettore dvd, il videoproiettore, l'utilizzo di materiali e risorse digitali e del web.
A partire dal 5 marzo a causa del diffondersi della pandemia del corona virus e a seguito del DPCM del 04/03/2020, art. 1 comma e "Misure per il contrasto e il contenimento sull'intero territorio nazionale del diffondersi del virus da Covid 19" le scuole sono state chiuse e ciò ha comportato la revisione delle programmazioni.
L'attività didattica con gli alunni è stata svolta attraverso la piattaforma Gsuite di Google su Classroom.

5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività nel triennio

La programmazione didattica dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e Ospitalità
alberghiera ***"V. TITONE"*** prevede percorsi di PCTO presso aziende del settore intesi come attività formative ed educative per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola.
Le ore per l'area di professionalizzazione e orientamento per le classi terze quarte e quinte sono 400 e costituiscono un monte ore complessivo obbligatorio per gli studenti frequentanti, che le
istituzioni scolastiche ripartiscono, nella loro autonomia, tra le classi terze quarte e quinte.
Il PCTO risponde ai bisogni individuali di formazione e istruzione e persegue i seguenti obiettivi:
- Attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica in azienda;
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro;

- Favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.
- Il PCTO si presenta come un'offerta formativa coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e finalizzata ad acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nei vari ambiti di attività professionale;
- Apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo.

La presenza in azienda dello studente diventa un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria delle scelte di indirizzo, già iniziato nel triennio di qualifica.
Nello specifico il PCTO è sviluppato in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative - alberghiere, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico.

Finalità del percorso

Il progetto formativo di alternanza scuola/lavoro in azienda risponde ai bisogni individuali di formazione e istruzione e persegue le seguenti finalità:

- Attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica in azienda;
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.
- Creare opportunità per eventuali future assunzioni, dato che il tirocinio formativo e di orientamento non costituisce rapporto di lavoro.
- Fornire un'offerta formativa coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e finalizzata ad acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nei vari ambiti di attività professionale.
- Apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo.

La presenza in azienda dello studente diventa un importante momento di formazione professionale in cui rafforzare la dimensione culturale della professionalità propria delle scelte di indirizzo, già iniziato nel triennio di qualifica. Nello specifico l'alternanza è sviluppata in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative-alberghiere, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico.

Aziende coinvolte nel progetto

Alberghi – Ristoranti – Bar – Mense – Trattorie – Pasticcerie – Gelaterie – Paninoteche e Panifici

Fasi e articolazione del progetto

L'alternanza si articola con la permanenza degli studenti per almeno 400 ore in aziende del settore. Il Tutor scolastico nominato dal Dirigente informa i

docenti, genitori e studenti nel Consigli di classe delle attività svolte, successivamente in classe ci effettua una presentazione per discutere sulla tipologia e localizzazione delle aziende per rispondere al meglio alle aspettative e alle esigenze di ogni singolo alunno.

Attività previste nel percorso in azienda

Lo studente, opportunamente istruito in precedenza a scuola, viene accolto in azienda dal Tutor aziendale e conosce persone luoghi e tempi aziendali per essere inserito gradualmente nella realtà produttiva. In pratica quanto appreso a scuola viene rafforzato in azienda mettendo alla prova l'alunno che viene motivato a crescere professionalmente e a confrontarsi con nuovi casi pratici e reali. Il Tutor scolastico opera continuamente a stretto contatto con le aziende per risolvere eventuali problemi che potrebbero sorgere.

Obblighi del tirocinante

Il tirocinante durante lo svolgimento del tirocinio formativo e di orientamento è tenuto a:

- Svolgere le attività previste dal progetto formativo e di orientamento.
- Seguire le indicazioni dei Tutor e fare riferimento ad esse per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o altre evenienze.
- Rispettare i regolamenti aziendali.
- Rispettare le norme in materia di igiene, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.
- Mantenere la necessaria riservatezza per quanto attiene ai dati, informazioni o conoscenze in merito a processi produttivi e prodotti, acquisiti durante lo svolgimento del tirocinio.

Competenze, abilità e conoscenze da acquisire nel percorso alternanza in azienda

Competenze	Abilità	Conoscenze

Competenze di relazione da sviluppare in azienda con superiori, colleghi e soprattutto i clienti. Competenze motivazionali di accrescimento dell'autostima dell'alunno che potrà accrescere le conoscenze e applicarle a diversi casi pratici. Competenze di settore utili per conoscere in concreto aziende del settore turistico alberghiero legate al territorio.	Saper inserirsi in un contesto aziendale produttivo reale. Saper rielaborare le abilità acquisite in azienda e riportarle come abilità in Istituto. Saper riconoscere e anticipare le esigenze della clientela. Saper progettare modalità operative di servizi in relazione all'evento richiesto nell'azienda ospitante. Saper risolvere problemi nuovi e imprevisti legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico	Conoscere il lavoro e le modalità operative specifiche dell'azienda ospitante. Conoscere e approfondire nuove tecniche culinarie e di servizio. Conoscere e approfondire nuovi allestimenti per banchetti ed eventi vari. Conoscere prodotti alimentari tipici e attrezzature innovative. Conoscere e approfondire conoscenze merceologiche, di igiene e dietetiche. Conoscere ed applicare piani di sicurezza e HACCP in azienda

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

Il percorso di tirocinio è oggetto di verifica e valutazione congiunta da parte dell'Istituzione scolastica e dell'Azienda secondo i seguenti descrittori:

- Impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità, operosità e responsabilità;
- Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata), socievolezza e rapporti con superiori;
- Acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'area di inserimento.

