Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia
ISTITUTO OMNICOMPRENSIVO "Luigi PIRANDELLO"
SCUOLA INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° E 2° GRADO
VIA ENNA n° 7 – 92031 LAMPEDUSA E LINOSA (AG)
Tel. 0922/971039 - C.F. 80006700845- C.M. AGIC81000E – AGPS08000A
agic81000e@istruzione.it - agic81000e@pec.istruzione.it
Sito web: www.scuoledilampedusa.edu.it
Codice Univoco: UFJ8SV

SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO
AGPS08000A

I.OMNIC. PIRANDELLO LAMPEDUSA
Prot. 0006471 del 14/05/2025
V (Entrata)

ESAME DI STATO

A.S. 2024/2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe V sez. A Enogastronomia e Ospitalità alberghiera"
(ai sensi del D.lgs. n. 62/2017)

Il Coordinatore di classe Prof. ssa Eleonora Maraventano

Il Dirigente Scolastico Alfio Russo

Lampedusa, lì 09.05.2025

Il presente documento è stato deliberato dal Consiglio di Classe del giorno 09.05.2024 ed è stato inviato alla casella istituzionale della scuola, per l'immediata pubblicazione all'Albo on-line dell'Istituzione scolastica.

Sommario

PREMESSA....4
1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE....4
1.1 Breve descrizione del contesto....4
1.2 Presentazione Istituto....5
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO....5
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo....5
2.2 Quadro orario settimanale....7
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE....8
3.1 Composizione del consiglio di classe....8
3.2 Variazioni del consiglio di classe nel triennio....9
3.3 Composizione e storia della classe....10
4 INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITA' DIDATTICA....11
4.1 Obiettivi formativi....11
4.2 Metodologie e strategie didattiche....13
4.3 Clil: attività e modalità di insegnamento....14
4.4 PCTO - Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex Alternanza Scuola Lavoro): attività nel triennio....14
4.5 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi....23
4.6 Percorsi Esami di Stato....24
5 ATTIVITA' E PROGETTI....25
5.1 Attività di recupero e potenziamento....25
5.2 Obiettivi specifici di apprendimento di "EDUCAZIONE CIVICA"....25
5.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa....26
5.4 Attività specifiche di orientamento....28
6 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI....32
6.1 Criteri di valutazione....32
6.2 Criteri di attribuzione del credito scolastico e formativo....33
ALLEGATO 1: RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI....35
Relazione finale: Italiano Insegnante: Eleonora Maraventano....35
Relazione finale: Storia Insegnante: Eleonora Maraventano....41
Relazione finale: Religione Insegnante: Vincenza Incorvaia..51
Relazione finale: Diritto e tecniche delle strutture ricettive....56
Insegnante: Vincenzo Patti....56
Relazione finale: Tecnica della comunicazione Insegnante: Tornamè Annarita....61
Relazione finale: Francese Insegnante: Emmanuela Maria Ragusa....65
Relazione finale: Scienze Motorie e Sportive Insegnante: Katia Billeci....69
Relazione finale: Scienza e cultura dell'alimentazione Insegnante: Agnese Mallì....75
Relazione finale: Laboratorio di enogastronomia - Settore cucina....80

Insegnante: Denise Sciarratta 80
Relazione finale: Lingua inglese Insegnante: Marta Gatto 87
Relazione finale: Matematica Insegnante: Trupia Isabella 92
Relazione finale: Laboratori dei Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita Insegnante: Giancarlo Simone Vullo (supplenza breve e saltuaria dal 30/04/2025 al 13/05/2025) 95
ALLEGATO 2: GRIGLIE DI VALUTAZIONE 101
ALLEGATO 3: UDA 146

PREMESSA

Questo documento, ai sensi dell'art.10 dell'annuale ordinanza Ministeriale sugli Esami di stato della scuola secondaria di secondo grado per l'anno scolastico 2024/25 dell'OM n.67 del 31/03/2025, esplicita i percorsi formativi dell'ultimo anno di studi, cioè i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti; per le discipline coinvolte, sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica, nonché ogni altro elemento che lo stesso Consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame di Stato.

Il presente documento tiene conto delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719.

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

L'Istituto di Istruzione Secondaria di II grado è presente sul territorio di Lampedusa dal 1980. La sua prima classe è una sezione distaccata del L.S. *"*E. Majorana*"* di Agrigento. A partire dall'A.S. 2000/2001 assume la sua autonomia e diventa parte integrante dell'Istituto Omnicomprensivo *"*L. Pirandello*"*. Pertanto, esso rappresenta ormai, da trent'anni, l'unico punto di riferimento didattico- educativo per l'intera comunità in cui opera e, in particolare, per i giovani e le loro famiglie.

L'istituto si caratterizza proprio per la sua apertura al territorio, per il contatto costante con le istituzioni, le università, l'Europa e il mondo, dovuto anche al ruolo importante che l'Isola ha assunto negli ultimi anni per il fenomeno dell'immigrazione.

Nell'anno scolastico 2014/2015, dopo un'attenta analisi delle caratteristiche del territorio e delle esigenze di tutti gli studenti, l'Istituto Omnicomprensivo, forte della sua lunga esperienza, ha chiesto e ottenuto di poter attivare due nuovi indirizzi di scuola secondaria di II grado.

Nella consapevolezza che la finalità principale della scuola è quella di offrire a tutti i discenti gli strumenti e le strategie per costruire una propria interpretazione

del mondo e della realtà da confrontare costantemente con l'interpretazione degli altri e, nello stesso tempo, quella di promuovere il successo formativo di ciascun alunno e prevenire la dispersione scolastica, l'offerta formativa dell'Istituto si è arricchita dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" (I.P.S.E.O.A.) e di quello Tecnico (Indirizzo Turismo).

La sede è ubicata in Via Grecale e si colloca nelle vicinanze del Poliambulatorio, in zona periferica rispetto al centro cittadino. La struttura edilizia è di recente costruzione e soggetta a ulteriori miglioramenti.

1.2 Presentazione Istituto

L'Istituto I.P.S.E.O.A., di recente istituzione presso l'I.O. "L. Pirandello" di Lampedusa, propone, in armonia con le profonde trasformazioni sociali, la propria offerta formativa e si predispone a svolgere la sua preziosa e insostituibile funzione educativa in sintonia con le profonde trasformazioni sociali, assumendo l'innovazione e la crescita umana e culturale come elementi ispiratori, al di là di ogni forma di svantaggio fisico, sociale ed economico.

L'I.P.S.E.O.A. "E. Majorana" 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 locale e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

Per rispondere in maniera globale alle esigenze del settore turistico, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e vendita" e "Accoglienza turistica".

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" – articolazione Enogastronomia conseguono i risultati di

apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

In particolare nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

2.2 Quadro orario settimanale

Materia	1° biennio		2° biennio		5°anno
	I	II	III	IV	V
Italiano	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	1				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Scienze integrate (chimica)	1	1			
Informatica	2	1			
Tecniche di comunicazione			1	1	1

Scienze degli alimenti	2	2			
Geografia	1	1			
Laboratorio servizi enogastronomici cucina	2	2	6	4+1	3+2
Laboratorio servizi enogastronomici sala e vendita	2	2	1	1+1	2+2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Lingua francese	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione			3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	4	4
Totale	32	32	32	32	32

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione del consiglio di classe

DISCIPLINA	NOME E COGNOME
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/STORIA	Manuela Iapichino Sost. Eleonora Maraventano
LINGUA INGLESE	Francesca Ciluffo, Sost. Marta Gatto
DIRITTO E TEC. AMM. DELLA STRUTT. RICETT.	Vincenzo Patti
MATEMATICA	Isabella Trupia
TECHICHE DELLA COMUNICAZIONE	Annarita Tornamè
LINGUA FRANCESE	Mariella La Corte Sost. EmmanuelaRagusa
LABORATORIO DI ENOG. SETT. CUCINA	Denise Sciarratta
SCIENZE MOTORIE	Katia Billeci
LABORATORIO DI ENOG. SETT. SALA E VENDITA	Salvatore Di Caudo Sost. Valerio Giancarlo Vullo
RELIGIONE	Enza Incorvaia
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Agnese Mallì

COORDINATORE	Eleonora Maraventano
SEGRETARIO	Katia Billeci
DIRIGENTE SCOLASTICO	Alfio Russo

3.2 Variazioni del consiglio di classe nel triennio

Nel corso del triennio 2021/2022 – 2022/2023 - 2023/2024 il Consiglio di Classe ha subito le seguenti variazioni:

DISCIPLINA	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024	A.S. 2024/2025
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/STORIA	Roberta Randisi	Antonella Brischetto Silvia Raffa	Daniela Iapichino Sost. Eleonora Maraventano
LABORATORIO DI ENOG. SETT. SALA E VENDITA	Salvatore Di Caudo	Giorgio Maraventano	Salvatore Di Caudo Sost Simone Vullo Giancarlo
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Gian Pietro Termini	Gian Pietro Termini Andrea	Vincenzo Patti
MATEMATICA	Giovanni Mariano	Diego Cipollina	Isabella Trupia
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Immacolata Armenio	Veronica Bugia	Agnese Mallì
LABORATORIO DI ENOG. SETT. CUCINA	Leonardo Pedola	Simone Giancarlo Vullo	Denise Sciarratta
LINGUA FRANCESE	Mariaella La Corte	Mariella La Corte	Mariella La corte Sost. Emmanuela Ragusa
LINGUA INGLESE	Virginio Piazza	Chiara Stella Sorbello	Francesca Ciluffo Sost. Marta Gatto
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Massimiliano Morello	Vincenzo Graziano Domicoli	Katia Billeci

RELIGIONE	Vincenza Incorvaia	Vincenza Incorvaia	Vincenza Incorvaia
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	Katia Billece	AnnaRita Tornamè	Annarita Torname’

3.3 Composizione e storia della classe

La classe VA dell’I.P.S.E.O.A., indirizzo Enogastronomia, è formata da 9 alunni, 2 femmine e 7 maschi. Nel gruppo non sono presenti PDP. Durante il corso del triennio, nonostante tutte le strategie messe in atto da tutti i docenti, il numero degli alunni ha subito variazioni, a causa di insuccessi scolastici o casi di abbandono. L’esiguo numero dei discenti ha permesso ai docenti di attuare degli interventi personalizzati, in base alle necessità degli alunni. L’ambiente socio-culturale di provenienza è povero di stimoli intellettuali, gli ambienti familiari sono semplici e culturalmente modesti. L’insularità e la mancanza di confronto, molto spesso costituiscono un limite per la loro crescita culturale. Il Consiglio di classe, nel corso del triennio, ha subìto delle continue variazioni in quasi tutte le discipline. Solo l’insegnante di religione ha mantenuto la continuità didattica nel corso del triennio. I discenti hanno sempre accolto con disponibilità i nuovi docenti, anche se hanno manifestato notevoli difficoltà ad adattarsi a stili di insegnamento e metodologie diverse.

La mancata continuità didattica ha determinato l’impossibilità di una programmazione a lungo termine, per cui si è reso necessario talvolta interrompere la programmazione didattica per recuperare le conoscenze e le competenze acquisite negli anni passati, in modo da adattarle al nuovo contesto e in funzione della nuova metodologia di studio da adottare.

Tutto ciò, chiaramente, ha contribuito a rallentare lo sviluppo della programmazione didattica.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha mantenuto un comportamento adeguato e rispettoso delle regole, le relazioni interpersonali sono buone, il clima di lavoro è sereno e collaborativo; tutto ciò ha agevolato il lavoro dei docenti che hanno potuto mettere in atto attività di tutoraggio finalizzate al recupero dei più deboli. La partecipazione al dialogo educativo e l’impegno nello studio sono stati diversificati.

Sulla base dei rendimenti raggiunti si segnala una certa eterogeneità all'interno della classe, seppur sia possibile identificare due fasce di livello:

- Un primo gruppo costituito da studenti che, dotati di un buon metodo di studio e di una certa motivazione all'apprendimento, ottenendo buoni risultati.
- Un secondo gruppo costituito da alunni che hanno raggiunto risultati discreti o sufficienti.

I docenti del Consiglio di classe hanno curato costantemente i contatti con le famiglie dei discenti, sia in occasione dei colloqui collegiali che attraverso incontri individuali, al fine di instaurare quella collaborazione e cooperazione scuola-famiglia necessaria per la crescita degli alunni nella loro globalità.

4 INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITA' DIDATTICA

4.1 Obiettivi formativi

Il progetto educativo ha posto al centro la figura dello studente nella sua complessità; di conseguenza, ha mirato, con gradualità nell'arco dell'intero corso di studi, a valorizzare e armonizzare le acquisizioni tanto sul versante affettivo-sociale, quanto sul versante cognitivo. Pertanto, sono stati individuati degli obiettivi affettivo-sociali e cognitivi che, proprio per il loro carattere di trasversalità, sono stati perseguiti da tutti i docenti.

Obiettivi educativo-comportamentali

- Crescita della coscienza di sé
- perfezionare l'autocoscienza di persona;
- rendersi progressivamente autonomo nelle scelte e nei comportamenti;
- rispettare gli impegni assunti nelle diverse situazioni scolastiche.
- Crescita della coscienza civica, educazione alla pace, alla legalità e alla democrazia: riconoscere l'indispensabilità delle norme sociali come elementi di armonizzazione nel contesto Cittadino;
- individuare i propri diritti nella consapevolezza e nel rispetto dei diritti altrui;
- interiorizzare l'importanza del valore della partecipazione e del contributo di tutti alla gestione della cosa pubblica;

- maturare una mentalità propositiva capace di intraprendere iniziative ed elaborare proposte originali in collaborazione con gli altri, nella piena consapevolezza del valore della diversità;

- mostrare rispetto per l'ambiente, fruendo correttamente dei beni comuni.

Obiettivi cognitivo-disciplinari

- consolidare e potenziare le conoscenze disciplinari di base e gli apprendimenti strumentali;

- sviluppare, consolidare e potenziare le capacità di riformulare le conoscenze acquisite, uscendo da schemi puramente nozionistici e riorganizzando quanto appreso;

- sviluppare e potenziare la capacità di rielaborazione consapevole ed autonoma delle conoscenze, attraverso l'analisi, la sintesi e la valutazione;

- impegnare le proprie competenze logiche e intuitive per la risoluzione di questioni nuove, onde acquisire un metodo di studio più personale e creativo.

Assi culturali

Relativamente agli assi culturali, ci si è impegnati a realizzare la piena maturazione delle seguenti competenze di base a conclusione della classe quinta, come previsto dal DPR n. 88/2010, in riferimento alle attività e agli insegnamenti di istruzione generale, comuni a tutti gli indirizzi di studio degli istituti tecnici (riferiti all'asse culturale dei linguaggi, asse matematico e asse storico sociale – Allegato 1 del D.M.). Riguardo alle attività e agli insegnamenti di istruzione generale, sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di competenze:

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

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

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

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;

- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;

- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;

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

- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

4.2 Metodologie e strategie didattiche

Nel predisporre le opportune misure per mettere in atto i propri piani di lavoro, i docenti sono stati concordi sull'importanza di:

- alternare lezioni frontali a lezioni con altre modalità (cooperative learning, lavori e ricerche individuali e di gruppo, uso di LIM e strumenti multimediali, etc.) per favorire i diversi stili di apprendimento;

- sostenere gli studenti nell'individuare le metodologie più adeguate alle singole intelligenze e ai conseguenti appropriati approcci allo studio (prendere note, fare scalette/schemi/mappe concettuali, etc.);

- operare in modo da favorire l'elaborazione e/o il consolidamento di un metodo di studio individualizzato;

- assegnare con regolarità il lavoro domestico in misura adeguata nelle varie discipline e controllarne lo svolgimento;

- cooperare con le famiglie per risolvere eventuali problemi nell'operato corretto dei loro figli (provvedendo in particolare a monitorare l'assiduità

della presenza e a ridurre il più possibile le assenze mirate a sottrarsi alle prove di verifica);

- incoraggiare gli studenti ad esprimere le proprie opinioni, ad auto-valutarsi e ad utilizzare l'errore come momento di apprendimento, ad avere fiducia nelle proprie possibilità ma anche nei docenti, vedendo in questi una guida nell'intero percorso didattico- educativo.

4.3 Clil: attività e modalità di insegnamento

In assenza di docenti di DNL in possesso delle necessarie competenze linguistiche e metodologiche all'interno dell'organico dell'Istituzione scolastica, il C.d.c. ha ritenuto opportuno non sviluppare alcun progetto interdisciplinare.

4.4 PCTO - Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex Alternanza Scuola Lavoro): attività nel triennio

I percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex Alternanza Scuola Lavoro) rappresentano una modalità didattica innovativa che, attraverso l'esperienza pratica, aiutano a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti, ad arricchirne la formazione e a orientarne il percorso di studio e di lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi. L'Alternanza scuola-lavoro, obbligatoria per tutte le studentesse e gli studenti degli ultimi tre anni delle scuole superiori, è stata una delle innovazioni più significative della legge 107 del 2015 (La Buona Scuola) in linea con il principio della scuola aperta. Il Miur, con il D.lgs 62 del 2017 e con nota n. 3380 dell'8 febbraio 2019, ha in parte modificato alcuni aspetti: in primo luogo, ne ha cambiato la denominazione, giacché dall'anno scolastico 2021/22 si parla di "percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" (PCTO); in secondo luogo, ha fornito indicazioni in merito al monte ore minimo da svolgere, stabilendo che negli istituti tecnici lo studente deve svolgere, nel corso del triennio terminale di studi, un monte ore minimo di 150.

La frequenza delle attività di alternanza scuola-lavoro non è più criterio di ammissione all'esame, ma diventa parte integrante del colloquio orale, poiché è un potente strumento di orientamento e di acquisizione di competenze trasversali.

I PCTO sono diventati un requisito fondamentale per poter essere ammessi

all’esame di stato con il decreto ministeriale n.226/2024. Il ministro dell’istruzione e del merito ha stabilito che il completamento dei PCTO è obbligatorio per tutti i candidati sia interni che esterni e costituiscono parte del colloquio.

Gli studenti della classe VAA hanno svolto nel triennio diverse attività riguardanti i percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento, rispondenti alle personali inclinazioni e alle opportunità offerte dal territorio, purtroppo non molto variegate vista la realtà isolana, ma che nel corso degli anni si sono ampliate, grazie alle diverse convenzioni stipulate dall’istituzione scolastica anche con realtà lavorative fuori dall’isola stessa.

Ecco un elenco delle attività proposte agli studenti nel corso del triennio:

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L’ORIENTAMENTO (ASL)				
Classe III – Anno scolastico 2022/2023				
Ente/impresa	**Progetto**	**Alunni coinvolti**	**Attività**	**Ore**
Estra SPA	“La transazione energetica che fa scuola”	Tutti	Propone agli studenti un percorso in 5 moduli che approfondisce l’idea di sviluppo sostenibile e l’Agenda 2030, le fonti e vettori di energia all’interno dello scenario energetico attuale in Italia e a livello globale.	40

Istituto Omnicomprensivo L. Pirandello	"Progetto Hotel del Sole"	Tutti	Progetto che offre agli studenti l'opportunità di applicare le conoscenze acquisite in classe in situazioni reali.	4

Plastic Free Odv Onlus, Termoli	"Plastic Free"	7	Il percorso per le competenze trasversali vuole promuovere la cultura ambientale e la condivisione delle responsabilità tra istituzioni, enti e cittadini al fine di raggiungere gli obiettivi di riciclo e recupero degli imballaggi in plastica	6

Istituto Omnicomprensivo L. Pirandello	"I nostri piatti"	Tutti	Attività di laboratorio tecnico pratico inerente alle seguenti tematiche: prodotti ittici, pasticceria tipica siciliana e non, l'uso dei vegetali in cucina, Street food ed arte bianca siciliana.	30
Istituto Omnicomprensivo L. Pirandello	"Ristoria moci"	3	La finalità del progetto è di aiutare l'alunno nella scelta della prosecuzione degli studi attraverso la conoscenza delle diverse realtà lavorative. In particolare, l'esperienza proposta mira ad implementare conoscenze e competenze acquisite in ambito scolastico attraverso la realtà delle tecniche utilizzate in campo settoriale.	5

La Prince Tourist	"Gita a Catania"	4	Attraverso attività strutturate e mirate, gli studenti avranno modo di acquisire conoscenze pratiche e operative in un contesto internazionale, favorendo cosi la loro crescita personale e l'inserimento nel mondo del lavoro	48
Comitato 3 ottobre	" Welcome Europe"	1	L'obiettivo è promuovere nelle giovani generazioni italiane ed europee occasioni di apprendimento, nella prospettiva dell'educazione interculturale. Il progetto contribuisce a sviluppare una cultura di solidarietà, accoglienza e dialogo, fondata sul pieno e consapevole rispetto dei diritti umani. Gli alunni sono impegnati in sessioni di workshop, in un momento di raccoglimento presso la porta d'Europa e nella deposizione della corona di fiori in mare per commemorare le vittime del naufragio del 3 Ottobre 2013.	36
Società Cooperativa Sociale Agricola di Comunità, Contrada Imbriacola, s.n.c., Lampedua	"Agricol a Mpidusa "	2	Il percorso proposto intende accompagnare gli studenti e alle studentesse alla scoperta della Lampedusa agricola attraverso approfondimenti e pratiche sui temi della cucina sostenibile e del turismo responsabile. Durante il percorso saranno approfonditi i temi della filiera del cibo (dalla coltivazione alla trasformazione di prodotti agricoli a km0) dell'agrogeologia e dell'agricoltura sociale fornendo strumenti e nozioni utili al alla creazione di una	30

			sensibilità.	
Comune di Lampedusa e Linosa	"Ambasciatore di pace"	4	Si chiamano "Ambasciatori di Pace", sono studenti di alcune scuole Secondarie di II grado e, grazie ai loro dirigenti e ai docenti, hanno la possibilità di fare un percorso formativo che li investe ogni anno di questa responsabilità. "Essere un Ambasciatore di Pace – significa avere la possibilità di mettermi in gioco, aiutando gli altri e cercando di dare il massimo, ma anche espandere la mia conoscenza, cercando di imparare il più possibile da tutte le culture e paesi, creando occasioni di aiuto con piccoli gesti".	48
Classe IV – Anno scolastico 2023/2024				
Ente/impresa	**Progetto**	**Alunni**	**Attività**	**Ore**
Comitato 3 ottobre	" A Europe of Rights"	4	L'obiettivo è promuovere nelle giovani generazioni italiane ed europee occasioni di apprendimento, nella prospettiva dell'educazione interculturale. Il progetto contribuisce a sviluppare una cultura di solidarietà, accoglienza e dialogo, fondata sul pieno e consapevole rispetto dei diritti umani. Gli alunni sono impegnati in sessioni di workshop, in un momento di raccoglimento presso la porta d'Europa e nella deposizione della corona di fiori in mare per	36

			commemorare le vittime del naufragio del 03 ottobre 2013	

Istituto Omnicomprensivo L. Pirandello	"Hotel a Catania"	4	Attraverso attività strutturate e mirate, gli studenti avranno modo di acquisire conoscenze pratiche e operative in un contesto internazionale, favorendo cosi la loro crescita personale e l'inserimento nel mondo del lavoro.	6
Società Cooperativa Sociale Agricola di Comunità, Contrada Imbriacola, s.n.c., Lampedua	"Agricola Mpidusa"	4	Il percorso proposto intende accompagnare gli studenti e alle studentesse alla scoperta della Lampedusa agricola attraverso approfondimenti e pratiche sui temi della cucina sostenibile e del turismo responsabile. Durante il percorso saranno approfonditi i temi della filiera del cibo (dalla coltivazione alla trasformazione di prodotti agricoli a km0) dell'agrogeologia e dell'agricoltura sociale fornendo strumenti e nozioni utili al alla creazione di una sensibilità.	30

Classe V – Anno scolastico 2024/2025				
Ente/impresa	**Progetto**	**Alunni**	**Attività**	**Ore**
Comitato 3 ottobre	"Protect people not borders"	4	L'obiettivo è promuovere nelle giovani generazioni italiane ed europee occasioni di apprendimento, nella prospettiva dell'educazione interculturale. Il progetto contribuisce a sviluppare una cultura di solidarietà, accoglienza e dialogo, fondata sul pieno e consapevole rispetto dei diritti umani. Gli alunni sono impegnati in sessioni di workshop, in un momento di raccoglimento presso la porta d'Europa e nella deposizione della corona di fiori in mare per commemorare le vittime del naufragio del 03 ottobre 2013	19
Istituto Omnicomprensi vo L. Pirandello	"Re.na.i.a"	5	Partecipazione all'Assemblea Nazionale Re.Na.I.A., che, in occasione di "Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025", si svolgerà ad Agrigento dal 6 all'8 marzo 2025. Durante la manifestazione, gli alunni avranno l'opportunità di svolgere esercitazioni pratiche in attività attinenti il proprio percorso di studi, consolidando così le competenze acquisite.	16

Società Cooperativa Sociale Agricola di Comunità, Contrada Imbriacola, s.n.c., Lampedua	"Agricola Mpidusa"	2	Il percorso proposto intende accompagnare gli studenti e alle studentesse alla scoperta della Lampedusa agricola attraverso approfondimenti e pratiche sui temi della cucina sostenibile e del turismo responsabile. Durante il percorso saranno approfonditi i temi della filiera del cibo (dalla coltivazione alla trasformazione di prodotti agricoli a km0) dell'agrogeologia e dell'agricoltura sociale fornendo strumenti e nozioni utili al alla creazione di una sensibilità.	20
Evia Hotels	"Vamos a trabajar "	2	Attraverso attività strutturate e mirate, gli studenti avranno modo di acquisire conoscenze pratiche e operative in un contesto internazionale, favorendo cosi la loro crescita personale e l'inserimento nel mondo del lavoro	60
Atlas Language school	Work abroad!" Dublino-Irlanda	5	Il progetto offrirà agli studenti che prenderanno parte alle attività programmate, la possibilità di vivere un'esperienza altamente formativa mirata a favorire lo sviluppo di competenze linguistiche e lavorative degli allievi.	60

Istituto Omnicomprensi vo “L. Pirandello”	“L’arte del servizio in sala : tradizione e innovazione “	5	Questo progetto si propone di approfondire le competenze necessarie per eccellere nel servizio di sala, esplorando sia le tecniche tradizionali che le innovazioni moderne. L'obiettivo è formare professionisti completi, in grado di operare con efficacia e creatività in un ambiente in continua evoluzione	30
Istituto Omnicomprensi vo “L. Pirandello”	“L’agricoltura a Lampedusa: la cucina sostenibile”	4	l progetto ha lo scopo di implementare tecnologie e pratiche colturali innovative e sostenibili, in grado di produrre competenze tecniche e garantire prodotti agroalimentari di elevata qualità. Le attività progettuali prevedono, oltre a dei laboratori presso alcune cooperative agricole, anche la realizzazione di un” orto didattico” per permettere agli alunni di imparare direttamente dalla natura, sperimentando l’agricoltura e le scienze.	30
Federazione cuochi	Viaggio della vita”	7	"Giovaninfesta", evento di spicco per la provincia di Agrigento, offre da sempre ai giovani un'opportunità privilegiata di incontro e di autentica relazione. Le passate edizioni hanno	11

			lasciato un segno tangibile nelle comunità ospitanti, promuovendo nei partecipanti una maggiore consapevolezza delle questioni giovanili, un forte senso civico, un accresciuto spirito di aggregazione e di appartenenza sociale ed ecclesiale, e un rinnovato desiderio di progettualità a lungo termine, alimentando la fiducia nel futuro. Quest'anno, per la prima volta, Lampedusa sarà il cuore pulsante della manifestazione, arricchita dalla celebrazione del Giubileo insieme alla Chiesa universale. Il Giovaninfesta si configura così come il Giubileo diocesano dei giovani, unendosi al prestigioso contesto di Agrigento Capitale Italiana della Cultura, che vede anche Lampedusa come protagonista.	

