



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"RENATO GUTTUSO"
Via XX Luglio - 98057 *MILAZZO (ME)*
Liceo Artistico Milazzo: MESD01602Q Istituto Professionale Milazzo: MERC01601R

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE A.S.
2020/2021**



Mangiare, è incorporare un territorio.
(Jean Brunhes)

SEDE: I.P.S.C.E.O.A. Via Risorgimento, 67 - Milazzo (ME)
INDIRIZZO: *Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*
CLASSE: V SEZ. A Enogastronomia – Servizi di Cucina
COORDINATORE: Prof.ssa *Giuseppina Calabretta*

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Delfina GUIDALDI

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	pag. 3
CONTESTO SOCIO-ECONOMICO, CULTURALE E FORMATIVO DELL'ISTITUTO	pag. 3
PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE D'INDIRIZZO	pag. 4
CONTRATTO FORMATIVO	pag. 5
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 6
PROFILO DELLA CLASSE	pag. 6
PECUP-COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA-COMPETENZE ACQUISITE- OSA-ATTIVITA' E METODOLOGIE	pag. 9
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	pag. 16
CRITERI DI VALUTAZIONE STABILITI DAL PTOF	pag. 18
CRITERI DI VALUTAZIONE D.D.I.	pag. 22
CREDITO SCOLASTICO E GRIGLIA DI VALUTAZIONE MINISTERIALE DELLA PROVA ORALE	pag. 23
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	pag. 26
CURRICULO DI EDUCAZIONE CIVICA	pag. 33
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)	pag. 35
PROVE INVALSI	pag. 36
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	Pag. 38
ALLEGATO 1 – Consuntivi disciplinari-Argomenti svolti	pag. 40
ALLEGATO 2 – Argomento elaborato - lett. a), comma 1, art. 18, O.M. n. 53/21.	pag. 81
ALLEGATO 3 – Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana - lett. b), comma 1, art. 18, O.M. n. 53/21.	pag. 88
ALLEGATO 4 – Nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare - lett. c), comma 1, art. 18, O.M. n. 53/21.	pag. 90
ALLEGATO 5 – Consuntivo di Educazione civica	pag. 92
ALLEGATO 6 – Progetto P.C.T.O.	pag. 98
ALLEGATO 7 – Relazione P.C.T.O.	pag. 104
ALLEGATO 8 – Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata	pag. 109
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 117

PRESENTAZIONE DELL' ISTITUTO

Da oltre trenta anni l'**Istituto Professionale Renato Guttuso** opera ed è riferimento per l'istruzione, la formazione e la qualificazione professionale nella città di Milazzo e in tutto il comprensorio compreso tra il capoluogo della provincia di Messina e il comune di Patti.

Dall'anno scolastico 2000/2001, in seguito al piano regionale di dimensionamento scolastico è stato associato al Liceo Artistico per costituire l'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore di Milazzo.

Situato nel centro della città, l'istituto è facilmente raggiungibile con tutti i mezzi di trasporto e raccoglie un bacino di utenza da Villafranca Tirrena a Patti, Isole Eolie comprese.

Storicamente attivo con l'indirizzo "**Servizi Commerciali**", l'istituto nell'anno scolastico 2011/2012 ha assunto una nuova fisionomia con l'istituzione, ai sensi del D. Lgs. n. 87/2010 e ss.mm.ii., dell'indirizzo "**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera**", articolazioni:

- "**Enogastronomia**"
- "**Enogastronomia**" opzione "**Prodotti dolciari artigianali e industriali**"
- "**Servizi di sala e vendita**"
- "**Accoglienza Turistica**"

La nuova offerta formativa in risposta all'esigenza dei formazione e qualificazione professionale di operatori da inserire nel comparto della ristorazione, del food & beverage e dell'ospitalità alberghiera in un territorio a forte vocazione turistica, molto importante dal punto di vista storico- artistico e geografico e punto di transito per le Isole Eolie.

I nuovi percorsi formativi sono finalizzati al conseguimento di un titolo di studio quinquennale, imperniato su una solida struttura di istruzione trasversale teorica unitamente a una formazione tecnico-professionale riferita a filiere produttive di rilevanza non solo locale, ma anche nazionale.

Il profilo educativo, culturale e professionale è, dunque, finalizzato alla crescita educativa, culturale e professionale dei giovani esaltando le motivazioni, lo sviluppo di un'autonoma capacità di giudizio e dell'esercizio della responsabilità personale e sociale.

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

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

CONTESTO SOCIO-ECONOMICO, CULTURALE E FORMATIVO DELL'ISTITUTO

La collocazione della sede dell'Istituto Professionale nella centralissima via Risorgimento a Milazzo consente a tutta l'utenza, proveniente dal territorio compreso tra i Comuni Villafranca e Patti, isole Eolie incluse, di raggiungere facilmente la scuola con i comuni mezzi di trasporto pubblico e privato.

Il territorio in cui opera la Scuola è ricco di risorse storiche, paesaggistiche ed economiche, che da sempre hanno dato un forte impulso allo sviluppo dell'attività turistica.

Il profilo socio-economico, culturale delle famiglie della maggior parte degli studenti è caratterizzato da una certa numerosità di famiglie mono-reddito e spesso monoparentali e in molti casi con lavoro precario e occasionale.

La maggioranza dei genitori è in possesso del titolo di licenza media, sono invece una minoranza quelli che sono in possesso di un titolo d'istruzione secondaria superiore, pochissimi quelli in possesso di laurea.

I superiori elementi caratterizzano un'utenza con una carente motivazione allo studio di provenienza familiare.

È modesta la partecipazione delle famiglie alla vita scolastica e si limita agli incontri ufficiali programmati due volte l'anno.

Il territorio presenta un tessuto economico-produttivo di industrie ad alta tecnologia e di livello occupazionale medio-alto (Raffineria Mediterranea, Centrale Termoelettrica), numerose sono le piccole e medie imprese ristorative e turistico ricettive, con esse l'istituto ha un permanente e proficuo confronto.

Il nostro Istituto cura, infatti, relazioni e rapporti di collaborazione non solo con aziende del settore privato, ma anche con gli Enti Locali, avvalendosi della disponibilità di operatori ed esperti per eventuali iniziative integrative e, soprattutto, per la realizzazione dell'attività di stage.

PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE

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

È in grado di:

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

Nell'articolazione “**Enogastronomia**”, il diplomato è in grado di:

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

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

- 3) Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico,

- merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- 4) Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
 - 5) Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

CONTRATTO FORMATIVO

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

- Far acquisire agli allievi le conoscenze e le competenze connesse con le figure professionali previste dal curriculum, sviluppandone le capacità operative;
- Curare lo sviluppo di una cultura d'impresa che consenta una più consapevole partecipazione al processo produttivo aziendale e che stimoli l'iniziativa imprenditoriale come possibile sbocco occupazionale alternativo al lavoro dipendente;
- Familiarizzare con le nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione quali presupposti fondamentali per una partecipazione attiva alla vita economica;
- Far acquisire una preparazione linguistica che faciliti gli scambi di esperienze con culture ed economie comunitarie;
- Curare negli allievi la formazione di una personalità improntata al rispetto delle diversità, alla tutela della salute e dell'ambiente ed in generale alla partecipazione attiva alla vita sociale;
- Integrare la crescita individuale in stretto collegamento con il territorio.

Per raggiungere tali obiettivi l'istituto mette a disposizione efficienti **laboratori di cucina, di sala, e attrezzature multimediali**; propone **interventi di esperti di madre lingua inglese e francese**; e realizza **stage e tirocini** presso aziende commerciali e turistico-ristorative.

L'offerta di base è rappresentata dallo svolgimento di un'attività curricolare tendente ad assicurare uno standard culturale delineato dal competente Ministero per la formazione delle figure professionali corrispondenti all'indirizzo di studi; così come previsto dalla Legge n. 107/2015 è entrata a regime l'azione didattico-professionalizzante dell'Alternanza Scuola-Lavoro attraverso interventi di esperti aziendali esterni all'istituto e con la realizzazione di stage aziendali.

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

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

Infatti, l'istituto opera in stretta integrazione con il territorio, adeguando le iniziative alle risorse esistenti e guardando, soprattutto, a quelle potenziali. Lo studio del territorio permette agli allievi di capire quali sbocchi occupazionali lavorativi, anche potenziali, lo stesso è in grado di offrire; analizzando, nel contempo, i propri interessi e le proprie attitudini.

L'istituto, inoltre, segue lo sviluppo delle attitudini degli allievi durante il corso di studi,

cercando di stimolarne le doti di autovalutazione e orientando la scelta dell'indirizzo da seguire per l'inserimento nel mondo del lavoro.

L'istituto, infine, cura lo sviluppo della personalità degli allievi realizzando attività che li aiutino a vivere bene, con se stessi e con gli altri, nel rispetto delle diversità e delle situazioni di disagio.

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

N° ORE SETT.	DISCIPLINE	DOCENTI
4	ITALIANO	CALABRETTA GIUSEPPINA
2	STORIA	CALABRETTA GIUSEPPINA
4 H trimestrali	EDUCAZIONE CIVICA	MESSINA GIUSEPPA
3	LINGUA INGLESE	ARIOSTO MARIA GRAZIA
3	LINGUA FRANCESE	ANELLI ANNA
3	MATEMATICA	MILICI CONCETTINA
5	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	GITTO PAOLA
3	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ARCIDIACONO VINCENZA
	ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	BATTISTA ROBERTO
4	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA - CUCINA	PREVITI GAETANO MARIA JOSE' COSTA
2	LABORATORIO SALA E VENDITE	PREVITI GIACOMO
2	SCIENZE MOTORIE	PARISI MARIO SANTO BENITO FUGAZZOTTO
1	RELIGIONE	ILACQUA ELISA
	COORDINATORE/SEGRETARIO	CALABRETTA GIUSEPPINA
	DIRIGENTE SCOLASTICO	GUIDALDI DELFINA

PROFILO DELLA CLASSE

La VA Cucina è composta da 21 alunni (17 maschi e femmine), la maggior parte dei quali pendolari provenienti da paesi limitrofi. Tra gli allievi sono presenti 4 DSA ed 1 BES per i quali sono stati approntati appositi PdP.

La classe svolge l'attività didattica in 32 ore settimanali, quattro giorni di 6 un giorno di 5 ed uno di tre ore. Il monte ore annuale è fissato in 1.056 ore. All'interno della Classe, in generale, si è evidenziata fin da nel primo trimestre una scarsa propensione alle attività scolastiche, nonostante i ripetuti inviti allo studio da parte di tutto il corpo docente, con un migliore approccio verso l'area tecnico-professionale; fa eccezione una piccola parte del gruppo originario che si è impegnato sempre con continuità ed anche con discreti risultati in tutte le discipline. Numerose

sono state in questo periodo le ore di lezione perdute dagli studenti, in maniera quasi generalizzata, per assenze, ritardi alle lezioni ed uscite anticipate, non sempre imputabili alla condizione d'emergenza dettata dalla pandemia. L'irregolarità nella partecipazione alle attività didattiche, unita alle diffuse carenze di base degli anni precedenti, alla difficoltà di applicazione allo studio per molti ed allo scarso impegno per altri, al disinteresse per il recupero delle lacune e delle insufficienze, hanno creato difficoltà nello svolgimento dei programmi e limitato fortemente i risultati del profitto. L'impegno e la partecipazione da parte di un piccolo gruppo di allievi si sono fatti più regolari, tuttavia i risultati non sono stati sempre pari alle aspettative. Nel complesso la preparazione si può ritenere, per due terzi della Classe, in tutte le materie sufficiente o quasi sufficiente, in alcuni casi anche discreta; per i restanti allievi, invece, la preparazione non è omogenea tra le varie discipline in quanto un nutrito numero di loro evidenzia gravi insufficienze. Con la prosecuzione della DDI si è inoltre registrata una scarsa partecipazione degli alunni alle video lezioni, e la mancata restituzione dei compiti assegnati su classroom da parte di un gruppo di alunni.

Un limitato gruppetto di alunni, nonostante non sia mancato l'impegno e l'interesse, ha incontrato qualche difficoltà nell'interiorizzazione dei contenuti, nell'esposizione orale e nell'utilizzo del linguaggio tecnico-specifico di alcune discipline.

Dal punto di vista comportamentale gli alunni non possono dirsi complessivamente educati, la classe a volte eccede in comportamenti non adatti al contesto scuola. Si riscontra una buona dose di vivacità a volte non gestibile e poco rispetto delle regole della vita scolastica e delle regole della didattica on line (telecamera spenta, ritardi). Purtroppo rimangono le note disciplinari e persiste un atteggiamento a volte poco corretto e di carattere prevalentemente disturbante che spesso viene risolto rimuovendoli dalla riunione.

Molti di loro già lavorano in settori anche diversi dall'enogastronomia per contribuire al bilancio familiare. Pochi studenti si sono distinti per il vivo interesse, la motivazione e l'impegno, dimostrando una partecipazione collaborativa e convinta ad ogni attività curricolare ed extracurricolare, con una disponibilità efficace hanno saputo prendere parte alle attività progettuali poste in essere dalla scuola, conseguendo notevoli risultati.

Generalmente quasi sufficienti e/o discrete risultano le conoscenze della maggioranza degli studenti, nonché le abilità e le competenze acquisite. Per pochi studenti, con carente autostima e con una base culturale fragile, si sono registrati livelli di apprendimento e di competenze professionali non adeguati per lo scarso impegno in termini di approfondimento, sistematicità e continuità. Pertanto, a conclusione del percorso formativo, la classe presenta una certa disomogeneità e obiettivi didattici e formativi raggiunti in modo differenziato. E, a fronte di risultati apprezzabili e di esiti mediamente sufficienti da un lato, permangono alcune criticità con incertezze espositive e rielaborative ed obiettivi didattici raggiunti solo parzialmente. Nel corso dell'anno scolastico, per gli alunni che hanno evidenziato carenze nella preparazione, sono stati predisposti opportuni interventi di recupero, utilizzando lo strumento della pausa didattica alla fine di ogni trimestre e interventi individualizzati in itinere, per consolidare e sviluppare le potenzialità di ciascuno. In merito ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, tutti hanno seguito le attività programmate. Ulteriori dettagli sono riportati nella relazione del Tutor scolastico allegata al presente documento.