Il Tutor scolastico valuta l'intero percorso anche con visite in azienda e raccogliendo su apposita modulistica tutte le osservazioni su comportamenti, processi operativi, dinamiche comunicative attuate dagli studenti, la valutazione è indispensabile e viene condivisa con il Consiglio di classe. Al fine di arricchire il curriculum vitae degli studenti la scuola rilascia una certificazione attestante date e aziende in cui si è svolta l'alternanza scuola/ lavoro.

Relazione conclusiva delle attività di Alternanza scuola/lavoro svolte dalla classe 5 Sez. G CUCINA iniziate negli anni scolastici 17/18 – 18/19 e concluse nel corso del corrente anno scolastico 19/20 secondo quanto previsto dai quadri orario attuati con la riforma.

SCHEDA RIEPILOGATIVA PCTO CLASSE 5^ F
SVOLTA NEL TRIENNIO 2017/18 – 2018/19- 2019/20

OMISSIS

5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso formativo

La scuola è dotata di ampi spazi esterni ed interni che oltre le aule per il normale svolgimento della ordinaria attività didattica, comprendono i laboratori indicati nel punto 1.2.
Gli strumenti utilizzati sono: libro di testo, fotocopie, carte tematiche e geografiche, strumenti multimediali. Per quanto riguarda i tempi il monte ore settimanale di 32h è stato svolto nel corso del triennio in ore antimeridiane con una prosecuzione settimanale in ore pomeridiane.
A partire dal 5 marzo a causa del diffondersi della pandemia del corona virus e a seguito del DPCM del 04/03/2020, art. 1 comma e (Misure per il contrasto e il contenimento sull'intero territorio nazionale del diffondersi del virus da Covid 19) le scuole sono state chiuse e ciò ha comportato l'attività didattica a distanza con gli alunni attraverso la piattaforma Gsuite di Google su Classroom.

6. ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Le attività di recupero sono state svolte dopo gli scrutini del primo quadrimestre con una pausa didattica di due settimane. Le attività di potenziamento sono state svolte nel corso del quarto anno in alcune discipline.

6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"

In sintonia con le azioni di sensibilizzazione e formazione finalizzate all'acquisizione di conoscenza e competenza relative a "Cittadinanza e Costituzione", legge 169/2008 e DPR, sono stati in particolar modo analizzati i termini "cittadinanza", inteso come capacità di sentirsi cittadini attivi, che esercitano diritti inviolabili e rispettano i doveri inderogabili della società di cui

fanno parte e quello di "costituzione" inteso sia come lo studio della Costituzione della Repubblica Italiana, documento fondamentale della nostra democrazia caratterizzata da valori, regole e strutture indispensabili per una convivenza civile, sia come lo studio dei principi fondamentali della Costituzione europea in un contesto sempre più partecipato e globalizzato.
Sono stati svolti i seguenti progetti:

1. Giornata contro la violenza sulle donne "T'amo da vivere" con canti e cori nell'atrio della scuola e successivamente incontro/dibattito con Sostituto Procuratore della Repubblica, Psicologhe dell'ASP e di Associazione Sportello Anti-violenza Donne
2. Giornata della memoria per commemorare le vittime dell'Olocausto con visione in Istituto del film "La signora dello zoo di Varsavia" e incontro con il figlio di un prigioniero di guerra.
3. Percorso per l'educazione alla solidarietà e al volontariato con donazione di generi alimentari e giocattoli, in collaborazione con la Parrocchia di Santa Lucia e la Chiesa Madre di Castelvetrano.
4. Progetto "Finding young talent" e incontri di approfondimento con docenti della scuola non attuati a causa della chiusura per emergenza Covid 19.

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Rappresentazioni e spettacoli teatrali c/o Teatro Selinus di Castelvetrano in collaborazione con il "Teatro Libero" di Palermo, c/o Auditorium Ruggero Settimo di Castelvetrano e c/o altre scuole di Campobello e Castelvetrano. Uscite didattiche culturali e professionali.

6.4 Percorsi interdisciplinari

Gli alunni, nel corso del triennio, sono stati guidati a fare collegamenti interdisciplinari. Nell'ultima parte del corrente anno scolastico, in vista della simulazione del colloquio, vengono proposte dai docenti del C.d.C: immagini e spunti tratti da giornali o riviste anche attraverso la didattica a distanza nella piattaforma Gsuite di Google su Classroom.

6.5 Iniziative ed esperienze extracurricolari *(in aggiunta ai percorsi in alternanza)*

Progetti gemellaggio dell'Istituto con LOURDES e con HILDESHEIM, interrotti a causa della chiusura per emergenza Covid 19.

Sicurezza a tavola "Progetto per la sensibilizzazione e la formazione sulle manovre salvavita di disostruzione" con Ass. Naz. Donne del Vino e Croce Rossa Italiana.

Conferenza sul consumo consapevole e responsabile dei prodotti freschi della pesca "Progetto PO FEAMP 2014/2020 – Misura 5.66".

Banqueting.

Attività di formazione in Istituto su temi eno-gastronomici.

Uscite didattiche professionali e culturali.

Progetto Policoro di orientamento al lavoro.

Orientamento in uscita.