4.5 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi

A sostegno della pluralità di metodologie che rispondano in pieno alle esigenze didattiche dei singoli docenti e delle discipline da loro insegnate, è stata messa in atto una gamma diversificata di strumenti. Oltre alle prove scritte, orali e pratiche, si è fatto ricorso all'uso di strumenti e strumentazioni a disposizione della scuola, laboratori (di informatica), palestra, biblioteca, sussidi audiovisivi (Youtube, archivio Rai Education, risorse digitali dei manuali in modalità e-book), LIM, utilizzo delle applicazioni del pacchetto G-Suite for education (Moduli, Drive, Calendar ecc..).

4.6 Percorsi Esami di Stato

Alla luce di quanto previsto dall'articolo 22 dell'OM n. 67 del 31/03/2025, "Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/2025", il colloquio ha 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 candidato deve dimostrare, nel corso del colloquio:

a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e

personale, utilizzando anche la lingua straniera;

b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una

breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO/attività

assimilabili o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso

effettuato;

c) di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curricolo d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

A tal proposito, il consiglio di classe ha svolto delle attività incentrate su alcuni nodi interdisciplinari al fine di sviluppare negli alunni la capacità di effettuare collegamenti e di rielaborazione critica dei contenuti.

I nodi interdisciplinari affrontati sono i seguenti:

- L'alimentazione
- Il lavoro
- Il doppio
- La grande guerra
- Il progresso
- Lo saggeza
- L'adolescenza
- Il turismo
- L'immigrazione
- La cultura
- La solitudine

5 ATTIVITA' E PROGETTI

5.1 Attività di recupero e potenziamento

Le attività di sostegno e recupero sono state parte integrante dell'ordinario percorso curricolare in classe e sono state potenziate tramite una didattica di permanente attenzione al raggiungimento degli obiettivi per tutti gli studenti. Sono state organizzate forme differenziate (come previsto dal PTOF) di intervento per il recupero delle carenze formative e di sostegno allo studio per garantire a ogni singolo alunno il recupero delle lacune didattiche e favorire l'apprendimento dei contenuti disciplinari.

5.2 Obiettivi specifici di apprendimento di "EDUCAZIONE CIVICA"

La legge 92 del 20 agosto 2019 "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica" ha introdotto dall'anno scolastico 2020-2021 l'insegnamento trasversale dell'educazione civica. Il 7 settembre 2024 sono state pubblicate le nuove linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica (D.M.183/24) con cui le istituzioni scolastiche sono state chiamate ad aggiornare i curriculi di istituto e l'attività di progettazione didattica nel primo e nel secondo ciclo di istruzione, al fine di sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società. Il tema dell'educazione civica e la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta fondante del sistema educativo, contribuendo a "formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri". Le Linee Guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 e emanate con decreto del Ministro dell'istruzione 22 giugno 2020, n. 35, promuovono la corretta attuazione dell'innovazione normativa la quale implica, ai sensi dell'articolo 3, una revisione dei curricoli di istituto per adeguarli alle nuove disposizioni. La norma prevede, all'interno del curricolo di istituto, l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, per un orario complessivo annuale che non può essere inferiore alle33 ore, da individuare all'interno del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti; tali ore sono da affidare ai docenti del Consiglio di classe o comunque dell'organico

dell'autonomia. In particolare, alcuni obiettivi risultano qualificanti dal punto di vista formativo e coerenti con l'elaborazione di un curricolo di istituto di Educazione Civica:

1) **Temi collegati alla Costituzione**: sono i temi relativi alla conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, la tutela dei diritti umani, dei diritti politici e della donna, i diritti di libertà economica e di iniziativa d'impresa. Anche i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole.

2) **Sviluppo sostenibile**: i temi riguardanti il turismo sostenibile, l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, la conoscenza del PNNR, il significato di Economia Circolare, Green Economy e lo sviluppo del Turismo responsabile.

3) **Cittadinanza digitale:** deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.

FINALITA' GENERALI: Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale e internazionale.

METODOLOGIE: Brain Storming, lezione frontale partecipata, circle time, didattica laboratoriale, cooperative learning

STRUMENTI: Dispense dei docenti, ricerche in rete, video su youtube, dispositivi elettronici (smartphone, tablet, pc)

SPAZI: Piattaforma G-SUITE for education, laboratorio di informatica, aula

5.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Nel corso del triennio gli studenti hanno partecipato alle seguenti attività (progetti PTOF)

- *Progetto Lettori si diventa* - Attività in collaborazione con l'associazione Ibby Italia. Incontro con l'autrice Roberta Gatani. Svoltosi il 28 e 29 ottobre 2024 si svolgerà, presso l'aula magna della Scuola Secondaria di II grado, un incontro con Roberta Gatani, autrice del libro "Cinquantasette giorni" e nipote del giudice Paolo

Borsellino.

- *Progetto lettori si diventa*- XII Ibby Camp, organizzato dalla Biblioteca Ibby Lampedusa e dall'associazione Ibby Italia, destinato a ragazze e ragazzi, al quale la scuola ha già partecipato negli anni precedenti. Durante la settimana, la Biblioteca sarà aperta ogni pomeriggio per consentire a tutti di partecipare a letture, laboratori e attività varie. Inoltre diversi autori che parteciperanno al campo presenteranno i loro libri. Incontri svolti dal 24 al 31 ottobre 2024.

- *Progetto Festival dei diritti*- Amnesty International (alunni coinvolti in ambasciatori di pace) svolto nella giornata dell'8 febbraio 2024

- *Progetto Welcome Europe 2022/2023* - Nell'ambito del Progetto "Porte d'Europa 2020/2021" il Comitato 3 ottobre, il Liceo Scientifico, Coreutico e Musicale G. Marconi di Pesaro nel ruolo di capofila, il CPIA di Agrigento, l'Istituto Omnicomprensivo L. Pirandello di Lampedusa. e l'Istituto Comprensivo "Anna Frank" di Agrigento hanno avviato il progetto. L'obiettivo è stato quello di promuovere nelle giovani generazioni italiane ed europee occasioni di apprendimento, nella prospettiva dell'educazione interculturale. WELCOME EUROPE contribuisce a sviluppare una cultura di solidarietà, accoglienza e dialogo, fondata sul pieno e consapevole rispetto dei diritti umani. Il progetto si è svolto nei locali dell'Istituto e in spazi esterni, come Piazza Castello, Porta d'Europa.

- *Progetto in her shoes* attività laboratoriale svolto il 16 aprile 2024

- *Progetto di formazione giornalistica "Occhiblu onlus" 2022/2023* - Il progetto, in sinergia con il corpo docente, Amnesty International e il Parlamento Europeo, è stato tenuto dai giornalisti professionisti Marina Turco e Filippo Mulè a Lampedusa, con il contributo di alcune personalità delle istituzioni (anche internazionali), della cultura, del giornalismo, dello sport e dello spettacolo, lo scopo è quello di introdurre gli studenti nel mondo dell'informazione.

- *Progetto "Dalla morte alla vita"2022/2023*– Incontro di riflessione in occasione delle festività pasquali.

- *Progetto Agnello Pasquale 2022/2023*- progetto sulla preparazione

dell'Agnello Pasquale di Favara, promosso e patrocinato dall'associazione provinciale cuochi e pasticceri di Agrigento.

- *Progetto Welcome Europe 2023/2024* - Nell'ambito del Progetto "Porte d'Europa 2020/2021" il Comitato 3 ottobre, il Liceo Scientifico, Coreutico e Musicale G. Marconi di Pesaro nel ruolo di capofila, il CPIA di Agrigento, l'Istituto Omnicomprensivo L. Pirandello di Lampedusa. e l'Istituto Comprensivo "Anna Frank" di Agrigento hanno avviato il progetto. L'obiettivo è stato quello di promuovere nelle giovani generazioni italiane ed europee occasioni di apprendimento, nella prospettiva dell'educazione interculturale. WELCOME EUROPE contribuisce a sviluppare una cultura di solidarietà, accoglienza e dialogo, fondata sul pieno e consapevole rispetto dei diritti umani. Il progetto si è svolto nei locali dell'Istituto e in spazi esterni, come Piazza Castello, Porta d'Europa.

- *Progetto L'Italia chiamò - Il coraggio di essere scelti 2023/2024,* promosso dall'Agenzia Italiana per la gioventù si è svolto dal 30/11/2023 al 01/12/2023 presso la palestra del plesso della Scuola Secondaria di II grado. Lo scopo è di presentare i lavori che l'Agenzia svolge e i Programmi europei che l'Ente gestiste, offrendo un'occasione agli alunni per dialogare insieme, divisi in gruppi, su tematiche a loro vicine e per raccogliere desideri e attese da consegnare al Ministro dello Sport e i giovani.

- *Progetto Educazione alla pace – Itineranza missionaria francescana*. Incontri formativi dal 6 all'8 marzo 2024, in cui l'istituto ha ospitato la missione francescana, per un momento di animazione e riflessione sui valori della pace e della fratellanza.

- *Progetto Fami*-memoria migrazione e accoglienza a Lampedusa- Viaggio in Grecia-gemellaggio, dal 11/03/24 al 17/03/24

5.4 Attività specifiche di orientamento

Dall'anno scolastico 2023/2024, le scuole secondarie di secondo grado sono chiamate a progettare moduli di orientamento formativo degli allievi di almeno 30 ore, in tutte le classi. Tali moduli vanno visti, secondo le Linee guida, come "*uno strumento essenziale per aiutare gli studenti a fare sintesi unitaria, riflessiva e*

interdisciplinare della loro esperienza scolastica e formativa, in vista della costruzione in itinere del personale progetto di vita culturale e professionale". Le "Linee Guida per l'orientamento" delineate dal Decreto Ministeriale n. 328 del 22-12-2022 vogliono, dunque, dirigere l'attenzione di tutti i professionisti della formazione e dell'educazione sugli aspetti che riguardano l'orizzonte di vita e di senso dei nostri giovani. A tal fine, l'orientamento diventa un paradigma attraverso il quale costruire un curricolo e unire la scuola nei suoi diversi ordini e gradi, aiutando quindi i nostri giovani a capire che cosa si possa diventare attraverso una proposta formativa ricca, stimolante, educativa, capace di emozionare e di accendere le intelligenze. Le scuole secondarie di secondo grado attivano a partire dall'anno scolastico 2023-2024:

- moduli di orientamento formativo degli studenti, di almeno 30 ore, anche extra curricolari, per anno scolastico, nelle classi prime e seconde;

- moduli curriculari di orientamento formativo degli studenti, di almeno 30 ore per anno scolastico, nelle classi terze, quarte e quinte.

Nello specifico, per la suddetta classe, le attività con le rispettive competenze vengono indicate nel seguente modulo:

MODULO DI ORIENTAMENTO

Classe 4AA Io e il territorio			
Ore	**Area di intervento**	**Attività**	**Competenze orientative**
15	PCTO	Attività inerenti al percorso PCTO	Competenze relative al PCTO scelte
	ORIENTAMENTO IN USCITA	Laboratori sul mondo del lavoro: -Mi informo sui diversi campi professionali (conoscere le professioni, interviste a professionisti, job shadow) -La ricerca di un lavoro utilizzando linkedin; -Rispondere ad un'offerta: il curriculum vitae e lettera di motivazione.	Essere in grado di redigere il proprio CV e di presentarsi Il Tema della sicurezza stradale nelle scuole con un Ambassador Bosch e Randstad ed Ambassador sportivo che sottolinea l'importanza della sicurezza.

		Incontri con figure professionali del mondo del lavoro e delle università: -Visita mostra Tra-Volti (1h) -Partecipazione convegno Madrid “A Europe of rights” (5 ore) -Progetto “Memoria, migrazioni ed accoglienza a Lampedusa” – Viaggio di istruzione – gemellaggio in Grecia (10 ore) -Partecipazione progetto Ambasciatori di pace (10 ore) -Incontri missionari (1 ora) -Incontri francescani (2 ore) -Partecipazione progetto “L’Italia chiamò” - Il coraggio di essere scelti - (6 ore) -Partecipazione progetto In her shoes (2 ore) -Laboratorio di artigianato (10 ore) -Laboratorio di pittura (10 ore) Partecipazione Open Day e/o da remoto Università (15 ore Università Palermo)	Sviluppo sostenibile e transizione energetica Educazione alla pace Conoscere tecniche e procedure relative al disegnare, dipingere e realizzare prodotti artigianali come strumento di indagine e conoscenza di sé.

VAA **Il nostro futuro**			
Ore	**Area di intervento**	**Attività**	**Competenze orientative**
15	PCTO	Attività inerenti al percorso PCTO	Competenze relative al PCTO scelte
	ORIENTAMENTO IN USCITA	Incontri formativi sull’orientamento delle discipline STEM (2 ore)	Consapevolezza delle evoluzioni del mondo del lavoro: Comprendere come l'AI stia influenzando e potrebbe influenzare diverse professioni. Identificazione di potenziali interessi: Scoprire se l'ambito dell'AI suscita interesse per futuri studi o carriere.

		Incontri con figure professionali del mondo del lavoro e delle università: - Incontro con Roberta Gatani, autrice del libro "Cinquantasette giorni" e nipote del giudice Paolo Borsellino (2 h) -Incontro con il Direttore del 134° Centro Radar Remoto (1 ora) -Incontro il 1° Lgt della Guardia Costiera (1 ora) -Incontri con esperti sull'AI (2 ore) -Partecipazione Open Day Università (15 ore Università Palermo) - Incontro con gli esperti di Amnesty International finalizzato al contrasto della violazione dei diritti umani perpetrata a danno delle donne vittime di violenza (2 h) -Partecipazione convegno presso il LYcèe francais Charles de Gaulle "Seeds of Lampedusa" e la scuola italiana SIAL (15 ore) -Partecipazione evento "Giovaninfesta" a Lampedusa (4 ore)	Ottenere informazioni sui percorsi professionali, le attività quotidiane e le competenze richieste in vari settori. Acquisire consapevolezza dei diversi corsi di laurea, delle specializzazioni e delle opportunità offerte dall'università. Informarsi sulle diverse opportunità di studio, formazione, lavoro e sulle dinamiche del mercato del lavoro Approfondire la conoscenza di temi di rilevanza internazionale. Suscitare interesse per ambiti come le relazioni internazionali, la cooperazione, i diritti umani Scambiare idee, fare nuove conoscenze e confrontarsi con coetanei Sperimentare un modo alternativo per comunicare idee, esperienze e prospettive.

6 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

6.1 Criteri di valutazione

La verifica degli apprendimenti è un processo continuo, posto in atto dai docenti per monitorare l'incidenza della loro azione didattico-educativa e – in merito agli studenti – l'apprendimento di conoscenze e l'acquisizione di abilità al fine del raggiungimento di competenze, i docenti sono stati chiamati a predisporre prove, scritte e/o orali, di tipo tradizionale e strutturato, coerenti con il lavoro svolto e intese a misurare il livello raggiunto da ciascuno degli studenti in relazione agli obiettivi di apprendimento. Data la scansione temporale dell'anno scolastico in quadrimestre, deliberata dal Collegio dei Docenti, il Consiglio ha stabilito un congruo numero di verifiche come concordato nei singoli Dipartimenti disciplinari. I tempi di attuazione delle verifiche scritte sono state, per quanto possibile, aderenti a quelli indicati dal Collegio dei Docenti. Ogni docente ha assegnato alle prove somministrate una valutazione espressa da un voto numerico nella scala da uno a dieci. Compito dei docenti è stato quello di chiarire le modalità di valutazione delle singole verifiche e i loro esiti. La tempestività della comunicazione degli esiti è stata utile all'individuazione di interventi mirati a sostenere gli studenti in difficoltà, in attesa o coniugati a quelli che la scuola ha predisposto con le attività di potenziamento. La misurazione degli esiti delle prove ha permesso di individuare una 'votazione' intesa a veicolare livelli di conoscenze, abilità e competenze che il Consiglio ha ritenuto di concordare adottando le griglie generali di valutazione riportate nelle pagine seguenti, nelle quali sono definiti gli obiettivi minimi da raggiungere nei nuclei fondanti delle discipline.

La valutazione, in generale, ha tenuto conto dei seguenti elementi:

- Livello di conoscenze possedute
- Abilità di osservazione, di analisi, intuitiva, di sintesi, di rielaborazione personale
- Impegno profuso
- Produzione orale e scritta
- Assiduità della frequenza
- Progressi effettuati rispetto ai livelli di partenza
- Partecipazione al dialogo educativo

- Competenze acquisite e/o potenziate
- Sviluppo della personalità della formazione umana
- Sviluppo del senso di responsabilità
- Capacità: logiche, logico-deduttive, logico-linguistiche, operative, organizzative, critiche, di argomentazione, di rielaborazione, espositive, di analisi, di sintesi
- Contributo personale alle attività curricolari e/o extracurricolari.

6.2 Criteri di attribuzione del credito scolastico e formativo

Il credito scolastico tiene conto del profitto strettamente scolastico dello studente; il credito formativo considera le esperienze maturate al di fuori dell'ambiente scolastico, in coerenza con l'indirizzo di studi e debitamente documentate.

L'art. 11 dell' O.M. n. 55 dello 22.03.2024 così recita:

Comma 1 " Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. Comma 6 "I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, previsti dal d.lgs. 15 aprile 2005, n. 77, dall'art. 1, commi 33-43, della legge 107/2015 e così ridenominati dall'art. 1, comma 784, della legge 30 dicembre 2018, n. 145, ove svolti, concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono e a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico".

Allegato A

Media dei voti	**Credito**		
	3° anno	**4° anno**	**5° anno**
M < 6	-	-	7 - 8
M = 6	7 – 8	8 – 9	9 – 10
6 < M ≤ 7	8 – 9	9 – 10	10 – 11
7 < M ≤ 8	9 – 10	10 – 11	11 – 12
8 < M ≤ 9	10 – 11	11 – 12	13 – 14
9 < M ≤ 10	11 – 12	12 – 13	14 – 15

I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento (art 11 comma 2).
I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, previsti dal d.lgs. 15 aprile 2005, n.77, dall'art. 1, commi 33-43, della legge 107/2015 e così ridenominati dall'art. 1, comma 784, della legge 30 dicembre 2018, n. 145, ove svolti, concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono e a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico (art 11 comma 6).

ALLEGATO 1: RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI

Relazione finale: Italiano
Insegnante: Eleonora Maraventano

Ore settimanali di lezione: 6

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio: 96

Testi in adozione: “letteratura incontesto dal naturalismo all’ermetismo

Autori: Marisa Carlà-Alfredo Sgori

Casa Editrice: Palumbo Editore

Presentazione della classe

La classe V AA è composta da 9 alunni, tutti frequentanti, di cui 2 femmine e 7 maschi. La classe è abbastanza omogenea, sia per provenienza sociale che per formazione culturale. Dal punto di vista disciplinare, sono solo alcuni gli alunni più vivaci, che tendono ad essere polemici e a non adeguarsi alle scelte dell’insegnante e in tal senso, si segnala la presenza di qualche elemento che necessita talvolta di specifici richiami all’ordine e alla disciplina. Dal punto di vista didattico, alcuni alunni mostrano una discreta preparazione di base e sono puntuali nelle consegne; altri alunni mostrano una modesta preparazione e non sempre sono puntuali nelle consegne, altri ancora mostrano gravi lacune e hanno bisogno di continui stimoli e solleciti alla partecipazione e all’impegno. Proprio la partecipazione e l’impegno, nella suddetta classe, non sono costanti, ma tendono a variare e ad essere altalenanti. La frequenza scolastica è complessivamente regolare, seppur con assenze più frequenti da parte di pochi studenti.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

In riferimento alla programmazione iniziale gli obiettivi fissati si sono dimostrati parzialmente raggiunti ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione rispetto a:

Competenze: padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti; leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; saper relazionare e relazionarsi; produrre testi multimediali con le sue specifiche caratteristiche

Abilità: comprendere il messaggio contenuto in un testo orale; esporre in modo chiaro logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati; affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista; ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo; rielaborare in forma chiara le informazioni; produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative

Conoscenze: *Lingua* -tendenze evolutive della lingua italiana; ampliamento del vocabolario di base; tecniche compositive per diverse tipologie scritte e orali; tecniche del testo argomentativo; *Letteratura*: principali movimenti culturali, autori e testi significativi della tradizione letteraria italiana ed europea dell'epoca moderna e contemporanea; metodi di analisi e interpretazione dei testi letterarie; *Testi non letterari*: collegamenti, confronti con testi giornalistici, saggi, arti visive, musica.

Metodologie

Lezione frontale e dialogata; metodo induttivo, deduttivo, esperienziale; ricerca individuale; problem solving; brain storming; videolezione in collegamento diretto

Il profitto medio della classe, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato soddisfacente e quasi del tutto corrispondente alle aspettative.

I fattori che hanno prevalentemente ostacolato o favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento dei programmi sono stati: le caratteristiche proprie della disciplina, l'applicazione, l'interesse per la materia, il metodo di studio.

Tipologie di prove di verifica

Verifiche scritte

Tre prove scritte per quadrimestre di tipo strutturato

Verifiche orali

Non meno di due a quadrimestre; massimo sette; tese ad accertare la quantità e qualità delle informazioni possedute, la capacità di selezionare e sintetizzare le informazioni in rapporto alle richieste, il livello di comprensione, di approfondimento, di rielaborazione personale dei contenuti, la capacità di esprimersi in modo chiaro, organico e corretto, con linguaggio adeguato e specifico, l'organizzazione del lavoro, la capacità di argomentare il proprio punto di vista e di rielaborare in modo autonomo i contenuti acquisiti creando collegamenti interdisciplinari

Valutazione

La valutazione finale tiene conto dell'attività didattica effettivamente svolta sulla base dei criteri e delle modalità deliberate dal collegio dei docenti: abilità raggiunte, livelli di competenza, livelli di partenza, acquisizione dei contenuti e delle tecniche, impegno e interesse dimostrato, costanza nella realizzazione dei lavori, perseveranza nel conseguimento degli obiettivi, partecipazione alle attività.

Mezzi e strumenti di lavoro

Mezzi utilizzati

	Lezioni frontali		Brainstorming
	Gruppi di lavoro		Problem solving
	Simulazione di casi		Elaborazione di mappe concettuali
	Discussione guidata		Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali
	Attività di recupero – sostegno – potenziamento		
	Attività di laboratorio		

Strumenti utilizzati

	Libro di testo		Attrezzature multimediali
	Riviste specifiche		Google Classroom
	Testi da consultazione		Sussidi audiovisivi
	Dispense/ Fotocopie		
	Appunti		
	Classi virtuali		

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione

UDA	ARGOMENTO
UDA 1 La Divina Commedia	Il Paradiso
UDA 2 Il racconto scapigliato in Italia	
	Il racconto scapigliato in Italia
Giosuè Carducci	
	Carducci e il suo tempo, la vita, le opere, il pensiero e la poetica, le tecniche espressive.
Traversando la Maremma Toscana	
	Traversando la Maremma Toscana
UDA 3 Il romanzo del secondo ottocento	

	: dal Realismo al Naturalismo
Il Verismo	
	i malavoglia
	il pensiero e la poetica
	la vita
	le opere
	le tecniche espressive
	Luigi Capuana " la confessione"
	Rosso Malpelo
	Verga e il suo tempo
UDA 4 Luigi Pirandello	
	la vita, le opere, il pensiero e la poetica, le tecniche espressive
	Il fu Mattia Pascal
	Uno nessuno centomila
UDA 5 Italo Svevo	
	la vita, le opere, il pensiero e la poetica, le tecniche espressive.

La coscienza di Zeno	
	la composizione, la struttura e i contenuti, i temi e le tecniche narrative
UDA 6 la poesia tra le due guerre	
	il rinnovamento della tradizione, la poesia in Italia tra le due guerre
UDA 7 Salvatore Quasimodo	L'Ermetismo
	" vento a Tindari"
UDA 8 Eugenio Montale	
	la vita , le opere, il pensiero e la poetica, le tecniche espressive
	Ossi di seppia

Il docente

Eleonora Maraventano

Relazione finale: Storia
Insegnante: Eleonora Maraventano

Ore settimanali di lezione: 2

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio: 44

Testi in adozione: “il Novecento e Oggi”

Autori: Vittoria Calvani

Casa Editrice: A. Mondadori scuola

Presentazione della classe

La storia del Novecento e i temi di attualità sono stati di particolare interesse per la classe. Hanno dimostrato, seppur con differenti livelli, di seguire e cercare di interpretare la concatenazione di cause remote e prossime; i modelli culturali, politici e ideologici; la fisionomia del territorio, fattori che concorrono tutti a determinare i grandi eventi della Storia. Gli alunni hanno generalmente partecipato attivamente a tutte le lezioni intervenendo con domande, deduzioni, giudizi, percezioni e maggiori approfondimenti di qualcuno.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

Competenze: essere consapevoli della complessità degli intrecci sociali, politici, territoriali, storici e pronti per una prospettiva flessibile ai cambiamenti; ricercare i diversi punti di vista, l'argomentazione, la comprensione, la conoscenza

Abilità: analizzare problematiche significative del periodo considerato; cogliere elementi di continuità o discontinuità nel corso della storia e in confronto con l'attualità; riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici

Conoscenze: principali processi di trasformazione del secolo XIX in Italia, in Europa e nel mondo; modelli culturali a confronto; innovazioni scientifiche e

tecnologiche e relativo impatto su condizioni socio-economiche e assetti politico-istituzionali; categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica

Metodologie

lezioni frontali con ausilio costante di fonti e strumenti di analisi e ricerca (materiale fotografico, mappe, materiali video); incentivare la discussione, riflessione e analisi di avvenimento e concetti proposti.