Per l'a.s. 2020/2021, il Consiglio di Istituto, considerate le Linee Guida emanate dal Comitato Tecnico Scientifico e dagli Uffici Scolastici Regionali, in materia di contenimento della diffusione del SARS-CoV-2 in ambito scolastico e considerata l'esigenza di garantire la qualità dell'offerta formativa in termini di maggior numero di ore di didattica in presenza, in rapporto alle risorse a disposizione, ha fissato l'inizio delle lezioni al 14 settembre 2020 prima con orario ridotto, una presenza al 100% ma con ingressi scaglionati per biennio, con l'introduzione dell'orario completo si è introdotto il piano di Didattica Digitale Integrata, con un'alternanza di didattica in presenza al 75% e a distanza al 25%. A partire dal 26 ottobre 2020, a seguito dell'Ordinanza della Regione Sicilia n.51 del 24/10/2020 relativa alle "Misure urgenti in materia

di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19", a causa della sospensione delle attività didattiche in presenza è stata attivata la Didattica a Distanza al 100%. Dal 2 febbraio sono stati riattivati in presenza tutti i laboratori d'indirizzo, incluse le attività rivolte agli alunni diversamente abili, nel rispetto delle misure di prevenzione e contenimento della diffusione da Covid-19. Dall'8 febbraio 2021, rispettando le indicazioni ministeriali in materia di prevenzione del contagio, la scuola ha adottato una organizzazione che ha consentito agli alunni una didattica al 50% in presenza e al 50% a distanza. Successivamente, vista l'ordinanza sindacale n. 12 del 19 marzo 2021, del Sindaco del Comune di Milazzo, a causa dell'incremento del contagio sul territorio registrato dalla competente Azienda Sanitaria Provinciale di Messina, a partire dal 20 marzo e fino al 06 aprile 2021 sono state sospese tutte le attività didattiche in presenza ed è dunque ripresa una didattica a distanza al 100%. Al rientro dalle vacanze Pasquali si è ripresa un'attività didattica al 50% in presenza e al 50% a distanza con le ore in DDI tutte in modalità sincrona. Dal 12/04/2021 la percentuale è salita al 100% per tutte le classi quinte dell'istituto al fine di agevolare gli studenti in vista degli esami di stato.

Le lezioni a distanza si sono quindi svolte mediante l'utilizzo della piattaforma Gsuite in videoconferenza sincrona e asincrona, come già avvenuto lo scorso anno. Sono state realizzate dai docenti audio-lezioni, test strutturati e semi- strutturati a distanza, moduli Google, ricerche guidate e approfondimenti tramite materiale multimediale disponibile in rete o sul formato digitale del libro di testo. A queste nuove strategie didattiche è stato necessario affiancare anche nuovi metodi di valutazione che tenessero conto dell'attività a distanza svolta dagli alunni.

Considerato che il fine dell'indirizzo è quello di formare una figura professionale flessibile, riferita alla complessa realtà operativa delle imprese turistico-ristorative, dotata di capacità relazionali, organizzative e gestionali, con spirito di iniziativa ed un comportamento improntato all'accoglienza e al senso della misura, il Consiglio di Classe prende atto che gli allievi hanno conseguito i seguenti obiettivi:

Obiettivi generali

- un'adeguata cultura generale accompagnata da capacità linguistico-espressive e logico- interpretative;
- una conoscenza, complessivamente esauriente, dei processi che caratterizzano la gestione delle imprese turistico-ristorative sotto il profilo economico, giuridico, contabile e tecnico- organizzativo;
- conoscenza dei rapporti tra l'azienda e l'ambiente in cui opera;
- capacità di scelte motivate e responsabili;
- capacità di relazionarsi all'interno del contesto lavorativo;
- capacità di interagire con culture diverse sia in campo lavorativo che in altri contesti sociali.

Obiettivi specifici

- capacità di utilizzare metodi, strumenti e tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- capacità di leggere, redigere ed interpretare ogni significativo documento in lingua straniera per facilitare scambi di esperienze con culture ed economie comunitarie;
- capacità di comunicare efficacemente utilizzando appropriati linguaggi tecnici;
- capacità di affrontare cambiamenti aggiornandosi e ristrutturando le proprie conoscenze.

Obiettivi minimi

- consolidare sufficienti capacità comunicative orali e scritte;
- conoscere gli elementi essenziali dei fatti storici e trarre qualche spunto per la comprensione dei fatti attuali;
- comprendere e redigere semplici documenti in lingua straniera (Inglese e Francese);
- conoscere gli aspetti fondamentali che caratterizzano la gestione delle aziende turistico- ristorative sotto il profilo tecnico-organizzativo, giuridico, contabile ed economico

**PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
COMPETENZE ACQUISITE - OSA - ATTIVITA' E METODOLOGIE**

COMPETENZE DI RIFERIMENTO PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	ATTIVITA' E METODOLOGIE
Agire in riferimento a 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.	<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza in scienze, tecnologie</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore; 2) riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni; 3) comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento; 4) comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire; 5) adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici; 6) partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese e costruire un proprio progetto di vita. 	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate. Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p>

<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p>	<p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni; ➤ esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo selezionando le informazioni significative; ➤ argomentare una propria idea con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento; ➤ interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche di genere; ➤ operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio; ➤ scrivere testi di forma diversa (istruzioni per l'uso, lettere, CV europeo, articoli). 	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate. Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p>
<p>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</p>	<p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza multilinguistica</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse; • analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi della culture diverse. 	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate. Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p>
<p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p>	<p>Competenza multilinguistica</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza; • comprendere in maniera globale 	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e</p>

		<p>testi scritti di diversa tipologia e genere;</p> <ul style="list-style-type: none"> partecipare a conversazioni utilizzando il lessico specifico su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza; scrivere testi chiari adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico. 	<p>studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning.</p> <p>Metodo induttivo.</p> <p>Ricerca guidata.</p> <p>Attività di recupero e potenziamento.</p>
<p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale</p>	<p>Competenze in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenza digitale</p> <p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza multilinguistica</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti; ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali; utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera; utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa; utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati; riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete; utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica. 	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p>
<p>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</p>	<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> comprendere e produrre consapevolmente linguaggi non verbali; riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie rispettando strutture spaziali e temporali del movimento; interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture. 	<p>Lezioni frontali.</p> <p>Esercitazioni individuali e a gruppi.</p> <p>Utilizzo del metodo globale, analitico e misto.</p> <p>Lezioni dialogate.</p>
<p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p>	<p>Competenza imprenditoriale</p> <p>Competenza digitale</p> <p>Competenza matematica</p> <p>Competenza in scienze e tecnologie</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> costruire semplici modelli matematici in economia; individuare le principali strutture e funzioni aziendali; individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto; applicare le normative sulla sicurezza personale ed ambientale; utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali; 	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p>

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione. 	<p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p>
<p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>	<p>Competenza matematica</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza alfabetica funzionale</p>	<p>Lo studente è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei Numeri; • utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico; • operare con i numeri interi e relazionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati; • conoscere e usare misure di grandezze geometriche delle principali figure geometriche del piano e dello spazio; • risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente; • rappresentare in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali, periodiche; • porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica; • utilizzare diverse forme di rappresentazione per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali; • calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi; • riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali; • analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici; • discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea; • collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. 	<p>Lezioni frontali, lezioni aperte e partecipate.</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Esercitazioni programmate e discussioni guidate.</p> <p>Approccio comunicativo e studio di casi, per sviluppare capacità operative e abilità specifiche, ed evitare un apprendimento meccanico.</p> <p>Lavori individuali, di gruppo e Cooperative Learning</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Ricerca guidata</p> <p>Attività di recupero e potenziamento</p>

CANDIDATI INTERNI

N. ordine	Cognome	Nome	Pendolare SI/NO
1	ABBATE	FRANCESCA	SI
2	CALABRO'	MARTINA SANTINA	SI
3	CALDERONE	ALESSANDRO	NO
4	CARUSO	ANTONINO	SI
5	CATALFAMO	ANDREA	SI
6	COPPOLINO	ANTHONY	SI
7	CRISAFULLI	EMMANUEL	SI
8	FLORAMO	ANTHONY	SI
9	GIORDANO	MICHELA	SI
10	GITTO	ANTONINO	SI
11	GRAZIE	ALESSIO	SI
12	GRIMALDI	PIERPAOLO	SI
13	GROSSO	SANTI	SI
14	IRATO	DAVIDE	NO
15	MAIO	ANDREA	SI
16	MARA	ENRICO	SI
17	NASTASI	GIUSEPPE	SI
18	PANDOLFO	GABRIELE	SI
19	PARISI	MARCO	SI

20	TELLERI	LIDIA	SI
21	VISALLI	MARIO DANILO	SI

CONTINUITA' DIDATTICA NEL TRIENNIO

CLASSI	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Scienza e cultura dell'alim.	Laboratorio di Cucina	Laboratorio di Sala	Diritto e Tecniche Amm	Scienze Motorie	Religione	Educazione civica
3 ^	A	A	A	A	A	A	A	/	A	A	A	/
4 ^	B	B	A	A	B	B	B	A	B	A	A	/
5 ^	C	C	A	A	B	A	B	B	B	A	A	A

Le lettere A,B,C (nella colonna di ogni disciplina) indicano i diversi docenti che si sono avvicendati nella classe negli ultimi tre anni.

STRATEGIE METODOLOGICHE

Nello svolgimento dei programmi i docenti delle singole discipline hanno utilizzato diverse metodologie per sviluppare negli studenti, abilità e competenze diverse in funzione degli obiettivi prefissati:

ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Scienza e cultura dell'alim.	Laboratorio di Sala e Vendita	Laboratorio di Cucina	Diritto e Tecniche Amm	Scienze Motorie	Religione	Educazione civica
Libri di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Dizionari	X	X	X	X								X
Altri testi	X	X				X		X	X		X	
Riviste	X	X						X				X
Fotocopie	X	X	X	X	X	X	X		X	X		X
Audiovisivi	X	X										
Attrezzature di laboratorio							X	X				X
Attrezzature multimediali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Attrezzature ginniche										X		

METODOLOGIE DIDATTICHE

	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Scienza e cultura dell'alim.	Laboratorio di Sala e Vendita	Laboratorio di Cucina	Diritto e Tecniche Amm	Scienze Motorie	Religione	Educazione civica
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione individualizzata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Didattica modulare	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Ricerca guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Lavori di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Lavori individuali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Recupero	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Approfondimento	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X

VERIFICHE

TIPOLOGIE

	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Scienza e cultura dell'alim.	Laboratorio di Sala e Vendita	Laboratorio di Cucina	Diritto e Tecniche Amm	Scienze Motorie	Religione	EDUCAZIONE CIVICA
Prove scritte	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Prove orali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove di laboratorio							X	X				

MODALITA' IN PRESENZA E A DISTANZA

	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Scienza e cultura dell'alim.	Laboratorio di Sala e Vendita	Laboratorio di Cucina	Diritto e Tecniche Amm	Scienze Motorie	Religione	Ed. civica
Temi	X	X										

Analisi testuali	X	X										
Testi argomentativi	X											
Prove di comprensione linguistica	X		X	X								
Prove semi-strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Interrogazioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Discussioni guidate	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
Studio di casi			X					X	X			
Dimostrazioni di tesi	X				X							
Esercizi	X		X	X	X				X	X		
Esercitazioni di laboratorio							X	X				
Test semi strutturati su Google moduli	X	X	X	X		X			X			X

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita *“La valutazione è coerente con l’offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell’esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell’offerta formativa”*.

L'art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: *“L’istituzione scolastica certifica l’acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine i favorire l’orientamento per la prosecuzione degli studi”*

Nel processo di valutazione trimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell’indirizzo;
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- i risultati delle prove di verifica;
- il livello di competenze e conoscenze di Educazione civica come enucleate all’interno delle singole discipline.

Per la valutazione degli allievi si è tenuto anche conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali di ogni disciplina;
- Competenze, come abilità di utilizzare le conoscenze nelle diverse situazioni problematiche concrete disciplinari;

- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.

Ai suddetti criteri sono stati aggiunti quelli della Didattica Digitale Integrata deliberati nel collegio docenti relativi a:

- Partecipazione, assiduità
- Impegno e puntualità
- Rispetto della consegna e senso di responsabilità
- Prodotto

In relazione all'**esame finale del secondo ciclo d'istruzione**, il D.lgs. 62/2017 stabilisce che:

“Le studentesse e gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, sono ammessi a sostenere l’esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall’articolo 13, sulla base del piano didattico personalizzato”. Pertanto, il Consiglio di classe ha predisposto per la Commissione degli Esami di Stato, l'Allegato Riservato al Documento del Consiglio di classe.

Tale allegato riporta:

- I dati e la diagnosi registrati nel PDP
- Le difficoltà specifiche correlate al DSA
- Gli strumenti compensativi utilizzati dalla studente durante il percorso scolastico.
- Le strategie metodologico-didattiche e gli interventi di personalizzazione attuate
- Le misure dispensative adottate dai Docenti e i criteri di verifica per la valutazione
- Le indicazioni per lo svolgimento delle prove scritte e orali del candidato, come da normativa di riferimento.