6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento

Orientamento in uscita:

XVII Edizione OrientaSicilia a Palermo;

Welcome Week UNIPA a Palermo;

UNICUSANO incontro di orientamento universitario in Istituto.

7. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

7.1 Schede informative su singole discipline *(competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)*

DISCIPLINA	**storia**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	Espone gli eventi storici correttamente - Colloca fatti e avvenimenti nello spazio e nel tempo - Mettere in relazione i singoli fatti con il contesto in cui si sviluppano - Opera confronti - Usa con proprietà alcuni termini e concetti fondamentali propri del linguaggio storiografico

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	La prima guerra mondiale Il dopoguerra e i trattati di pace La rivoluzione russa La nascita dell'URSS Il fascismo La dittatura totalitaria Le leggi razziali La crisi del 29 Gli anni d'oro Il regime nazista Hitler La dittatura nazista La seconda guerra mondiale L'Europa dei lager e della Shoah La guerra di liberazione La guerra fredda Il blocco occidentale e orientale Il conflitto israelo-palestinese Il '68 La nascita della Repubblica italiana La rivoluzione femminile Il neoliberismo e la terza rivoluzione industriale Il muro di Berlino I conflitti dopo la guerra fredda Gorbacev L'immigrazione La globalizzazione La Costituzione, Discorso sulla Costituzione di Piero Calamandrei
ABILITA':	Comprende lo svolgimento cronologico dei fatti storici - Individua i processi di causa-effetto - Individua le componenti (sociali-politiche-economiche) che interagiscono nei fatti storici
METODOLOGIE:	lezione frontale, lezione dialogata, mappe concettuali, DAD.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Agli alunni sono state somministrate delle verifiche scritte ed orali, al fine di valutare il loro grado di apprendimento.

MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libri di testo,fotocopie, mappe concettuali
LIBRI DI TESTO:	Storia in corso volume terzo De Vecchi Giovannetti

DISCIPLINA	**italiano**
COMCOMPETCOMPETENZE raggiunte alla fine dell'anno:	- Riferisce i contenuti letterari correttamente - Individua le fasi evolutive nella concezione della vita e nella poetica dei vari autori - Individua i caratteri di una corrente letteraria. - Analizza un'opera letteraria e rileva i nuclei tematici e il messaggio - Inserisce il messaggio degli autori e delle opere all'interno di un contesto pluridisciplinare - Produce saggio breve, articolo di giornale, commenti ed altre tipologie di testi - Rielabora in modo pertinente il materiale informativo

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	Verga: vita, opere Il verismo I malavoglia Rosso malpelo Mastro don Gesualdo Pascoli: vita, opere, poetica, Il fanciullino, x agosto D'Annunzio: vita, opere, poetica Il piacere, pioggia nel pineto, La narrativa nell'età delle avanguardie romanzo del 900 Pirandello: vita opere poetica L'umorismo, il contrasto tra forma e vita Il fu Mattia Pascal, Uno nessuno e centomila Enrico IV Sei personaggi in cerca di autore Svevo: vita, opere, poetica Senilità, coscienza di Zeno Ungaretti: vita, opere, poetica San Martino del carso Soldati Saba: vita, opere, poetica Il canzoniere, eros L' Ernesto, la confessione alla madre Montale: vita, opere, poetica, Ossi di seppia, meriggiare pallide assorto, spesso il male di vivere ho incontrato, le occasioni Neorealismo, Primo Levi: l'ottima e l'acqua

ABILITA':	- Esegue il discorso orale-scritto in forma grammaticalmente corretta - Comprende lo svolgimento cronologico dei fatti letterari - Coglie le relazioni tra un autore, la corrente letteraria e l'epoca di appartenenza - Riconosce gli aspetti linguistici, stilistici e culturali dei testi letterari più rappresentativi - Riconosce i diversi generi di scrittura: saggio breve, articolo di giornale, relazioni, sintesi, commenti ed altre tipologie di testi - Organizza un testo con coesione e coerenza
METODOLOGIE:	lezione frontale, lezione dialogata, lavoro di gruppo, DAD.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Agli alunni sono state somministrate delle verifiche scritte ed orali, al fine di valutare il loro grado di apprendimento.
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libri di testo, mappe concettuali, video, film
LIBRI DI TESTO:	La lettura e i saperi autori vari 3 volume casa editrice G.V. Palumbo editore

DISCIPLINA	**Scienza e cultura dell'alimentazione**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate. Sicurezza alimentare e sistema HACCP. Qualità, etichettatura, additivi e imballaggi. Principi di dietetica e modelli di riferimento Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche. Principi di dietoterapia. Dieta razionale ed equilibrata in caso di obesità, allergie e intolleranze, malattie cardiovascolari, tumori.
ABILITA':	Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione dei prodotti. Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza. Scegliere i prodotti in base alle diverse esigenze. Conoscere il ruolo degli additivi negli alimenti e nelle bevande. Sapere interpretare il significato di D.G.A. Valutare il fabbisogno energetico di un individuo e il suo peso forma. Comprendere il concetto di dieta equilibrata. Valutare criticamente le diverse tipologie dietetiche. Comprendere i principi fondamentali di dietoterapia di alcune malattie.
METODOLOGIE:	Lezione frontale; lezione dialogata; metodo induttivo; metodo deduttivo; metodo esperenziale; metodo scientifico; ricerca individuale e/o di gruppo; scoperta guidata; lavoro di gruppo; problem solving; brainstorming, piattaforma G Suite for Education per la didattica a distanza.