Tipologie di prove di verifica

Verifiche scritte: non sono state effettuate

Verifiche orali: tre/quattro interrogazioni a quadrimestre con possibilità di recupero orale; colloqui di classe costanti sugli argomenti svolti e correzione dei compiti affidati.

Valutazione: la valutazione è personalizzata e vista in prospettiva del percorso individuale di ogni singolo alunno. Le griglie di valutazione in uso sono pubblicate nel Documento di Valutazione sul sito dell'Istituto.

Mezzi e strumenti di lavoro

Mezzi utilizzati

	Lezioni frontali		Brainstorming
	Gruppi di lavoro		Problem solving
	Simulazione di casi		Elaborazione di mappe concettuali
	Discussione guidata		Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali
	Attività di recupero – sostegno – potenziamento		
	Attività di laboratorio		

Strumenti utilizzati

	Libro di testo		Attrezzature multimediali
	Riviste specifiche		Google Classroom
	Testi da consultazione		Sussidi audiovisivi

	Dispense/ Fotocopie		
	Appunti		
	Classi virtuali		

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione

UDA	ARGOMENTO
UDA1 L'Italia industrializzata e imperialista	
	due forze sociali escluse dal potere: i cattolici e i lavoratori
	Giolitti di dimette alla vigilia della prima guerra mondiale
	Giolitti ministro della malavita
	il Novecento comincia con l'assassinio del re e porta al governo liberale Giovanni Giolitti
	il progetto politico di Giolitti
	il protezionismo fa decollare il triangolo industriale del nord
	il sud non riesce a risollevarsi
	la politca estera è tesa alla conquista di un impero coloniale
	le grandi riforme politiche e sociali
	nascono le ferrovie dello Stato
UDA 2 L'Europa verso la guerra	

	governo liberale stato di allarme in Inghilterra
	il revanscismo in Francia
	l'impero austro-ungarico: un esperimento multietnico destinato a fallire
	L'irredentismo in Italia
	la crisi dell'Impero Russo
	La rivoluzione del 1905
	La triplice intesa e la triplice alleanza
	Pangermanesimo e imperialismo in Germania
	un clima di tensione tra le nazioni europee
UDA 3 La prima guerra mondiale	
	come nasce una guerra che causerà milioni di morti
	Diaz sostituisce Cadorna e ferma la ritirata italiana
	il fronte italiano e la disfatta di Caporetto
	L'assassinio dell'arciduchi d'Austria a Sarajevo
	l'entrata in guerra degli Stati Uniti d'America e la controffensiva degli alleati
	l'Europa è percorsa da un'ondata di patriottismo
	l'Italia entra in guerra con gli alleati

	la guerra ha un'estensione planetaria
	la guerra lampo si blocca nelle trincee
	la sconfitta della Germania e dell'Austria
	una rivoluzione determina l'uscita della Russia dal conflitto
UDA 4 Una pace instabile	
	guerre morte fame e poi la peste
	il coinvolgimento del arabi nella grande guerra
	il genocidio degli Armeni
	il presidente Wilson elenca i 14 punti i principi della pace futura
	il trattato di Versailles impone alla Germania condizioni umilianti
	la fine dell'impero austro-ungarico e la nascita di nuovi stati
	la nascita dalla Turchia
	le cifre dell'inutile strage
	nasce la questione d'Oriente
	nella conferenza di Parigi domina il presidente degli Stati Uniti
	Wilson riconosce il patto di Londra
UDA 5 Mussolini inventore del fascismo	

	con i Patti lateranensi finisce l'ostilità della chiesa verso lo stato
	dal partito socialista si scinde il partito comunista
	gli italiani si inchinano al mille ignoto
	i partiti di massa vincono le elezioni. Esplode il biennio rosso
	il duce vara le leggi fascistissime e fonda il regime
	il secondo lo realizza Mussolini fondando i fasci di combattimento
	l'assassinio di Matteotti
	l'illegalità diventa l'emblema della legge e dell'ordine
	la conquista dell'Europa , nasce l'impero
	la marcia su Roma induce il re a nominare Mussolini presidente del consiglio
	le masse popolari si esaltano per le vittorie sovietiche
	lo stato parlamentare viene trasformato in stato autoritario
	proletari e capitalisti sono i due nemici della classe media
	successi e insuccessi della politica economica di Mussolini
	un'ondata di repressione colpisce gli antifascisti

	una spedizione punitiva segna la nascita del fascismo
UDA 6 1929: La prima crisi globale	
	24 ottobre 1929: il crollo di Wall Street
	29 ottobre : il crollo del sistema bancario
	dal crack bancario deriva la grande depressione
	il Presidente Roosevelt reagisce con il New Deal
	il sistema liberale non si occupa delle sacche di povertà
	la guerra ha arricchito gli Stati Uniti
UDA 7 Il nazismo	
	comincia la vendetta: la grande Germania e la Cecoslovacchia e il corridoi di Danzica
	con le leggi eccezionali Hitler procede alla nazificazione della Germania
	Germania e Italia appoggiano Franco nella guerra di Spagna
	Hitler espone il Mein Kampf : la sua teoria razzista
	Hitler istaura il terrore in Germania
	Hitler ottiene la fiducia delle democrazie e del popolo tedesco
	Hitler vara le leggi di Norimberga

	Hitler vince le elezioni in un paese di nuovo in rovina
	il capo dello stato nomina Hitler cancelliere
	il Fuhrer ha sempre più sostenitori e si allea con Mussolini
	il peso della pace infame ricade sul nuovo governo socialdemocratico
	l'atteggiamento della chiesa
	la notte dei cristalli: inizia la nuova fase delle persecuzioni
	le condizioni del trattato di Versaillles
	le destre nazionaliste sfruttano la crisi economica e Hitler tenta un colpo di stato
	Mussolini vassallo di Hitler emana le leggi razziali
	nasce il terzo Reich
UDA 8 La seconda guerra mondiale	
	1943 la svolta nelle sorti della guerra
	l'attacco all'unione sovietica
	L'Italia e Giappone entrano in guerra
	l'olocausto
	la battaglia d'Inghilterra
	la legge Affitti e prestiti e la Carte Atlantica

	la resa del Giappone e la fine della guerra
	lo sbarco in Normandia e il crollo del terzo Reich
	Pearl Harbor : l'attacco del Giappone agli Stati Uniti
	una guerra veramente lampo
UDA 9 Il quadro internazionale del dopoguerra	
	gli Stati Uniti sono il regno del benessere
	il piano Marshall e l'economia sovietica
	L'Europa viene divisa in blocco comunista e blocco capitalista
	l'Unione Sovietica gode del prestigio della guerra patriottica
	la nascita delle due superpotenze
	nasce l'organizzazione delle nazioni unite (ONU)
	una strage al di là di ogni immaginazione
UDA 10 La guerra fredda	
	con la guerra fredda si istaura l'equilibrio del terrore
	il presidente Kennedy e la nuova frontiera
	Krusciov ed Eisnhower inaugurano la coesistenza pacifica
	l'assassinio di John Kennedy

	l'età di Breznev in Russia e la primavera di Praga
	la guerra di Corea porta il mondo sull'orlo di un conflitto nucleare
	la guerra fredda determina la rinascita di nazioni sconfitte o fasciste
	la prima crisi: il muro di Berlino
	la seconda crisi: i missili sovietici a Cuba
	muore Stalin e Krusciov denuncia alcuni dei suoi crimini
	negli Stati Uniti la sindrome del terrore scatena il maccartismo
	Stalin schiaccia una popolazione eroica ripristinando il terrore

Il docente

Eleonora Maraventano

Relazione finale: Religione
Insegnante: Vincenza Incorvaia

Ore settimanali di lezione: 1

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio: 19

Testi in adozione: Libro di testo

Titolo: “La vita davanti a noi -Edizione rossa, Vol. Unico

Autori: L. Solinas

Casa Editrice: SEI Scuola

Presentazione della classe

La classe VAA è formata da 9 alunni tutti avvalentesi dell’IRC, essi hanno mostrato generalmente disponibilità ad impegnarsi nelle attività didattiche proposte. Sempre quasi corretto è stato il clima relazionale del gruppo e vivace, a volte, il confronto sui temi affrontati, soprattutto attorno a questioni bioetiche, sociali e culturali attuali, tutti, pur con diverso grado di coinvolgimento, hanno portato un proprio contributo al lavoro svolto. Due o tre alunni, accanto ad un vivo interesse culturale, hanno mostrato una distinta capacità critica nell’elaborazione di un pensiero personale, il resto della classe, pur con qualche lacuna di base, ha mostrato interesse e partecipazione in classe, si è impegnato riuscendo a conseguire risultati finali più che discreti. Gli esiti formativi appaiono nel complesso soddisfacenti.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

Competenze:

Gli alunni pervenendo ad un esito globalmente distinto dimostrano di:

- Saper scegliere una concezione del vivere caratterizzata da valori etici.
- Saper formulare i valori che sono a fondamento della prospettiva cristiana sull’essere e sull’agire dell’uomo.
- Saper argomentare scelte esistenziali di rispetto della vita e dell’essere umano.
- Stimare valori umani e cristiani, quali: l’amore, la solidarietà, il rispetto di sé e degli altri, la pace, la giustizia, la convivialità delle differenze, la

corresponsabilità, il bene comune, la mondialità e la promozione umana.

Abilità:

Gli alunni riescono in maniera più che sufficiente a:

- Cogliere i rischi e le opportunità delle tecnologie informatiche e dei nuovi mezzi di comunicazione sulla vita religiosa;
- Sapersi confrontare con la dimensione della multiculturalità;
- Motivare le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nei tempi della vita;
- Riconoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato;
- Saper confrontare la novità della proposta cristiana con scelte personali e sociali presenti nel tempo;
- Saper individuare il rapporto fra coscienza, verità e libertà nelle scelte morali.

Conoscenze:

Alla fine del corso di studi la classe dimostra, nelle linee essenziali, conoscenze discrete nel riconoscere la problematicità delle questioni etiche oggi più rilevanti e le ragioni delle posizioni della fede cattolica a riguardo; dimostra di aver maturato consapevolezza relativamente alla connessione tra l'elaborazione dei principi e l'agire etico.

Metodologie

La metodologia utilizzata si è mostrata efficace per una più immediata comprensione dei contenuti e per il coinvolgimento dei ragazzi nelle attività proposte.

Le linee o indirizzi metodologici che si sono privilegiati in questo percorso didattico sono state:

- **la linea antropologico – esistenziale**, che parte dalle domande, dalle aspirazioni, dai desideri di fondo e dalle attese dell'uomo e del giovane per suscitare la ricerca e l'approfondimento delle tematiche esistenziali e religiose;
- **la linea storica**, che tramite l'analisi dei fatti, fornisce delle indicazioni di metodo;
- **la linea teologico - biblica**, che attraverso la proposta dei testi biblici, motiva i contenuti didattici, aiuta ad acquisire la di capacità accostarsi in modo corretto al testo biblico e ne fa emergere il valore teologico e antropologico.

Inoltre, il piano di lavoro non ha privilegiato solo i contenuti della materia ma

è stato soprattutto attento a come attraverso gli stessi si sono potuti aiutare gli studenti a sviluppare abilità che serviranno nella vita adulta, ciò per renderli consapevoli di sé stessi e del mondo che li circonda.

La tipologia delle lezioni è stata varia e articolata e si è scelto, di volta in volta, il modo didatticamente più efficace per presentare i contenuti. Sempre ponendo **a**ttenzione alle caratteristiche cognitive, affettive e relazionali di ciascun alunno, gli argomenti trattati hanno generalmente previsto queste strategie:

- introduzione con lezione frontale dialogata sul tema da sviluppare.
- la lettura e la rielaborazione di testi biblici.
- l'analisi di material iconografico.
- la schematizzazione dei contenuti attraverso mappe concettuali.
- flessibilità di metodi atti a valorizzare le risorse di ciascuno.
- impiego di diversi approcci multisensoriali per soddisfare i diversi stili cognitivi degli studenti (per es. visione ed analisi di film e documentari, presentazioni in PPT,ecc.).
- attività di brainstorming guidate.
- sviluppo dell'atteggiamento di cooperazione tra pari, attraverso il lavoro a piccoli gruppi o a coppie.
- funzione tutoriale nelle attività di ricerca a gruppi e nelle esercitazioni in classe.
- funzione di verifica in itinere.
- autovalutazione da parte degli studenti e osservazione da parte dell'insegnante, di ogni singolo alunno o di un gruppetto alla volta, come base di riflessione sistematica e ripianificazione del lavoro didattico in base ai progressi degli alunni.

Tipologie di prove di verifica

- **Prove scritte:** prove strutturate e semi strutturate **(**quesiti aperti, vero/falso/scelta multipla; completamento; abbinamento; produzione testi.

- **Prove orali:**
  - l'ascolto attento e collaborativo;
  - il dialogo e la partecipazione con il contributo individuale all'interno del gruppo classe;
  - discussione e interventi elaborati ed esposti alla classe con analisi personalizzata.

Valutazione

La valutazione è stata:

Sistematica: per verificare l'efficacia degli interventi facilitanti l'apprendimento attraverso strumenti predisposti.

Formativa: per guidare l'allievo alla consapevolezza delle proprie risorse, carenze e responsabilità.

Trasparente e condivisa.

Sommativa: considerando le misurazioni effettuate al termine di ogni

verifica, tenendo conto della situazione cognitiva e socio-affettiva di partenza, della situazione familiare e delle osservazioni sistematiche riferite agli obiettivi trasversali e ai criteri di valutazione.

La valutazione si è basata soprattutto sui seguenti criteri:

- la partecipazione ,l'interesse e la disponibilità al dialogo,
- l'impegno profuso,
- la conoscenza dei contenuti,
- la capacità di riconoscere e di apprezzare i valori religiosi,
- la comprensione e l'uso del linguaggio specifico,
- la capacità di rielaborazione,
- la capacità di riferimento corretto alle fonti bibliche e ai documenti.

I giudizi sono stati espressi con i seguenti indicatori:

- Ottimo (O): partecipazione, ascolto, ricerca e contributo critico eccellenti e personalizzati.
- Distinto (D): partecipazione, ascolto, ricerca e contributo critico precisi e puntuali.
- Buono (B): partecipazione, ascolto, ricerca e contributo critico soddisfacenti.
- Sufficiente (S): partecipazione, ascolto, ricerca e contributo critico discontinui.
- Insufficiente(I): partecipazione discontinua, ascolto, ricerca e contributo critico inadeguati.

Mezzi e strumenti di lavoro

- Libro di testo.
- Testi di consultazione: La Bibbia - Documenti della Chiesa.
- Brani tratti da studi, pubblicazioni varie, riviste specializzate, con un taglio antropologico, storico, culturale e teologico.
- Articoli di quotidiani o riviste di cultura generale (anche riguardanti fatti recenti).
- Documenti iconografici: opere d'arte, immagini, foto,raffigurazioni.
- Proiezione audiovisivi (film – documentari).
- Mappe concettuali e presentazioni in PPT. Utilizzo della LIM.
- Siti Internet specifici per l'IRC.
- Appunti offerti dall'insegnante ad integrazione degli argomenti proposti.

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione

U.D. 1 – Costruire il futuro (13 h)

L'impegno cristiano
Morale e democrazia
La difficile conquista della pace
Insieme per il bene comune
Che cos'è la guerra
La Chiesa per la pace
Il terrorismo: Una profanazione del nome di Dio
La pena di morte e la tortura
Un'azione inutile e crudele
La tortura: Un atto inumano
Una violazione dei diritti umani
Il dialogo per la pace

U.D. 2 – Temi di Bioetica (6 h)

Eros
Fecondazione artificiale
Aborto
Sterilizzazione
Donazione di organi
Eutanasia

Il programma da svolgere

U.D. 2 – Temi di Bioetica(5 h)

AIDS
Droga
Clonazione
Amore, famiglia, genere

U.D. 3 Costruire il futuro (3/4 h)

Lo sviluppo sostenibile

Il fenomeno delle migrazioni

Relazioni interpersonali, tolleranza

Valori per la convivenza

Il docente

Vincenza Incorvaia

Relazione finale: Diritto e tecniche delle strutture ricettive

Insegnante: Vincenzo Patti

Ore settimanali di lezione: 4

Ore settimanali di lezione effettivamente svolte al 15 Maggio: 104

Testi in adozione:

Titolo: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA, VOL. 3

Autore:CATERINA DE LUCA

Casa editrice: LIVIANA

Presentazione della classe

Analisi della situazione finale

La classe composta da 9 discenti, si è mostrata, in generale, collaborativa durante il corso di tutto l'anno, presentando una spontanea apertura al dialogo e buone capacità comunicative.
Gli studenti, in generale, hanno mostrato attenzione, impegno, disciplina e senso di responsabilità; un gruppo in particolare ha partecipato attivamente alle lezioni denotando interesse e desiderio di comprendere pienamente le dinamiche alla base dei vari fenomeni economici; una minoranza ha conseguito conoscenze più superficiali e meno mature in quanto a contenuti ed espressività critica delle varie tematiche trattate. Le competenze, relative alla rielaborazione personale, non sono state raggiunte dagli studenti in modo uniforme, per cui i contenuti trattati non hanno costituito per tutti un particolare momento di riflessione sul piano individuale. In generale, le abilità espressive sono discrete, solamente pochi studenti non sono sempre corretti e del tutto pertinenti nell'esposizione.

La classe, anche se in misura differenziata, ha mostrato puntualità in fase di verifica, e, in larga maggioranza, si è impegnata.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

Competenze

- Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;
- Riconoscere e interpretare le tendenze dei mercati locali, nazionali e globali;
- Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;
- Riconoscere e interpretare le tendenze dei mercati locali nazionali e globali anche per coglierne le Ripercussioni nel contesto turistico;
- Contribuire a realizzare i piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici.

Abilità

- Pianificazione strategica e programmazione: gli obiettivi strategici dell'impresa;
- dell'ambiente esterno;
- Individuare lo scopo e caratteristiche della pianificazione strategica;
- Individuare le caratteristiche della programmazione operativa;
- Individuare le caratteristiche e funzioni del controllo di gestione.

Conoscenze

- Conoscere la contabilità dei costi: la contabilità analitica;
- Conoscere la differenza tra costi fissi, variabili e semi-variabili;
- Conoscere il concetto di centro di costo, i costi diretti e indiretti;
- Conoscere i metodi del direct costing, full costing e revenue management;
- Conoscere le configurazioni di costo nelle imprese turistiche; la determinazione del prezzo nelle imprese turistiche;
- Conoscere il Break even point;

- Conoscere il Budget: funzione ed elaborazione del budget; budget degli investimenti e dei finanziamenti; il budget economico generale;
- Conoscere il Business Plan: lo sviluppo della business idea; lo studio di fattibilità e il business plan; gli elementi del business plan;
- Conoscere la Programmazione di Viaggi ed Eventi: la normativa sui viaggi organizzati; la programmazione di un viaggio ed il marketing mix;
- Conoscere il catalogolo come strumento di promozione; viaggi incentive e i viaggi education;
- Conoscere la pianificazione di un evento

Il profitto medio della classe, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato: soddisfacente. I fattori che hanno prevalentemente favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento dei programmi sono stati:
l'applicazione, l'interesse per la materia, i rapporti interpersonali, il metodo di studio, il livello di preparazione e maturità della classe, la frequenza, ecc…

Metodologie

Lezioni frontali per l'introduzione di contenuti nuovi; lezioni di stimolo basata sulla tecnica della "scoperta guidata"; lezione dialogata allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti; ricerca e lettura guidata al fine di consolidare il processo di apprendimento; attività di laboratorio di economia per lo sviluppo di progetti contabili; organizzazione del lavoro con Drive, Calendar e Gmail; creare corsi, assegnare compiti tramite Google Classroom.

Tipologie di prove di verifica

Verifiche scritte

Tre prove scritte per quadrimestre di tipo strutturato e semi-strutturato

Verifiche orali

Due prove orali nel primo quadrimestre e due nel secondo, tese ad accertare la quantità e qualità delle informazioni possedute, la capacità di selezionare e sintetizzare le informazioni in rapporto alle richieste, il livello di comprensione, di approfondimento, di rielaborazione personale dei contenuti, la capacità di esprimersi in modo chiaro, organico e corretto, con linguaggio

adeguato e specifico, l'organizzazione del lavoro, la capacità di argomentare il proprio punto di vista e di rielaborare in modo autonomo i contenuti acquisiti creando collegamenti interdisciplinari

Valutazione

La valutazione finale tiene conto dell'attività didattica effettivamente svolta sulla base dei criteri e delle modalità deliberate dal collegio dei docenti (abilità raggiunte, livelli di competenza, livelli di partenza, acquisizione dei contenuti e delle tecniche, impegno e interesse dimostrato, costanza nella realizzazione dei lavori, perseveranza nel conseguimento degli obiettivi, partecipazione alle attività, ecc ....)

Mezzi e strumenti di lavoro

Mezzi utilizzati

	Lezioni frontali		Brainstorming
	Gruppi di lavoro		Problem solving
	Simulazione di casi		Elaborazione di mappe concettuali
	Discussione guidata		Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali
	Attività di recupero – sostegno – potenziamento		
	Attività di laboratorio		

Strumenti utilizzati

	Libro di testo		Attrezzature multimediali
	Riviste specifiche		Google Classroom
	Testi da consultazione		Sussidi audiovisivi
	Dispense/ Fotocopie		
	Appunti		
	Classi virtuali		

Il programma svolto e tempi per la realizzazione

(in riferimento alle abilità da raggiungere nell'anno scolastico e alle sequenze di apprendimento)

In relazione **all'organizzazione** complessiva, i fattori che hanno prevalentemente favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento del programma sono stati: presenze del docente, risorse strutturali della scuola,

continuità didattica, formulazione dell'orario, corsi di aggiornamento seguiti dal docente, attività di gruppo, attività di compresenza, ecc ….

In particolare, in relazione alla **disciplina e alle scelte didattiche,** i fattori che hanno in modo prevalente favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento dei programmi sono stati: le caratteristiche proprie della disciplina, il tempo disponibile, la programmazione di contenuti in relazione alla realtà della classe, la pianificazione dei tempi, i viaggi di istruzione effettuati, l'uso di sussidi audiovisivi, l'uso del laboratorio, gli stimoli culturali estemporanei e/o legati a progetti trasversali, ecc .. .

U.D. 1 IL FENOMENO TURISTICO (3h)
U.D.2 LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO INTERNAZIONALE (8H)
U.D. 3 LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA (10 H)
U.D. 4 LE NORME PER LA SICUREZZA ALIMENTARE (7 H)
U.D. 5 LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE (6 H)
U.D. 6 LE NORME VOLONTARIE (5 H)
U.D.7 IL MARKETING: CONCETTI GENERALI (3H) **U.D.8 LE TECNICHE DEL MARKETING (5H)**
U.D. 9 LA PROGRAMMAZIONE DI UNA NUOVA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE: IL BUSINESS PLAN (3H)
U. D. 10 PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE (6H)
U.D. 11. LA MIA AZIENDA (PROGETTO 10H)

1. **Unità di apprendimento interdisciplinare** (Tra discipline dello stesso asse o di assi diversi)

TITOLO	
LE LEGGI ITALIANE IN MATERIA. I MINORI STRANIERI IN ITALIA COSTITUZIONE	COSTITUZIONE E LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITRIO INTERNAZIONALE
LO STATO ITALIANO E LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE SVILUPPO SOSTENIBILE	TURISMO SOSTENIBILE RESPONSABILE: GLI EFFETTI SULL'ECONOMIA; TURISMO ECO SOLIDALE

Il docente

Patti Vincenzo

Relazione finale: Tecnica della comunicazione
Insegnante: Tornamè Annarita

Ore settimanali di lezione in presenza: 1 h

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio: n. 26

Testo in adozione: Tecniche di comunicazione per l'accoglienza turistica

Titolo: Tecniche di comunicazione per l'accoglienza turistica

Autori: Porto Ivonne-Castoldi Giorgio

Casa Editrice: Hoepli

Presentazione della classe

La classe è composta da 9 alunni: 2 femmine e 7 maschi. Nel corso dell'anno scolastico gli alunni si sono mostrati interessati alla disciplina e hanno partecipato al dialogo educativo in modo adeguato. Il profitto raggiunto è discreto.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

Gli obiettivi fissati all'inizio dell'A.S sono stati raggiunti dalla classe.

Competenze:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;

- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.

Abilità: le abilità raggiunte sono:

- Saper valutare l'impatto dell'immagine di un'azienda sul mercato.
- Utilizzare nel modo migliore le relazioni pubbliche.
- Saper individuare gli elementi da valorizzare in relazione ai target. -Essere in grado di costruire un prodotto destinazione
- Saper individuare gli elementi da valorizzare in relazione al target. -Essere in grado di individuare gli opportuni elementi di attrazione.
- Essere in grado di valutare il servizio offerto da un'azienda sul mercato.
- Saper individuare gli elementi da valorizzare.
- Essere in grado di riconoscere atteggiamenti, motivazioni, bisogni ed emozioni e di comprendere come agiscono sul comportamento proprio ed altrui.
- Saper adattare il proprio comportamento alla situazione ed alla tipologia di interlocutore.

Conoscenze:

Le conoscenze che la classe ha acquisito nel corso dell'anno scolastico interessavano come aspetti dalla mission all'immagine fino alla relazione con l'interlocutore.

Metodologie

Le metodologie usate per veicolare tali conoscenze sono state le seguenti: Lezione frontale, lezione dialogata e guidata, Lezione guidata, Breistorming, Problem solving.

Tipologie di prove di verifica

Verifiche orali

Interrogazione individuale (almeno 2 per quadrimestre) tese ad accertare la conoscenza dei contenuti disciplinari, la chiarezza e la correttezza espositiva dei contenuti appresi e, infine, le capacità di sintesi, di analisi e di rielaborazione personale dei contenuti, anche tramite collegamenti interdisciplinari.