In particolare, per lo svolgimento del colloquio trovano applicazione, rispettivamente, l'art. 20, comma 2 dell'ordinanza ministeriale n. 53/21 il quale prevede che le commissioni d'esame sottopongano ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento i materiali di cui all'art. 18, comma 1, lettera c), predisposti in coerenza con il PEI o il PDP di ciascuno.

In relazione ai **candidati con disabilità**, trova applicazione l'art. 19 dell'Ordinanza Ministeriale, la quale prevede che il consiglio di classe stabilisca la tipologia della prova d'esame in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI) e, ai sensi dell'articolo 20 del Decreto legislativo, sulla base di quanto stabilito ai commi 1 e 2, a commissione d'esame predispone la configurazione della prova orale avvalendosi del supporto dei docenti di sostegno e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'anno.

CRITERI DI VALUTAZIONE STABILITI DAL PTOF

I livelli di valutazione si riferiscono alla seguente griglia, che indica in modo schematico i criteri di valutazione degli assi culturali corrispondenti ai quattro dipartimenti, in base alla partecipazione, all'impegno, alle conoscenze, alle competenze e alle capacità degli alunni.

voto in decimi	ASSI CULTURALI	DESCRITTORI DEL RENDIMENTO
3 Scarso	Asse dei linguaggi	Frequenza saltuaria – Partecipazione passiva – Scarso impegno nello studio Conoscenze: con gravi lacune Competenze: non sa applicare le conoscenze e commette gravi errori Capacità: incontra difficoltà nell'organizzazione delle scarse conoscenze; commette gravi scorrettezze espressive; elabora testi non rispondenti al tema proposto
	Asse Matematico	Conoscenze: poche Competenze: trova difficoltà ad applicare le poche conoscenze e commette gravi errori . Capacità: non ha autonomia di valutazione
	Asse scientifico tecnologico	Conoscenze: poche Competenze: trova difficoltà ad applicare le poche conoscenze e commette gravi errori Capacità: non ha autonomia di valutazione
	Asse storico sociale	Conoscenze: poche Competenze: trova difficoltà ad applicare le poche conoscenze e commette gravi errori . Capacità: non ha autonomia di valutazione
4 insufficiente	Asse dei linguaggi	Frequenza incostante – Partecipazione superficiale – Impegno discontinuo Conoscenze: lacunose Competenze: utilizza in modo confuso e con difficoltà le conoscenze in compiti semplici e commette errori nell'esecuzione Capacità: articola i contenuti in modo disorganico ed effettua con difficoltà analisi e sintesi parziali; si esprime in modo impreciso e stentato; l'elaborazione è confusa e la forma scorretta
	Asse Matematico	Conoscenze: lacunose Competenze: riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici e commette errori gravi nell'esecuzione Capacità: pur guidato non effettua alcuna analisi e non sintetizza le conoscenze acquisite
	Asse scientifico tecnologico	Conoscenze: lacunose Competenze: riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici e commette errori gravi nell'esecuzione Capacità: pur guidato non effettua alcuna analisi e non sintetizza le conoscenze acquisite
	Asse storico Sociale	Conoscenze: lacunose Competenze: riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici e commette errori gravi nell'esecuzione Capacità: pur guidato non effettua alcuna analisi e non sintetizza le conoscenze acquisite

5 mediocre	Asse dei linguaggi	Frequenza regolare – Partecipazione limitata – Impegno modesto Conoscenze generiche, superficiali e/o incomplete Competenze: applica in modo generico ed incerto le conoscenze e commette qualche errore non grave anche nell’esecuzione di compiti piuttosto semplici Capacità: effettua analisi parziali ed imprecise, organizza in modo semplice e con qualche difficoltà le conoscenze; usa un linguaggio impreciso; l’elaborazione è scarna e la forma poco lineare.
	Asse Matematico	Conoscenze: frammentarie e superficiali Competenze: commette qualche errore grave nell’esecuzione di compiti piuttosto semplici Capacità: effettua analisi e sintesi molto parziali ed imprecise
	Asse scientifico tecnologico	Conoscenze: frammentarie e superficiali Competenze: commette qualche errore grave nell’esecuzione di compiti piuttosto semplici Capacità: effettua analisi e sintesi molto parziali ed imprecise
	Asse storico Sociale	Conoscenze: frammentarie e superficiali Competenze: commette qualche errore grave nell’esecuzione di compiti piuttosto semplici Capacità: effettua analisi e sintesi molto parziali ed imprecise
6 sufficiente	Asse dei linguaggi	Frequenza costante – Partecipazione ed impegno adeguati Conoscenze: limitate agli elementi basilari delle tematiche Competenze: utilizza in modo pertinente le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici, anche se talvolta con qualche errore Capacità: organizza le conoscenze in funzione della richiesta e coglie i dati essenziali per effettuare semplici analisi e sintesi; si esprime in modo semplice con incertezza dei codici specifici; l’elaborazione è abbastanza pertinente ma poco approfondita e la forma lineare.
	Asse Matematico	Conoscenze: elementari Competenze: applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare gravi errori Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; guidato riesce ad effettuare semplici valutazioni
	Asse scientifico tecnologico	Conoscenze: elementari Competenze: applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare gravi errori Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; guidato riesce ad effettuare semplici valutazioni
	Asse storico Sociale	Conoscenze: elementari Competenze: applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare gravi errori Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; guidato riesce ad effettuare semplici valutazioni
7 discreto	Asse dei linguaggi	Frequenza costante – Partecipazione interessata – Impegno sistematico Conoscenze: soddisfacenti di gran parte dei contenuti Competenze: utilizza le conoscenze in ambiti specifici Capacità: compie analisi correlando con linearità i dati; si esprime correttamente con l’utilizzo dei codici specifici nelle componenti essenziali; l’elaborazione è pertinente e la forma complessivamente corretta..

	Asse Matematico	<p>Conoscenze: esaurienti</p> <p>Competenze: esegue compiti di media complessità e sa applicare i contenuti e le procedure con qualche errore non determinante</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; effettua valutazioni autonome parziali e non approfondite</p>
	Asse scientifico tecnologico	<p>Conoscenze: esaurienti</p> <p>Competenze: esegue compiti di media complessità e sa applicare i contenuti e le procedure con qualche errore non determinante</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; effettua valutazioni autonome parziali e non approfondite</p>
	Asse storico Sociale	<p>Conoscenze: esaurienti</p> <p>Competenze: esegue compiti di media complessità e sa applicare i contenuti e le procedure con qualche errore non determinante</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi non complete; effettua valutazioni autonome parziali e non approfondite</p>
8 buono	Asse dei linguaggi	<p>Frequenza assidua – Partecipazione attiva – Impegno proficuo</p> <p>Conoscenze: ampie</p> <p>Competenze: utilizza le conoscenze su più linguaggi</p> <p>Capacità: compie analisi significative e valutazioni coerenti; si esprime in modo controllato con vario utilizzo dei codici specifici; l’elaborazione è equilibrata e la forma corretta e scorrevole.</p>
	Asse Matematico	<p>Conoscenze: complete, approfondite e coordinate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori di imprecisione</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi complete ed approfondite; valuta autonomamente</p>
	Asse scientifico tecnologico	<p>Conoscenze: complete, approfondite e coordinate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori di imprecisione</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi complete ed approfondite; valuta autonomamente</p>
	Asse storico Sociale	<p>Conoscenze: complete, approfondite e coordinate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori di imprecisione</p> <p>Capacità: effettua analisi e sintesi complete ed approfondite; valuta autonomamente</p>
9 distinto	Asse dei linguaggi	<p>Frequenza assidua – Partecipazione costruttiva – Impegno assiduo</p> <p>Conoscenze: piene</p> <p>Competenze: utilizza le conoscenze su più linguaggi e su più moduli interpretativi</p> <p>Capacità: compie analisi ampie e valutazioni coerenti e personali; si esprime in modo controllato ed appropriato con disinvolto utilizzo dei codici specifici; l’elaborazione è organica e la forma corretta e fluida.</p>

	Asse Matematico	<p>Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori</p> <p>Capacità: coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite; effettua valutazioni autonome, complete ed approfondite</p>
	Asse scientifico tecnologico	<p>Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori</p> <p>Capacità: coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite; effettua valutazioni autonome, complete ed approfondite</p>
	Asse storico Sociale	<p>Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori</p> <p>Capacità: coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite; effettua valutazioni autonome, complete ed approfondite</p>
10 ottimo	Asse dei linguaggi	<p>Frequenza assidua – Partecipazione costruttiva e ricca di interventi – Impegno ammirevole</p> <p>Conoscenze: complete</p> <p>Competenze: utilizza le conoscenze su più linguaggi e su più moduli interpretativi</p> <p>Capacità: compie vaste analisi autonome, elabora sintesi, valuta in modo personale e critico; si esprime in modo controllato ed appropriato con flessibile ed originale utilizzo dei codici specifici; l'elaborazione è ricca ed originale e la forma ricercata e personale.</p>
	Asse Matematico	<p>Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate, personalizzate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti con originalità e non commette errori</p> <p>Capacità: coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite; effettua valutazioni autonome, complete, approfondite, personali.</p>
	Asse scientifico tecnologico	<p>Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate, personalizzate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti con originalità e non commette errori</p> <p>Capacità: coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite; effettua valutazioni autonome, complete, approfondite, personali</p>
	Asse storico Sociale	<p>Conoscenze: complete, approfondite, coordinate, ampliate, personalizzate</p> <p>Competenze: esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti con originalità e non commette errori</p> <p>Capacità: coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite; effettua valutazioni autonome, complete, approfondite, personali</p>

CRITERI DI VALUTAZIONE D.D.I.

CRITERI	INDICATORI	DESCRITTORI	FASCE DI LIVELLO E PUNTEGGIO
Partecipazione assiduità	<ul style="list-style-type: none"> - Visualizzazione del registro elettronico per le comunicazioni, i compiti assegnati e gli impegni di videolezione, con consultazione della bacheca. - Accesso alle piattaforme per la didattica a distanza (in particolare G Suite) (*) - Visualizzazione delle attività o, in presenza di problemi tecnici, segnalazione al docente. 	NULLA/SCARSA	BASE NON RAGGIUNTO 3-4
		SALTUARIA	BASE 5-6
		REGOLARE	INTERMEDIO 7-8
		ASSIDUA	AVANZATO 9-10
Impegno e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> - Partecipazione a tutte le attività - Svolgimento accurato e completo dei compiti. (**) 	NULLO/SCARSO	BASE NON RAGGIUNTO 3-4
		SALTUARIO	BASE 5-6
		REGOLARE	INTERMEDIO 7-8
		ASSIDUO	AVANZATO 9-10
Rispetto della consegna e senso di responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> - Rispetto delle scadenze e/o segnalazione al docente di difficoltà. - Verifica delle correzioni. 	NULLO/SCARSO	BASE NON RAGGIUNTO 3-4
		SALTUARIO	BASE 5-6
		REGOLARE	INTERMEDIO 7-8
		ASSIDUO	AVANZATO 9-10
Prodotto	<ul style="list-style-type: none"> - Completezza, pertinenza, organizzazione - Correttezza 	INCOMPLETO E SCORRETTO	BASE NON RAGGIUNTO 3-4
		PARZIALMENTE COMPLETO E CORRETTO	BASE 5-6
		COMPLETO, CORRETTO E PERTINENTE	INTERMEDIO 7-8
		COMPLETO, CORRETTO, PERTINENTE E BEN ORGANIZZATO	AVANZATO 9-10

In riferimento alla **Griglia di valutazione** di cui sopra si sottolineano alcuni punti di attenzione:

(*) Il docente terrà sempre conto dei problemi tecnici e/o delle risorse strumentali degli studenti.

(**) Il docente controllerà i compiti restituiti e darà puntuale feedback all'alunno.

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

COMMISSIONE.....CLASSE.....CANDIDATO.....

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

		riflessione sulle proprie esperienze personali		
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

CREDITO SCOLASTICO

Per l'anno scolastico 2020/2021, il credito scolastico totale sarà determinato, per ciascun alunno, dalla sommatoria del punteggio definito sulla base delle tabelle di riconversione predisposte dal Ministero e presenti come allegati nell'Ordinanza Ministeriale annuale sugli esami di Stato.

Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6 *$	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

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

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18

$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

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

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

SCHEDA CRITERI D'ISTITUTO ATTRIBUZIONE CREDITO FORMATIVO
ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "RENATO GUTTUSO" - MILAZZO

punteggio da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione

- Regolamento (D.P.R. 323) art. 11 comma 2: punteggio con riguardo al profitto e tenendo in considerazione assiduità frequenza, interesse impegno nella partecipazione del dialogo educativo, partecipazione attività complementari ed integrative, crediti formativi.
- Ordinanza scrutini ed esami (O.M. n. 90 del 21/05/2001 e successive) art. 14 comma 3: interesse e profitto nell'insegnamento della religione cattolica ovvero nell'attività alternativa.