CRITERI DI VALUTAZIONE:	La valutazione delle verifiche orali e scritte è stata effettuata attraverso le griglie concordate all'interno del Consiglio di classe all'inizio dell'anno scolastico. La valutazione è stata formativa come impulso al massimo sviluppo della personalità; sommativa come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi; si è tenuto conto della situazione di partenza e delle capacità individuali, della partecipazione al lavoro didattico, dell'impegno e dell'interesse mostrato da parte di ogni singolo alunno. Alla fine del percorso didattico solo pochi alunni non hanno raggiunto pienamente gli obiettivi sopra indicati, gli altri hanno raggiunto un livello di preparazione sufficiente.
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro/i di testo; laboratorio di alimentazione; computer; sussidi multimediali; testi di consultazione.
LIBRI DI TESTO:	Scienza e cultura dell'alimentazione. Autore: Luca La Fauci. Editore: Markes

DISCIPLINA	**LAB. DEI SERV. ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA**
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Il banqueting e il buffet. La sicurezza sul lavoro e la prevenzione. L' igiene alimentare e il sistema HACCP. Il menu. L'etichetta alimentare. Allergie e intolleranze alimentari. L'approvvigionamento e gestione delle merci.

ABILITA':	Conoscere le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e i dispositivi di protezione individuali. Riconoscere le situazioni di pericolo che si possono presentare nell'ambiente di lavoro. Conoscere le principali regole di igiene e sicurezza alimentare, sistema HACCP.
METODOLOGIE:	Lezione frontale; lezione dialogata; esercitazioni pratiche; ricerca individuale e/o di gruppo; problem solving; brainstorming; lezioni da remoto, didattica a distanza.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	La valutazione delle verifiche orali e scritte è stata effettuata attraverso le griglie concordate all'interno del Consiglio di classe all'inizio dell'anno scolastico, le esercitazioni pratiche secondo le abilità dimostrate nelle esercitazioni, svolte nei laboratori. La valutazione è stata formativa come impulso al massimo sviluppo della personalità; sommativa come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi; si è tenuto conto della situazione di partenza e delle capacità individuali, della partecipazione al lavoro didattico, dell'impegno e dell'interesse mostrato da parte di ogni singolo alunno nel corso dei diversi anni scolastici. Alla fine del percorso didattico quasi tutti gli alunni hanno raggiunto pienamente gli obiettivi sopra indicati, ottenendo livelli di preparazione ottimi, diversi hanno raggiunto ottimi e discreti risultati.
MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:	Libro/i di testo; Professionisti in Cucina; testi di consultazione; ricerche on line, didattica a distanza.

LIBRI DI TESTO:	Professionisti in cucina. Autore: Giovanni Salviani Editore: HOEPLI.

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	Imparare ad imparare; Progettare; Risolvere problemi; Individuare collegamenti e relazioni; Acquisire e interpretare le informazioni; Saper comunicare.

Disciplina: Sala & Vendita
Testi adottati: SARÒ MAÎTRE, SARÒ BARMAN - 4/5 ANNO Corso di sala & vendita per il 4° & 5° anno dell'articolazione enogastronomia *M. Prato, S. Pedone, G. Moscatiello, R. Orsini*

Metodologie adottate Lezioni frontali – Video didattica in ppt – classe virtuale con app edmodo e gsuite for educational – problem solving – simulazione aziendale – cooperative learing – meet per video conferenza e DAD.

Attività di recupero adottate **In itinere durante l'intero anno scolastico** .

Strumenti di verifica	
Tipologia	**Numero (tot. anno)**
1) Verifiche scritte/grafiche DAD	6 in classroom
2) Verifiche orali	7

3) Verifiche pratiche	0

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ ACQUISITI DAGLI ALUNNI

Modulo 1
Titolo del Modulo: Argomenti del biennio precedente
U.D.1: Sala

Periodo di svolgimento: settembre – ottobre 2019

Competenze
L'alunno conosce i principali stili di servizio in sala e sa muoversi in sala a contatto con i clienti.

Conoscenze
Comprende l'importanza del rapporto cliente/addetto di sala. Conosce i vantaggi di ogni stile del servizio di sala.

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)
Individua i possibili stili di servizio rapportati a ogni evento. Sa apparecchiare un tavolo in base al menu proposto.

Modulo 2
Titolo del Modulo: **Il Vino in Sicilia**
U.D.2: Sommelierie

Periodo di svolgimento: ottobre – novembre 2019

Competenze:
L'alunno è in grado di presentare un vino e spiegare le sue caratteristiche in base al territorio di provenienza e ai vitigni utilizzati.
L'alunno è in grado di calcolare il wine cost di una bottiglia e di un calice.