Valutazione

- Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;
- alutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;
- Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);
- Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione

U .D.1 le comunicazioni aziendali

1. Gli strumenti della comunicazione interna e della comunicazione esterna. L'immagine aziendale e il concetto di mission. (2 h)

U.D. 2 il prodotto ricettività (4 h)

1. Gli alberghi
2. Classificazione
3. L'offerta extralberghiera
4. Il marketing ricettivo
5. L'analisi del mercato (macro)
6. L'analisi del mercato (micro)
7. La concorrenza
8. La comunicazione con il pubblico

U.D. 3 : **il prodotto pacchetto turistico** (4 h)

- Che cos'è un pacchetto turistico
- Gli organizzatori dei pacchetti
- Il marketing del pacchetto turistico
- La mission
- La comunicazione

U.D.4 la relazione con se stessi e con gli altri (4 h)

1. Atteggiamenti, motivazioni e bisogni
2. La gerarchia dei bisogni di Maslow
3. L'autostima
4. L'autoefficacia
5. Il comportamento assertivo
6. Gli stili di relazione
7. Le tecniche della comunicazione assertiva

U.D. 5 la relazione con l'interlocutore (4 h)

1. La sintonia con l'interlocutore
2. La Programmazione Neuro Linguistica (PNL)
3. I sistemi rappresentazionali e la conoscenza dell'interlocutore
4. L'uso del PNL nella comunicazione tra le persone
5. Tipologie dei clienti visivi, auditivi, cenestesici
6. I metaprogrammi.

Docente

Annarita Tornamè

Relazione finale: Francese
Insegnante: Emmanuela Maria Ragusa

Ore settimanali di lezione: **3**

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio: 75

Testi in adozione: **À Table!**

Autori: **Arcangela De Carlo**

Casa Editrice: **Hoepli**

Presentazione della classe

La classe V AA è composta da 9 alunni, tutti frequentanti, di cui 2 femmine e 7 maschi. La classe è abbastanza omogenea, sia per provenienza sociale che per formazione culturale. Dal punto di vista disciplinare, sono solo alcuni gli alunni più vivaci, che tendono ad essere polemici e a non adeguarsi alle scelte dell'insegnante e in tal senso, si segnala la presenza di qualche elemento che necessita talvolta di specifici richiami all'ordine e alla disciplina. Dal punto di vista didattico, alcuni alunni mostrano una discreta preparazione di base e sono puntuali nelle consegne; altri alunni mostrano una modesta preparazione e non sempre sono puntuali nelle consegne, altri ancora mostrano gravi lacune e hanno bisogno di continui stimoli e solleciti alla partecipazione e all'impegno. Proprio la partecipazione e l'impegno, nella suddetta classe, non sono costanti, ma tendono a variare e ad essere altalenanti. La frequenza scolastica è complessivamente regolare, seppur con assenze più frequenti da parte di pochi studenti.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

In riferimento alla programmazione iniziale gli obiettivi fissati si sono dimostrati parzialmente raggiunti ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione rispetto a:

Competenze:

- Comprendere e parlare in francese a un buon livello (B2), soprattutto in situazioni legate alla cucina e alla ristorazione.
- Usare parole e termini tecnici del settore enogastronomico per comunicare con clienti e colleghi.
- Migliorare la capacità di parlare e relazionarsi in francese per offrire un servizio di qualità e lavorare bene in gruppo.
- Conoscere e saper presentare i prodotti e le tradizioni culinarie italiane e straniere anche in lingua francese.
- Scrivere semplici testi professionali in francese.

Abilità:

- Comunicare in modo chiaro ed efficace su argomenti di attualità, scolastici e professionali, anche con interlocutori madrelingua.
- Comprendere testi orali e scritti in lingua francese relativi a situazioni note o al contesto enogastronomico, individuando le informazioni essenziali.
- Produrre testi scritti corretti e coerenti, legati ad esperienze scolastiche, lavorative o a situazioni professionali.
- Utilizzare in modo appropriato il lessico tecnico del settore enogastronomico, compresi i termini internazionali più comuni.
- Tradurre brevi testi in lingua francese o italiana, relativi all'ambito di studio o a contesti professionali.

Conoscenze: Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici. Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali. Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali. Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo. Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto. Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali. Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all' organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici. Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici

Metodologie

Lezione frontale e dialogata; writing and reading; cooperative learning.

Il profitto medio della classe, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato pressoché in linea con le aspettative.

I fattori che hanno prevalentemente ostacolato o favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento dei programmi sono stati: le caratteristiche proprie della disciplina, l'applicazione, l'interesse per la materia, il metodo di studio.

Tipologie di prove di verifica

Verifiche scritte

Tre prove scritte per quadrimestre di tipo strutturato.

Verifiche orali

Tre verifiche orali per ogni quadrimestre, mirate a valutare la quantità e la qualità delle informazioni possedute dagli studenti, la capacità di selezionare, sintetizzare e comprendere le informazioni, l'organizzazione del lavoro, la capacità di argomentare e di rielaborare autonomamente i contenuti appresi.

Valutazione

La valutazione finale tiene conto dell'attività didattica effettivamente svolta sulla base dei criteri e delle modalità deliberate dal collegio dei docenti: abilità raggiunte, livelli di competenza, livelli di partenza, acquisizione dei contenuti e delle tecniche, impegno e interesse dimostrato, costanza nella realizzazione dei lavori, perseveranza nel conseguimento degli obiettivi, partecipazione alle attività.

Mezzi e strumenti di lavoro

Mezzi utilizzati

	Lezioni frontali		
	Gruppi di lavoro		
	Elaborazione di mappe concettuali		
	Discussione guidata		
	Attività di recupero – sostegno – potenziamento		

Strumenti utilizzati

	Libro di testo		Sussidi audiovisivi
	Dispense/ Fotocopie		
	Attrezzature multimediali		
	Appunti		

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione

Grammatica	- **Nel primo periodo è stato svolto un ampio ripasso delle principali strutture grammaticali e sintattiche, con particolare attenzione ai tempi verbali, alla coniugazione e all'uso corretto delle forme di base della lingua, al fine di rafforzare le competenze linguistiche di base.** - **Les indéfinis**
Argomenti svolti:	- **Les produits BIO ;** - **Les OGM en alimentation ;** - **Nouveaux régimes diététiques ;** - **La pyramide alimentaire ;** - **Régime méditerranéen.**

Il docente

Emmanuela Maria Ragusa

Relazione finale: Scienze Motorie e Sportive
Insegnante: Katia Billeci

Ore settimanali di lezione: 2

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio: 50

Testi in adozione: “Energia Pura”

Titolo: Energia Pura”

Autori: A.Rampa - M.C Salvetti

Casa Editrice: Juvenilia scuola

Presentazione della classe

La classe V è composta da 9 studenti, tutti regolarmente frequentanti e provenienti dal precedente anno scolastico. L’approccio didattico seguito ha mirato a consolidare le competenze motorie acquisite nel corso del quinquennio, promuovendo parallelamente una maggiore consapevolezza del valore dell’attività fisica come elemento fondamentale per il benessere psico-fisico e la qualità della vita.

Durante l’anno scolastico, le lezioni si sono articolate in attività pratiche e momenti teorico-riflessivi, finalizzati a:

Perfezionare le abilità motorie e coordinative individuali;

Rafforzare le competenze nelle discipline sportive, sia individuali che di squadra;

Sviluppare autonomia nella gestione dell’attività motoria;

Promuovere comportamenti corretti in termini di fair play, rispetto delle regole e collaborazione. La partecipazione degli studenti è stata, nel complesso, positiva. Si è consolidato un clima di rispetto reciproco e di cooperazione, che ha favorito un apprendimento efficace e inclusivo. Anche gli alunni meno motivati o con maggiori difficoltà hanno progressivamente migliorato il proprio coinvolgimento, grazie a un’attività didattica improntata alla valorizzazione delle diverse attitudini. Attraverso la proposta di percorsi e attività diversificate (giochi sportivi, esercizi di preparazione atletica, elementi di fitness, percorsi di mobilità e consapevolezza corporea), è stato possibile lavorare su obiettivi cognitivi, motori e relazionali. Particolare attenzione è stata riservata all’educazione alla salute, alla prevenzione e al benessere, in linea con le indicazioni nazionali. L’anno si è concluso con il raggiungimento, da parte della maggior parte degli studenti, degli obiettivi programmati in termini

di partecipazione, competenze motorie e consapevolezza del ruolo che l'attività fisica può avere nella vita quotidiana. Il percorso svolto ha contribuito allo sviluppo di un atteggiamento più maturo, responsabile e critico nei confronti del proprio corpo, del movimento e della salute.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

Competenze:

- È in grado di pianificare e mettere in atto azioni motorie personalizzate, anche in contesti complessi, adattando il proprio comportamento motorio alle diverse situazioni con efficacia e flessibilità.
- Rielabora in modo autonomo e critico percorsi motori e sportivi, dimostrando capacità di riflessione sulle proprie esperienze e consapevolezza nella scelta delle strategie più appropriate.
- Riconosce e valorizza gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali legati all'espressività corporea, sviluppando una maggiore consapevolezza del linguaggio del corpo e del suo ruolo nelle dinamiche sociali.
- Pratica attività sportiva in modo autonomo e responsabile, rispettando i principi del fair play e adottando scelte tattiche e strategiche personali, in sintonia con i valori della cultura sportiva.
- Adotta uno stile di vita attivo e consapevole, applicando principi legati alla prevenzione, alla sicurezza e al benessere psico-fisico, con l'obiettivo di migliorare la qualità della propria vita.
- Conosce i principali metodi di allenamento e li utilizza in modo consapevole per potenziare le proprie capacità condizionali e coordinative, promuovendo un miglioramento continuo delle proprie prestazioni motorie.

Abilità:

- Rielaborare in autonomia e con senso critico percorsi motori e sportivi.
- Riconoscere e utilizzare consapevolmente gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea.
- Praticare attività sportiva in modo autonomo, adottando strategie personali e rispettando i principi del fair play.
- Scegliere e adottare uno stile di vita attivo, applicando i principi della prevenzione e della sicurezza per migliorare il proprio benessere psico-fisico.

- Conoscere e applicare i principali metodi di allenamento per potenziare le capacità condizionali e coordinative.
- Essere consapevole delle proprie attitudini e capacità motorie, riconoscendo i propri punti di forza e i margini di miglioramento.
- Mettere in atto comportamenti responsabili, rispettando le regole e promuovendo il rispetto degli spazi e dei materiali comuni.
- Utilizzare strumenti tecnologici e multimediali per monitorare l'allenamento, autovalutarsi e rielaborare i risultati ottenuti.

Conoscenze:

- Riconoscere le caratteristiche individuali in ambito motorio e sportivo, comprendendo le differenze legate a capacità fisiche, attitudini e stili di apprendimento motorio.
- Comprendere gli effetti benefici dei programmi di preparazione fisica specifica sul corpo umano, con la capacità di leggere, interpretare e utilizzare tabelle e schede di allenamento.
- Conoscere le interconnessioni tra l'espressività corporea e altri linguaggi artistici e culturali, come quello letterario, musicale e visivo, valorizzando il corpo come mezzo di comunicazione.
- Conoscere e comprendere i protocolli di sicurezza e di primo soccorso relativi agli infortuni più comuni in ambito motorio, con attenzione particolare alla prevenzione e alla gestione dell'emergenza.
- Approfondire gli effetti positivi derivanti da uno stile di vita attivo e regolare, riconoscendone l'impatto sul benessere fisico, psicologico e relazionale della persona.

Metodologie

Nel corso dell'anno scolastico, l'attività didattica si è concentrata principalmente su lezioni pratiche frontali svolte in palestra, affiancate da proposte motorie individualizzate e da attività organizzate sia per gruppi omogenei che eterogenei. Sono state inoltre introdotte dinamiche ludiche per favorire l'apprendimento attraverso il gioco e stimolare la partecipazione attiva degli studenti. Per quanto riguarda la componente teorica, sono stati svolti momenti di lezione frontale o brevi interventi esplicativi, mirati a favorire la riflessione, il confronto e il dialogo tra gli alunni, con l'obiettivo di integrare conoscenze e competenze in un'ottica interdisciplinare.

Tipologie di prove di verifica

La valutazione è stata effettuata, attraverso osservazioni sistematiche, prove pratiche, all'interno ed al termine dei vari temi trattati, non necessariamente per tutti gli allievi contemporaneamente, ma solo quando questi dimostrano di aver acquisito le competenze minime per poter affrontare una serena valutazione. Per la valutazione delle competenze teoriche sono state effettuate verifiche orali.

Valutazione

La valutazione non si è limitata esclusivamente ai risultati legati alle qualità fisiche, ma ha tenuto conto anche dell'atteggiamento propositivo mostrato dagli studenti durante le lezioni, del livello di partecipazione, delle conoscenze acquisite nella parte teorica e della qualità delle relazioni instaurate con i compagni e con l'insegnante.

Mezzi e strumenti di lavoro

- Testo adottato
- Materiale didattico selezionato da più fonti, tra cui libri di testo ed informazioni estratte dal web
- Lim
- Per lo svolgimento dell'attività didattiche, pratiche e teoriche sono stati utilizzati la palestra dell'Istituto, piccoli e grandi attrezzi, compatibilmente con la disponibilità.

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione

U.D. 1 – Sport di squadra ed individuali: basket, pallavolo e calcio (20 h)

La pallavolo:

• storia e origini;
• i punteggi;
• l'area di gioco;
• posizioni in campo;
• i cambi;
• i fondamentali individuali (battuta, il bagher, il palleggio, la schiacciata, il muro);
• ruoli e specializzazioni dei giocatori (alzatore , schiacciatore – ricevitore, schiacciatore-centrale, schiacciatore- centrale, libero);
• arbitri e ufficiali di campo.

Il Basket:

• storia e origini;
• i punteggi;
• il campo da gioco;
• i partecipanti;
• i tempi di gioco;
• i fondamentali individuali senza palla, l'arresto, il giro, il principio del cilindro;
• fondamentali individuali con la palla, passaggio, palleggio, il tiro;
• fondamentali individuali di difesa, gli scivolamenti, il tagliafuori, il rimbalzo difensivo, il cambio difensivo, il raddoppio di marcamento;
• fondamentali di squadra di difesa, difesa a zona, difesa individuale, difesa mista;
• fondamentali di squadra di attacco, dai e vai, dai e cambia, dai e segui;
• ruoli e specializzazioni dei giocatori, playmaker, guardia, ala piccola, ala grande, ivot;
• arbitri e ufficiali di campo.

Il gioco del calcio

• storia e origini;
• i punteggi;
• il campo da gioco;
• i partecipanti;
• i tempi di gioco;
• le regole, il fuori gioco, la rimessa laterale, la rimessa dal fondo, il calcio d'angolo, il calcio di punizione, il calcio di rigore;
• i fondamentali individuali, lo stop, il passaggio, il tiro, il palleggio, il controllo della palla, la parata, il dribbling;
• i fondamentali di squadra, difesa, centrocampo e attacco;
• specializzazioni dei giocatori, portiere, terzino, difensore centrale, libero, mediano, ala, mezz'ala, centravanti;
• arbitri, guardalinee e ufficiali di campo.

U.D. 2 – Apparato scheletrico e traumatologia (14 h)

Il corpo umano:

• Le ossa del cranio, della faccia, del tronco, degli arti superiori, della mano, degli arti inferiori, del piede;
• L'apparato muscolare, i muscoli superficiali più importanti;
• Traumatologia: frattura, contusioni, strappi e stiramenti muscolari,lussazione, distorsione, crampo.

U.D. 3– Educazione alla salute e alla prevenzione (10h)

La tutela della salute

• La salute come diritto e dovere;
• Il servizio nazionale sanitario;
• La sicurezza alimentare;
• Le malattie del benessere:

U.D. 4– Le Olimpiadi (6 h)

• La nascita delle olimpiadi;
• Olimpiadi antiche e moderne;
• Concetto di " spirito olimpico";
• La cerimonia di apertura e chiusur;
• La fiamma olimpica

Il docente

prof.ssa Katia Billeci

Relazione finale: Scienza e cultura dell'alimentazione
Insegnante: Agnese Mallì

Ore settimanali di lezione: 3

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio: 79

Testi in adozione: Scienza e cultura dell'alimentazione

Autori: A.Machado

Casa Editrice: Poseidonia Scuola

Presentazione della classe

La classe V AA è composta da 9 alunni, tutti frequentanti, di cui 2 femmine e 7 maschi. La classe è abbastanza omogenea, sia per provenienza sociale che per formazione culturale. Dal punto di vista disciplinare, sono solo alcuni gli alunni più vivaci, che tendono ad essere polemici e a non adeguarsi alle scelte dell'insegnante e in tal senso, si segnala la presenza di qualche elemento che necessita talvolta di specifici richiami all'ordine e alla disciplina. Dal punto di vista didattico, alcuni alunni mostrano una discreta preparazione di base e sono puntuali nelle consegne; altri alunni mostrano una modesta preparazione e non sempre sono puntuali nelle consegne, altri ancora mostrano gravi lacune e hanno bisogno di continui stimoli e solleciti alla partecipazione e all'impegno. Proprio la partecipazione e l'impegno, nella suddetta classe, non sono costanti, ma tendono a variare e ad essere altalenanti. La frequenza scolastica è complessivamente regolare, seppur con assenze più frequenti da parte di pochi studenti.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

In riferimento alla programmazione iniziale gli obiettivi fissati si sono dimostrati parzialmente raggiunti ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione rispetto a:

Competenze: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci

Abilità: Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP

Conoscenze: Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi. Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura. Concetti di sostenibilità e certificazioni. Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

Metodologie

Lezione frontale e dialogata; metodo induttivo, deduttivo, esperienziale; ricerca individuale; problem solving; brainstorming. Il profitto medio della classe, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato soddisfacente e quasi del tutto corrispondente alle aspettative.

I fattori che hanno prevalentemente ostacolato o favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento dei programmi sono stati: le caratteristiche proprie della disciplina, l'applicazione, l'interesse per la materia, il metodo di studio.

Tipologie di prove di verifica

Verifiche scritte: Due prove scritte

Verifiche orali: Due o più verifiche a quadrimestre; tese ad accertare la quantità e qualità delle informazioni possedute, la capacità di selezionare e sintetizzare le informazioni in rapporto alle richieste, il livello di comprensione, di approfondimento, di rielaborazione personale dei contenuti, la capacità di esprimersi in modo chiaro, organico e corretto, con linguaggio adeguato e specifico, l'organizzazione del lavoro, la capacità di argomentare il proprio punto di vista e di rielaborare in modo autonomo i contenuti acquisiti creando collegamenti interdisciplinari.

Valutazione

La valutazione finale tiene conto dell'attività didattica effettivamente svolta sulla base dei criteri e delle modalità deliberate dal collegio dei docenti: abilità raggiunte, livelli di competenza, livelli di partenza, acquisizione dei contenuti e delle tecniche, impegno e interesse dimostrato, costanza nella realizzazione dei lavori, perseveranza nel conseguimento degli obiettivi, partecipazione alle attività.

Mezzi e strumenti di lavoro

Mezzi utilizzati

	Lezioni frontali		Brainstorming
	Attività di recupero – sostegno– potenziamento		Problem solving
	Simulazione di casi		Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali
	Discussione guidata		

Strumenti utilizzati

	Libro di testo		Attrezzature multimediali
	Riviste specifiche		Appunti
	Testi da consultazione		Sussidi audiovisivi
	Dispense/ Fotocopie		

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione

UDA	ARGOMENTO
UDA 1 La trasformazione degli alimenti	Nuovi prodotti alimentari; gli alimenti funzionali; OGM; prebiotici e probiotici; integratori alimentari; novel food.
UDA 2 L'alimentazione in situazioni fisiologiche	L'alimentazione nelle diverse fasi della vita: nel neonato, nel lattante, alimentazione complementare, nel bambino, nell'adolescente, nell'adulto, in gravidanza, in allattamento, nella terza età.
Diete e stili alimentari	Stili alimentari; la dieta mediterranea, la dieta sostenibile, la dieta vegetariane e semivegetariana, la dieta dello sportivo.

Prescrizioni alimentari e religioni	Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni; le regole alimentari nell'ebraismo, nel cristianesimo, nell'islam.
L'alimentazione nella ristorazione collettiva	La ristorazione; la ristorazione di servizio; la mensa scolastica e aziendale; la ristorazione ospedaliera e nelle case di riposo.
UDA 3 L'alimentazione in situazioni patologiche	Alimentazione e malattie cardiovascolari; ipertensione arteriosa; iperlipidemie; aterosclerosi; grassi – zuccheri - alcool e salute.
L'alimentazione nelle malattie metaboliche	La sindrome metabolica; il diabete mellito; l'obesità; iperuricemia e gotta; osteoporosi.
L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente	I disturbi gastrointestinali; le malattie epatiche.
Allergie e intolleranze alimentari	Le reazioni avverse al cibo; le allergie e le intolleranze alimentari; la sensibilità al glutine e la celiachia; la diagnosi di allergie e intolleranze
Alimentazione e tumori; disturbi alimentari.	Tumori; disturbi alimentari.

UDA 4 Sicurezza alimentare e tutela dei consumatori	
Il sistema HACCP	Igiene dei prodotti alimentari; i manuali di BPI; il sistema HACCP; la valutazione della gravità del rischio; la contaminazione degli alimenti.
da completare oltre il 15 maggio.	
La contaminazione biologica degli alimenti.	Le malattie trasmesse dagli alimenti; i prioni; i virus; i batteri; i fattori di crescita microbica; le tossinfezioni alimentari; i principali batteri responsabili di MTA; i funghi microscopici, le parassitosi intestinali.
La contaminazione fisico-chimica degli alimenti.	La contaminazione fisica e chimica degli alimenti; gli agrofarmaci e gli zoofarmaci; sostanze cedute dai MOCA; i metalli pesanti.

Il docente

Agnese Mallì

Relazione finale: Laboratorio di enogastronomia - Settore cucina
Insegnante: Denise Sciarratta

Ore settimanali di lezione: 5

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio:112

Testi in adozione: PROFESSIONISTI IN CUCINA

Titolo: PROFESSIONISTI IN CUCINA tecniche e pratiche per i futuri chef secondo biennio e quinto anno Autori: Giovanni Salviani

Casa Editrice: HOEPLI

Presentazione della classe

La classe V AA è composta da 9 alunni, tutti frequentanti, di cui 2 femmine e 7 maschi. È abbastanza omogenea, sia per provenienza sociale che per formazione culturale. Dal punto di vista disciplinare, sono solo alcuni gli alunni più vivaci, che tendono ad essere polemici e a non adeguarsi alle scelte dell'insegnante e in tal senso, si segnala la presenza di qualche elemento che necessita talvolta di specifici richiami all'ordine e alla disciplina. Dal punto di vista didattico, alcuni alunni mostrano una discreta preparazione di base e sono puntuali nelle consegne, altri ancora mostrano gravi lacune e hanno bisogno di continui stimoli e solleciti alla partecipazione e all'impegno. Proprio la partecipazione e l'impegno, nella suddetta classe, non sono costanti, ma tendono a variare e ad essere altalenanti. La frequenza scolastica è complessivamente regolare, seppur con assenze più frequenti da parte di pochi studenti; Il percorso didattico è stato molto impegnativo, tale difficoltà risiede proprio nella presa d'atto di alcune lacune pregresse che hanno rallentato l'apprendimento dei nuovi argomenti da trattare. Il programma è stato svolto seguendo la programmazione presentata ad inizio anno scolastico. In sintesi, la classe V AA ha dimostrato una buona omogeneità dal punto di vista sociale e culturale, con una partecipazione scolastica generalmente regolare. Tuttavia, sono emerse alcune difficoltà disciplinari e didattiche che hanno richiesto interventi specifici per garantire un ambiente di apprendimento efficace. Nonostante le sfide, il programma è stato svolto secondo la pianificazione iniziale, e gli alunni hanno mostrato progressi in alcune aree di competenza. Con un impegno costante e un supporto adeguato, si auspica che gli studenti possano superare le lacune pregresse e raggiungere gli obiettivi formativi prefissati.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

In riferimento alla programmazione iniziale, gli obiettivi fissati si sono dimostrati parzialmente raggiunti ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione rispetto a:

Competenze:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso

opportune azioni di marketing.

- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

Abilità:

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.
- Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
- Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.
- Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.
- Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.
- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze

dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela
- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering
- Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.

Conoscenze:

- Strategie di comunicazione del prodotto.
- Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.
- Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.
- Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio.
- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.
- Tecniche di programmazione e controllo dei costi.
- Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva
- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.
- Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.
- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
- Concetti di sostenibilità e certificazione
- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.
- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari

- Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.
- Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.
- Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.
- Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.
- Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.
- Modalità di calcolo dei margini di guadagno
- Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.
- Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità
- Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).

Metodologie

Debate – lezione frontale partecipata – didattica laboratoriale – Problem solving – brain storming – ricerca
individuale – compito di realtà -

Tipologie di prove di verifica

Verifiche scritte/pratiche

1 SCRITTA

9 ATTIVITA'LABORATORIALI

3 Verifiche orali

Valutazione

La fase di valutazione è stata svolta alla conclusione di ogni unità didattica o di un gruppo di contenuti al fine di verificare l'assimilazione degli argomenti e l'apprendimento dei prerequisiti, inoltre si è tenuto conto dell'interesse, dell'impegno, della partecipazione, della frequenza, della crescita umana e dei contenuti
culturali acquisiti; l'apprendimento è stato verificato attraverso la somministrazione di prove scritte e di questionari, verifiche orali e attività laboratoriali.

Mezzi e strumenti di lavoro

Mezzi utilizzati

- Lezioni frontali partecipate e dialogate	- Problem solving
- Gruppi di lavoro	- Elaborazione di mappe concettuali
- Attività di laboratorio	- Attività di recupero
- Simulazione di casi	- Brainstorming

Strumenti utilizzati

- Lim	- Libro di testo
- Power point	- Dispense
- Riassunti	- Google Classroom
- Mappe concettuali	- Laboratorio di cucina

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione

U.D.1. – GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE

- GLI ALIMENTI, classificazione merceologica, nutrizionale
- GLI ALIMENTI DIETETICI
- GLI ALIMENTI BIOLOGICI
- GLI OGM
- LA QUALITA' ALIMENTARE
- I MARCHI DI TUTELA E I DISCIPLINARI DI PRODUZIONE

U.D. 2 – LEGILAZIONE E REGOLAMENTI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

- L'ETICHETTA ALIMENTARE

- SICUREZZA ALIMENTARE

- FILIERA ALIMENTARE

- HACCP E SISTEMA DI STOCCAGGIO E MONITORAGGIO

- SCHEDA TECNICA DI PRODUZIONE

U.D. 3 – RISTORAZIONE COMMERCIALE E COLLETTIVA

- DEFINIZIONE DI RISTORAZIONE

- TEMPERATURE E SISTEMI DI TRASPORTO E DI SERVIZIO

- CATERING E BANQUETING

ATTIVITA' LABORATORIALE

Il programma da completare oltre il 15 maggio

U.D. APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI E I COSTI DI GESTIONE

- FOOD COST E PREZZO VENDITA

U.D IL MENU'

- ESIGENZE SPECIALI: ALLERGIE E INTOLLERANZE

- ESIGENZE SPECIALI: LE SCELTE ALIMENTARI IN FUNZIONE DELLE RELIGIONI

- ESIGENZE SPECIALI -: LE DIETE SPECIFICHE

Il docente

Relazione finale: Lingua inglese
Insegnante: Marta Gatto

Ore settimanali di lezione: 2

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio: (18 al 30 aprile)

Testi in adozione:

Titolo: Cooking Show - skills, duties and culture in the kitchen

Autori: Alison Bennet, Eliana Caminada, Maria Girotto. Miriam Jane Hogg, Antonietta Meo, Paola Peretto

Casa Editrice: Hoepli

Presentazione della classe

La classe V AA è composta da 9 alunni, di cui 2 femmine e 7 maschi, tutti frequentanti. La classe si presenta omogenea sia per provenienza sociale che per formazione culturale. Dal punto di vista didattico e disciplinare, pochi alunni mostrano una discreta preparazione di base e una tendenza a partecipare alle lezioni; la restante parte presenta una tendenza a polemizzare e a contestare le decisioni dell'insegnante, mostrando anche uno scarso interesse durante le lezioni.