MEDIA DEI VOTI	Parte decimale < 0,50	=
	Parte decimale \geq 0,50	20%
PARTECIPAZIONE AD ATTIVITÀ COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE	NO	=
	SI	20%
PARTECIPAZIONE A PROGETTI PON FINO A PROFICUA CONCLUSIONE	NO	=
	SI	20%
CREDITI FORMATIVI	NO	=
	SI	20%
INTERESSE E PROFITTO RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITÀ ALTERNATIVA	Sufficiente	5%
	Molto	10%
	Moltissimo	20%

N.B. parte decimale \geq 0,5 approssimazione per eccesso al numero successivo
parte decimale < 0,5 approssimazione per difetto al numero intero precedente

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

Area di riferimento	Titolo del progetto	Classi coinvolte	Prodotti realizzati	Verifica
DISPERSIONE SCOLASTICA E LEGALITÀ	Progetto giornalino scolastico "La Voce del Guttuso"	Tutte le classi del L.A. e IPSCEOA	Realizzazione di un giornalino scolastico online	L'attività ha avuto inizio nel mese ottobre con la raccolta degli articoli e la pubblicazione del primo numero del magazine nel mese di dicembre. Il secondo numero verrà pubblicato ad aprile.
	NET – BULLI & CYBER – LAB	Tutte	Sportello di ascolto e assistenza psicologica	Nell'ambito del progetto è stato avviato uno sportello di ascolto e assistenza psicologica. Si prevedono incontri periodici in orario antimeridiano tenuti da un'esperta psicologa.
	ANCH'IO POSSO IPSCEOA E CROCE ROSSA ITALIANA	Classi del triennio IPSCEOA	Preparazione di pasti caldi per le famiglie bisognose del territorio	A.s. 2020/2021
BULLISMO E CYBERBULLISMO	PROGETTO GENERAZIONI CONNESSE	Alunni e docenti	Campagne di comunicazione e sensibilizzazione sull'uso positivo e responsabile di Internet Percorso e-policy	Gennaio-giugno 2021
ORIENTAMENTO	"ORIENTAMENTO IN, DURING, OUT"	Tutte le classi terze scuole medie. Classi prime, classi seconde e classi quinte	Orientamento IN Orientamento During Orientamento OUT IDEI	L'orientamento IN, che ha avuto inizio nel mese di dicembre 2020, si è concluso con l'ultima settimana di Open Day tenutasi il 23 gennaio 2021. Le classi quarte e quinte hanno partecipato a OrientaSud-Digital Edition, il Salone

				dello Studente e OrientaSicilia, eventi tenutisi in modalità telematica. Il 9 dicembre le classi 3F e 4F dell'IPSCEOA hanno preso parte a un seminario di formazione con il dott. Falletta dell'Hotel Eolian Inn.
PROGETTO DI ORIENTAMENTO AL MONDO DEL LAVORO	DopoDiploma	Classi quinte L.A. e IPSCEOA	Crediti formativi	Novembre 2020 giugno 2021
PREPARAZIONE PROVE INVALSI	“VERSO LE PROVE INVALSI”	Classi 2^ Classi 5^	Prove Invalsi	Una prima informativa è stata fornita a dicembre. Le operazioni effettuate dalla scuola sono state: iscrizione delle classi, finestra di somministrazione per le classi quinte per il periodo che va dal 1 al 31 marzo. La seconda informativa è stata redatta a febbraio e condivisa in sede dipartimentale. A dicembre è stato avviato il progetto INVALSIOPEN. Le prove Invalsi per le classi campione (5G e 5A del Professionale) si sono svolte dal 2 al 5 marzo 2021; le classi non campione dal 6 al 19 marzo. Le sessioni previste per il recupero delle prove per gli alunni assenti saranno svolte dopo il 7 aprile.
AREA	“Circle-Time come	Tutti gli	Spazio di ascolto	A.S. 2020/2021

INTEGRAZIONE SERVIZI	spazio di ascolto psicologico”	alunni	psicologico	
P.C.T.O.	Percorsi per le competenze real-virtuali	Alunni del triennio IPSCEOA	Seminari Crediti PCTO	Ottobre 2020- maggio 2021
ERASMUS +	- “The More Variety, the Better Society” - “Eat Smart, Save your Land” - “Let’s Make Our World Cool Again!”	Tutti	Sito web Blogs E-magazines Articoli	Biennio 2020-22
CONCORSI	Cooking Quiz 2021 Challenge	Alunni del triennio IPSCEOA	Concorso a premi	Il 2 febbraio 2021, la classe 4D di pasticceria ha partecipato al primo appuntamento. Il 15 febbraio hanno partecipato le classi di Cucina e Sala.

GIORNATE A TEMA						
Giornata Mondiale dell’Alimentazione	IIS Guttuso	Prof.ssa Arizzi	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l’educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della “memoria” come dovere civico	Proiezione di film, di documentari , lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	16 ottobre

Giornata dell'Unità nazionale e delle forze armate	IIS Guttuso	Prof.ssa Arizzi	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari , lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	4 novembre
Giornata Internazionale della gentilezza	IIS Guttuso	Prof.ssa Arizzi	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari , lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	13 novembre
Giornata Internazionale dello studente	IIS Guttuso	Prof.ssa Arizzi	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari , lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	17 novembre

Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne	IIS Guttuso	Prof.sse Arizzi-Andaloro	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	25 novembre
Giornata mondiale del suolo (FAO)	IIS Guttuso	Prof.ssa Arizzi	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	05 dicembre
Giornata internazionale dei migranti	IIS Guttuso	Prof.ssa Arizzi	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli	18 dicembre

Giornata della memoria	IIS Guttuso	Prof.ssa Arizzi-Andaloro	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli Incontro online	27 gennaio
Giorno del ricordo	IIS Guttuso	Prof.sse Arizzi-Andaloro	Tutte le classi	Potenziare le conoscenze del mondo attuale e/o storiche; promuovere l'educazione alla cittadinanza; valorizzare i diritti umani, le libertà fondamentali, il senso della "memoria" come dovere civico	Proiezione di film, di documentari, lettura di giornali e/o altri testi, dibattiti, produzione elaborati ed articoli Incontro online (relatori: Andrea Noto e Marco Boncoddo)	10 febbraio
Dantedì	IIS Guttuso	Prof.sse Arizzi-Testasecca	Tutte le classi	Avvicinare gli studenti alla lettura della Divina Commedia e approfondire la conoscenza di Dante Alighieri Consolidare le abilità di ascolto, di lettura, interpretazione e analisi del testo poetico valorizzazione della Divina Commedia	Attività di lettura di passi scelti della Divina Commedia; spettacolo teatrale in streaming di Saulo Lucci "Hell O' Dante" connesso al progetto "Dante e il bel Paese del sì"	25 marzo 2021

EVENTI, MANIFESTAZIONI, VISITE AZIENDALI – POF				
DATA	ATTIVITÀ	LUOGO	DOCENTI	ALUNNI
29/10/20 16/11/2020 18/11/2020	Incontro formativo sui “Diritti Umani, inclusione e intercultura”, Dott. Siracusano Associazione Onlus Anymore	IIS Guttuso	Prof.ssa Calabrese	Classi del triennio (IPSCEOA)
2-5/11/2020	Il Salone dello Studente	IIS Guttuso Regione Sicilia	Prof.ssa Barreca	Alunni classi 4 [^] e 5 [^]
4-6/11/2020	ORIENTASUD Il Salone delle Opportunità Digital Edition	IIS Guttuso	Prof.ssa Barreca	Alunni classi 4 [^] e 5 [^]
10-11/11/2020	OrientaSicilia – ASTER Sicilia	IIS Guttuso ASTER Sicilia	Prof.ssa Barreca	Alunni classi 4 [^] e 5 [^]
16-21/11/20	Iniziativa Nazionale “Libriamoci 2020-Giornate di lettura nelle scuole”	IIS Guttuso	Prof.sse Arizzi-Andaloro	Classi campione
21-29/11/2020	“Io leggo perché”	IIS Guttuso	Prof.sse Arizzi-Andaloro	Docenti e studenti
30/11/2020 03/12/2020	Progetto IN-FORMA Attività progettuale finalizzata a promuovere la cultura della sicurezza e della regolarità del lavoro	IIS Guttuso (IPSCEOA) Commissione Provinciale del lavoro non regolare	Prof. Quagliata	Alunni classi 5 [^]
01/02/2021	Incontro con l’autrice Maria Grazia Cucinotta	IIS Guttuso	Prof.ssa Arizzi	Classi quinte Liceo e IPSCEOA
12/02/2021	Smart Future Academy – Messina 2021	IIS Guttuso Camera di Commercio di Messina	Prof.ri Quagliata e Calabrese	Classi del triennio IPSCEOA
01/03/2021	Seminario di formazione ed indirizzo con il Presidente della Croce Rossa di Milazzo, dott.ssa La Spada	IIS Guttuso Croce Rossa di Milazzo	Prof.ri Quagliata M. - Calabrese S.	Classi quinte IPSCEOA
9 e 11/03/2021	Seminario di formazione ed indirizzo con il dott. Antonino Lo Monaco della Società Agricola Pomeo s.r.l	IIS Guttuso Società Agricola Pomeo s.r.l	Prof.ssa Rizzo Cecilia	Classi 3A, 3E, 4A, 4E, 5H, 5E IPSCEOA
15/03/2021	Incontro formativo con i componenti dell’Associazione	IIS Guttuso NIC	Prof.ssa Calabrese	Classi 3A, 3E, 4A, 4E, 4G, 5A, 5E, 5G, 5H, 3D, 4D, 5D

	Italiana Cuochi (NIC) Progetto NIC IN SCHOOL			
19/03/2021	Incontro con l'Onorevole Barbara Floridia – Sottosegretario di Stato al Ministero dell'Istruzione	IIS Guttuso	Prof.ssa Calabrese	Tutti

CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Il curricolo di Educazione Civica, redatto in seno al dipartimento appositamente creato e omonimo alla disciplina, scaturisce da una attenta analisi della società postmoderna e da una profonda riflessione sul ruolo che in essa la scuola, in quanto agenzia educativa formale, è tenuta ad esplicare. La scuola oggi più che mai è chiamata ad interpretare la sua missione educativa che si sostanzia non solo nella trasmissione di conoscenze e nello sviluppo di competenze ma anche nella maturazione di un sistema di valori utili all'alunno per la vita adulta e per il lavoro.

Imparare a vivere con gli altri è l'obiettivo prioritario che il nostro Istituto intende perseguire nel lungo termine attraverso il presente curricolo, consapevole che la cura dell'intelligenza emotiva e dell'intelligenza sociale siano le chiavi d'accesso nella società per il cittadino che intenda esercitare con consapevolezza, responsabilità ed autonomia i propri diritti di cittadinanza attiva e democratica.

Il curricolo, elaborato dal sotto-dipartimento di Educazione Civica ai sensi della Legge n.92 del 30 Agosto 2019 ed in conformità alle Linee Guida del 22 Giugno 2020, ha la finalità di fornire alle studentesse ed agli studenti un percorso formativo organico e completo sull'Educazione Civica.

Il curricolo, preliminarmente, individua i nuclei concettuali attorno a cui ruota la disciplina:

- 1) *“La Costituzione”*, al fine di consentire ai discenti l'approfondimento dello studio della Carta Costituzionale e delle principali leggi nazionali ed internazionali, con l'obiettivo di fornire loro gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri e di formare cittadini responsabili ed attivi che partecipino pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale della comunità;
 - 2) *“Lo sviluppo sostenibile”*, al fine di sensibilizzarli sulle tematiche ambientali e sulla conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, tenendo conto degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU, nonché sulle tematiche relative alla salute, alla tutela dei beni comuni e sui principi di protezione civile;
 - 3) *“La cittadinanza digitale”*, al fine di fornire loro le opportune conoscenze per utilizzare consapevolmente e responsabilmente i nuovi mezzi di comunicazione e gli strumenti digitali, in un'ottica di sviluppo del pensiero critico e di sensibilizzazione rispetto ai possibili rischi connessi all'uso dei social media, alla navigazione in rete e al contrasto del linguaggio dell'odio.
- Di seguito, il curricolo stabilisce le tematiche da trattare, fissa i nuovi traguardi di competenza del P.E.C.U.P. previsti dall'allegato “C” alle linee guida e, infine, individua le discipline cui è affidato l'insegnamento trasversale, con la relativa scansione temporale per trimestre ed annuale.

Poiché le indicazioni della Legge richiamano con decisione l'aspetto trasversale dell'insegnamento, per evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici e per sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari e per stimolare le studentesse e gli studenti ad adottare comportamenti quotidiani responsabili in ogni ambito della vita, nelle relazioni con gli altri e con l'ambiente, il curricolo prevede che più docenti di diverse discipline ne curino l'attuazione nel corso dell'anno scolastico, in 33 ore annuali (11 per trimestre) per ogni Classe.

La Legge dispone che l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali; pertanto, i criteri di valutazione deliberati dal Collegio dei docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF sono stati integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica. È stata, altresì, predisposta una rubrica di valutazione per l'insegnamento dell'Educazione Civica da applicare ai percorsi interdisciplinari, finalizzata a rendere conto del conseguimento da parte degli alunni delle conoscenze e abilità e del progressivo sviluppo delle competenze e dei comportamenti in seno al nuovo insegnamento. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento, dopo aver acquisito i dovuti elementi valutativi dai docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'Educazione Civica, formulerà la proposta di voto, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione. Il voto di Educazione Civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'esame di Stato e, per le classi terze, quarte e quinte degli Istituti secondari di secondo grado, all'attribuzione del credito scolastico.

Nei Consigli di Classe in cui è presente il Docente abilitato all'insegnamento delle discipline Giuridico-Economiche, anche se presta servizio in altra disciplina diversa dal Diritto, sarà, *ex lege*, quest'ultimo ad assumere il Coordinamento; nei Consigli in cui non è presente il docente abilitato, sarà inserito un docente abilitato, in servizio nella scuola che, *ex lege*, assumerà il Coordinamento; qualora nei Consigli non dovesse essere presente un docente abilitato e nella scuola non dovesse essere presente un docente abilitato da inserire nel Consiglio, il Consiglio stesso individuerà il docente Coordinatore tra i componenti del Consiglio.