Conoscenze:
Lo studente conosce i diversi vitigni impiegati e le zone di produzione di vino della sicilia
Conosce i sistemi di certificazione di qualità dei vini vigenti nei principali doc in sicilia
Conosce i criteri per la stesura di una carta dei vini - Conosce i criteri di calcolo del wine cost

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)
Lo studente sa collocare il vino nel menu consigliare i vini nel perfetto abbinamento cibo vino
Conosce l'importanza della carta dei vini come veicolo di vendita e di immagine del locale
Sa selezionare i vini e abbinare a un menu

Modulo 3
Titolo del Modulo: degustazioni di cibi e bevande analisi sensoriale – Vino – Olio Evo – Formaggi Italiani

U.D.3: **Sommelierie – Degustatore professionale**

Periodo di svolgimento: Novembre 19 – Dicembre 19 – Aprile 20 (DAD)

Competenze:
L'alunno è in grado di utilizzare correttamente gli strumenti per eseguire una corretta degustazione.
L'alunno sa evidenziare i pregi e gli eventuali difetti di un prodotto
Lo studente conosce la terminologia corretta per descrivere un prodotto sia cibo che vino

Conoscenze:

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)
Lo studente è in grado di effettuare analisi visive, olfattive e gustative dei prodotti in degustazione
Sa riconoscere le caratteristiche fisiche e organolettiche di un prodotto
Sa valutare le qualità alimentari di un prodotto sulla base delle analisi effettuate

Modulo 4
Titolo del Modulo: Sommelierie – abbinamento cibo - vino
U.D.1:
Periodo di svolgimento: marzo aprile maggio 2020 (DAD)

Competenze:
- Lo studente conosce le temperature di servizio dei vini e le meccaniche di abbinamento con il cibo e viceversa

Conoscenze:
- Le quattro scuole di pensiero per l'abbinamento del cibo al vino e viceversa

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)
- Sa valutare il vino giusto al cibo o al menu dello chef in sala

Modulo 5
Titolo del Modulo: Il bartender – le tecniche di miscelazione
U.D.1: I cocktails
Periodo di svolgimento: ottobre – novembre 2019

Competenze:
- Lo studente conosce le tecniche di miscelazione – e le tre basi della miscelazione

Conoscenze:
- Lo studente conosce utensili e strumenti all'area di lavoro del bar e la work station

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)
- Lo studente sa realizzare drink co diverse tecniche di miscelazione e la fascia oraria di servizio

Modulo 6
Titolo del Modulo: I marchi di Qualità
U.D.1: la certificazione enologica e la tracciabilità del cibo – i marchi di qualità
Periodo di svolgimento: marzo aprile maggio 2020 (DAD)

Competenze:
- Lo studente applica i principi della certificazione europea e i marchi di qualità nel menu

Conoscenze:
- Lo studente conosce le diverse tipologie di certificazione DOP -STG -PAT- ecc..

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)
- Lo studente distingue ed inserisce le eccellenze agroalimentari nel menu e carta delle vivande valorizzando la filiera corta e la tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare

Modulo 7
Titolo del Modulo: Il menu e carta
U.D.1- tipologie di carta delle vivande e menu – km 0 e valorizzazione del territorio
Periodo di svolgimento: Febbraio – marzo – aprile 2020

Competenze:
- Conoscere origine e storia della carta e dei menu

Conoscenze:
- Saper distinguere diverse tipologie di menu e carta delle vivande

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti)
- Sapere realizzare carta delle vivande e menu valorizzando il territorio e il km 0 e con i marchi di qualità

Modulo 8
Titolo del Modulo: Il food cost
U.D.1: gestione d'impresa ristorativa e calcolo del costo piatto
Periodo di svolgimento: aprile maggio 2020 (DAD)

Competenze:
- Lo studente applica i principi dell' economia e la qualità nel menu e carta

Conoscenze:
- Lo studente conosce il valore economico del piatto e il corretto prezzo di vendita

Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti) • Lo studente distingue ed inserisce le corrette procedure contabile per prezzare la carta o il menu – il punto di pareggio – il costo passivo della merce …ecc.
Modulo 9 **Titolo del Modulo: Comunicazione e vendita – del sommelier** U.D.1: gestione della comunicazione in fase di vendita **Periodo di svolgimento: aprile maggio 2020 (DAD)**
Competenze: • Lo studente comincia a conoscere la comunicazione persuasiva e la vendita in sala
Conoscenze: • Lo studente conosce il valore della comunicazione nei rapporti con il cliente
Abilità (progressione ordinata degli apprendimenti) • Lo studente distingue ed inserisce le corrette parole e frasi da micro lingua professionale al tavolo con il cliente in sala. Accoglienza – vendita – commiato – customer satisfaction

Scheda informativa: Lingua Inglese (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	– **Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.** – **Comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale.** – **Utilizzare testi multimediali.** – **Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.**

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	**Module 1: On the ground** – **The sustainable table** – **Global food system vs sustainable food system** – **Slow food** – **F2F: from farm to fork** – **Think globally act locally** – **The University of gastronomic sciences** **Module 2: On the safe side** – **The food supply chain** – **The value food chain** – **Traceability and certification** – **The GMO's controversy** – **Main benefits & controversies about GM products** – **HACCP guarantees food hygiene and safety in catering** – **HACCP seven steps** – **Global environmental change** – **Bacteria, viruses and food poisoning** – **Food contamination: the invisible challenge** **Module 3: On the safe watch** – **Is it allergy or intolerance?** – **New EU law on food information to consumers** – **Welcoming guests with special requirements: best practice management** – **Food allergy: order procedure** – **Types of olive oil.** – **Olive oil production steps** – **Step-by-step procedure** – **The olive oil route**