Si sottolinea che la classe è stata presa in carico dal docente in data 17 febbraio 2025. Gli allievi infatti non hanno avuto continuità didattica nel corso dell'anno, cosa che li ha danneggiati molto dal punto di vista didattico, per il raggiungimento delle abilità, competenze e conoscenze fissate all'inizio dell'anno.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

In riferimento alle problematiche sopra citate, gli obiettivi fissati all'inizio dell'anno scolastico sono stati parzialmente raggiunti, con riferimento a:

Competenze:

- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Abilità:

- Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.
- Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
- Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro.
- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo.
- Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.
- Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

Conoscenze:

- Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore
- Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale.
- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso.
- Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.
- Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore d'indirizzo.

- Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.
- Lessico di settore codificato da organismi internazionali.
- Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo.
- Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.

Metodologie

Lezione frontale e dialogata; metodo deduttivo e induttivo, ricerca individuale.

Il profitto della classe ha rispecchiato le aspettative, ma è stato ostacolato dalla discontinuità didattica, carenze pregresse, metodo di studio, interesse per la materia e le caratteristiche proprie della disciplina.

Tipologie di prove di verifica

Verifiche scritte

Due prove scritte per quadrimestre di tipo strutturato.

Verifiche orali

Due per quadrimestre volte ad accertare le nozioni apprese, la capacità di sintesi e la pertinenza delle risposte in relazione alle richieste fatte.

Valutazione

La valutazione finale tiene conto dell'attività didattica effettivamente svolta sulla base dei criteri e delle modalità deliberate dal collegio dei docenti: abilità raggiunte, livelli di competenza, livelli di partenza, acquisizione dei contenuti e delle tecniche, impegno e interesse dimostrato, costanza nella realizzazione dei lavori, perseveranza nel conseguimento degli obiettivi, partecipazione alle attività.

Mezzi e strumenti di lavoro

Mezzi:

- lezioni frontali
- elaborazione di mappe concettuali

Strumenti:

- libro di testo
- testi relativi agli argomenti trattati

- dispense
- appunti
- attrezzature multimediali

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione

U.D. 1 – British Food and meals (N° 4)

- Breakfast
- Brunch
- Lunch
- Afternoon tea
- Dinner
- Teas and herbal teas

U.D. 2 –– Menu Planning (N° 4)

- Menu organisation
- Types of menu
- Restaurant experience

U.D. 3 – – Kitchen Brigade (N° 4)

- The brigade
- Chef's uniform
- Kitchen structure
- Kitchen equipment

U.D. 4 – Nutritions and Food Culture (N° h 4)

- Healthy eating
- The Mediterranean Diet
- Other types of diet

- Alternative diets
- Religious dietary choices
- Special diets for food allergies and intolerances

Da svolgere oltre al 14 maggio:

U.D. 5 – Health and Safety (N° h)

- Safety procedures
- HACCP principles
- Food contamination
- Risks and preventive measures
- Food preservation
- Workplace safety

Il docente

Marta Gatto

Relazione finale: Matematica
Insegnante: Trupia Isabella

Ore settimanali di lezione in presenza: 3

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio:

23 Testo in adozione:

Titolo: Colori della matematica- edizione bianca
Autori: L. Sasso, I. Fragni
Casa Editrice: Petrini

Presentazione della classe

La classe è composta da 9 alunni, 7 maschi e 2 femmine, l'interesse della classe verso la materia è abbastanza adeguato. L'intera classe mostra importanti lacune pregresse, ma hanno un comportamento responsabile e un buon atteggiamento nei confronti della disciplina. Il livello di apprendimento non è omogeneo ma l'intera classe si impegna per ottenere risultati sufficienti.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

Competenze:

- Confrontare e analizzare figure geometriche, individuandone invarianti e relazioni.
- Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentandole anche sottoforma grafica.
- Individuare strategie appropriate per risolvere problemi.
- Utilizzare gli strumenti del calcolo integrale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.
- Utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli

Abilità:

- Riconoscere nello spazio la posizione reciproca di due rette, di due piani o di una retta e un piano.
- Risolvere problemi riguardanti il calcolo di aree di superfici e di volumi dei principali solidi.
- Calcolare integrali indefiniti e definiti di semplici funzioni.
- Applicare il calcolo integrale al calcolo di aree e volumi.
- Determinare la distribuzione di probabilità di una variabile aleatoria.
- Calcolare valore medio, varianza e deviazione standard di una variabile aleatoria discreta o continua.
- Calcolare probabilità di eventi espressi tramite variabili aleatorie di tipo binomiale, uniforme, esponenziale o normale.

Conoscenze:

- Rette e piani nello spazio, condizioni di parallelismo e perpendicolarità.
- Misura della superficie e del volume di un solido.
- Integrali definiti e indefiniti
- Calcolo delle probabilità
- Distribuzioni di probabilità discrete.
- Distribuzioni di probabilità continue. Distribuzione uniforme, esponenziale e normale

Metodologie

Le attività didattiche sono state sviluppate privilegiando un rapporto dialogico tra docente e studenti. Nel corso dell'anno non sono mancate le pause didattiche, allo scopo di colmare lacune presenti e cercare di consolidare la preparazione di base. Per lo svolgimento delle attività sono stati utilizzati i libri di testo, sono stati forniti appunti e fotocopie per integrare ed approfondire alcuni contenuti, sono stati usati anche software come supporto alle spiegazioni.

Tipologie di prove di verifica

Verifiche orali

Interrogazione individuale tese ad accertare la conoscenza dei contenuti disciplinari, la chiarezza e la correttezza espositiva dei contenuti appresi e, infine, le capacità di sintesi, di analisi e di rielaborazione personale dei contenuti, anche tramite collegamenti interdisciplinari.

Verifica scritta tese ad accertare la conoscenza dei contenuti disciplinari, la chiarezza e la correttezza a dei contenuti appresi.

Valutazione

- Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;
- Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;
- Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);
- Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione

U .D.1 Il calcolo delle probabilità (3h)

1. definizione di evento aleatorio
2. definizione di probabilità semplice
3. calcolo della probabilità semplice

U.D. 2 La geometria nello spazio (3 h)

1. Introduzione alla geometria nello spazio
2. Perpendicolarità nello spazio
3. Parallelismo nello spazio
4. Proiezioni, distanze e angoli
5. Prismi, parallelepipedi e piramidi
6. Solidi di rotazione
7. Aree di superfici e volumi
8. Poliedri e poliedri regolari

U.D. 3 Le derivate semplici (2h)

1. definizione di derivate
2. calcolo delle derivate semplici
3. regole di derivazione

Il programma da svolgere

U.D.4 Calcolo di integrali definiti e indefiniti

Il docente

Isabella Trupia

Relazione finale: Laboratori dei Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita
Insegnante: Giancarlo Simone Vullo (supplenza breve e saltuaria dal 30/04/2025 al 13/05/2025)

Ore settimanali di lezione: 4 ore

Ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio: 0 ore dallo scrivente in quanto mai entrato fisicamente in classe poiché non previsto da orario durante il periodo intercorso.

Testi in adozione:

Titolo: "Professionisti in sala – Secondo biennio e quinto anno"

Autori: Giovanni Salviani

Casa Editrice: HOEPLI

Presentazione della classe

Lo scrivente avendo preso servizio come supplente breve e saltuario in data 30/04/2025, convocazione della suddetta supplenza avvenuta in data 28/04/2025, a tutt'oggi non è mai entrato fisicamente in classe poiché non previsto da orario scolastico; pertanto, risulta impossibilito nel trattare tale punto.

Obiettivi conseguiti in termine di conoscenze, abilità e competenze

Le seguenti competenze, abilità e conoscenze sono state estrapolate dalla programmazione annuale individuale

Competenze:

- Gestire le relazioni individuali con le tipologie di clientela
- Gestire momenti di contatto durante le fasi di servizio
- Sapere ascoltare attivamente
- Essere credibile attraverso l'ordine e la precisione
- Essere etici e corretti
- Redigere carte con una strategia di vendita
- Aumentare le vendite grazie a idonee tecniche di comunicazione scritta
- Elaborare menù adatti alle esigenze del cliente all'occasione di servizio, considerando anche le esigenze tecniche di produzione
- Avere un quadro completo delle possibili applicazioni degli stili di servizio in ristorante
- Valutare le qualità di un vino e comunicarle alla clientela

Abilità:

- Applicare le norme di relazione
- Operare in un contesto di lavoro di gruppo
- Individuare le caratteristiche della clientela
- Saper porre le giuste domande
- Saper utilizzare uno schema di vendita efficace
- Sapersi adeguare al linguaggio dell'interlocutore
- Essere in grado di applicare gli stili di servizio

Conoscenze:

- Conoscere il servizio come prodotto del proprio lavoro
- Conoscere le fasi del servizio
- Conoscere le tipologie di clientela
- Conoscere la gestione delle comunicazioni e delle relazioni
- Conoscere i prodotti nel dettaglio
- Conoscere come presentarli al meglio
- Conoscere i clienti
- Conoscere le tecniche della persuasione
- Conoscere gli obblighi e responsabilità del datore di lavoro, del lavoratore e dei clienti
- Conoscere vini e spumanti della propria regione, delle regioni limitrofe e italiani
- Conoscere le tecniche di produzione del vino
- Conoscere le produzioni merceologiche da bar
- Conoscere gli stili di servizio
- Conoscere le principali preparazioni alla lampada (Cucina di sala)
- Conoscere i diversi metodi di miscelazione

Metodologie

Come redatto nella programmazione individuale annuale sono state utilizzate le seguenti metodologie:

✓ Lezione frontale;	✓ Lezione dialogata;	✓ Scoperta guidata;	✓ Lezione-dibattito
✓ Learning by doing;	✓ Metodo deduttivo;	✓ E-learning;	✓ Metodo esperienziale;
✓ Problem solving	✓ Brainstorming;	✓ Storytelling	

✓ Studio autonomo;	✓ Lavori individuali;	✓ Lavoro di gruppo;	✓ Attività laboratoriali;

✓ Attività laboratoriali;	✓ Attività di recupero/consolidamento;	✓ Interventi individualizzati	✓ Attività di recupero/consolidamento;

Tipologie di prove di verifica

Verifiche pratiche:

n° 2 per quadrimestre

Verifiche orali:

n° 2 per quadrimestre

Valutazione

Come redatto nella programmazione individuale annuale per quanto concerne la valutazione sono stati utilizzati i seguenti criteri:

- ✓ Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;
- ✓ Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;
- ✓ Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);
- ✓ Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa);
- ✓ Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa);
- ✓ Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).

Mezzi e strumenti di lavoro

Come redatto nella programmazione individuale annuale sono stati utilizzati i seguenti mezzi e strumenti di lavoro:

✓ Libro di testo;	✓ Schemi e mappe;	✓ LIM;	✓ Computer
✓ Testi di consultazione;	✓ Laboratorio di Sala;	✓ Fotocopie	✓ Sussidi audiovisivi;

Il programma svolto e i tempi per la realizzazione

Settembre-ottobre

Ripasso generale degli argomenti trattati negli anni precedenti

1. Distillazione, acquaviti e liquori (Le produzioni e le classificazioni)
2. Relazioni con i clienti

La vendita

3. Che cosa intendiamo per vendita
4. Tipi diversi di vendita
5. Le regole della vendita
6. Il linguaggio della vendita
7. Le regole della persuasione
8. Vendita ed etica
9. Gli errori nella vendita

Novembre

Valorizzazione dei prodotti tipici

1. La tipicità come elemento strategico
2. Che cos'è il prodotto tipico
3. La dimensione collettiva
4. Il valore del prodotto tipico
5. Forza e debolezze dei prodotti tipici
6. Il ruolo dei consumatori
7. I marchi di tutela dei prodotti
8. Il turismo enogastronomico

Dicembre - gennaio

Enologia

1. La vite
2. La fermentazione alcolica
3. La vinificazione
4. Altre tecniche produttive
5. Principali pratiche di cantina
6. Spumante
7. Champagne
8. Conservazione dei vini
9. Classificazione dei vini
10. Vino e salute
11. L'etichetta del vino

Febbraio - marzo

Degustazione e abbinamento del vino

1. **La teoria per l'esame olfattiva**
   I tre tipi di profumi
2. **La teoria per l'esame gustativo**
   Sensazioni soporifere o gustative
   Sensazioni tattili
   Sensazioni gusto - olfattive
3. **Per una corretta degustazione**
   Degustazione esame visivo
   Analisi visiva fase 1.1 – limpidezza
   Analisi visiva fase 1.2 – colore
   Analisi visiva fase 1.3 – consistenza o effervescenza
   Degustazione: esame olfattivo
   Analisi olfattiva 2.1: intensità
   Analisi olfattiva 2.2: complessità
   Analisi olfattiva 2.3: qualità
   Analisi olfattiva 2.4: descrizione
4. **Degustazione: esame gustativo**
   Analisi gustativa fase 3.1: sensazioni morbide
   Analisi gustativa fase 3.2: sensazioni dure
   Analisi gustativa fase 3.3: corpo o struttura
   Analisi gustativa fase 3.4: equilibrio gustativo
   Analisi gustativa fase 3.5: intensità gustativa
   Analisi gustativa fase 3.6: persistenza gustativa
   Analisi gustativa fase 3.7: qualità gustativa
5. **Degustazione: considerazioni finali**
   Analisi finali: stato evolutivo
   Analisi finali: armonia complessiva
6. **Temperatura del vino**
7. **Abbinamento cibo-vino**

Aprile – Maggio

La preparazione dei cocktail

1. **Le attrezzature**
2. **Tecniche di mescita (L' UDA verrà sviluppata durante tutto l'anno nelle varie giornate di laboratorio)**
   Mescita con jigger
   Mescita free pouring
   Mescita a mano libera

3. **Tecniche di miscelazione (L' UDA è stata sviluppata durante tutto l'anno nelle varie giornate di laboratorio)**
   Tecnic
   a build
   Tecnic
   a stir
   Tecnic
   a
   Shake
   Tecnic
   a
   throwi
   ng
   Tecnic
   a blend
   Tecnic
   a
   muddle
4. **Il ghiaccio**
   Tipologie
   di
   ghiaccio
   Il
   ghiaccio
   secco
5. **Decorazioni (L' UDA è stata sviluppata durante tutto l'anno nelle varie giornate di laboratorio)**
   Decorare le coppette
   Decorazioni per i
   bicchieri

l programma da svolgere (da completare se si prevede di svolgere ulteriore programma dopo 15/5)

U.D. Come calcolare l'alcol nei drink (N° 12h)

- Calcolare l'alcol nelle bevande e nei cocktail
- Avvertenze e regole di esecuzione
- Vendere i cocktail
- Le famiglie dei cocktail
- Classificazione dei cocktail

Il docente
Giancarlo vullo

ALLEGATO 2: GRIGLIE DI VALUTAZIONE

GRIGLIE VALUTAZIONE

ISTITUTO I.P.S.E.O.A. E TECNICO ECONOMICO-TURISTICO

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - Tema biennio turistico/alberghiero

	Descrittore	Valutazione	Punti	Totale
a	Correttezza formale			
	Ortografia Morfo-sintassi	senza errori sostanzialmente corretto	3 2,5	
	Punteggiatura	imprecisioni ed errori non gravi	2	
		pochi errori anche gravi	1,5	
		molti errori	1	
		molti errori gravi e ripetuti	0,5	
b	Contenuti			
	Rispetto delle richieste della traccia Sviluppo dei contenuti Adeguatezza alla tipologia testuale Presenza di valutazioni personali pertinenti ed originali	ampio sviluppo dei contenuti richiesti dalla traccia, originale e brillante elaborazione personale	3	
		traccia rispettata, contenuti sviluppati, originale elaborazione	2,5	
		rispetto della traccia, sviluppo essenziale dei contenuti	2	
		qualche incoerenza nello sviluppo della traccia	1,5	
		parziale rispetto della traccia, scarso sviluppo dei contenuti	1	
		contenuti non adeguati alla traccia, incoerenza nella struttura del discorso	0,5	
c	Organizzazione del testo			
	Coerenza e coesione tra le parti Equilibrio nello sviluppo delle parti Introduzione, svolgimento, conclusione Corretta paragrafazione Presentazione grafica	corretta costruzione del testo	2	
		discreta costruzione del testo	1,5	
		soddisfacente costruzione del testo	1	
		scarsa coesione con vari errori nella costruzione del testo	0,5	
d	Lessico Ricchezza lessicale Originalità stilistica	ricchezza lessicale, uso di termini specifici	2	
		linguaggio standard	1,5	
		linguaggio di base	1	
		gergo inadeguato	0,5	

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA – PROVA SCRITTA TRIENNIO

ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - T IPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano					
INDICATORI GENERALI	**DESCRITTORI (MAX 60 pt)**				
	10	8	6	4	**2**
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed imprecise	**del tutto confuse ed imprecise**
	10	8	6	4	**2**
Coesione e coerenza testuale	complete	Adeguate	parziali	Modeste	**scarse/ assenti**
	10	8	6	4	**2**
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	Adeguate	poco pertinente e parziale	Modeste	**scarse/assenti**
	10	8	6	4	**2**
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni) errori gravi); parziale	modesta (con imprecisioni e molti errori gravi) modesto	**scarsa/ assente;**
	10	8	6	4	**2**
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	Modeste	**scarse/ assenti**
	10	8	6	4	**2**
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	modeste e/o scorrette	**scarse/ assenti**
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	**DESCRITTORI (MAX 40 pt)**				
	10	8	6	4	**2**
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	Modesto	**scarso/ assente**
	10	8	6	4	**2**
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e	completa	adeguata	parziale	modesta	**scarsa/ assente**

Stilistici					
	10	8	6	4	**2**
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	Modesta	**scarsa/ assente**
	10	8	6	4	**2**
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	Modesta	**scarsa/ assente**
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB1: Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)**.**

NB2: Sebbene la misurazione degli apprendimenti vada da 1 a 10, il Collegio dei Docenti ha deliberato di attribuire 2 come voto minimo della valutazione.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

INDICATORI GENERALI	**DESCRITTORI (MAX 60 pt)**				
	10	8	6	4	**2**
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e imprecise	**del tutto confuse e imprecise**
	10	8	6	4	**2**
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	Modeste	**scarse/ assenti**
	10	8	6	4	**2**
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco pertinente e parziale	Modeste	**scarse/ assenti**
	10	8	6	4	**2**
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	modeste (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	**scarsa/ assente**
	10	8	6	4	**2**
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	adeguate	parzialmente presenti	Modeste	**scarse/ assenti**
	10	8	6	4	**2**

Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	modeste e/o scorrette	**scarse/ assenti**
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	**DESCRITTORI (MAX 40 pt)**				
	10	8	6	4	**2**
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Presente	nel complesso presente	parzialmente presente	modesta e/o nel complesso scorretta	**scorretta**
	15	12	9	6	**3**
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	Modesta	**scarsa/ assente**
	15	12	9	6	**3**
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	numerosi e ben articolati	Presenti	parzialmente presenti	Modeste	**assenti**
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB1: Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

NB2: Sebbene la misurazione degli apprendimenti vada da 1 a 10, il Collegio dei Docenti ha deliberato di attribuire 2 come voto minimo della valutazione.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA C - Riflessione critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche di attualità					
INDICATORI GENERALI	**DESCRITTORI (MAX 60 pt)**				
	10	8	6	4	**2**
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e imprecise	**del tutto confuse ed imprecise**
	10	8	6	4	**2**
Coesione e coerenza testuale	Complete	adeguate	Parziali	Modeste	**scarse/ assenti**
	10	8	6	4	**2**
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco pertinente e parziale	Modeste	**scarse/ assenti**

	10	8	6	4	**2**
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della Punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	modesta (con imprecisioni e molti errori gravi); modesto	**scarsa/ assente;**
	10	8	6	4	**2**
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	Modeste	**scarse/ assenti**
	10	8	6	4	**2**
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	Modeste e/o scorrette	**scarse/ assenti**
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	**DESCRITTORI (MAX 40 pt)**				
	10	8	6	4	**2**
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e/ o dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	Parziale	Modesta	**scarsa/ assente**
	15	12	9	6	**3**
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	fluente	nel complesso presente	Parziale	Modesto	**scarso /assente**
	15	12	9	6	**3**
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	ampi e pertinenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	Modeste	**scarse / assenti**
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB1: Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

NB2: Sebbene la misurazione degli apprendimenti vada da 1 a 10, il Collegio dei Docenti ha deliberato di attribuire 2 come voto minimo della valutazione.

STORIA PROVA ORALE

SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER L'OSPITALITÀ - INDIRIZZO TECNICO PER IL TURISMO

VOTO	CONOSCENZA DEI CONTENUTI DISCIPLINARI	CORRETTEZZA FORMALE COERENZA ESPOSITIVA LESSICO SPECIFICO	RIELABORAZIONE/ CAPACITA' DI COLLEGAMENTO / APPROCCIO PLURIDISCIPLINARE
9/10	Conoscenza completa e approfondita di tutti i contenuti disciplinari	Struttura ottima e pienamente ordinata delle informazioni. Esposizione agile e fluida Utilizzo ragionato del lessico specifico	Rielaborazione pienamente originale e critica Ottime capacità di collegamento Approccio pluridisciplinare disinvolto e ragionato
8	Conoscenza completa dei contenuti disciplinari	Struttura equilibrata e ordinata delle informazioni. Esposizione fluida e appropriata Utilizzo corretto del lessico specifico	Rielaborazione adeguatamente originale e critica Buone capacità di collegamento Approccio pluridisciplinare ragionato
7	Conoscenza adeguata dei contenuti disciplinari	Struttura organica e ordinata delle informazioni Esposizione appropriata. Utilizzo adeguato del lessico Specifico	Rielaborazione organica e sufficientemente critica Discrete capacità di collegamento Approccio pluridisciplinare adeguato
6	Conoscenza sufficiente dei contenuti disciplinari	Struttura semplice ma ordinata delle informazioni Esposizione lineare Utilizzo sufficientemente corretto del lessico specifico	Rielaborazione adeguata ma semplice Sufficienti capacità di collegamento Approccio pluridisciplinare sufficiente

5	Conoscenza poco adeguata e frammentaria dei contenuti disciplinari	Struttura disorganica e superficiale delle informazioni Esposizione disorganica e/o incompleta Utilizzo inadeguato del lessico specifico	Rielaborazione limitata e comunque inadeguata Insufficienti capacità di collegamento Approccio pluridisciplinare inadeguato
4	Conoscenza inadeguata e superficiale dei contenuti disciplinari	Struttura priva di coerenza e confusa Esposizione vaga e disorganica Utilizzo scorretto e/o inadeguato del lessico specifico	Rielaborazione estremamente limitata Capacità di collegamento gravemente insufficienti Approccio pluridisciplinare insufficiente

GRIGLIA DI ED.CIVICA

Indicatore	*descrizione per livelli*	*valutazione*
conoscenza	Lo studente conosce il significato degli argomenti trattati. Sa comprendere e discutere della loro importanza e apprezzarne il valore riuscendo a individuarli nell'ambito delle azioni di vita quotidiana	avanzato 9-10
	Lo studente conosce il significato dei più importanti argomenti trattati. Se sollecitato ne parla anche con riferimento a situazioni di vita quotidiana	intermedio 7-8
	Lo studente conosce le definizioni letterali dei più importanti argomenti trattati anche se non è in grado di apprezzarne pienamente l'importanza e di riconoscerli nell'ambito del proprio vissuto quotidiano	base 6
impegno e responsabilità	Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera, è in grado di riflettere e prendere decisioni per risolvere i conflitti, prova a cercare soluzioni idonee per raggiungere l'obiettivo che gli è stato assegnato	avanzato 9-10
	Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera ma non è in grado di adottare decisioni efficaci per risolvere i conflitti e trovare soluzioni.	intermedio 7-8
	Lo studente impegnato nello svolgere un compito lavora nel gruppo ma evita il più delle volte le situazioni di conflitto all'interno dello stesso e si adegua alle soluzioni discusse o proposte dagli altri.	base 6
pensiero critico	Posto di fronte a una situazione nuova l'allievo è in grado di comprendere pienamente le ragioni e le opinioni diverse dalla sua, riuscendo ad adeguare il suo punto di vista senza perdere la coerenza con il pensiero originale.	avanzato 9-10
	In situazioni nuove l'allievo capisce le ragioni degli altri ma è poco disponibile ad adeguare il proprio pensiero a ragionamenti e considerazioni diversi dai propri	intermedio 7-8
	L'allievo tende ad ignorare il punto di vista degli altri e posto in situazioni nuove riesce con difficoltà ad adeguare i propri ragionamenti e a valutare i fatti in modo oggettivo	base 6
partecipazione	L'allievo sa condividere con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, è molto attivo nel coinvolgere altri soggetti.	avanzato 9-10
	L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, si lascia coinvolgere facilmente dagli altri	intermedio 7-8
	L'allievo condivide il lavoro con il gruppo di appartenenza, ma collabora solo se spronato da chi è più motivato.	base 6

DIPARTIMENTO DI RELIGIONE

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Per quanto riguarda la valutazione, si terrà conto non solo dei risultati ottenuti nelle singole **prove, ma anche di un giudizio più globale sul processo evolutivo dell'alunno, considerando:**

- i livelli di partenza,
- la partecipazione e la collaborazione al dialogo scolastico,
- **il metodo di lavoro e l'impegno dimostrato.**
- la capacità di rielaborazione
- la conoscenza dei contenuti;
- **le competenze raggiunte (la comprensione e l'uso del linguaggio specifico**, la capacità di riconoscere e di apprezzare i valori religiosi, la capacità di riferimento corretto alle fonti bibliche e ai documenti)

Le prove saranno misurate secondo punteggi in percentuale e faranno riferimento alla seguente scala di valutazione:

Punteggio	Voto	Giudizio
0 ÷30	1-2-3	Insufficiente
31 ÷40	4	Insufficiente
41÷59	5	Mediocre
60÷69	6	Sufficiente
70÷79	7	Discreto
80÷89	8	Buono
90÷95	9	Distinto
95÷100	10	Ottimo

Alla fine dei due quadrimestri sarà effettuata la valutazione sommativa sintetica che sarà riportata sulla scheda utilizzando le seguenti voci: ottimo, distinto, buono, discreto, sufficiente, non sufficiente.