CLASSI QUINTE
U.D.A. trasversale
UOMINI, CITTADINI, LAVORATORI

Nuclei concettuali	Tematiche	Competenze	Discipline
COSTITUZIONE	Il diritto di voto Elezioni politiche ed amministrative La responsabilità civica e politica degli eletti	- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano - Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA h.12 (4 ore a trimestre)

		propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.	
CITTADINANZA DIGITALE	Legalità e lotta alla mafia Pace e giustizia sociale	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale; - Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.	STORIA h.9 (3 ore a trimestre)
SVILUPPO SOSTENIBILE	La sicurezza alimentare I prodotti agroalimentari locali, nazionali ed europei	- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità; - Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE h.12 (4 ore a trimestre)
			Totale ore annuali: 33

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto le seguenti attività relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (P.C.T.O.) riassunti nella seguente tabella.

TITOLO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO TRIENNALE	SOGGETTI COINVOLTI	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE	COMPETENZE EQF E DI CITTADINANZA ACQUISITE
3A	<ul style="list-style-type: none"> • Studenti classe 3A • Strutture turistico-ristorative operanti nel comprensorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Attività formative d'aula in materia di orientamento al lavoro, sicurezza del lavoro e del 	<ul style="list-style-type: none"> • Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio.

<p>“Operatore della ristorazione “Commis di cucina”</p> <p>Livello 3: Attestato di qualifica di operatore professionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tutor scolastico e aziendale • Enti e soggetti esterni • Consiglio di classe 	<p>luogo di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stage presso le aziende convenzionate • Visite aziendali nel tessuto produttivo locale e interprovinciale • Restituzione dati 	<ul style="list-style-type: none"> • Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi. • Imparare ad imparare • Comunicare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere problemi • Acquisire ed interpretare l’informazione
<p>4A-5A</p> <p>“Il Food & Beverage Manager”</p> <p>Diploma di istruzione professionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studenti classe 4A - 5A • Aziende convenzionate • Tutor scolastico e aziendale • Enti e soggetti esterni • Consiglio di classe 	<ul style="list-style-type: none"> • Attività formative d’aula in materia di orientamento al lavoro, sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro • Corso sicurezza sui luoghi di lavoro • Partecipazione a convegni e conferenze • Stage presso le aziende convenzionate • Visite aziendali nel tessuto produttivo del territorio locale e interprovinciale • Restituzione dati 	<ul style="list-style-type: none"> • Autogestirsi, nell’ambito delle linee guida, in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibile, ma soggetto a cambiamenti. • Supervisionare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio • Imparare ad imparare • Comunicare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Acquisire ed interpretare l’informazione • Risolvere problemi • Individuare collegamenti e relazioni

PROVE INVALSI

A partire dall’a.s. 2018-19 il D.Lgs. 62/2017 ha introdotto le prove Invalsi per l’ultimo anno della scuola secondaria secondo grado (grado 13). Le discipline interessate sono italiano (durata della prova 120 minuti), matematica (durata della prova 120 minuti), inglese (durata della prova 90 minuti per la *reading* e 60 minuti per il *listening*). La prova SNV è computer based (CBT) e per tutte e tre le discipline interessate si svolge mediante utilizzo di PC connessi alla rete internet.

Il nostro Istituto, per quest’anno scolastico, 2020-2021, ha calendarizzato le prove utilizzando l’arco temporale compreso tra il giorno 1.03.2021 e il 25.03.2021 (circ.n.98 del 23.02.2021) prevedendo la somministrazione in tre giornate distinte scelte dalla scuola all’interno della finestra temporale suddetta, una giornata per ciascun ambito disciplinare. Agli alunni assenti nelle date di svolgimento della prova Invalsi, in ciascuna classe e per ciascuna disciplina, è stata data l’opportunità di recuperare la prova in una data fissata sempre all’interno della finestra di somministrazione.

Le sessioni di prove si sono svolte regolarmente secondo il calendario stabilito fino alla giornata del 19.03.2021. A causa della sospensione delle attività scolastiche in presenza a partire dal 20/03/2021 (circ. prot. 0003571 del 20/03/2021) obbligata dall’Ordinanza Sindacale (Comune di

Milazzo) n. 12 del 19.03.2021 “Contenimento e gestione dell’emergenza epidemiologica da COVID 19- Sospensione delle attività didattiche di ogni ordine e grado”, sono state rinviate le Prove Invalsi previste nei giorni dal 20 al 25 marzo 2021; le stesse sono state recuperate alla ripresa delle attività scolastiche in presenza, nelle giornate comprese tra il 19.04.2021 e il 22/04/2021.

La classe quinta A ha aderito alle prove SNV con una presenza degli alunni massiccia; considerate anche le sessioni di recupero per gli assenti, le prove Invalsi sono state effettuate dal 100% degli alunni. Contestualmente allo svolgimento di ogni prova, alla chiusura del lavoro al PC da parte dello studente (o in seguito all’esaurimento del tempo massimo previsto per la prova) vi è stata la trasmissione automatica dei dati a INVALSI, senza intervento da parte del personale della scuola.

Segnatamente, per la classe quinta A le prove sono state così effettuate:

ITALIANO: 02/03/2021

MATEMATICA:03/03/2021

INGLESE: 04/03/2021

***DOCUMENTI A
DISPOSIZIONE
DELLA
COMMISSIONE***

ALLEGATO 1

CONSUNTIVI DISCIPLINARI - ARGOMENTI SVOLTI

Materia: MATEMATICA

Docente: prof.ssa CONCETTINA MILICI

Libro di testo: “Elementi di Matematica (A)” Bergamini, Trifone, Barozzi – Zanichelli”

Ore svolte nella classe nell’anno scolastico (fino all’ 8 maggio) :

N. ore 81 effettivamente svolte su N. 99 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

- Possedere i concetti dell’analisi matematica e i procedimenti di calcolo
- Sviluppare le facoltà intuitive e logiche
- Saper ragionare induttivamente e deduttivamente
- Acquisire i procedimenti euristici e i processi di astrazione e di formalizzazione dei concetti
- Sviluppare le attitudini sia analitiche che sintetiche
- Saper affrontare situazioni problematiche di natura applicativa
- Comprendere il valore strumentale della matematica per lo sviluppo delle altre scienze e nell’applicazioni tecnologiche
- Saper ragionare, riflettere, sistemare logicamente e riesaminare criticamente le conoscenze man mano acquisite

Conoscenze:

- Conoscere e comprendere i concetti relativi agli argomenti di Analisi Matematica (Funzioni e Limiti)
- Conoscere e padroneggiare le procedure di calcolo ed in particolare quelle relative allo studio di una funzione matematica
- Conoscere l’algoritmo per tracciare il grafico probabile di una funzione analitica algebrica
- Acquisire il linguaggio formale della disciplina

Abilità:

- Saper classificare e determinare il dominio di una funzione razionale e irrazionale
- Saper studiare il segno di una funzione razionale ed individuare le regioni del piano su cui giace il grafico.
- Saper calcolare i punti di intersezione del grafico di una funzione con gli assi cartesiani
- Saper determinare gli intervalli di crescita e decrescenza
- Saper calcolare e verificare i limiti in un punto finito e all’infinito di una funzione razionale intera o fratta.
- Saper risolvere una forma indeterminata.
- Saper determinare asintoti verticali, orizzontali e obliqui.
- Saper studiare la continuità di una funzione individuando gli eventuali punti di discontinuità
- Saper tracciare il grafico di una funzione razionale intera e fratta
- Saper elaborare informazioni e utilizzare consapevolmente metodi di calcolo, procedimenti matematici e strumenti informatici
- Saper usare il linguaggio formale della disciplina
- Saper sviluppare concretamente personali procedimenti di deduzione e induzione

Competenze:

- Possedere capacità di astrazione e formalizzazione
- Comprendere il valore strumentale della matematica per lo sviluppo delle altre scienze e nelle applicazioni tecnologiche
- Saper utilizzare il linguaggio e i metodi propri della disciplina per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative

- Saper utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche di natura applicativa, elaborando opportune soluzioni
- Saper utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per interpretare dati e investigare fenomeni sociali e naturali
- Saper utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare e professionale
- Saper correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite per esprimere al meglio le proprie capacità lavorative e professionali

Metodologia

Le tradizionali metodologie didattiche comunemente adoperate sono state affiancate da altre idonee a facilitare la Didattica Digitale Integrata.

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lezione frontale ▪ Lezione individualizzata ▪ Lavori di gruppo ▪ Lezione interattiva ▪ Discussione guidata ▪ Ricerca guidata ▪ Lavori individuali 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Videolezioni sincrone e asincrone ▪ Audio lezione, chat ▪ Ricerche individuali ▪ Discussione guidata in modalità telematica ▪ Restituzione di elaborati tramite Email e classi virtuali ▪ Fruizione autonoma in differita di contenuti per l'approfondimento e lo studio

Mezzi e materiali

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libri di testo ▪ Letture di riviste/quotidiani ▪ Fotocopie di documenti ▪ Materiali audiovisivi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ App Google Suite ▪ Google Classroom ▪ Meet ▪ Whatsapp ▪ Registro elettronico Argo ▪ Google Apps e tools digitali ▪ Classe virtuale
IN ENTRAMBE LE FASI	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libri di testo digitali ▪ Video didattici e video lezioni offline ▪ Schede e materiali e prodotti dall'insegnante ▪ Video Youtube ▪ Mappe concettuali multimediali per alunni BES/DSA realizzate con diversi software 	

Strumenti di verifica

Nel corso dei tre trimestri sono state effettuate le regolari verifiche orali e scritte che sono state affiancate da momenti valutativi soprattutto di tipo formativo nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prove Scritte ▪ Interrogazioni ▪ Prove strutturate e 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Test a tempo, prove strutturate e semistrutturate online consegnate tramite classi virtuali, email e simili

semistrutturate ▪ Discussioni guidate	▪ Discussioni guidate in video lezione Streaming (Meet) ▪ Interrogazioni/colloqui, incluse simulazioni di prove d'esame, in video lezione Streaming (Meet) ▪ Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni sincrone ▪ Partecipazione e coinvolgimento individuale ▪ Puntualità nel rispetto delle scadenze ▪ Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati
------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Criteria di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso la disciplina, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi

Valutazione DDI :

1. La presente valutazione tiene conto altresì dei seguenti criteri stabiliti e votati in seno al Collegio Docenti e si è resa necessaria in seguito all'introduzione della DDI :

2.

- Partecipazione, assiduità
- Impegno e puntualità
- Rispetto della consegna e senso di responsabilità
- Prodotto

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

- Le equazioni di I, II grado e di grado superiore al secondo
- Le disequazioni di I e II grado
- Le disequazioni fratte
- I sistemi di disequazioni

UdA 1 : Funzioni matematiche di una variabile reale

- L'insieme R e gli intervalli reali
- Definizione di funzione
- Generalità sulle funzioni : dominio e codominio, variabile indipendente e variabile dipendente, immagini e controimmagini
- La classificazione delle funzioni
- Il campo di esistenza o dominio di una funzione algebrica (razionale intera, razionale fratta, irrazionale)
- I grafici per punti di alcune funzioni particolari: la funzione lineare; la funzione quadratica; la funzione per casi
- Le intersezioni del grafico di una funzione con gli assi cartesiani

- Il segno di una funzione
- Le funzioni iniettive, suriettive e biiettive (biunivoche)
- Le funzioni pari e le funzioni dispari
- Le funzioni crescenti e le funzioni decrescenti

UdA 2 : Limiti e funzioni continue

- Gli intervalli (limitati e illimitati)
- Gli intorno di un punto : intorno completo di un punto; intorno circolare di un punto; intorno destro e intorno sinistro di un punto
- Gli intorno di infinito: intorno di meno infinito, di più infinito, di infinito; intorno circolare di infinito

- Definizione di limite finito di una funzione per x che tende a x_0
- Definizione di limite $+\infty$ di una funzione per x che tende a x_0
- Definizione di limite $-\infty$ di una funzione per x che tende a x_0
- Definizione di limite finito di una funzione per x che tende a $+\infty$
- Definizione di limite finito di una funzione per x che tende a $-\infty$
- Definizione di limite $+\infty$ di una funzione per x che tende a $+\infty$
- Definizione di limite $+\infty$ di una funzione per x che tende a $-\infty$
- Definizione di limite $-\infty$ di una funzione per x che tende a $+\infty$
- Definizione di limite $-\infty$ di una funzione per x che tende a $-\infty$
- Interpretazione delle definizioni e verifica dei limiti
- Le operazioni tra limiti e le forme di indeterminazione

- Definizione di funzione continua in un punto
- Gli asintoti di una funzione (verticali e orizzontali)
- Il grafico probabile di una funzione algebrica razionale intera o fratta

ALUNNI

DOCENTE

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Prof.ssa Vincenza Arcidiacono

Libro di testo: Scienza e Cultura dell'Alimentazione – per il quinto anno “Luca La Fauci” Markes- Rizzoli Editori

Ore svolte nell'anno scolastico (fino al 8 maggio): N. ore 80 effettivamente svolte su N. 99 previste; di cui alcune in presenza ed altre in modalità DDI

Obiettivi specifici della disciplina:

Conoscere le più frequenti forme di contaminazioni fisico-chimiche e biologiche degli alimenti

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

Conoscere le tappe fondamentali di prevenzione e di controllo per la sicurezza alimentare

Conoscere le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali degli alimenti

Conoscere le reazioni avverse al cibo

Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

CONOSCENZE

principali cause di contaminazione degli alimenti

principali malattie trasmesse con gli alimenti, comportamenti corretti da tenere in relazione all'igiene personale, delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti durante la manipolazione degli alimenti

cenni sugli aspetti qualitativi degli alimenti

principi fondamentali della prevenzione delle contaminazioni

linee guida per una corretta alimentazione

principi fondamentali della dieta equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche

principi fondamentali di dietoterapia in alcune malattie importanti, allergie e intolleranze

COMPETENZE

riconoscere i principali aspetti igienico-qualitativi di un alimento

individuare i punti di rischio igienico-sanitario durante le fasi di produzione delle preparazioni alimentari

applicare le principali norme per una corretta produzione delle preparazioni alimentari.

elaborare una dieta equilibrata applicando le linee guida per una corretta alimentazione

individuare il regime alimentare più corretto da seguire nelle diverse fasce di età, in alcune condizioni patologiche.