ABILITA':	**- Utilizzare le funzioni linguistico- comunicative riferite al livello B2 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue.** **- Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media.** **- Ricercare e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale.** **- Produrre varie tipologie di testi orali e scritti di diverso interesse sociale, culturale e professionale.** **- Comprendere in una prospettiva interculturale il cambiamento delle abitudini e dei costumi.** **- Utilizzare i supporti multimediali per l'apprendimento delle lingue.** **- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, elementi di dettaglio e punti di vista riguardanti argomenti d'attualità, studio e professionali.** **-Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nelle interazioni orali su argomenti generali, di studio e professionali.**
METODOLOGIE:	**Lezione frontale; lezione dialogata; videolezioni durante la DaD; metodo induttivo; metodo deduttivo; cooperative learning; ricerca individuale e/o di gruppo; scoperta guidata.**
CRITERI DI VALUTAZIONE:	**- Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;** **- Valutazione come impulso allo sviluppo della personalità (valutazione formativa);** **- Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa)**
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	**Computer; File audio e video su youtube; testi di consultazione; fotocopie; materiale autentico. Durante la DaD sono state utilizzate le piattaforme google classroom e meet per le videolezioni.**
LIBRO DI TESTO:	**Libro/i di testo: *COOK BOOK CLUB UP* *Autore*: Cibelli O., d'Avino D. *Casa Editrice* Clitt.**

DISCIPLINA	**Lingua Francese**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	– **Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.** – **Comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale.** – **Utilizzare testi multimediali.** – **Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.**

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	• **L'hôtellerie et la restauration** - Le métier du traiteur (Organiser un événement – Les banquets – Les buffets) • **Hygiène et sécurité** - Hygiène et conservation des aliments (Les aliments à risque – Les techniques de conservation) - Systèmes de contrôle et de prévention (Le système HACCP) - Qualité des produits et sécurité (Les labels de qualité et d'origine – Les OGM et les produits biologiques) • **La gestion du restaurant** - Devenir restaurateur (Les stratégies pour se placer sur le marché – Promouvoir son restaurant) - Les rapports avec les fournisseurs (Le service approvisionnement) • **Se former et travailler** - Les premiers pas dans le monde du travail (Le stage à l'étranger – La recherche d'un emploi – La lettre de motivation et le CV) - Le recrutement et l'embauche (L'entretien d'embauche)
ABILITA':	**- Utilizzare le funzioni linguistico- comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue.** **- Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media.** **- Ricercare e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale.** **- Produrre varie tipologie di testi orali e scritti di diverso interese sociale, culturale e professionale.** **- Comprendere in una prospettiva interculturale il cambiamento delle abitudini e dei costumi.** **- Utilizzare i supporti multimediali per l'apprendimento delle lingue.** - Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, elementi di dettaglio e punti di vista riguardanti argomenti d'attualità, studio e professionali. -Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nelle interazioni orali su argomenti generali, di studio e professionali.

METODOLOGIE:	Lezione frontale; lezione dialogata; videolezioni durante la DaD; metodo induttivo; metodo deduttivo; cooperative learning; ricerca individuale e/o di gruppo; scoperta guidata; brainstorming.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	**- Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;** **- Valutazione come impulso allo sviluppo della personalità (valutazione formativa);** **- Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa).**
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	**Computer; file audio e video su youtube; fotocopie; materiale autentico. Durante la DaD sono state utilizzate le piattaforme Google Classroom e Meet per le videolezioni.**
LIBRI DI TESTO:	Mariella Olivieri, Philippe Beaupart, ***Prêt à manger – Le français professionnel pour l'œnogastronomie***, Rizzoli Education, 2015, Milano.

DISCIPLINA	**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	MODULO B: IL MARKETING U.D. 1: IL MARKETING, ASPETTI GENERALI - Il marketing turistico integrato - Il marketing della destinazione turistica U.D. 2: IL MARKETING STRATEGICO - Le fasi del marketing strategico - Le fonti informative - Le analisi: interna, della concorrenza, della domanda - La segmentazione, il targeting, il posizionamento - La determinazione degli obiettivi strategici U.D. 3: IL MARKETING OPERATIVO - Marketing mix: - La politica di prodotto - a politica di prezzo - La politica di distribuzione - La politica di promozione U.D. 4: IL WEB MARKETING - Gli strumenti U.D. 5: IL MARKETING PLAN - il marketing plan di un'azienda di piccole e medio/grandi dimensioni. MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO AZIENDALE U.D. 1: PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE - I fattori della scelta strategica - La vision e la mission aziendale - Rapporto tra pianificazione e programmazione - Il vantaggio competitivo - Le funzioni del controllo aziendale U.D. 2: IL BUDGET - Il bilancio d'esercizio e il budget - Il bugdet: degli investimenti e il budget economico - Il controllo budgetario U.D. 2: IL BUSINESS PLAN - Business idea e progetto imprenditoriale - Il Business plan e i suoi contenuti - RIPASSO SITUAZIONE PATRIMONIALE E CONTO ECONOMICO - L'analisi economico finanziaria MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO U.D. 1: LE NORME SULLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA U.D. 2: I CONTRATTI DELLE IMPRESE RICETTIVE - Il contratto d'albergo - Il contratto di deposito in albergo U.D. 3: I CONTRATTI DELLE IMPRESE DI VIAGGIO