Griglia di VALUTAZIONE degli apprendimenti

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA STRUTTURATA E/O SEMISTRUTTURATA

Tipologia di quesito	Assegnazione del punteggio
Vero/Falso - Scelta fra due opzioni	1 punto per ogni risposta corretta
Collegamento **–** Riconoscimento	1 punto per ogni risposta corretta

Individuazione - Scelta multipla - Completamento Correzione autonoma	1 punto per ogni risposta corretta
Classificazione	1 punto per ogni risposta corretta
Risposta con motivazione	Fino a 3 punti per ogni risposta corretta per forma e contenuto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LE VERIFICHE ORALI

	DESCRITTORI	PUNTEGGIO	VOTO PARZIALE
L'ALUNN_____			
DELLA CLASSE _____ POSSIEDE			
CONOSCENZE dei contenuti e delle tematiche	*Approfondite*	4	
	complete e corrette	3,5	
	abbastanza complete	3	
	sufficienti	2,5-2	
	parziali	1,5 - 1	
	inadeguate	0,5	
ABILITA' *Linguistiche*: correttezza morfo-sintattica; chiarezza ed efficacia; lessico appropriato al contesto.	*complete e sicure*	3	
	discrete	2,5	
	essenziali	2	
	imprecise e superficiali	1,5	
	molto incerte	1 - 0,5	
COMPETENZE di rielaborazione personale e critica, di approfondimento, di stabilire relazioni e collegamenti, di padronanza della disciplina nella	*notevoli e originali*	3	
	Adeguate	2,5	

Voto finale	produzione di testi di vario tipo, di autonomia di giudizio	*Accettabili*	2	
		semplici	1,5	
		Limitate	1-0,5	
				/10

DESCRITTORE	LIVELLI	VALUTAZIONE	VOTO
IMPEGNO E INTERESSE	Partecipa scarsamente al dialogo educativo in classe	Insufficiente	1-4
	Partecipa saltuariamente al dialogo educativo	Mediocre	5
	Dimostra partecipazione al dialogo educativo in classe	Sufficiente	6
	Partecipa in modo adeguato al dialogo educativo, portando in genere il suo contributo	Discreto	7
	Partecipa in modo costante al dialogo educativo, portando il suo contributo	Buono	8
	Partecipa in modo costante, costruttivo e consapevole al dialogo educativo con docenti e compagni.	Distinto	9
	Partecipa con interesse al dialogo educativo in classe e porta contributi di rielaborazione personale.	Ottimo	10
CONOSCENZE Principi, teorie e pratiche, nozioni, nuclei concettuali della disciplina	Nessuna conoscenza o poche/pochissime conoscenze Frammentarie, superficiali e incoerenti	Insufficiente	1-4
	Parziali e superficiali	Mediocre	5
	Essenziali e sintetiche. Capace di approfondire solo se guidato.	Sufficiente	6
	Sostanzialmente complete, coerenti e con qualche approfondimento	Discreto	7
	Complete, approfondite e coordinate	Buono	8

	Complete, approfondite, coordinate e ampliate	Distinto	9
	Complete, approfondite, ottimamente coordinate, ampliate, personalizzate, con alcuni spunti di analisi critica.	Ottimo	10
ABILITÀ Applicazione pratica delle conoscenze abilità cognitive – abilità pratiche	Non sa riconoscere, analizzare e collegare le conoscenze. Non riesce ad applicare le conoscenze e commette gravi errori. **Commette errori anche gravi nell'esecuzione.**	Insufficiente	1-4
	Riesce ad applicare le conoscenze solo in compiti semplici; commette errori non gravi nell'esecuzione di compiti semplici.	Mediocre	5
	Applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare errori	Sufficiente	6
	Esegue compiti complessi e sa applicare i contenuti e le procedure, pur con qualche errore	Discreto	7
	Riconosce, analizza e confronta le conoscenze in modo consapevole. Esegue compiti complessi e sa applicare i contenuti e le procedure.	Buono	8
	Esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti, con rigore e precisione, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite.	Distinto	9
	Esegue compiti complessi, ampi e articolati, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti, con rigore e precisione, stabilisce relazioni, in modo originale, critico e creativo, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite.	Ottimo	10
COMPETENZE Acquisizione consapevole, durevole e trasferibile delle conoscenze e abilità	Non riesce ad effettuare le operazioni basilari della disciplina. Riesce con grande difficoltà ad effettuare le operazioni più elementari.	Insufficiente	1-4
	Effettua con incertezza solo alcune semplici operazioni	Mediocre	5
	È capace di effettuare operazioni complete, ma non approfondite.	Sufficiente	6
	Effettua autonomamente operazioni complete anche se non sempre approfondite	Discreto	7
	Effettua operazioni complesse in modo completo ed approfondito.	Buono	8
	Esegue con ottime capacità operazioni molto complesse, si esprime con padronanza di mezzi che denotano capacità critiche ed espressive complete	Distinto	9

	Esegue operazioni molto complesse con padronanza di mezzi: capacità espressive autonome, complete, critiche, approfondite e personali; linguaggio specifico.	Ottimo	10

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DIPARTIMENTO DI LINGUE STRANIERE GRIGLIE DI VALUTAZIONE

LINGUE STRANIERE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE STRUTTURATE O SEMISTRUTTURATE

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE PROVE SCRITTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE STRUTTURATE O SEMISTRUTTURATE

La presente griglia è concepita sulla base degli indicatori provenienti dalla griglia generale dipartimentale delle prove scritte: comprensione/produzione, contenuti, uso della lingua. Detti indicatori sono messi in relazione con gli obiettivi fissati nel singolo test elaborato dal docente. In linea generale, la soglia della sufficienza corrisponderà al 60% del punteggio totalizzato nella prova secondo i criteri di adeguatezza stabiliti dal singolo docente. Il voto è attribuito secondo una scala numerica che va da 0 a 10. Qui di seguito si riporta una griglia di valutazione basata su una prova con punteggio totale di 100 punti. Se il punteggio totale della prova è diverso da 100, la griglia sarà riformulata in proporzione a detto punteggio.
Resta inteso che, sulla base della singola prova e del livello della classe, il docente potrà stabilire soglie di sufficienza e tempi di esecuzione diversi, ma sempre su una scala di voto in decimi da 0 a 10.
Ad ogni esercizio viene assegnato un punteggio. Ogni item dell'esercizio può valere uno o più punti a seconda di quanto indicato a margine dell'esercizio stesso. Al termine della verifica viene indicato il numero complessivo di item come indicato nel testo della prova. Il docente può decidere di togliere un punto intero per item o meno (ad esempio 0,25 punti, oppure 0,50 punti) in base alla gravità dell'errore. Nel caso tolga meno di un punto deve dichiararlo in verifica e indicare quanto toglie esattamente.

La presente griglia può essere adattata a diverse tipologie di verifica scritta prendendo in considerazione solo gli indicatori che interessano.

La somma dei vari quesiti delle prove darà un punteggio totale, Pt. Grazie alla **proporzione P:x=Pt:100 (Px100/Pt), dove P è il punteggio ottenuto dall'alunno, si calcola** la percentuale ottenuta e il corrispettivo voto in base alla seguente tabella.	
Scala di corrispondenza diretta tra percentuale e voto	Giudizio corrispondente al voto numerico

%	voto	Comprensione /produzione	Contenuti	Uso della lingua (morfosintassi, lessico, spelling)
Fuori livello	2	Foglio bianco	Foglio bianco	Foglio bianco
0-25 26-35	3 3.5	Scarsissima comprensione e produzione di messaggi/informazioni	Conoscenza dei contenuti scarsissima	Scarsissima conoscenza delle strutture morfosintattiche, del lessico e spelling, con gravi e diffusi errori.
36-41	4	Gravi difficoltà nella comprensione/produzione di messaggi/informazioni	Scarsa conoscenza dei contenuti	Conoscenza della morfosintassi scarsa, con gravi e diffusi errori; molto inadeguati lessico e spelling
42-44 45-47	4+ 4.5	Frammentaria e molto lacunosa la comprensione/ produzione di messaggi/informazioni	Conoscenza dei contenuti decisamente inadeguata	Conoscenza delle strutture morfosintattiche frammentaria, lessico e spelling inadeguati
48-49 50-51 52-54 55-57	5- 5 5+ 5.5	Incompleta la comprensione/produzione di messaggi/informazioni	Lacunosa la conoscenza dei contenuti	Uso incerto e non sempre adeguato della morfosintassi e del lessico

58-59 60-61 62-64 65-67	6- 6 6+ 6.5	Comprensione/produzione di messaggi/informazioni essenziale e semplice	Conoscenza dei contenuti adeguata, ma non approfondita	Conoscenza adeguata, ma non approfondita della morfosintassi e del lessico. Spelling accettabile
68-69 70-71 72-74 75-77	7- 7 7+ 7.5	Abbastanza sicura e pertinente la comprensione/produzione di messaggi/informazioni	Appropriata la conoscenza dei contenuti	Uso sostanzialmente corretto delle strutture morfosintattiche, del lessico e dello spelling
78-79 80-81 82-84 85-87	8- 8 8+ 8.5	Completa la comprensione/produzione di messaggi/informazioni	Sicura la conoscenza dei contenuti	Corretto l'uso della morfosintassi pur se con qualche errore; lessico e spelling precisi
88-89 90-91 92-94 95-97	9- 9 9+ 9.5	Approfondita e ampia la comprensione/produzione di messaggi/informazioni	Conoscenza dei contenuti approfondita e precisa	Accurato l'uso delle strutture linguistiche; precisi lessico e spelling; qualche imprecisione
98-99 100	10- 10	Spiccata padronanza nella comprensione e produzione molto approfondita e articolata	Molto approfondita e sicura la conoscenza dei contenuti con spunti personali ed originali	Uso della morfosintassi e del lessico molto appropriato; eventuali imprecisioni irrilevanti

VERIFICHE SCRITTE-LITERARY TEXTUAL ANALYSIS

INDICATORI	DESCRITTORI	GIUDIZIO	PUNTI
COMPREHENSION	Completa nei dettagli	Ottimo/buono	2
	Completa globalmente (coglie punti fondamentali)	Discreto/ Sufficiente	1,5
	Frammentaria	Mediocre	1
	Molto lacunosa	Insufficiente	0,5
GRAMMAR	Uso corretto delle strutture	Ottimo/buono	3
	Qualche errore	Discreto	2,5
	Errori diffusi che rendono il testo poco chiaro ma non ne ostacolano la comprensione globale	Sufficiente/ Mediocre	1,5
	Numerosi e gravi errori ostacolano la comprensione dell'elaborato	Insufficiente	1

TEXTUAL ANALYSIS	Analisi attenta delle figure retoriche e/o del discorso narrativo con il linguaggio proprio della disciplina	Ottimo/buono	2
	Analisi corretta ma non coglie le sfumature semantiche del testo	Discreto/ Sufficiente	1
	Analisi lacunosa e linguaggio poco corretto e confuso	Mediocre/ Insufficiente	0,5
INTERPRETATION	Arricchita con collegamenti interdisciplinari o tra autori	Ottimo	3
	Critica e originale supportata dalla *textual evidence*	Buono	2,5
	Qualche problema nel legare notazioni formali e significato del testo	Discreto/ Sufficiente	2
	Non riesce a legare gli aspetti formali e il significato del testo	Mediocre	1,5
	Vaga e per nulla supportata dalla *textual evidence*	Insufficiente	1

Composizione a partire da indicazioni (Lettera, e-mail, blog, articolo, paragraph)

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Aderenza alla traccia e	Completo	4	

ai contenuti	Buono	3	
	Sufficiente	2,5	
	Parziale	2	
	Insufficiente	1	
Competenza formale (grammaticale, morfosintattica, ortografica e lessicale)	Ottima	4	
	Buona –qualche errore non grave	3	
	Sufficiente –pochi errori	2,5	
	Parziale –diversi errori	2	
	Parziale -vari errori, alcuni gravi	1	
Originalità, coesione e coerenza	Ottima	2	
	Buona	1,5	
	Sufficiente	1	
	Mediocre	0,5	
	Insufficiente	0	

TOTALE PUNTEGGIO _____/10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE DETTATO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DETTATO	
Voto massimo: 10/10 Voto minimo: 2/10 Punteggio massimo della prova: n° parole del dettato Punteggio allievo: punteggio massimo meno punteggi dei singoli errori Voto finale: punteggio allievo moltiplicato per 10, diviso il punteggio massimo	
TIPO ERRORE	PUNTEGGIO
Accenti, punteggiatura, maiuscole	1
Errori poco gravi	2
Errori gravi (fonetica spagnola)	3

GRIGLIA VALUTAZIONE ORALE

punteggio totale: ____/25

INDICATORI	DESCRITTORI									
Conoscenza degli argomenti	Ampia, approfondita e rielaborata, con spunti personali e 9	Completa e approfondita. Capacità di rielaborazione 8	Appropriata e precisa 7	Corretta ma non approfondita. 6	Generalmente corretta ma essenziale, senza apporti personali 5	Superficiale e non sempre corretta, esposizione mnemonica 4	Frammentaria e limitata 3	Lacunosa e scorretta 2	Pressoché nulla 1	Non risponde

	originali. Capacità di collegamenti pertinenti 10				6					
Capacita' comunicativa/ Pronuncia	Esposizione molto scorrevole ed accurata; pronuncia corretta. 5		Esposizione sicura; poche esitazioni; pronuncia abbastanza buona. 4		Esposizione lenta con qualche esitazione ma il messaggio risulta comprensibile; pronuncia non sempre corretta. 3		Esposizione lenta e/o poco scorrevole; il messaggio non sempre risulta comprensibile; vari errori di pronuncia. 2		Molto stentata e con numerose esitazioni; numerosi errori di pronuncia/ dato non rilevabile 1	
Correttezza sintattica - grammaticale	Ottimo uso delle strutture grammaticali, anche complesse. 5		Uso corretto del le strutture grammaticali semplici 4		Livello accettabile di controllo delle strutture grammaticali semplici. 3		Presenza di errori rilevanti, che compromettono la comprensione 2		Gravi errori, conoscenza scarsa/ dato non rilevabile 1	
Correttezza lessicale	5		Lessico adeguato 4		Lessico semplice ed essenziale. 3		Lessico inadeguato. 2		Molto scarsa/ dato non rilevabile 1	

PUNTI	Scena muta e/o atteggiamento neghittoso	da 4 a 7	da 8 a 9	da 10 a 11	da 12 a 14	da 15 a 17	da 18 a 20	da 21 a 23	da 24 a 25

VOTO	2	3 3+ 3,5	4- 4 4+ 4,5	5- 5 5+ 5,5	6- 6 6+ 6,5	7- 7 7+ 7,5	8- 8 8+ 8,5	9- 9 9+ 9,5	10- 10

Alunni con BES e DSA o PFP e alunni con PEI.

Resterà invariato per gli alunni con BES e DSA l'utilizzo di strumenti compensativi e misure dispensative previste dai rispettivi piani personalizzati. Per la valutazione si potranno utilizzare le griglie precedenti che sono adatte anche in caso di BES/DSA.

Per gli alunni con PEI la valutazione a distanza avverrà attraverso la seguente griglia:

• griglia di valutazione delle prove a distanza per alunni con PEI differenziato.

Valutazione della condotta

Nella valutazione della condotta va tenuta in considerazione l'intera esperienza scolastica, includendo il comportamento nei PCTO, laddove possibile, e nella didattica a distanza. Si possono usare le seguenti due griglie:

• griglia di valutazione del comportamento.

• griglia di valutazione dei risultati dei PCTO.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE NELLE PROVE IN PRESENZA DI:

ARTE E TERRITORIO I-II BIENNIO, V ANNO

PROVA ORALE

VALUTAZIONE
Tenendo nella dovuta considerazione l'esiguo monte ore del curricolo e gli indicatori sul tema della valutazione riportati nel POF (parte IX - valutazione), considerando il momento della valutazione un importante strumento di verifica dell'efficacia dell'azione didattica, saranno effettuati, a discrezione del docente, momenti di verifica secondo tipologie diversificate: colloqui e/o eventuali verifiche scritte in distinte tipologie (strutturata, semistrutturata, aperta, ecc.). Il momento della valutazione: . terrà presenti le condizioni di partenza della classe e del singolo studente e considererà i traguardi conseguiti; . offrirà agli studenti le condizioni di trasparenza per permettere loro di ritrovarsi serenamente nel momento valutativo; . dovrà consentire agli studenti di misurare i propri progressi e ai docenti di verificare e misurare l'efficacia della propria azione didattica.
Criteri di valutazione
Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure
Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione
Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa)

Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa)
Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa)
Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa)
Rubrica di valutazione

Voto	Giudizio	Indicatori generali	
1-2-3	Scarso	Conoscenze	conoscenze inconsistenti e poco apprezzabili
		Capacità	nessuna capacità di elaborazione dei contenuti disciplinari; produzione orale poco coerente e gravemente appesantita da improprietà e dal mancato controllo degli strumenti espressivi
		Competenze	applicazione incoerente delle conoscenze e delle capacità acquisite in situazioni di studio e di lavoro
4	Gravemente insufficiente	Conoscenze	Conoscenze lacunose e limitate
		Capacità	capacità stentata di assimilazione dei contenuti capacità inadeguate nel cogliere le relazioni tra gli ambiti disciplinari capacità inadeguate nel produrre ed esporre oralmente e per iscritto
		Competenze	Applicazione insicura delle conoscenze e le capacità acquisite in situazioni di studio e di lavoro
5	Insufficiente	Conoscenze	conoscenze parziali e superficiali
		Capacità	capacità modesta di assimilazione dei contenuti capacità incerte nel cogliere le relazioni tra gli ambiti disciplinari capacità di produrre ed esporre oralmente e per iscritto in modo sempre corretto
		Competenze	Applicazione, in situazione di studio e di lavoro, in modo insicuro delle conoscenze e delle capacità acquisite
6	Sufficiente	Conoscenze	conoscenze dei contenuti disciplinari più significativi
		Capacità	capacità adeguata di assimilazione dei contenuti essenziali capacità sufficiente nell'organizzare le informazioni capacità di produrre ed esporre oralmente e per iscritto in maniera semplice e corretta
		Competenze	sapere utilizzare correttamente, in situazioni di studio e di lavoro, le conoscenze e le capacità acquisite
7	Discreto	Conoscenze	apprezzabili e strutturate nei nuclei fondamentali
		Capacità	capacità di sintesi e di analisi capacità di individuare essenziali relazioni tra gli ambiti disciplinari capacità di produrre ed esporre oralmente e per iscritto in maniera lineare e chiara
		Competenze	sapere utilizzare in modo sicuro, in situazioni di studio e di lavoro, le conoscenze e le capacità acquisite
8	Buono	Conoscenze	sicure, ampie ed articolate
		Capacità	capacità di sintesi e rielaborazione capacità di sintesi, di analisi e di rielaborazione capacità di produrre ed esporre oralmente e per iscritto in

			maniera chiara e pertinente
		Competenze	utilizzare autonomamente, in situazioni di studio e di lavoro, le capacità e le conoscenze acquisite
9	Ottimo	Conoscenze	complete e approfondite con apporti personali
		Capacità	capacità di analisi e sintesi, di rielaborazione delle conoscenze acquisite capacità di operare collegamenti diacronici e sincronici tra ambiti disciplinari capacità di produrre ed esporre oralmente e per iscritto in modo fluido e personale con uso di terminologia appropriata
		Competenze	utilizzare autonomamente, in situazioni di studio e di lavoro, le capacità e le conoscenze acquisite
10	Eccellente	Conoscenze	complete, approfondite e particolarmente strutturate
		Capacità	capacità di analisi e sintesi, di rielaborazione delle conoscenze acquisite con apporti critici capacità di operare collegamenti diacronici e sincronici tra ambiti disciplinari e di stabilire relazioni in modo originale capacità di produrre ed esporre oralmente e per iscritto in maniera fluida e originale con uso di terminologia appropriata
		Competenze	utilizzare autonomamente, in situazioni di studio e di lavoro , le capacità e le conoscenze acquisite

ARTE E TERRITORIO

PROVA GRAFICA

Scala valutativa	Padronanza **nell'utilizzo degli** strumenti tecnici	Posizionamento elementi, pulizia e ordine **dell'elaborato.**	Correttezza e completezza **dell'elaborato**
Gravemente insufficiente 1 – 4	Utilizza gli strumenti in modo scorretto	Non sa posizionare gli elementi, l'elaborato è molto sporco e disordinato	L'elaborato risulta totalmente sbagliato ed incompleto
Insufficiente 5	Utilizza gli strumenti in modo approssimativo e talora scorretto	Sa posizionare gli elementi, ma l'elaborato è sporco e disordinato (o viceversa)	L'elaborato risulta parzialmente sbagliato od incompleto
Sufficiente 6	Utilizza gli strumenti in modo sufficientemente corretto	Sa posizionare gli elementi, e l'elaborato è sufficientemente pulito e ordinato	L'elaborato risulta esatto e sostanzialmente completo
Discreto 7	Utilizza gli strumenti con padronanza	Posiziona gli elementi in modo personale ma l'elaborato risulta solo sufficientemente pulito e ordinato	L'elaborato risulta esatto, completo e con discreta grafia
Buono 8	Utilizza gli strumenti con padronanza ed è preciso	Posiziona gli elementi in modo personale e l'elaborato risulta pulito e ordinato	L'elaborato risulta esatto e completo di tutte le indicazioni e con grafia di buon livello

Ottimo – Eccellente 9 - 10	Utilizza gli strumenti con padronanza, precisione ed adopera espedienti validi	Posiziona gli elementi in modo personale e creativo e l'elaborato risulta pulito e ordinato	L'elaborato risulta esatto e completo di tutte le indicazioni e con grafia di notevole livello (tecniche e strumenti particolari)

DIPARTIMENTO GIURIDICO ECONOMICO
turistico alberghiero

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

DIRITTO ED ECONOMIA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA, LEGISLAZIONE TURISTICA, ECONOMIA AZIENDALE, DISCIPLINE TURISTICHE AZIENDALI E GEOGRAFIA TURISTICA

PROVA ORALE:

9/10	Obiettivo raggiunto in modo eccellente, abilità stabile relativa a comprendere, applicare e spiegare concetti. Conoscenza approfondita dei contenuti, ricco uso del linguaggio specifico.
8	Obiettivo raggiunto in modo soddisfacente, abilità stabile nell'applicare le conoscenze complete ed abbastanza approfondite nei contenuti. Soddisfacente proprietà di linguaggio.
7	Obiettivi raggiunti, abilità acquisita non solo nei contenuti essenziali ma anche di alcuni temi in fase di approfondimento. Soddisfacente capacità di sintesi e di critica.
6	Obiettivi raggiunti in modo adeguato, abilità sufficientemente acquisita di comprendere concetti e procedimenti con la guida dell'insegnante,. Chiarezza nell'esposizione.
5	Obiettivi non del tutto raggiunti, incertezza nelle conoscenze e proprietà del linguaggio non sempre soddisfacente.
3 / 4	Obiettivi non raggiunti, carenti le conoscenze essenziali e la proprietà del linguaggio.
2	Assenza di contenuti, gravissime carenze nella proprietà di linguaggio e rifiuto

	dell'interrogazione.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

ECONOMIA AZIENDALE - DISCIPLINE TURISTICHE E AZIENDALI – TECNICA AMMINISTRATIVA E PER IMPRESE RICETTIVE.

PROVA SCRITTA STRUTTURATA:

(TAB A) (prova scritta strutturata)

Descrittore	Punteggio attribuito	esercizio N.1	esercizio N.2	esercizio N.3	esercizio N.4	esercizio N.5	esercizio N.6	**VOTO FINALE +2**
Quesito non risolto o completamente errato	P = 0							
Impostato correttamente o svolto parzialmente con errori	Da 0 < P ≤ 0,25 * P_{max}							
Svolto parzialmente e senza errori gravi	Da 0,26 * P_{max}< P ≤ 0,50 * P_{max}							
Svolto completamente anche se con imperfezioni	Da 0,51 * P_{max}< P ≤ 0,75 * P_{max}							
Completo e corretto	Da 0,76 * P_{max}< P ≤ 1							

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA, ECONOMIA AZIENDALE E DISCIPLINE TURISTICHE AZIENDALI PROVA SCRITTA NON STRUTTURATA:

(TAB.AA) (prova scritta non strutturata)

VOTI	Conoscenza	Abilità	Competenze
1/2/3	Conoscenze nulle o gravemente lacunose.	Non analizza, commette gravi errori.	Non applica le conoscenze; livello minimo di competenza non raggiunto.
4	Conoscenze frammentarie e lacunose.	Effettua analisi parziali o lacunose.	Applica le conoscenze minime; livello minimo di competenza non raggiunto.
5	Conoscenze superficiali.	Effettua analisi parziali e sintetiche.	Applica meccanicamente le conoscenze minime; mediocre la proprietà del linguaggio.
6	Conoscenze essenziali e semplici.	Effettua analisi essenziali.	Applica le conoscenze minime con esposizione semplice.
7	Conoscenze complete, a volte non precise.	Ha acquisito **autonomia nell'analisi** e nella sintesi; applica correttamente le conoscenze anche se con qualche incertezza.	Applica le conoscenze con esposizione corretta. Lo studente svolge compiti e risolve problemi abbastanza complessi.
8	Conoscenze complete con qualche approfondimento autonomo.	Compie analisi complete con collegamenti appropriati.	Applica le conoscenze con esposizione corretta.

9	Conoscenze complete ed approfondite.	Compie correlazioni esatte ed analisi approfondite.	Applica in modo autonomo e corretto le conoscenze e risolve compiti e problemi complessi in maniera soddisfacente.
10	Conoscenze complete, approfondite e coordinate.	Sa rielaborare correttamente in modo completo e critico.	Applica le conoscenze con massima disinvoltura ed esegue eventuali procedure scritte risolvendo problemi complessi ottimi risultati.