ABILITÀ

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

elaborare una semplice dieta giornaliera adeguata alle principali condizioni fisiologiche e alcune patologie

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

Metodologia

Le tradizionali metodologie didattiche adoperate durante i relativi trimestri del corrente anno scolastico sono state sostituite e/o affiancate da altre idonee, al fine di facilitare la Didattica a distanza.

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lezione partecipata ▪ Costruzione di mappe concettuali e powerpoint ▪ Brain storming ▪ Problem-solving ▪ Cooperative learning ▪ Recupero ed approfondimento ▪ Utilizzo della LIM ▪ Libro di testo, fotocopie, appunti integrative, riviste specializzate. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Video lezioni partecipate per un coinvolgimento attivo degli studenti ▪ Discussione guidata in modalità telematica ▪ Costruzione di mappe concettuali, schemi e riassunti per consentire una più immediata comprensione degli argomenti trattati e supportarne lo studio individuale

Mezzi e materiali

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libro di testo, fotocopie, appunti integrativi ▪ Tabelle di composizione chimica degli alimenti ▪ Presentazioni in power-point ▪ Pc e Web book ▪ Alimenti e materiale di laboratorio ▪ Riviste specializzate 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Google Suite ▪ Google Classroom ▪ Meet ▪ Whatsapp ▪ Registro elettronico Argo
IN ENTRAMBE LE FASI	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libro di testo in formato digitale ▪ Presentazioni in power-point e file pdf prodotti dall'insegnate 	

Strumenti di verifica

Nel corso dei trimestri sono state effettuate le regolari verifiche orali e scritte, che sono state affiancate e sostituite da momenti valutativi soprattutto di tipo formativo nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none"> • Prove semi-strutturate ▪ Domande a risposte aperte, temi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domande a risposte aperte e temi ▪ Discussioni guidate e colloqui in video lezione
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interrogazioni, colloqui, discussioni guidate 	<p>Streaming (Meet)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Interrogazioni in video lezione Streaming (Meet) ▪ Prove scritte attraverso google moduli ▪ Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni sincrone ▪ Partecipazione e coinvolgimento individuale ▪ Puntualità nel rispetto delle scadenze ▪ Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico- educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

Valutazione DDI:

La presente valutazione tiene conto dei criteri stabiliti e votati in seno al Collegio Docenti:

- Partecipazione, assiduità
- Impegno e puntualità
- Rispetto della consegna e senso di responsabilità
- Prodotto

CONTENUTI

MODULO 1

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

4.1 Contaminazione fisico-chimica degli alimenti.

Aspetti generali. Le micotossine. I fitofarmaci. Gli zoofarmaci
Sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti. I metalli pesanti

4.2 Contaminazione biologica

Le malattie trasmesse dagli alimenti
I microrganismi (batteri, virus e funghi)
I fattori ambientali e la crescita microbica. Veicoli e vettori. Contaminazione crociata
Tossinfezioni alimentari.

4.3 Additivi alimentari

Gli additivi alimentari. Conservanti antimicrobici. Gli antiossidanti .
Gli additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali

4.4 Il sistema HACCP E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

Igiene degli alimenti. I manuali di buona prassi igienica
Igiene professionale (igiene del personale e dei locali)
Il sistema di controllo HACCP (caratteri generali)
Le frodi alimentari. Le certificazioni di qualità.

MODULO 2

LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

2.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Dieta nell'età evolutiva , dieta del lattante e del neonato
L'alimentazione complementare
Dieta del bambino nell'età prescolare e scolare, dieta dell'adolescente
Dieta di mantenimento ,dieta della terza età , dieta durante la gravidanza, dieta nell'allattamento

2.2 Diete e stili alimentari

Dieta del benessere

Stili alimentari

La dieta Mediterranea, la dieta vegetariana, la dieta macrobiotica, la dieta eubiotica la dieta nordica.

La dieta e lo sport

Ancel Keys : il padre della dieta mediterranea .La piramide alimentare

2.3 L'Alimentazione nella ristorazione collettiva

La ristorazione. La ristorazione di servizio

La mensa scolastica e aziendale.

La ristorazione nelle case di riposo e la ristorazione ospedaliera

MODULO 3

LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

3.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari

Le malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa , iperlipidemie e aterosclerosi.

3.2 La dieta nelle malattie metaboliche

Le malattie del metabolismo. Il diabete mellito. L'obesità. Iperuricemia e gotta. Osteoporosi.

3.3 La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

I disturbi gastrointestinali. Le malattie epatiche

3.4 Alimentazione e tumori.

Antiossidanti contro le patologie degenerative

Alimenti che contengono antiossidanti

3.5 Allergie e intolleranze alimentari

Le reazioni avverse al cibo. Reazioni tossiche.

Allergie alimentari

Diagnosi delle allergie e delle intolleranze

Le intolleranze alimentari. Intolleranza al lattosio. Favismo . celiachia.

Allergie,intolleranze e ristorazione collettiva.

3.6 Disturbi alimentari

Disturbi del comportamento alimentare : anoressia e bulimia

Durante i tre trimestri si sono svolte tre UDA di Educazione Civica, ognuna di quattro ore, per un complessivo monte ore di 12;

Trattanti le tematiche riguardanti la Sicurezza alimentare;

i prodotti agroalimentari locali, nazionali ed europei.

ALUNNI

DOCENTE

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Prof. Gitto Paola

Libro di testo: Rascioni-Ferriello - Gestire le imprese ricettive up - Vol. 3 - Tramontana

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino all' 8 maggio):

N. 142 ore effettivamente svolte su N.165 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

- Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- 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;
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.

Conoscenze

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
- Tecniche di marketing turistico e web marketing
- Fasi e procedure di redazione di un Business plan
- Prodotti a chilometro zero
- Abitudini alimentari ed economia del territorio
- Normativa di settore
- Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti
- Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Abilità

- Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan
- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto
- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

Competenze

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Metodologia

Le tradizionali metodologie didattiche adoperate nel corrente anno scolastico sono state affiancate da altre idonee a facilitare la Didattica Digitale Integrata.

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale• Lezione individualizzata• Lavori di gruppo• Lezione interattiva• Discussione guidata• Ricerca guidata• Lavori individuali	<ul style="list-style-type: none">• Videolezioni sincrone e asincrone• Audio lezione, chat• Ricerche individuali• Discussione guidata in modalità telematica• Restituzione di elaborati tramite Email e classi virtuali• Fruizione autonoma in differita di contenuti per l'approfondimento e lo studio

Mezzi e materiali

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none">• Libri di testo• Letture di riviste/quotidiani• Fotocopie di Documenti• Materiali audiovisivi	<ul style="list-style-type: none">• App Google Suite• Google Classroom• Meet• Whatsapp• Registro elettronico Argo
IN ENTRAMBE LE FASI	
<ul style="list-style-type: none">• Libri di testo digitali• Video didattici e video lezioni offline• Schede e materiali prodotti dall'insegnante• Video Youtube• Mappe concettuali multimediali per alunni BES/DSA realizzate con diversi software	

Strumenti di verifica

Nel corso dei tre trimestri sono state effettuate le regolari verifiche orali e scritte affiancate da momenti valutativi, soprattutto di tipo formativo, nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none">• Prove Scritte• Interrogazioni• Prove strutturate e semistrutturate• Discussioni guidate	<ul style="list-style-type: none">• Test a tempo, prove strutturate e semistrutturate online consegnate tramite classi virtuali, email e simili• Discussioni guidate in video lezione Streaming (Meet)• Interrogazioni/colloqui, incluse simulazioni di prove d'esame, in video lezione Streaming (Meet)• Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni sincrone• Partecipazione e coinvolgimento individuale• Puntualità nel rispetto delle scadenze• Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati

Criteria di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

Valutazione DDI

La presente valutazione tiene conto dei criteri stabiliti e votati in seno al Collegio Docenti e si è resa necessaria in seguito all'introduzione della Didattica Digitale Integrata. I criteri stabiliti riguardano:

- Partecipazione, assiduità
- Impegno e puntualità
- Rispetto della consegna e senso di responsabilità
- Prodotto

CONTENUTI

Unità di apprendimento 0. Accertamento dei livelli di partenza

- Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

Unità di apprendimento 1. Il mercato turistico

Le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale

Unità di apprendimento 2. Il marketing

- Il marketing: aspetti generali e marketing turistico
- Il marketing strategico: fasi, fonti informative, analisi interna, analisi della concorrenza, analisi della domanda, segmentazione, target e posizionamento dell'impresa
- Il marketing operativo: la politica del prodotto e il ciclo di vita del prodotto, la politica del prezzo, la politica di distribuzione, la politica di comunicazione
- Il Web marketing
- Il Marketing plan

Unità di apprendimento 3. La pianificazione e la programmazione

- Le scelte strategiche
- La vision e la mission
- La differenza tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo
- Il controllo di gestione

Unità di apprendimento 4. Il budget

- Il budget e le sue funzioni
- La differenza tra bilancio d'esercizio e budget

Unità di apprendimento 5. Il business plan (Cenni)

- La definizione e il contenuto del business plan

Unità di apprendimento 6. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

- La sicurezza sul lavoro
- Il Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro (D. Lgs 09/04/2008 n. 81)
- La normativa antincendio

Unità di apprendimento 7. Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

- La Rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti
- I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare
- Le norme igieniche da rispettare nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo
- La tutela della privacy e le norme volontarie ISO 9000

Unità di apprendimento 8. Le abitudini alimentari

- I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Le attuali tendenze in campo alimentare

Unità di apprendimento 9. I marchi di qualità alimentare

- Il concetto di marchio
- I marchi di qualità alimentari
- I prodotti a chilometro zero

Unità di apprendimento 10. I contratti delle imprese ristorative

- Il contratto in generale
- La responsabilità degli operatori di settore
- Il contratto di ristorazione
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting

Unità di apprendimento di Educazione civica

- La Costituzione Italiana: storia e caratteri
- I principi fondamentali della Costituzione Italiana
- Diritti personali, civili e politici
- Come si vota e la legge elettorale
- Elezioni politiche, amministrative e europee
- Il Parlamento e le sue funzioni
- Il Presidente della repubblica

- Le responsabilità del Presidente della Repubblica
- Gli Enti locali, i Comuni e le Città Metropolitane.

ALUNNI

DOCENTE

Materia: Sala e Vendita

Docente: Prof. Giacomo Previti

Libro di testo: “*Maitre e Barman con masterlab*” - Le Monnier scuola”

Ore svolte nella classe 5 A Sala e Vendita nell'anno scolastico 2020/2021 :

N. ore 41 effettivamente svolte su N. 66 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

Alla fine di questo ultimo anno l'alunno dovrà:
sapersi collocare all'interno dell'organizzazione di una brigata, conoscendo le precise funzioni tecnico-professionale di ogni componente; raggiungere capacità di autodisciplina e/o di autocontrollo nonché di collaborazione con i vari componenti della brigata;
conoscere e saper utilizzare i vari tipi di servizi in base alle diverse situazioni che si presentano;
stabilire buone relazioni con gli altri reparti in generale e con quello della cucina in particolare. Proporre un corretto abbinamento cibo-vino. Utilizzare le tecniche di miscelazione dei principali cocktail mondiali.

CONOSCENZE

Al termine del quinto anno l'alunno è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici, di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

ABILITA'

Alla fine del quinto anno l'alunno dovrà:
conoscere le nuove forme di ristorazione e le tipologie di aziende ricettive e della ristorazione - comprendere l'evoluzione delle abitudini alimentari negli ultimi anni e i nuovi stili di cucina - apprendere i principi fondamentali per realizzare un'attività ristorativa - conoscere le corrette prassi igieniche e del sistema di autocontrollo alimentare - apprendere delle norme per il miglioramento della sicurezza sul lavoro - saper impostare un menù sia dal punto di vista tecnico che in funzione delle diverse tipologie di piatti e di clientela - Comprendere l'importanza della programmazione, del coordinamento tra i vari reparti di produzione in base al tipo di clientela e di servizio - conoscenza delle varie tecniche di vendita e di servizio nel reparto di sala e bar in relazione alle diverse circostanze - conoscenza delle diverse bevande utilizzate nella ristorazione e del loro possibile abbinamento ai diversi cibi - conoscenza dei vini più importanti e delle tecniche di abbinamento ai cibi. Conoscenza della ristorazione collettiva, del catering e di come organizzare un banchetto o un ricevimento.

COMPETENZE

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- 1 sviluppare la consapevolezza del proprio ruolo di studente ;
- 2 apprendere le modalità per collaborare al raggiungimento di un fine comune ;
- 3 attivare i processi di osservazione , comprensione, analisi e sintesi ;
- 4 riuscire ad applicare procedimenti operativi prestabiliti ;

Metodologia

Le tradizionali metodologie didattiche adoperate nei primi due trimestri del corrente anno scolastico sono state sostituite e/o affiancate da altre idonee a facilitare la Didattica a distanza.