ABILITA':	Sanno identificare, descrivere e comparare i diversi argomenti del programma.
METODOLOGIE:	Fino al 5 di marzo il metodo didattico di base è stata la lezione frontale, ma dopo aver trattato l'argomento in maniera tradizionale ed esauriente si è utilizzato molto spesso il problem solving utile a sollevare problematiche che hanno preso spunto da fatti attinti dalla quotidianità al fine di migliorare le competenze acquisite dei discenti. Dopo tale data, invece, a causa della chiusura delle scuole a seguito del DPCM del 04/03/2020, art. 1 comma e (Misure per il contrasto e il contenimento sull'intero territorio nazionale del diffondersi del virus da Covid -19) è stata adottata la didattica a distanza su classroom sulla piattaforma Gsuite utilizzando il metodo flipped classroom.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Le verifiche effettuate sono state sia scritte che orali, dapprima in presenza, e poi a distanza su classroom sulla piattaforma Gsuite. La valutazione ha tenuto conto della continuità nell'impegno, dell'interesse e della partecipazione mostrata al dialogo educativo e all'attività di formazione svolta in sinergia con il docente.
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Lo strumento fondamentale è stato il libro di testo che con le sue finestre di curiosità e di approfondimento ha consentito di poter spaziare oltre i contenuti minimi ed essenziali sopra tutto fino al 5 marzo; in seguito con l'attuazione della DAD le Slides prodotte abbinate allo strumento informatico sono stati strumenti essenziali per l'apprendimento e per l'approfondimento dei concetti appresi. Il libro testo si è rivelato un utile supporto per l'apprendimento quale fonte basilare della disciplina.
LIBRI DI TESTO:	LIBRO DI TESTO: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE – Stefano Rascioni –Fabio Ferriello - TRAMONTANA

DISCIPLINA	**MATEMATICA**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	Gli obiettivi di apprendimento, individuati in sede di programmazione didattica, sono stati raggiunti soltanto da una parte degli alunni della V F, questi hanno dimostrato di aver acquisito adeguate conoscenze e competenze riguardanti la disciplina e, in alcuni casi, anche una soddisfacente autonomia operativa; i restanti presentano una preparazione piuttosto frammentaria. Gli alunni, nel corso dell'anno scolastico hanno partecipato attivamente al dialogo didattico-educativo, dimostrando un saltuario impegno, in rapporto alle rispettive capacità intellettive, al ritmo di apprendimento e alla preparazione di base. Gli obiettivi didattici conseguiti possono, pertanto, sintetizzarsi nel modo seguente: - utilizzo delle tecniche e delle procedure di calcolo - conoscenza parziale del linguaggio matematico introdotto e utilizzo in modo corretto - capacità di riconoscere e costruire relazioni

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	Con la classe sono state trattati i temi relativi allo studio delle disequazioni e dell'analisi matematica: - Equazioni e disequazioni intere e fratte di I e II grado - Intervalli limitati e illimitati - Intorno di un punto - Definizione di funzione reale di una variabile reale - Definizione di dominio di una funzione - Classificazione delle funzioni - Il campo di esistenza nelle funzioni intere, razionali fratte, irrazionali, esponenziali, logaritmiche. - La simmetria - Le intersezioni con gli assi cartesiani - Lo studio del segno nelle funzioni intere, razionali fratte - La definizione generale di limite - Limite da destra e da sinistra - Operazioni sui limiti finiti ed infiniti - Le forme indeterminate $\frac{0}{0}$ $+\infty-\infty$ $\frac{\infty}{\infty}$ e tecniche di soluzioni nelle funzioni intere, razionali fratte - Gli asintoti: verticali, orizzontali, obliqui - Definizione di derivata come limite del rapporto incrementale - Derivate di alcune funzioni elementari - Derivata di una somma, di un prodotto, di un quoziente - Studio del massimo e del minimo relativo di una funzione per mezzo della derivata prima - Studio della crescenza e decrescenza della funzione per mezzo della derivata prima

ABILITA'	Solo una parte degli alunni è in grado di affrontare gli argomenti trattati sia dal punto di vista algebrico che grafico. Comunque riescono a studiare, tramite il dominio, la simmetria, il segno, gli asintoti, i massimi e i minimi relativi, semplici funzioni razionali intere e fratte. Inoltre, una buona parte di essi, riesce a risalire alle varie componenti della funzione partendo dal grafico.
METODOLOGIE:	Lezione frontale e partecipata, ricerca guidata, problem solving. Esercitazioni individuali e di gruppo. DAD.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	verifiche orali, prove scritte, prove strutturate (a scelta multipla, vero o falso, a risposta aperta). Verifiche formative e sommative
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Per quanto riguarda i sussidi didattici, oltre al testo in adozione, si è fatto uso di schede di lavoro, schematizzazioni e appunti.
LIBRI DI TESTO:	Matematica rosso di Bergamini Trifone Barozzi. Edizione Zanichelli.

DISCIPLINA	**SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Attività Pratica: Attività in ambiente naturale: vari tipi di corsa e di andature ginniche. Esercizi di educazione respiratoria e di rilassamento muscolare. Esercitazioni per il consolidamento della capacità aerobica. Esercizi di mobilità e di scioltezza articolare. Esercizi di potenziamento sugli step con basi musicali. Esercitazioni ritmiche con piccoli attrezzi su basi musicali. Esercitazioni sui fondamentali della pallavolo, del basket e del calcio a cinque. Teoria: Il movimento come prevenzione, obiettivo benessere, i rischi della sedentarietà. Una dieta equilibrata- Dieta dello sportivo, il fabbisogno idrico. L'Apparato osteo-articolare. I paramorfismi e i dismorfismi. Cenni e nozioni sulla funzionalità degli apparati del corpo umano (circolatorio, respiratorio, muscolare). Fonte di energia muscolare (ATP) e sistemi energetici. Il Doping e il Fairplay Il movimento e il linguaggio del corpo. Traumi sportivi ed elementi di primo soccorso. Disturbi alimentari di origine nervosa: anoressia e bulimia La storia delle Olimpiadi antiche e moderne. Specialità e discipline dell'atletica leggera