DIPARTIMENTO LOGICO - MATEMATICO Istituto Tecnico Turistico

Servizi Per L'enogastronomia E Ospitalità Alberghiera

ALUNNO_____ CLASSE_____ DATA_____

DIPARTIMENTO LOGICO – MATEMATICO

Griglia di valutazione verifica scritta di matematica/fisica/scienze

Descrittore	Punteggio attribuito	es N.1 Pmax	es N.2 Pmax	es N.3 Pmax	es N.4 Pmax	es N.5 Pmax	VOTO FINALE
Quesito non risolto	P = 2/N	2/N	2/N	2/N	2/N	2/N	
Svolto parzialmente ma con errori gravi	$0 < P \leq 0{,}25 * P_{max}$						
Svolto parzialmente e senza errori gravi	$0{,}26 * P_{max} < P \leq 0{,}50 * P_{max}$						
Svolto completamente con errori lievi	$0{,}51 * P_{max} < P \leq 0{,}75 * P_{max}$						
Completo e corretto	$0{,}76 * P_{max} < P \leq P_{max}$						Il Docente
	PUNTEGGIO ESERCIZIO						FIRMA

LEGENDA:

N è il numero degli esercizi assegnati deciso dal docente

La somma dei P_{max} attribuiti ai singoli esercizi della prova, all'atto di stesura della stessa, e annotato al posto dei puntini nella griglia, deve fare OTTO.

Il valore 2/N, che corrisponde al punteggio dato a quesito non risolto, deve essere calcolato all'atto della stesura della prova, arrotondato per difetto, e inserito nella prima riga.

Il PUNTEGGIO ESERCIZIO si ottiene sommando, al punteggio attribuito da griglia, il valore di 2/N

Il VOTO FINALE della prova si ottiene come somma dei punteggi attribuiti ai singoli esercizi arrotondato per eccesso.

DIPARTIMENTO LOGICO – MATEMATICO LICEO SCIENTIFICO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE FISICA E SCIENZE

I-II biennio e V anno

GIUDIZIO	VOTO	**Conoscenza** delle definizioni e della terminologia, delle convenzioni, delle metodologie, dei principi e delle leggi, delle teorie	**Comprensione** saper decodificare il linguaggio specifico; saper interpretare e giustificare le relazioni, anche rappresentate da grafici, tra grandezze fisiche	**Capacità** di affrontare questioni concrete e particolari (non necessariamente presentate sotto forma di esercizio) individuando gli opportuni strumenti (principi, leggi, regole, metodi) ed applicandoli correttamente
Del tutto Insufficiente	**2**	Nessuna	Nessuna	Nessuna
	2,5- 3	Sconnessa e gravemente lacunosa	Non commenta e non giustifica	Non riesce ad impostare la risoluzione dei problemi
Gravemente Insufficiente	**3,5-4**	Frammentaria e gravemente lacunosa	Commenta e giustifica in modo gravemente errato	Non riesce ad impostare i problemi o commette gravi errori
Insufficiente	**4,5-5,5**	Frammentaria e lacunosa	Non evidenzia gli aspetti fondamentali	Applica le minime conoscenze con errori
Sufficiente	**6**	Limitata agli elementi di base	Commenta correttamente le relazioni fondamentali	Sa applicare le conoscenze in situazioni semplici di routine con piccoli errori
Discreto	**6,5-7**	Completa	Commenta e giustifica in modo esauriente i contenuti disciplinari e le relazioni fondamentali	Applica le conoscenze con padronanza, adatta le conoscenze a domande formulate in maniera diversa, è autonomo nell'impostare l'esposizione
Buono	**7,5-8,5**	Completa e approfondita	Commenta e giustifica in modo organico le relazioni fondamentali e quelle derivate	Imposta e risolve correttamente i problemi con disinvoltura
Ottimo	**9-10**	Completa, approfondita e critica	Riesce a comprendere in modo sistemico e articolato anche collegamenti remoti	Affronta e risolve problemi concreti e particolari tratti delle più varie situazioni reali e ipotetiche

Il Docente _____

DIPARTIMENTO LOGICO – MATEMATICO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA RELAZIONE DI LABORATORIO DI CHIMICA/SCIENZE

ALLIEVO/I_____ CLASSE____ SEZ.__ ESPERIENZA DI LABORATORIO DEL _____/____/ 20__ ELABORATA IL ____/____/ 20__

INDICATORI	DESCRITTORI	P.TI
Individuazione dello scopo della prova	Indica lo scopo in modo pertinente e corretto.	1
	Indica lo scopo in modo pertinente ma non del tutto corretto	0.5
	Non indica lo scopo o esso è del tutto scorretto	0
Elencazione del materiale occorrente	È elencato in modo completo ed esauriente.	1
	È elencato in modo parziale o impreciso.	0.5
	Non è presente.	0
Esposizione dei cenni teorici	La trattazione teorica è pertinente, rigorosa, approfondita. Utilizza il lessico specifico.	2
	La trattazione teorica è pertinente. Utilizza il lessico specifico.	1.5
	La trattazione teorica è pertinente ma incompleta. Qualche incertezza nell'uso del lessico specifico.	1
	La trattazione teorica è gravemente incompleta. Utilizza un lessico non adeguato.	0.5
	Manca la trattazione teorica	0
Descrizione del procedimento	È corretta, completa, coerente e formulata con lessico specifico.	2
	È corretta e completa, formulata con qualche imprecisione nel lessico specifico.	1.5
	Presenta alcune incoerenze o non del tutto completa, è formulata con qualche imprecisione nel lessico specifico.	1
	Manca o è incoerente o non comprensibile.	0.5
Raccolta e rielaborazione dei risultati (elencare ed elaborare dati, effettuare calcoli, costruire grafici)	Risultati presentati in modo completo, attendibile, espressi con l'esatto numero di cifre significative e le unità di misura, raccolti in tabelle e/o grafici funzionali alla loro lettura.	1
	Risultati quasi completi ed attendibili, con qualche incertezza nell'uso delle cifre significative e delle unità di misura, riportati in modo leggibile.	0.5
	Risultati incompleti, incoerenti, riportati in modo illeggibile, mancanti.	0
Valutazione critica dei risultati ottenuti	Osservazioni e conclusioni coerenti con l'obiettivo e con i dati sperimentali, rivelano consapevolezza e capacità critica sull'operato	2
	Coerenti con l'obiettivo e con i dati ma incomplete	1.5
	Incoerenti	0.5
Presentazione della relazione	La relazione si presenta ordinata, leggibile	1
	La relazione si presenta leggibile, ma non del tutto ordinata	0.5
	La relazione si presenta disordinata, poco leggibile	0

Voto complessivo_____/ 10 **il Docente**_____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - PROVA PRATICA DI LABORATORIO

Materia: Chimica
Tipo di prova: Pratica di laboratorio
Classe: 1 e 2 A ALBERGHIERO

Aspetti valutati	Descrizione	Punteggio (1-10)
Svolgimento della prova	Capacità di seguire le istruzioni, applicare il protocollo, eseguire correttamente l'esperimento.	- **1-3:** Non segue le istruzioni o commette errori gravi. - **4-6:** Segue il protocollo con qualche errore. - **7-10:** Esegue l'esperimento in modo preciso e autonomo.
Uso di strumenti e reagenti	Capacità di utilizzare correttamente la strumentazione e manipolare in sicurezza i reagenti.	- **1-3:** Usa in modo scorretto strumenti o reagenti. - **4-6:** Uso sufficiente con minimi errori. - **7-10:** Uso sicuro e preciso.
Osservazioni e registrazione dati	Capacità di osservare fenomeni e registrare correttamente i dati necessari per l'elaborazione finale.	- **1-3:** Dati scarsi o incompleti. - **4-6:** Dati sufficienti ma non del tutto precisi. - **7-10:** Dati completi e ben organizzati.
Ordine e sicurezza	Rispetto delle norme di sicurezza e mantenimento di un posto di lavoro ordinato.	- **1-3:** Non rispetta le norme o lavora in modo disordinato. - **4-6:** Rispetta le norme con minime disattenzioni. - **7-10:** Sempre ordinato e attento alla sicurezza.
Relazione finale	Completezza e chiarezza nella stesura della relazione (se prevista).	- **1-3:** Relazione incompleta o confusa. - **4-6:** Relazione sufficiente ma con imprecisioni. - **7-10:** Relazione chiara e ben strutturata.

Calcolo del Voto

Totale punti: Somma dei punteggi ottenuti per ciascun criterio.
Voto finale: Totale in decimi (ad esempio, somma / 5 se tutti i criteri hanno uguale peso).

DIPARTIMENTO LOGICO - MATEMATICO

Istituto Tecnico Turistico

Servizi Per L'enogastronomia E Ospitalità Alberghiera

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE INFORMATICA

I Biennio

Giudizio	Voto In Decimi	Conoscenze Dell'Argomento	Competenza	ESPOSIZIONE DOCUMENTAZIONE
Del tutto	**2**	Nessuna	Nessuna	Nessuna
insufficiente	**2,5 - 3**	Sconnessa e gravemente lacunosa	Non riesce ad applicare le minime conoscenze.	Incapacità di rispondere su qualsiasi argomento.
Gravemente insufficiente	**3,5 - 4**	Frammentaria e gravemente lacunosa	Applica con difficoltà le conoscenze e commette gravi errori	Risponde in modo non coerente alle domande poste. La comunicazione è incomprensibile
Insufficiente	**4,5 – 5,5**	Frammentaria e lacunosa Riferisce in modo frammentario e generico	Applica le conoscenze e commette errori	Produce comunicazioni poco chiare Si avvale di lessico povero e improprio
Sufficiente	**6**	Essenziale Individua gli elementi essenziali del programma	Applica le conoscenze in modo adeguato	Essenziale Espone con semplicità e correttezza Si avvale soprattutto di capacità mnemoniche
Discreto	**6,5 - 7**	Completa degli elementi di base	Applica procedimenti e tecniche semplici senza errori e procedimenti e tecniche complesse con errori	Appropriata Espone con lessico appropriato e corretto
Buono	**7,5 - 8**	Completa	Applica procedimenti e tecniche complesse in modo autonomo e personale	Sintetizza correttamente ed espone con linguaggio specifico.
Molto buono	**8,5 - 9**	Completa e approfondita Definisce e discute con competenza i termini della problematica	Applica procedimenti e tecniche complesse su problematiche note	Articolata Espone con chiarezza utilizzando un linguaggio ricco e appropriato. Mostra proprietà e controllo dei mezzi espressivi
Ottimo	**9,5 - 10**	Ampliata Definisce e discute con competenza i termini della problematica	Applica procedimenti e tecniche complesse su problematiche note su problematiche nuove	Personale Si esprime con rigore espositivo e argomentativo, sintetizza correttamente e valuta criticamente risultati e procedimenti Mostra proprietà, ricchezza e controllo dei mezzi espressivi Sviluppa intese concettuali organiche e personalizzate

DIPARTIMENTO LOGICO – MATEMATICO LICEO SCIENTIFICO
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA RELAZIONE MULTIMEDIALE
LABORATORIO DI FISICA E SCIENZE

ALLIEVO/I _____

CLASSE _____ **SEZ.** ____

ESPERIENZA DI LABORATORIO DEL ____/____/20__ **ELABORATA IL** ____/____/20__

INDICATORI	DESCRITTORI	P.TI
Individuazione dello scopo della prova	Indica lo scopo in modo pertinente e corretto.	1
	Indica lo scopo in modo pertinente ma non del tutto corretto	0.5
	Non indica lo scopo o esso è del tutto scorretto	0
Elencazione del materiale occorrente	È elencato in modo completo ed esauriente.	1
	È elencato in modo parziale o impreciso.	0.5
	Non è presente.	0
Esposizione dei cenni teorici	La trattazione teorica è pertinente, rigorosa, approfondita. Utilizza il lessico specifico.	2
	La trattazione teorica è pertinente. Utilizza il lessico specifico.	1.5
	La trattazione teorica è pertinente ma incompleta. Qualche incertezza nell'uso del lessico specifico.	1
	La trattazione teorica è gravemente incompleta. Utilizza un lessico non adeguato.	0.5
	Manca la trattazione teorica	0
Descrizione del procedimento	È corretta, completa, coerente e formulata con lessico specifico.	2
	È corretta e completa, formulata con qualche imprecisione nel lessico specifico.	1.5
	Presenta alcune incoerenze o non del tutto completa, è formulata con qualche imprecisione nel lessico specifico.	1
	Manca o è incoerente o non comprensibile.	0.5
Valutazione critica dei risultati ottenuti	Osservazioni e conclusioni coerenti con l'obiettivo e con i dati sperimentali, rivelano consapevolezza e capacità critica sull'operato	2
	Coerenti con l'obiettivo e con i dati ma incomplete	1.5
	Incoerenti	0.5
Requisiti tecnici del lavoro multimediale (presentazione/video)	La parte grafica della presentazione è pienamente adeguata al contesto; c'è ottimo equilibrio fra testo e immagini; la schematizzazione dei concetti è efficace, i caratteri sono chiari e di immediata leggibilità.Il video ha un'ottima qualità audio e video e la regia è magistrale nel trasenettere i contenuti	1
	La parte grafica della presentazione è adeguata e c'è discreto equilibrio fra testo e immagini; la schematizzazione è buona. Il video è di buona qualità l'audio è buono, le riprese di buona qualità si nota un buon canovaccio nell'editing del video	0.5
	La parte grafica della presentazione è scarsa e inadeguata allo scopo; non c'è equilibrio fra testo e immagini; il video è di pessima qualità l'audio salta o ha sbalzi di volume, le riprese sono di scarsa qualità e non si nota una "regia"	0
Originalità del prodotto multimediale	Il prodotto si presenta accattivante, originale, con nuovi spunti escogitati dallo studente per renderlo migliore	1
	Il prodotto risulta completo e preciso con alcuni aspetti che lo rendono particolare e unico	0.5
	Il prodotto riproduce quanto proposto dal docente senza alcun contributo personale da parte dello studente e risulta essenziale e basico nei contenuti	0

Voto complessivo ----- / 10 **il Docente** _____

DIPARTIMENTO LOGICO – MATEMATICO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA RELAZIONE DI LABORATORIO DI CHIMICA/SCIENZE

ALLIEVO/I _____ CLASSE ____ SEZ. ____ ESPERIENZA DI LABORATORIO DEL ____/____/20__ ELABORATA IL ____/____/20__

INDICATORI	DESCRITTORI	P.TI
Individuazione dello scopo della prova	Indica lo scopo in modo pertinente e corretto.	1
	Indica lo scopo in modo pertinente ma non del tutto corretto	0.5
	Non indica lo scopo o esso è del tutto scorretto	0
Elencazione del materiale occorrente	È elencato in modo completo ed esauriente.	1
	È elencato in modo parziale o impreciso.	0.5
	Non è presente.	0
Esposizione dei cenni teorici	La trattazione teorica è pertinente, rigorosa, approfondita. Utilizza il lessico specifico.	2
	La trattazione teorica è pertinente. Utilizza il lessico specifico.	1.5
	La trattazione teorica è pertinente ma incompleta. Qualche incertezza nell'uso del lessico specifico.	1
	La trattazione teorica è gravemente incompleta. Utilizza un lessico non adeguato.	0.5
	Manca la trattazione teorica	0
Descrizione del procedimento	È corretta, completa, coerente e formulata con lessico specifico.	2
	È corretta e completa, formulata con qualche imprecisione nel lessico specifico.	1.5
	Presenta alcune incoerenze o non del tutto completa, è formulata con qualche imprecisione nel lessico specifico.	1
	Manca o è incoerente o non comprensibile.	0.5
Raccolta e rielaborazione dei risultati (elencare ed elaborare dati, effettuare calcoli, costruire grafici)	Risultati presentati in modo completo, attendibile, espressi con l'esatto numero di cifre significative e le unità di misura, raccolti in tabelle e/o grafici funzionali alla loro lettura.	1
	Risultati quasi completi ed attendibili, con qualche incertezza nell'uso delle cifre significative e delle unità di misura, riportati in modo leggibile.	0.5
	Risultati incompleti, incoerenti, riportati in modo illeggibile, mancanti.	0
Valutazione critica dei risultati ottenuti	Osservazioni e conclusioni coerenti con l'obiettivo e con i dati sperimentali, rivelano consapevolezza e capacità critica sull'operato	2
	Coerenti con l'obiettivo e con i dati ma incomplete	1.5
	Incoerenti	0.5
Presentazione della relazione	La relazione si presenta ordinata, leggibile	1
	La relazione si presenta leggibile, ma non del tutto ordinata	0.5
	La relazione si presenta disordinata, poco leggibile	0

Voto complessivo ____ / 10 **il Docente** ____

DIPARTIMENTO LOGICO - MATEMATICO

Istituto Tecnico Turistico

Servizi Per L'enogastronomia E Ospitalità Alberghiera

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA PRATICA INFORMATICA

I Bienno

Voto In Decimi	Conoscenze Dell'Argomento	Capacità /Abilità	Competenze
2	Non rilevabile: consegna gli elaborati in bianco	Lavori non svolti	Non rilevabili
3	Mancanza completa di conoscenza: elaborati confusi e con errori gravi	Competenze non rilevabili, procedure non applicate o con gravissimi errori di base	Non effettua alcuna analisi o sintesi
4	Conoscenza lacunosa degli elementi essenziali: elaborati con molti errori	Svolgimento frammentario delle procedure con gravi errori	Non sa organizzare dati ed informazioni, anche se sollecitato e guidato non è in grado di formulare delle rielaborazioni elementari
5	Conoscenza superficiale: elaborati con errori che riconosce se guidato dall'insegnante	Fase di evoluzione e di alternanza; esegue compiti semplici con Errori	Organizza dati e informazioni con difficoltà, se sollecitato e guidato formula delle rielaborazioni elementari
6	Acquisizione degli elementi essenziali	Applicazione sufficiente pur commettendo qualche errore	Svolge compiti semplici in situazioni note mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali
7	Dimostrazione di una certa sicurezza nelle conoscenze	Applicazione diligente e quasi sicura	Svolge compiti e risolve problemi in situazioni note, compie scelte consapevoli mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite
8	Dimostra di conoscere le regole ed i concetti necessari per la soluzione dei quesiti proposti in maniera sempre corretta	Procedure sicure senza errori concettuali	Svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli mostrando di saper utilizzare in maniera approfondita le conoscenze e le abilità acquisite
9	Dimostra di conoscere le regole ed i concetti necessari per la soluzione dei quesiti proposti in maniera esauriente e corretta	Svolge lavori completi con assenza di errori di qualsiasi genere in contesti noti	Svolge compiti e problemi complessi mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa ottimizzare le conoscenze acquisite per la soluzione di problemi anche in ambiti pluridisciplinari.
10	Dimostra di conoscere le regole ed i concetti necessari per la soluzione dei quesiti proposti in maniera approfondita	Svolge lavori completi con assenza di errori di qualsiasi genere anche in contesti non noti	Livello avanzato: lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa ottimizzare le conoscenze acquisite per la soluzione di problemi anche in ambiti pluridisciplinari. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli

GRIGLIE DI VALUTAZIONE SCIENZE MOTORIE

Voto	Giudizio	Aspetti educativo-formativi	Livelli di apprendimento	Conoscenze e competenze motorie
2-3	**Gravemente insufficiente**	Forte disinteresse per la disciplina.	Scarsi apprendimenti.	Inadeguato livello delle competenze motorie e delle conoscenze relative, grosse difficoltà di comprensione delle richieste, realizzazione pratica molto lenta, scoordinata e scorretta.
4-5	**Insufficiente**	Parziale disinteresse per la disciplina.	L'apprendimento avviene con difficoltà, il livello di sviluppo è rilevabile ma carente.	Conoscenze e competenze motorie sono lacunose o frammentarie.
6	**Sufficiente**	Raggiunge gli obiettivi minimi impegnandosi e partecipando in modo parziale o settoriale.	L'apprendimento avviene con qualche difficoltà.	Competenze e conoscenze motorie sono nel complesso accettabili.
7	**Discreto**	Partecipa e si impegna in modo soddisfacente.	L'apprendimento è abbastanza veloce e con rare difficoltà.	Le conoscenze e le competenze motorie appaiono abbastanza sicure ed in evoluzione. Raggiunge sempre un livello accettabile nelle prove proposte.
8	**Buono**	Positivo il grado di impegno e partecipazione, nonché l'interesse per la disciplina.	L'apprendimento appare veloce e abbastanza sicuro.	Il livello delle competenze motorie è di qualità, sia sul piano coordinativo, sia su quello condizionale, sia su quello tecnico e tattico e della rapidità di risposta motoria.
9	**Ottimo**	Molto interessato con partecipazione assidua e fortemente motivata.	Velocità di apprendimento, comprensione, elaborazione e risposta motoria.	Elevato livello delle abilità motorie, livello coordinativo raffinato e livello condizionale elevato.
10	**Eccellente**	Impegno, motivazione, partecipazione, senso di responsabilità e maturità caratterizzano lo studente.	Velocità di risposta, fantasia tattica, grado di rielaborazione e livelli di apprendimento sono ad un livello massimo.	Il livello delle conoscenze, delle competenze e delle prestazioni è sempre eccellente.

DIPARTIMENTO TECNICO-PROFESSIONALE
Settore Enogastronomia, Sala e vendita, Accoglienza Turistica e Tecniche della Comunicazione.

Disciplina	Laboratori di Servizi e Ricettività Alberghiera

GRIGLIA DI MISURAZIONE DELLA VALUTAZIONE

VOTI IN DECIMI	LIVELLO PER COMPETENZE	CONOSCENZE	COMPETENZE LINGUISTICHE	CAPACITA' ELABORATIVE e APPLICATIVE
2	Non raggiunto	Non dimostrabili	Non individuabili	Non rilevabili
3-4	Scarsamente raggiunto	Molto frammentarie e gravemente lacunose	Comunica in modo elementare, commettendo molti errori. Usa un linguaggio generico.	Applica conoscenze lacunose, commettendo diversi errori. Non opera analisi e sintesi. Procede per tentativi senza cogliere i nessi problematici.
5 – 5,5	Parzialmente raggiunto	Superficiali e incomplete rispetto ai contenuti minimi stabiliti	Comunica in modo elementare, commettendo qualche errore. Usa un linguaggio generico.	Applica le conoscenze minime, commettendo qualche errore. Opera analisi e sintesi non sempre adeguate. Coglie solo parzialmente i nessi problematici.
6 – 6,5	Base	Limitate ai contenuti minimi	Comunica in forma semplice, e nel complesso corretta	Applica le conoscenze minime ed elabora processi di analisi e di sintesi, anche se semplici.
7 – 7,5	Intermedio	Corrette e fondamentali	Comunica in modo chiaro e sa utilizzare terminologie specifiche.	Applica in modo corretto le conoscenze fondamentali. Sa elaborare adeguatamente processi di analisi e di sintesi nella decodifica dei testi
8 – 8,5	Ottimo	Complete	Comunica in modo chiaro, puntuale e sa utilizzare terminologie specifiche.	Elabora con padronanza processi di analisi e di sintesi nella decodifica dei testi. Effettua collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare
9 – 9,5	Eccellente	Complete e approfondite	Ha un'ottima padronanza linguistica e di tutte le terminologie specifiche	Analizza in modo completo e approfondito e opera ottimi processi di sintesi. Effettua ampi collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare. E" in grado di risolvere problemi. Rielabora in modo autonomo i contenuti di studio.
10	Avanzato	Complete, approfondite e ricche di apporti personali	Ha un'ottima padronanza linguistica e di tutte le terminologie specifiche.	Analizza in modo completo e approfondito, operando ottimi processi di sintesi. Effettua ampi collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare. E' in grado di risolvere problemi. Rielabora criticamente apportando personali contributi.

Disciplina	Laboratori di Enogastronomia settore Cucina

GRIGLIA DI MISURAZIONE DELLA VALUTAZIONE

VOTI IN DECIMI	LIVELLO PER COMPETENZE	CONOSCENZE	COMPETENZE LINGUISTICHE	CAPACITA' ELABORATIVE e APPLICATIVE
2	Non raggiunto	Non dimostrabili	Non individuabili	Non rilevabili
3-4	Scarsamente raggiunto	Molto frammentarie e gravemente lacunose	Comunica in modo elementare, commettendo molti errori. Usa un linguaggio generico.	Applica conoscenze lacunose, commettendo diversi errori. Non opera analisi e sintesi. Procede per tentativi senza cogliere i nessi problematici.
5 – 5,5	Parzialmente raggiunto	Superficiali e incomplete rispetto ai contenuti minimi stabiliti	Comunica in modo elementare, commettendo qualche errore. Usa un linguaggio generico.	Applica le conoscenze minime, commettendo qualche errore. Opera analisi e sintesi non sempre adeguate. Coglie solo parzialmente i nessi problematici.
6 – 6,5	Base	Limitate ai contenuti minimi	Comunica in forma semplice, e nel complesso corretta	Applica le conoscenze minime ed elabora processi di analisi e di sintesi, anche se semplici.
7 – 7,5	Intermedio	Corrette e fondamentali	Comunica in modo chiaro e sa utilizzare terminologie specifiche.	Applica in modo corretto le conoscenze fondamentali. Sa elaborare adeguatamente processi di analisi e di sintesi nella decodifica dei testi
8 – 8,5	Ottimo	Complete	Comunica in modo chiaro, puntuale e sa utilizzare terminologie specifiche.	Elabora con padronanza processi di analisi e di sintesi nella decodifica dei testi. Effettua collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare
9 – 9,5	Eccellente	Complete e approfondite	Ha un'ottima padronanza linguistica e di tutte le terminologie specifiche	Analizza in modo completo e approfondito e opera ottimi processi di sintesi. Effettua ampi collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare. E" in grado di risolvere problemi. Rielabora in modo autonomo i contenuti di studio.
10	Avanzato	Complete, approfondite e ricche di apporti personali	Ha un'ottima padronanza linguistica e di tutte le terminologie specifiche.	Analizza in modo completo e approfondito, operando ottimi processi di sintesi. Effettua ampi collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare. E' in grado di risolvere problemi. Rielabora criticamente apportando personali contributi.