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none">▪ Lezione frontale▪ Lezione individualizzata▪ Lavori di gruppo▪ Lezione interattiva▪ Discussione guidata▪ Ricerca guidata▪ Lavori individuali	<ul style="list-style-type: none">▪ Videolezioni sincrone e asincrone▪ Audio lezione, chat▪ Ricerche individuali▪ Discussione guidata in modalità telematica▪ Restituzione di elaborati tramite Email e classi virtuali▪ Fruizione autonoma in differita di contenuti per l'approfondimento e lo studio

Mezzi e materiali

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none">▪ Libri di testo▪ Letture di riviste/quotidiani▪ Fotocopie di documenti▪ Materiali audiovisivi▪ Attrezzature ed utensili di lab.	<ul style="list-style-type: none">▪ App Google Suite▪ Google Classroom▪ Meet▪ Whatsapp▪ Registro elettronico Argo▪ Google Apps e tools digitali
IN ENTRAMBE LE FASI	
<ul style="list-style-type: none">▪ Libri di testo digitali▪ Video didattici e video lezioni offline▪ Schede e materiali e prodotti dall'insegnante▪ Video Youtube▪ Mappe concettuali multimediali per alunni BES/DSA realizzate con diversi software	

Strumenti di verifica

Nel corso del I e del II trimestre sono state effettuate le regolari verifiche orali, scritte e pratiche, sono state affiancate e sostituite da momenti valutativi soprattutto di tipo formativo nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none">▪ Prove Scritte▪ Interrogazioni▪ Prove strutturate e semistrutturate▪ Discussioni guidate▪ Prove pratiche	<ul style="list-style-type: none">▪ Test a tempo, prove strutturate e semistrutturate online consegnate tramite classi virtuali, email e simili▪ Discussioni guidate in video lezione Streaming (Meet)▪ Interrogazioni/colloqui, incluse simulazioni di prove d'esame, in video lezione Streaming (Meet)▪ Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni sincrone▪ Partecipazione e coinvolgimento individuale▪ Puntualità nel rispetto delle scadenze▪ Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;

- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

Valutazione DaD:

La presente valutazione tiene conto dei criteri stabiliti dalla scuola

- Partecipazione, assiduità
- Impegno e puntualità
- Rispetto della consegna e senso di responsabilità
- Prodotto

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

MODULO 1 RAPPORTI CON I CLIENTI

U.D 1 prenotazione

U.D 2 Accoglienza

U.D 3 Comanda e vendita dei prodotti

MODULO 2 LA CARTA-STRUMENTO DI VENDITA

U.D 1 il menù

U.D 2 le tipologie di menu

U.D 3 indicazioni strategiche e tecniche

MODULO 3 GESTIONE DEGLI ACQUISTI

U D 1 acquisti ed economato

U D 2 approvvigionamento e fornitori

MODULO 4 VALORIZZAZIONE PRODOTTI TIPICI

U D 1 che cosa è il prodotto tipico

U D 2 la tipicità dei prodotti tipici

U D 3 i marchi di tutela dei prodotti

MODULO 5 BANQUETING

U D 1 disposizione dei tavoli per banchetti

U D 3 il servizio banchetti

U D 4 organizzazione di un banchetto

MODULO 6 CUCINA DI SALA

U D 1 la cucina di sala

U D 2 le tecniche di lavorazione e flambagè

MODULO 7 LA VITE E IL VINO

U D 1 la fermentazione alcolica

U D 2 la vite e la vinificazione

U D 3 spumanti e champagne

U D 4 conservazione e classificazione dei vini

MODULO 8 DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEI VINI

U D 1 esame organolettico del vino

U D 2 esame visivo e olfattivo

U D 3 esame gustativo

U D 4 abbinamento cibo-vino

MODULO 9 LA CUCINA REGIONALE-NAZIONALE ED INTERNAZIONALE

U D 1 la cucina regionale

U D 2 la cucina nazionale

U D 3 la cucina internazionale

MODULO 10 DISTILLATI ACQUEVITI E LIQUORI

U D 1 distillati e acqueviti nazionali ed internazionali

U D 2 i liquori aromatizzati

MODULO 11 I COCKTAIL

U D 1 la tecniche di miscelazione

U D 2 cocktail mondiali (iba)

ALUNNI

DOCENTE

Materia: RELIGIONE CATTOLICA

Docente prof.ssa Elisa Ilacqua

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 8 maggio):

N. ore 23 effettivamente svolte su N. 33 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

- Introdurre l'allievo, attraverso l'introspezione personale e lo studio della tradizione cristiana, all'esame della morale cristiana.
- Far scoprire al discente, osservando la società umana, quali sono i valori morali confrontandoli con i principi morali della Rivelazione di Gesù Cristo.
- Stimolare l'alunno a confrontare il progetto di vita con il modello offerto da Gesù Cristo.

Metodologia

Le tradizionali metodologie didattiche adoperate nel corrente anno scolastico sono state affiancate da altre idonee a facilitare la Didattica Digitale Integrata.

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none">▪ Lezione frontale▪ Lezione interattiva▪ Discussione guidata▪ Ricerca guidata▪	<ul style="list-style-type: none">▪ Videolezioni sincrone e asincrone▪ Discussione guidata in modalità telematica▪ Fruizione autonoma in differita di contenuti per l'approfondimento e lo studio

Mezzi e materiali

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none">▪ Libri di testo▪ Bibbia▪ Letture di riviste/quotidiani▪ Fotocopie di documenti▪ Materiali audiovisivi	<ul style="list-style-type: none">▪ App Google Suite▪ Google Classroom▪ Meet▪ Registro elettronico Argo
IN ENTRAMBE LE FASI	
<ul style="list-style-type: none">▪ Video didattici e video lezioni offline▪ Schede e materiali e prodotti dall'insegnante▪ Video Youtube▪ Mappe concettuali per alunni BES/DSA	

Strumenti di verifica

Nel corso dei tre trimestri sono state effettuate le regolari verifiche orali e scritte affiancate da momenti valutativi, soprattutto di tipo formativo, nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none">▪ Interrogazioni▪ Prove strutturate▪ Discussioni guidate	<ul style="list-style-type: none">▪ Discussioni guidate in video lezione Streaming (Meet)▪ Interrogazioni/colloqui in video lezione (Meet)▪ Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni sincrone▪ Partecipazione e coinvolgimento individuale .

Criteri di valutazione

La valutazione è stata espressa con un aggettivo che tiene conto delle conoscenze, delle competenze e delle capacità acquisite da ogni singolo alunno e permette, inoltre, di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi.

Valutazione DDI

La presente valutazione tiene conto dei criteri stabiliti e votati in seno al Collegio Docenti e si è resa necessaria in seguito all'introduzione della Didattica Digitale Integrata. I criteri stabiliti riguardano:

- Partecipazione, assiduità
- Impegno e puntualità
- Rispetto della consegna e senso di responsabilità
- Prodotto

CONTENUTI

Le linee fondamentali della riflessione contemporanea sul rapporto tra scienza, fede e verità

La bio-etica.

La ricerca della verità: l'uomo e la verità; la verità secondo il Magistero della Chiesa.

La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia.

L'amore nella cultura e nel progetto di Dio.

La vita come amore.

La morte e la vita nell'aldilà.

Chiesa e mondo contemporaneo

Chiesa e pluralismo culturale

Il cristianesimo nel '900 e i Pontefici del '900.

Pace, giustizia sociale, carità e solidarietà.

ALUNNI

DOCENTE

PROGRAMMA SVOLTO

MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA ANNO SCOLSTICO 2020/21 CLASSE V A

DOCENTE: prof. Roberto Battista

MATERIALI: Report, lettura di libri, visione di film, siti web, appunti, fotocopie.

MODULO N. 1

IO E L'ALTRO: LOTTA ALLA DISCRIMINAZIONE DI GENERE

- Concetto di cittadino
- Analisi della persona in quanto essere vivente
- Le discriminazioni in campo sociale, culturale ed economico
- Le pari opportunità

MODULO N. 2

LA TUTELA AMBIENTALE

- L'ambiente come patrimonio da tutelare e preservare
- Analisi del territorio, le ricchezze della natura attorno a noi

MODULO N. 3

BULLISMO E CYBERBULLISMO

- Concetto di bullismo e di cyberbullismo;
- Danni che tali fenomeni possono provocare nelle vittime
- Conseguenze giuridiche dei reati legati al bullismo ed al cyberbullismo

MODULO N. 4

GAP GENERAZIONALE: CONFRONTI TRA CULTURE

- Culture storiche a confronto
- Stile di vita dei nostri nonni, dei nostri genitori e di noi stessi
- I cambiamenti di stile: musica, moda e cultura

PROGRAMMA DA SVOLGERE

MODULO N. 5

TUTELA DELLA SALUTE: ALIMENTAZIONE, LOTTA ALLE DIPENDENZE (DROGHE) , EFFETTI NEGATIVI NELL'UTILIZZO DI INTERNET

- Le malattie dell'alimentazione: anoressia, bulimia.
- Le intolleranze alimentari: la celiachia . Aspetti psicologici delle malattie dell'alimentazione e campanelli di allarme. Possibili cause
- Le droghe pesanti e leggere: cause di utilizzo ed effetti dannosi
- L'uso e l'abuso di internet: cause, riflessi, condizionamenti ed effetti negativi: il border line tra sviluppo tecnologico e trappola informatica
- Analisi degli alimenti dei distributori della scuola

ALUNNI

DOCENTE

Materia: ITALIANO

Docente: prof.ssa GIUSEPPINA CALABRETTA

Libro di testo: “*La mia letteratura*”(vol. 3) – Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato - C. Signorelli Scuola

Ore svolte nella classe nell’anno scolastico (fino all’ 8 maggio 2021) :

N. ore 97 effettivamente svolte su N.132 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

Obiettivi specifici conseguiti

Alla fine del percorso educativo la classe ha raggiunto, in varia misura rapportata alla padronanza o meno dei prerequisiti, alla costante o saltuaria applicazione, all’interesse per l’indagine e la conoscenza storica, i seguenti obiettivi:

Conoscenze:

- Caratteristiche fondamentali dell’epoca attraverso gli autori e le loro opere più rappresentative;
- Rapporto tra il contesto socio-culturale e i contenuti letterari degli autori;
- Tematiche e poetica dei singoli autori;
- Caratteristiche stilistiche e linguistiche dei singoli autori.

Competenze

- Organizzare le conoscenze acquisite;
- Valutare criticamente il proprio lavoro;
- Formulare giudizi autonomi e critici e saper attuare anche riflessioni personali;
- Comprendere, analizzare e interpretare brani e opere letterarie.

Abilità

- Produrre testi argomentativi, analizzare testi, esporre le conoscenze acquisite con proprietà di linguaggio, contestualizzare e storicizzare il testo letterario oggetto di studio;
- Riconoscere le tipologie di testo e i generi letterari;
- Analizzare un testo letterario per coglierne la tematica e gli aspetti formali;
- Realizzare un tema di argomento storico o di attualità.

Metodologie

È stata impiegata la didattica digitale integrata (in presenza e a distanza) come di seguito esposto:

LEZIONI IN PRESENZA	LEZIONI ONLINE
<ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale• Lezione individualizzata• Lavoro di gruppo• Lezione interattiva• Discussione guidata• Ricerca guidata• Lavoro individuale	<ul style="list-style-type: none">• Lezioni in sincrono e in asincrono• Audio lezione• Ricerche individuali• Discussione guidata in modalità telematica• Restituzione di elaborati tramite classroom• Fruizione autonoma in differita di contenuti per l’approfondimento e lo studio

Mezzi e materiali

IN PRESENZA	ONLINE
--------------------	---------------

<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo anche in formato digitale • LIM e pc • Selezione e lettura di documenti letterari • Schede prodotte dall'insegnante • Video Youtube • Mappe di concetto 	<ul style="list-style-type: none"> • App Google Suite • Google Classroom • Meet • Whatsapp • Argo • Google Apps e tools digitali • Youtube
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Valutazione DDI:

La valutazione tiene conto dei criteri stabiliti e votati in seno al Collegio Docenti e si è resa necessaria in seguito alle attività svolte in DDI.

- Partecipazione, assiduità
- Impegno e puntualità
- Rispetto della consegna e senso di responsabilità
- Prodotto

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

I concetti chiave e i nuclei fondanti delle principali correnti della seconda metà dell'800.

UdA 1 : Tra Ottocento e Novecento: Naturalismo e Verismo

1. Il Naturalismo francese
1. Il Verismo in Italia
- 2. Giovanni Verga**
 - La vita, le opere, il pensiero e la poetica
 - Lettura e analisi dei brani:
 - Da i "*Malavoglia*" la famiglia Malavoglia, la partenza di 'Ntoni
 - Da "*Vita dei campi*" "La lupa
 - Nedda;
 - Rosso malpelo

UdA 2 : La crisi dell'uomo e il Decadentismo

1. Il Decadentismo: caratteri generali
2. Il simbolismo francese
3. La scapigliatura: modernità e ribellismo
- 4. Gabriele D'Annunzio**
 - La vita, le opere, il pensiero e la poetica
 - Lettura e analisi del testo poetico: da *Alcyone* "La pioggia nel pineto"
- 2. Giovanni Pascoli**
 - La vita, le opere, il pensiero e la poetica
 - Lettura e analisi dei testi poetici: da *Myricae* "Lavandare"; "X Agosto";
 - dai *Canti di Castelvecchio* "Il Gelsomino Notturmo"; "La mia sera".