ABILITA':	Gestire in modo autonomo la fase di avviamento in funzione dell'attività scelta. Eseguire correttamente sequenze complesse d'azione richiedenti capacità motorie di tipo coordinative e condizionali. Applicare i principi e le norme di comportamento ai fini della sicurezza e della prevenzione degli infortuni. Utilizzare in maniera corretta il linguaggio tecnico della disciplina. Acquisire la consapevolezza dei benefici di un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo. Lavorare in gruppo ed individualmente, confrontandosi con i compagni a partire da regole condivise. Controllare il proprio corpo in situazioni variabili.
METODOLOGIE:	Brainstorming Problem solving Lezione frontale Lezione dialogata Metodo induttivo Ricerca individuale e di gruppo Scoperta guidata Lavoro di gruppo Piattaforma Gsuite, Argo e WhastApp.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Verifica in situazione (osservazione sul comportamento di lavoro, partecipazione, impegno, rispetto delle regole). Test motorio d'ingresso Test motori specifici in itinere Riflessioni e partecipazione sugli argomenti teorici Verifiche orali Valutazione formativa (come impulso al massimo sviluppo della personalità) Valutazione sommativa (come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza)

MATERIALI / STRUMENTIADOTTATI:	Palestra coperta Campi di calcetto Piccoli attrezzi (palloni, funicelle, bastoni, cerchi, nastri da ritmica) e step Basi musicali Supporti informatici
LIBRI DI TESTO:	In Movimento (Autore : Fiorini, Coretti, Bocchi. Marinetti Scuola)Mappe Supporti informatici

DISCIPLINA	**RELIGIONE**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:	• Collabora e partecipa. • Contribuisce all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri. • Agisce in modo autonomo e responsabile.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:	• La coscienza, la legge, la libertà. • Le relazioni: l'amore. L'etica della vita: la fedeltà all'essere uomo e donna.

ABILITA':	• Conoscere il significato di dignità e identificare il suo fondamento ontologico; • Conoscere i documenti, civili e della Chiesa, in merito ai diritti fondamentali; • Identificare i tratti caratteristici dalla maturità morale; • Conoscere i fondamenti dell'etica e dell'etica cristiana; • Conoscere gli elementi dell'etica delle grandi religioni. • Identificare la natura relazionale della persona umana; • Conoscere i criteri per stabilire relazioni autentiche; • Conoscere i criteri di valutazione etica nell'ambito della bioetica; • Definire sacralità e valore della vita; • Conoscere e definire le posizioni etiche (laiche e cattoliche) rispetto ai temi dell'aborto, della procreazione assistita, delle biotecnologie, dell'eutanasia della clonazione e della donazione degli organi.
METODOLOGIE:	• -Lezione frontale – Interazione verbale – Discussioni partecipate – DAD
CRITERI DI VALUTAZIONE:	• Le verifiche sono state fatte attraverso interventi che gli alunni facevano durante le lezioni, sia spontaneamente sia opportunamente sollecitati.
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATATI	• Libro di testo "Tutti i colori della vita" di L. Solinas – SEI. • Fotocopie.

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

Il credito scolastico viene espresso in numero intero e tiene in considerazione oltre alla media dei voti, l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo sia in quelle curriculari sia in quelle svolte nell'ambito dell'area professionalizzante e dei progetti promossi dall'Istituto. Nell'attribuzione del credito formativo sempre nell'ambito della banda di oscillazione per l'a.s. 2019/20, il consiglio di classe si attiene ai criteri individuati nella tabella di seguito riportata:

1.	Partecipazione Progetti POF con una frequenza di almeno 75%	0,1
2.	Giudizio ottimo… in Religione o Ora alternativa IRC	0,1
3.	Attività complementari ed integrative (partecipazione a convegni, concorsi, manifestazioni anche professionali organizzate dalla scuola)	0,2
4.	Certificazioni informatiche, linguistiche (B1), attività sportive agonistiche e attività di volontariato per almeno trenta ore.	0,1

8.2 Criteri attribuzione crediti

Si fa riferimento alle tabelle ministeriali "Allegato A" sotto-riportate:

TABELLA D - Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
M < 6	---	---
M = 6	11-12	12-13
6 < M ≤ 7	13-14	14-15
7 < M ≤ 8	15-16	16-17
8 < M ≤ 9	16-17	18-19
9 < M ≤ 10	17-18	19-20

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
M < 5	9-10
5≤ M < 6	11-12
M = 6	13-14
6 < M ≤ 7	15-16
7 < M ≤ 8	17-18
8 < M ≤ 9	19-20
9 < M ≤ 10	21-22

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali , rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

8.4 Griglie di valutazione colloquio

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

ALLEGATO 1

RELAZIONE FINALE anno scolastico 2019/2020

Insegnante di sostegno: Prof.ssa Savarino Giuseppina Hilde

OMISSIS

Il presente documento timbrato e siglato in ogni pagina, consta di n. 49 pagine; è convalidato e sottoscritto in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di classe e da una rappresentanza degli alunni.

I Docenti

1. ……
2. ……
3. ……
4. ……
5. ……
6. ……
7. ……
8. ……
9. ……..
10. ……..
11. ……
12. ……

Gli Studenti

1……

2……

3……

4……

Castelvetrano, 28 maggio 2020

Il Dirigente Scolastico
dott.ssa Rosanna Conciauro