LABORATORI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE IN PRESENZA

Disciplina	Laboratori di Enogastronomia settore Sala e Vendita			
GRIGLIA DI MISURAZIONE DELLA VALUTAZIONE				
VOTI IN DECIMI	LIVELLO PER COMPETENZE	CONOSCENZE	COMPETENZE LINGUISTICHE	CAPACITA' ELABORATIVE e APPLICATIVE
2	Non raggiunto	Non dimostrabili	Non individuabili	Non rilevabili
3-4	Scarsamente raggiunto	Molto frammentarie e gravemente lacunose	Comunica in modo elementare, commettendo molti errori. Usa un linguaggio generico.	Applica conoscenze lacunose, commettendo diversi errori. Non opera analisi e sintesi. Procede per tentativi senza cogliere i nessi problematici.
5 – 5,5	Parzialmente raggiunto	Superficiali e incomplete rispetto ai contenuti minimi stabiliti	Comunica in modo elementare, commettendo qualche errore. Usa un linguaggio generico.	Applica le conoscenze minime, commettendo qualche errore. Opera analisi e sintesi non sempre adeguate. Coglie solo parzialmente i nessi problematici.
6 – 6,5	Base	Limitate ai contenuti minimi	Comunica in forma semplice, e nel complesso corretta	Applica le conoscenze minime ed elabora processi di analisi e di sintesi, anche se semplici.
7 – 7,5	Intermedio	Corrette e fondamentali	Comunica in modo chiaro e sa utilizzare terminologie specifiche.	Applica in modo corretto le conoscenze fondamentali. Sa elaborare adeguatamente processi di analisi e di sintesi nella decodifica dei testi
8 – 8,5	Ottimo	Complete	Comunica in modo chiaro, puntuale e sa utilizzare terminologie specifiche.	Elabora con padronanza processi di analisi e di sintesi nella decodifica dei testi. Effettua collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare
9 – 9,5	Eccellente	Complete e approfondite	Ha un'ottima padronanza linguistica e di tutte le terminologie specifiche	Analizza in modo completo e approfondito e opera ottimi processi di sintesi. Effettua ampi collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare. E" in grado di risolvere problemi. Rielabora in

				modo autonomo i contenuti di studio.
10	Avanzato	Complete, approfondite e ricche di apporti personali	Ha un'ottima padronanza linguistica e di tutte le terminologie specifiche.	Analizza in modo completo e approfondito, operando ottimi processi di sintesi. Effettua ampi collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare. E' in grado di risolvere problemi. Rielabora criticamente apportando personali contributi.

LABORATORIO SALA E VENDITA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

INDICATORE	DESCRITTORE		PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Conoscenza	Non conosce l'argomento		
	Conosce gli aspetti essenziali dell'argomento, anche se con qualche incertezza o inesattezza		
	Conosce l'argomento in tutti i suoi aspetti		
Competenza espositiva	Espone con un linguaggio decisamente scorretto		
	Espone con un linguaggio semplice, il lessico è adeguato		
	Espone con un linguaggio corretto e specifico		
Capacità di analizzare - approfondire	Non è in grado di chiarire		
	Se guidato sa dare chiarimenti e/o spiegazioni		
	È in grado di chiarire e approfondire		
	Non è in grado di sintetizzare		
	Se guidato sa collegare gli aspetti principali dell'argomento		

	Sa collegare in modo autonomo gli aspetti principali dell'argomento		
PUNTEGGIO TOTALE			/10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICA DI SOMMELERIE

ARGOMENTO/I:

INDICATORE	DESCRITTORE		
PRESENTAZIONE E CONOSCENZA VINO	Gravi errori, o non ha conoscenze del prodotto		
	Incertezze ed errori, nella conoscenza del prodotto		
ANALISI ORGANOLETTICA			
	Applica la tecnica di degustazione in modo approssimativo con vari errori		
	Applica la tecnica di degustazione in modo corretto, ma con alcune incertezze e lievi errori		
	Applica la tecnica di degustazione in modo corretto, preciso e sicuro.		
ABILITÀ DI SERVIZIO	Gravi errori, non sa applicare le nozioni e le procedure anche con l'aiuto del docente		
	Incorre in errori, nell'applica la tecnica professionale e la svolge in modo approssimativo		
	Tecnica professionale corretta, precisa, sicura ed autonoma		
ABBINAMENTO CIBO - VINO	Gravi errori, non sa applicare le nozioni e le procedure anche con l'aiuto del docente		
	Abbinamento approssimativo e poco corretto		
	Abbinamento fatto con incertezze ma abbastanza corretto		
	Abbinamento corretto, preciso, sicuro		

PUNTEGGIO TOTALE	/10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICA

RUOLO ASSEGNATO	Maitre		Sommelier		Chef de Rang		Commis de Rang		Barman	

INDICATORE	DESCRITTORE		PUNTEGGIO ATTRIBUITO
	Si presenta con un aspetto curato nei minimi dettagli e la divisa è completa e ben preservata		
	Si presenta con un aspetto abbastanza curato nei minimi dettagli e la divisa è completa e ben preservata		
	Si presenta con un aspetto poco curato e la divisa è parzialmente incompleta e stropicciata e/o sporca		
	Si presenta con un aspetto non curato e la divisa è incompleta, stropicciata e molto sporca		
Rispetto delle mansioni, ordine pulizia della pro postazione di lav	Rispetta totalmente le mansioni assegnatogli curando nei minimi particolari i vari aspetti di sua competenza. Inoltre rispetta tutte le norme igieniche e tiene la propria postazione perfettamente in ordine.		
	Rispetta parzialmente le mansioni assegnatogli curando relativamente particolari i vari aspetti di sua competenza. Inoltre rispetta poco le norme igieniche e tiene la propria postazione non sempre in ordine.		
	Non rispetta per nulla le mansioni assegnatogli curando poco i particolari dei vari aspetti di sua competenza. Inoltre non rispetta le norme igieniche e tiene la propria postazione non in ordine.		
Rispetto dei tem	Rispetta i tempi di consegna e/o svolge le operazioni con velocità e precisione.		
	Non rispetta i tempi di consegna e/o svolge le operazioni con poca precisione. lentamente e		
Precisione nell'esecuzione d servizio e di una preparazioni	Esegue precisamente il servizio previsto per la portata o la preparazione a lui richiesta nel settore di competenza		
	Esegue in modo non precisissimo il servizio previsto per la portata o la preparazione a lui richiesta nel settore di competenza		

	Esegue in maniera errata il servizio previsto per la portata o la preparazione a lui richiesta nel settore di competenza		
PUNTEGGIO TOTALE			/10

VALUTAZIONE ATTIVITA' LABORATORIALE

INDICATORI	4 (LIVELLO AVANZATO)	3 (LIVELLO INTERMEDIO)	2 (LIVELLO BASE)	1 (LIVELLO INIZIALE)
COLLABORAZIONE E PARTECIPAZIONE	Coopera e contribuisce in modo attivo e con capacità al lavoro di gruppo. Partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e le rielabora in modo creativo	Coopera con i compagni, lii ascolta, ma talvolta li prevarica. Partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni date.	Coopera al lavoro di gruppo, anche e in modo discontinuo. Partecipa spontaneamente alle attività, ma necessita di richiami per seguire le indicazioni.	Rifiuta il lavoro in gruppo, non contribuisce. Non partecipa spontaneamente alle attività e/o deve essere continuamente sollecitato.
AUTONOMIA DI LAVORO	Procede autonomamente nell'esecuzione del compito e mostra consapevolezza e competenza	È in grado di procedere nell'esecuzione del compito assegnato	Segue con qualche incertezza la metodica fornita, ma non è pienamente autonomo/a.	Non è autonomo nel lavoro e non è in grado di utilizzare correttamente le informazioni ricevute.
RESPONSABILITA'	Si assume le responsabilità richieste, svolge un ruolo di guida per i compagni	Si assume le responsabilità e svolge i compiti assegnati.	Talvolta deve essere sollecitato/a per svolgere il lavoro assegnato.	Non si assume responsabilità, spesso disturba e intralcia il lavoro dei compagni.
RISPETTO DEI TEMPI	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	È in grado di terminare il lavoro nel tempo assegnato	Necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato	È incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza lee informazioni ricevute.
PROCESSO DI LAVORO	Organizza il lavoro in sequenza logica e con sicurezza. Rispetta sempre le norme	Organizza il lavoro in modo coerente e adeguato, pur con incertezze. In genere	Organizza il lavoro con alcuni errori e inesattezze. Rispetta solo in parte le norme	Non sa organizzare il lavoro, la sequenza dei processi è priva di logica. Non rispetta le norme

	igieniche.	rispetta le norme igieniche.	igieniche basilari.	igieniche basilari.
QUALITA' DEL PRODOTTO REALIZATO	La qualità del prodotto è più che buona. La realizzazione è accurata e originale	La qualità del prodotto è buona, richiede alcuni miglioramenti	La qualità del prodotto realizzato è accettabile, ma necessita di miglioramenti.	Non svolge il compito assegnato o la realizzazione è inappropriata o incongruente.

DISCIPLINA : TECNICHE DI COMUNICAZIONE

LIVELLI Espressi in voti decimali	CONOSCENZE	COMPETENZE (chiarezza e correttezza espositiva dei concetti appresi)	**CAPACITA'** (analisi, sintesi, di rielaborazione)
2	L'alunno non risponde ad alcun quesito		
3	Possiede una conoscenza quasi nulla dei contenuti	L'esposizione è carente nella proprietà lessicale, nella fluidità del discorso	Non effettua alcun collegamento logico, non è in grado di effettuare né analisi né alcuna forma di rielaborazione dei contenuti
4	La conoscenza dei contenuti è in larga misura inesatta e carente	Espone in modo scorretto, frammentario	Analisi e sintesi sono confuse, con collegamenti impropri
5	L'alunno possiede una conoscenza parziale e confusa dei contenuti	Espone in modo scorretto, poco chiaro con un lessico povero e non appropriato	Opera pochi collegamenti se guidato, con scarsa analisi e sintesi quasi inesistente
6	Conosce i contenuti nella loro globalità	Espone i contenuti fondamentali in modo semplice, scolastico	Analisi e sintesi sono elementari senza approfondimenti autonomi né critici
7	Ha una conoscenza sostanzialmente completa dei contenuti	Espone in modo coerente e corretto, con un lessico quasi del tutto appropriato	È capace di operare collegamenti dimostrando di avere avviato un processo di rielaborazione critica con discrete analisi e sintesi.

8	La conoscenza dei contenuti è buona	Espone correttamente utilizzando un lessico appropriato	È capace di analizzare, sintetizzare e organizzare in modo logico e autonomo i contenuti
9-10	Conosce e comprende i temi trattati in modo critico, approfondito e personale	Espone in maniera ricca, elaborata, personale con un lessico sempre appropriato	È capace di rielaborare in modo critico e autonomo i contenuti, effettuando analisi approfondite e sintesi complete ed efficaci.

ALLEGATO 3: UDA

Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia
ISTITUTO OMNICOMPRENSIVO "Luigi PIRANDELLO"
SCUOLA INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° E 2° GRADO
VIA ENNA n° 7 – 92031 LAMPEDUSA E LINOSA (AG)
Tel. 0922/971039 - C.F. 80006700845- C.M. AGIC81000E – AGPS08000A
agic81000e@istruzione.it - agic81000e@pec.istruzione.it
Sito web: www.scuoledilampedusa.edu.it
Codice Univoco: UFJ8SV

Il Dirigente Scolastico reggente
Alfio Russo
** Firma autografa sostituita da indicazione a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D. L.vo n. 39/93*

PROGETTAZIONE DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

La dieta Mediterranea

Comprendente:
UDA

CONSEGNA AGLI STUDENTI

PIANO DI LAVORO

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

CLASSE QUINTA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n° - 1

Denominazione U.d.A.	**Il pesce azzurro nella dieta mediterranea**
Tematica generale	L' alimentazione è un tema sempre più attuale, al quale bisogna porre costantemente la giusta attenzione, partendo innanzitutto dalle nuove generazioni. L'Italia, ricco scenario enogastronomico delle più disparate culture alimentari, racchiude in sé i prodotti e il saper fare tipici della dieta mediterranea, le Isole Pelagie, in particolare, conservano una radicata cultura della pesca e della lavorazione di prodotti ittici, in particolare quelli appartenenti alla categoria pesce azzurro.
Compito - prodotto	Presentazione in Power Point a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue degli ingredienti utilizzati nella dieta mediterranea, sul loro valore culturale, storico e alimentare, l'utilizzo di tali prodotti in ricette locali che sono collegate a volte a ricette nazionali realizzate con prodotti sani e di qualità, specificando l'importante ricaduta sull' economia locale.
Utenti destinatari	Alunni delle classi quinte
Prerequisiti	Conoscenze degli alimenti, delle diete, delle religioni e della geografia enogastronomica. Conoscenza storica ed economica generale.
Fase di applicazione	
Tempi	
Esperienze attivate	Interviste alle aziende ristorative locali per capire il significato del cibo. Visita a rivendite di prodotti ittici per capire l'importanza dei prodotti utilizzati e interviste ad operatori del settore pesca per comprendere le tecniche e le varietà presenti sul territorio.
Metodologia	Brainstorming Lezione partecipata Problem solving e problem posing Role playing Cooperative learning Studio di caso Game based learningEAS Flipped classroom Debate
Risorse umane	Docenti del Consiglio di classe

Strumenti	Libro di testo Ricerche a casa e in classe Schede, schemi, mappe concettuali, PC LIM, dispositivi elettronici, presentazioni multimediali Strumenti presenti nei laboratori di cucina e di sala, calcolatrice, dispositivi mobili
Competenze	**Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici)** Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto

	produttivo del proprio territorio. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. **Competenze asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)** Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio. **Competenze asse storico-sociali (Storia, Religione)** Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali. **Competenze Asse matematico** Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico **Competenze di cittadinanza** **(Tutte le discipline)** **Agire in modo autonomo e responsabile** - Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità **Risolvere problemi** - Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte **Comunicare, collaborare e partecipare**.
Abilità	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
Conoscenze	Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico
Obiettivi Formativi	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.

Valutazione	● **Valutazione formativa**: durante tutto il percorso si procederà all'osservazione sistematica sia delle conoscenze e delle abilità acquisite, sia dell'impegno, della collaborazione e della condivisione delle proprie esperienze, all'interno del gruppo di apprendimento. ● **Valutazione sommativa**: di tipo oggettivo, mediante una prova semistrutturata, a punteggio che viene effettuata alla conclusione dell'unità di apprendimento per constatare il grado di padronanza acquisito. ● **Valutazione delle competenze:** verterà sul processo e sul prodotto ● **Autovalutazione metacognitiva:** a conclusione dei lavori viene richiesta un'autovalutazione metacognitiva
Modalità e strumenti per la verifica e la valutazione	Osservazioni sistematiche in classe e in laboratorio Test strutturati Brevi colloqui orali Griglie di valutazione

Di seguito viene riportato in modo dettagliato il quadro delle competenze

AREA GENERALE (D.M. 92/2018- ALL. 1)

Competenza n. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

Competenza Intermedia
Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare semplici testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.

Asse culturale	*Abilità*	*Conoscenze*	*Discipline*
Asse dei linguaggi	Cogliere il senso del passaggio dal latino al volgare. Dante "padre della lingua italiana". Individuare i caratteri dominanti della cultura medievale. La società di pescatori in Verga.	Quale cultura e quale società nel Medioevo? Produzione letteraria in Dante. Aspetti socio- letterari nei Malavoglia di G. Verga.	**Italiano**
Scientifico-tecnologico professionale	Saper esporre con una terminologia scientifica-professionale adeguata	terminologia tecnica specifica di settore.	**Scienza e cultura dell'alimentazione** **Lab Cucina** **Lab Sala**

Competenza 4: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Competenza intermedia
Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.

Asse culturale	*Abilità*	*Conoscenze*	*Discipline*
Linguistico	Comprendere i punti principali di testi orali relativi ad ambiti di interesse generale, attualità e microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali,tabelle, mappe, ecc.); Interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali	Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza correlati alla conoscenza e presentazione di prodotti enogastronomici, prodotti di sala e vendita, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale Caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Ortografia Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Fonologia Aspetti socio-linguistici	**Lingua Inglese Lingua Francese**

Competenza n. 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

Competenza intermedia
Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.

Assi culturali	*Abilità*	*Conoscenze*	*Discipline*

Asse dei linguaggi	Saper cogliere l'eredità artistica del territorio circostante nelle sue svariate forme. Individuare gli aspetti evolutivi ed involutivi operati dall'uomo durante il suo cammino	Riconoscere e interpretare il il cambiamento storico-artistico in un confronto di epoche diverse. Realizzazione di slide in lingua italiana e straniera di ricette dell'età moderna.	**Italiano** **Inglese** **Francese**
Asse storico-sociale	Paesaggio: non è solo ciò che si vede, ma un insieme di relazioni e di funzioni che esprimono il valore di un territorio. Lampedusa : Paesaggio e patrimonio territoriale. Dalla storia alla coscienza di luogo.	I vari stili di vita in età moderna Classificazione delle imprese.	**Storia** **Italiano** **Diritto e tecniche amministrative**

Competenza n. 8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

Competenza intermedia
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici professionali e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.

Assi culturali	*Abilità*	*Conoscenze*	*Discipline*
Asse scientifico-tecnologico e professionale	Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica	La rete Internet: funzioni e caratteristiche della rete Internet, i motori di ricerca Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail	**Scienza e cultura dell'alimentazione** **Lab Cucina** **Lab Sala**

Competenza n. 10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

Competenza intermedia
Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.

Assi culturali	*Abilità*	*Conoscenze*	*Discipline*
Asse storico-sociale	Aspetti ambientali del territorio: dall'antichità ad oggi Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative e i rapporti con l'ambiente. Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica. Individuare le operazioni della gestione aziendale. Individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale.	Economia e società – globalizzazione Azienda e sue tipologie. Soggetti interni e soggetti esterni all'azienda. Forme giuridiche d'impresa. Soggetto giuridico e soggetto economico. Operazioni di gestione. Equilibrio economico e monetario. Patrimonio e situazione patrimoniale.	**Storia** **Diritto e tecniche amministrative**

Competenza n. 11: Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Competenza intermedia Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.

Assi culturali	*Abilità*	*Conoscenze*	*Discipline*

Asse scientifico-tecnologico-professionale	Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.	Norme di sicurezza igienico sanitarie HACCP dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D:Lgs. 81/2008) fattori di rischio professionale ambientale. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.	**Scienza e cultura dell'alimentazione** **Lab Cucina** **Lab Sala**

Competenza n. 12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenza intermedia
Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturali, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

Assi culturali	*Abilità*	*Conoscenze*	*Discipline*
Asse storico-sociale	Individuare gli elementi procedurali delle imprese turistico-ristorative. Applicare la normativa nei contesti di riferimento. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa.	Gestione amministrativa dell'impresa turistico ristorativa.	**Diritto e tecniche amministrative**
Asse Matematico	Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un Piano Cartesiano funzioni lineari. Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di sistemi di equazioni anche per via grafica.	Sistemi di equazioni lineari. Il metodo delle coordinate: la funzione lineare nel Piano Cartesiano.	**Matematica**

COMPETENZE PROFESSIONALI E DI INDIRIZZO

INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA" (D.M. 92/2018- ALL. 2G)

Competenza 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza intermedia
Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

Assi culturali	*Abilità*	*Conoscenze*	*Discipline*
Asse scientifico-tecnologico - professionale	Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze -Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali	Terminologia tecnica specifica di settore. Software applicativi di settore. -Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.	**Scienza e cultura dell'alimentazione** **Lab Cucina** **Lab Sala**

Competenza n° 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza intermedia
Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

Assi culturali	*Abilità*	*Conoscenze*	*Discipline*

Asse scientifico-tecnologico - professionale	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato	Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. Controllo della produzione/lavorazione/ commercializzazione e di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.	**Scienza e cultura dell'alimentazione** **Lab Cucina** **Lab Sala**

Competenza in uscita n. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza intermedia
Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.

Assi culturali	*Abilità*	*Conoscenze*	*Discipline*
Asse scientifico-tecnologico - professionale	Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza Leggere e interpretare le etichette alimentari.	Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. Norme di sicurezza igienico sanitarie HACCP - Qualità ed etichettature dei prodotti enogastronomici. -Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D:Lgs. 81/2008) fattori di rischio professionale ambientale. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.	**Scienza e cultura dell'alimentazione** **Lab Cucina** **Lab Sala**

Competenza n° 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
Competenza intermedia
Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.

Assi culturali	*Abilità*	*Conoscenze*	*Discipline*
Asse scientifico-tecnologico - professionale	Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti. Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti.	-Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. -Fasi,tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. -Le materie prime sotto l'aspetto merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari. Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno. Cenni di programmazione e organizzazione della produzione. Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali. Preparazione in chiave moderna di alcuni piatti della tradizione italiana, ricercando la preparazione internazionale che più si avvicina, stesura di relazioni individuali inerenti il progetto stesso.	**Scienza e cultura dell'alimentazione** **Lab Cucina** **Lab Sala**

Competenza in uscita n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza intermedia
Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.

Assi culturali	*Abilità*	*Conoscenze*	*Discipline*
Asse scientifico-tecnologico - professionale	Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.	Tecniche di ascolto attivo del cliente.	**Scienza e cultura dell'alimentazione** **Lab Sala**
Asse dei linguaggi	Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali	Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.	**Tecniche di comunicazione** **Italiano** **Inglese** **Francese**

Competenza in uscita n° 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza intermedia
Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.

Assi culturali	*Abilità*	*Conoscenze*	*Discipline*
Asse storico-sociale	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri. Riconoscere le caratteristiche essenziali del tema ambiente,	Punti fondamentali dell'Agenda 2030.	**Storia** **Diritto e tecniche amministrative** **Educazione civica**
Asse scientifico-tecnologico - professionale	Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca del web Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali	L'offerta turistica integrata ed eco- sostenibile nel territorio di riferimento. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative,progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	**Scienza e cultura dell'alimentazione** **Lab Sala**

Competenza in uscita n° 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Competenza intermedia
Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.

Assi culturali	*Abilità*	*Conoscenze*	*Discipline*

Asse scientifico-tecnologico -professionale	Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione. Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza. Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi. -Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.	La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione. Il concetto di bene culturale e ambientale. Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici. Marchio Biologico. Tecniche di marketing dei servizi turistici. - Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. -Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o).	**Scienza e cultura dell'alimentazione** **Lab Cucina** **Lab Sala**

Piano delle attività didattiche

Fasi	Attività	Strumenti	Metodologie	Esiti	Tempi	Valutazione
1	I fase: recupero prerequisiti (norme igieniche, uso dizionario bilingue, dieta mediterranea, i prodotti alimentari).	LIM, piattaforme digitali (Microsoft Office 365,	Brainstorming	Condivisione degli obiettivi, definizione del prodotto finale, organizzazione dei gruppi di lavoro.	6 ore	Feedback interesse dimostrato.
2	II fase: definizione dei gruppi; individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi.	LIM, piattaforme digitali (Microsoft Office 365,	Brainstorming,lezione interattiva, cooperativ elearning.	Condivisione degli obiettivi, definizione del prodotto finale, organizzazione dei gruppi di lavoro.	9 ore	**Osservazione sistematica** durante lo svolgimento delle attività proposte

3	III fase: raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del laboratorio;	LIM, piattaforme digitali (Microsoft Office 365, Kahoot, …), libro di testo, materiale fornito dai docenti.	Flipped classroom, cooperative learning, circle time, game based learning. lezione partecipata .	Sviluppo delle conoscenze e delle abilità.	30 ore		**Osservazione sistematica** durante lo svolgimento delle attività
4	IV fase: realizzazione del ppt; preparazione di un piatto sulla base del materiale raccolto; stesura di relazioni individuali inerenti il progetto stesso.	LIM, piattaforme digitali, libro di testo, materiale fornito dai docenti.	Peer tutoring,lezio ne interattiva, cooperative learning, game based learning,	Sviluppo delle conoscenze e delle abilità Riflessione metacognitiva sui processi attuati per il raggiungiment o dell'obiettivo	30 ore		**Conoscenze e Abilità:** Il test per la valutazione in itinere, relativo ad ogni disciplina.
5	V fase: presentazione dei prodotti.	- Presentazio ni powerpoint -Relazioni - Presentazio ne di prodotti multimedili	Cooperative learning	Rielaborazione delle informazioni. Realizzazione prodotto multimediale. Analisi degli obiettivi prefissati.	10 ore		Capacità di riformulare le conoscenze Capacità di rappresentare dati in modo sintetico
6	VI fase: verifica finale	- Presentazio ni powerpoint -Relazioni - Presentazio ne di prodotti multimedili	Esposizione individual e o in gruppo	Rielaborazione delle informazioni. Metacognizio ne	5 ore		Capacità di esposizione dei risultati raggiunti e monitoraggio metacogniti vo delle attività svolte

Titolo UdA **Il pesce azzurro nella dieta mediterranea**

Cosa si chiede di fare: lavoro di gruppo ed individuale finalizzato alla ricerca di notizie sui prodotti utilizzati nel luogo di appartenenza e nello specifico nelle aziende ristorative, sulle abitudini locali e internazionali e con riferimenti storici (storia, cultura) e alimentari (dieta mediterranea, alternative), ricercando collegamenti tra i piatti locali e nazionali (prodotti tipici e ricette locali e nazionali).
Questa ricerca servirà per la realizzazione di un prodotto finale che andrà poi presentato all'interno della classe.

Quali prodotti si intende realizzare:
-Presentazione in power point a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue degli ingredienti utilizzati, sul loro valore culturale, storico e alimentare, l'utilizzo di tali prodotti in ricette nazionali che sono collegate a ricette locali realizzate con prodotti freschi e a marchio, specificando l'importante ricaduta sull' economia locale.
-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.

In che modo: Si lavorerà per gruppi e autonomamente e si effettueranno:
-lezioni partecipate in aula con esercitazioni guidate di lettura di testi;
-lezione in aula laboratoriale con attività pratiche
-visite guidate presso strutture del territorio;
-attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali;

Risorse:
- Docenti, Alunni e figure professionali di aziende del territorio
- Laboratorio multimediale, aule laboratoriali, testi di varia tipologia.

Criteri di valutazione
Utilizzando le griglie e le rubriche verranno valutate conoscenze, abilità e competenze conseguite,oltre all'autovalutazione metacognitiva attraverso una scheda predisposta. La valutazione terrà conto dei fattori seguenti:
-comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze;
-ricerca e gestione delle informazioni;
-correttezza;
-completezza, pertinenza e organizzazione.
L'Uda concorre a determinare i voti in riferimento agli assi culturali/discipline ed alla condotta.

DISCIPLINA	NOME E COGNOME	FIRMA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/STORIA	Manuela Iapichino Sost. Eleonora Maraventano	
LINGUA INGLESE	Francesca Ciluffo, Sost. Marta Gatto	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVA	Vincenzo Patti	
MATEMATICA	Isabella Trupia	
TECHICHE DELLA COMUNICAZIONE	Annarita Tornamè	
LINGUA FRANCESE	Mariella La Corte Sost. EmmanuelaRagusa	
LABORATORIO DI CUCINA	Denise Sciarratta	
SCIENZE MOTORIE	Katia Billeci	
LABORATORIO DI SALA	Salvatore Di Caudo Sost. Simone Giancarlo Vullo	
RELIGIONE	Enza Incorvaia	
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Agnese Mallì	

Data, 09/05/2025

La Coordinatrice Eleonora Maraventano

Il segretario Katia Billeci