UdA 3: Le Avanguardie e il Romanzo del '900

1. Il Futurismo
- 1. Luigi Pirandello**

- La vita, le opere, il pensiero e la poetica
- Lettura e analisi dei brani tratti ; da *Il fu Mattia Pasca* Io e l'ombra mia ;
- da *Novelle per un anno*: “La patente”;
- Il treno ha fischiato

UdA 4: La lirica fra le due guerre

1. L'Ermetismo: caratteri generali

1. Giuseppe Ungaretti

- La vita, le opere, il pensiero e la poetica
- Lettura e analisi delle poesie: da *L'Allegria* “Fratelli”; “Soldati”; “Veglia”; S.Martino del Carso;
- da *Sentimento del tempo* “La madre”;
- da *Il dolore* “Non gridate più”

2. Salvatore Quasimodo

- La vita, le opere, il pensiero e la poetica
- Lettura e analisi dei testi poetici:
- da *Ed è subito sera* “Ed è subito sera”;
- da *Giorno dopo giorno* “Alle fronde dei salici”, Milano , agosto 1943, Uomo del mio tempo;
- da *Acque e terre* “Vento a Tindari”.

5. Eugenio Montale

- La vita, le opere, il pensiero e la poetica
- Lettura e analisi dei testi poetici: da *Ossi di seppia*
- “Meriggiare pallido e assorto”;
- “Spesso il male di vivere ho incontrato”
- Da *Le occasioni* :Non recidere forbice quel volto
- Da *Satura* Ho sceso dandoti il braccio....

UdA 5: Il neorealismo

1. Primo Levi

- La vita, le opere, il pensiero e la poetica tra Resistenza e Olocausto.
- Lettura e analisi del testo poetico: da *Se questo è un uomo* “Shemà”
- Questo e' l'inferno

ALUNNI

DOCENTE

Materia: STORIA

Docente: prof.ssa GIUSEPPINA CALABRETTA

Libro di testo: “*Storia in corso*”(vol. 3) - G. De Vecchi, G. Giovannetti - Ed. Scolastiche B. Mondadori

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino all' 8 maggio) :

N. 58 ore effettivamente svolte su N. 66 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

Obiettivi specifici conseguiti

Alla fine del percorso educativo la classe ha raggiunto, in varia misura rapportata alla padronanza o meno dei prerequisiti, alla costante o saltuaria applicazione, all'interesse per l'indagine e la conoscenza storica, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- Conoscere l'importanza della memoria storica, delle fonti e della loro classificazione
- Conoscere il lessico specifico della disciplina
- Conoscere, comprendere e ricostruire gli eventi e i fenomeni storici dal Settecento all'Ottocento
- Conoscere e spiegare termini e concetti specifici
- Conoscere l'evoluzione delle istituzioni civili, politiche e sociali nell'arco di tempo affrontato.

Competenze

- Riconoscere l'importanza della memoria storica nella costruzione dell'identità individuale e collettiva
- Saper classificare le diverse fonti
- Utilizzare le date storiche per orientarsi nel passato.
- Saper cogliere l'interazione tra la disciplina storica e le altre scienze sociali
- Utilizzare il lessico specifico della disciplina
- Contestualizzare un evento, inserendolo in un processo storico
- Mettere in relazione i fatti storici.

Abilità/capacità

- Esporre in forma chiara e coerente fatti e problemi relativi agli eventi studiati
- Organizzare dati, leggere tabelle e grafici, servirsi di tabelle e grafici, servirsi di tavole sinottiche, di atlanti storici
- Collocare eventi e fenomeni nel tempo e nello spazio
- Stabilire connessioni tra causa ed effetto per interpretare gli eventi storici.
- Costruire schemi di sintesi
- Orientarsi nella lettura diretta di passi, documentari e storiografici
- Cogliere l'incidenza delle variabili economiche, sociali, politiche, demografiche, culturali nello sviluppo degli eventi storici più significativi
- Riconoscere la funzione culturale e il valore rappresentato dai musei, dalle opere d'arte, dai monumenti e dai centri storici

- Usare correttamente fonti e documenti
- Esporre con chiarezza e linearità.

Metodologia

È stata impiegata la didattica digitale integrata (in presenza e a distanza) come di seguito esposto:

IN PRESENZA	A DISTANZA
--------------------	-------------------

<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione individualizzata • Lavori di gruppo • Lezione interattiva • Discussione guidata • Ricerca guidata • Lavori individuali 	<ul style="list-style-type: none"> • Videolezioni in sincrono e asincrono • Audio lezione • Ricerche individuali • Discussione guidata in modalità telematica • Fruizione autonoma in differita di contenuti per l'approfondimento e lo studio
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Mezzi e materiali

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • LIM e pc • Letture di riviste/quotidiani • Letture di documenti storici • Fotocopie di documenti • Materiali audiovisivi 	<ul style="list-style-type: none"> • App Google Suite • Google Classroom • Meet • Whats app • Registro elettronico Argo • Google Apps e tools digitali

Strumenti di verifica

Nel corso del I e del II trimestre sono state effettuate le regolari verifiche orali e scritte affiancate da momenti valutativi soprattutto di tipo formativo nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni • Discussioni guidate 	<ul style="list-style-type: none"> • Test a tempo, prove strutturate e semistrutturate online consegnate tramite classi virtuali, email e simili • Discussioni guidate in video lezione Streaming (Meet) • Interrogazioni/colloqui, incluse simulazioni di prove d'esame, in video lezione Streaming (Meet) • Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni sincrone • Partecipazione e coinvolgimento individuale • Rispetto delle scadenze • Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto;
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico- educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

Valutazione DDI:

La presente valutazione tiene conto dei criteri stabiliti e votati in seno al Collegio Docenti e si è resa necessaria in seguito alle attività svolte in DDI.

- Partecipazione, assiduità
- Impegno e puntualità
- Rispetto della consegna e senso di responsabilità
- Prodotto

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

UdA 1 : Le grandi potenze all’inizio del Novecento

- Trasformazioni di fine secolo. Un difficile equilibrio. L’Italia e l’età giolittiana. La questione d’Oriente e gli imperi multinazionali.

UdA 2 : La Prima Guerra mondiale

- Da un conflitto locale alla guerra mondiale. Le ragioni profonde della guerra. Una guerra di logoramento. L’Italia in guerra. La svolta del 1917 e la fine della guerra. Il dopoguerra e i trattati di pace. L’inizio della crisi del colonialismo.

UdA 3: La rivoluzione russa

- La Russia all’inizio del secolo. Le due rivoluzioni russe. Il governo bolscevico e la guerra civile. La nascita dell’Urss. La dittatura di Stalin. L’industrializzazione dell’Urss

UdA 4: Il fascismo

- Crisi e malcontento sociale. Il dopoguerra e il biennio rosso. Il fascismo: nascita e presa del potere. I primi anni del governo fascista. La dittatura totalitaria. La politica economica ed estera.

UdA 5: La crisi del ‘29 e il New Deal

- I “ruggenti anni venti”. La crisi del 1929. Il New Deal.

UdA 6: Il regime nazista

- La Repubblica di Weimar. Il nazismo e la salita al potere di Hitler. La dittatura nazista. La politica economica ed estera di Hitler. La guerra civile spagnola. L’espansionismo giapponese.

UdA 7: La Seconda guerra mondiale

- Verso la Seconda guerra mondiale. La guerra in Europa e in Oriente. I nuovi fronti. L’Europa dei lager e della shoah. La svolta della guerra. 8 Settembre: l’Italia allo sbando. La guerra di liberazione.

ALUNNI

DOCENTE

Materia: Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina

Docente: prof. Previti Gaetano

Libro di testo: "Sarò Chef" Giunti

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino al 8 maggio):

N. ore 89 effettivamente svolte su N.110 ore previste.

Obiettivi specifici della disciplina

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- 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.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

CONOSCENZE

- Il mutamento delle tendenze alimentari dei consumi odierni.
- L'andamento degli stili alimentari e dei consumi.
- La classificazione degli alimenti.
- La suddivisione dei prodotti agroalimentari nelle 5 gamme.
- I marchi di qualità italiani ed europei.
- Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità.
- Principali forme di cucina e caratteristiche che la differenziano.
- Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane.
- Principali piatti delle diverse regioni.
- Caratteristiche delle principali cucine europee.
- Tendenze delle cucine dei continenti extraeuropei.
- Funzioni e tipologie del menu.
- Offerta gastronomica e occasioni di servizio nella ristorazione commerciale.
- Caratteristiche dei menu della ristorazione collettiva tradizionale e di quelli per catering e banqueting.
- Criteri di elaborazione dei menu, con specifica attenzione alle esigenze della clientela e dell'azienda.
- Le portate del menu.
- Le reazioni avverse al cibo e le malattie legate all'alimentazione.
- La dietoterapia.
- I metodi di cottura.
- Decorazione e presentazione degli elaborati di cucina e pasticceria.
- Obblighi in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.
- Tecniche di preparazione, cottura e presentazione degli alimenti.
- Criteri di abbinamento cibo-vino.

- Considerazioni nutrizionali sui piatti proposti.
- Costi di produzione del settore cucina.
- Elaborazione del menu e carte dei vini.

ABILITA'

- Individuare la valenza culturale delle scelte gastronomiche e dei consumi alimentari.
- Uniformare i servizi della ristorazione al mutamento in atto nelle tendenze di consumo.
- Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche.
- Valutare le qualità organolettiche degli alimenti.
- Riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti agroalimentari.
- Riconoscere gli stili di cucina attuati in Italia.
- Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale.
- Eseguire alcune ricette della tradizione regionale.
- Riconoscere ingredienti e stili delle principali cucine europee.
- Elaborare semplici piatti di cucina etnica.
- Distinguere i diversi tipi di menu e le funzioni che assumono.
- Riconoscere i diversi momenti di servizio nella ristorazione commerciale.
- Elaborare menu in relazione alle esigenze, anche nutrizionali, della clientela.
- Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche e in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologie della clientela.
- Costruire menu rispettosi dei principi dietetici e rispondenti alle necessità nutrizionali della clientela.
- Identificare le attrezzature di cucina e utilizzarle nel rispetto delle regole di igiene e sicurezza.
- Comprendere l'importanza dell'organizzazione del lavoro in relazione alle caratteristiche dell'utenza.
- Organizzare il lavoro all'interno del reparto cucina.
- Utilizzare i diversi sistemi di cottura.
- Rispettare le direttive per la sicurezza sul lavoro.
- Individuare e prevenire i rischi e i pericoli per garantire la sicurezza sul lavoro.
- Applicare le opportune tecniche di cottura e presentazione ai prodotti enogastronomici.
- Individuare i fattori che condizionano l'elaborazione dei menu.
- Calcolare i costi di produzione e i prezzi di vendita dei piatti.

COMPETENZE

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi della gastronomia
- Conoscere, controllare e utilizzare gli alimenti.
- Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità.
- Individuare le diverse forme di cucina.
- Utilizzare le produzioni agroalimentari nei piatti tipici di ogni regione italiana.
- Presentare specialità di cucina regionale italiana.
- Utilizzare prodotti e piatti tipici delle cucine europee.
- Presentare piatti delle cucine etniche più rappresentate in Italia.
- Riconoscere il ruolo dei menu e della carta nelle aziende della ristorazione.
- Predisporre menu coerenti con il sistema di ristorazione attuato.
- Elaborare menu adeguati alle diverse tipologie di ristorazione.
- Predisporre menu coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietetiche.
- Comprendere le dinamiche del lavoro del reparto cucina.
- Collaborare positivamente ai diversi sistemi di produzione.
- Programmare il lavoro in base alle caratteristiche dell'azienda, dell'utenza e del tipo di servizio.
- Applicare i sistemi di cottura agli alimenti in modo corretto.

- Illustrare il piatto al cliente.
- Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.
- Tenere un comportamento adeguato e responsabile sul posto di lavoro.

Con l'introduzione della didattica a distanza a seguito delle decretazioni del Governo connesse alla pandemia da Coronavirus, si è resa necessaria la rimodulazione dello schema di programmazione delle attività, nonché la modifica e l'adattamento dei mezzi, degli strumenti e dei criteri di valutazione nel processo di insegnamento/apprendimento della disciplina.

Metodologia

Le tradizionali metodologie didattiche sono state sostituite e/o affiancate da altre idonee a facilitare la Didattica a distanza.

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lezione frontale ▪ Lezione individualizzata ▪ Lavori di gruppo ▪ Lezione interattiva ▪ Discussione guidata ▪ Ricerca guidata ▪ Lavori individuali ▪ Lezioni frontali in laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Videolezioni sincrone e asincrone ▪ Audio lezione, chat ▪ Ricerche individuali ▪ Discussione guidata in modalità telematica ▪ Restituzione di elaborati tramite Email e classi virtuali ▪ Fruizione autonoma in differita di contenuti per l'approfondimento e lo studio

Mezzi e materiali

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libri di testo ▪ Letture di riviste/quotidiani ▪ Fotocopie di documenti ▪ Materiali audiovisivi ▪ Laboratorio di cucina 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ App Google Suite ▪ Google Classroom ▪ Meet ▪ Whatsapp ▪ Registro elettronico Argo ▪ Google Apps e tools digitali ▪ Classe virtuale (Weschool)
IN ENTRAMBE LE FASI	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libri di testo digitali ▪ Video didattici e video lezioni offline ▪ Schede e materiali e prodotti dall'insegnante ▪ Video Youtube ▪ Mappe concettuali multimediali per alunni BES/DSA realizzate con diversi software 	

Strumenti di verifica

Sono state effettuate le regolari verifiche orali, che sono state affiancate e sostituite da momenti valutativi soprattutto di tipo formativo nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interrogazioni ▪ Discussioni guidate ▪ Verifiche tecnico-pratiche di 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Discussioni guidate in video lezione Streaming (Meet) ▪ Interrogazioni/colloqui, incluse simulazioni di prove d'esame, in video lezione Streaming (Meet)

cucina in laboratorio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni sincrone ▪ Partecipazione e coinvolgimento individuale ▪ Puntualità nel rispetto delle scadenze ▪ Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati
-----------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Criteria di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

Valutazione DDI:

La presente valutazione tiene conto dei criteri stabiliti e votati in seno al Collegio Docenti e si è resa necessaria in seguito all'introduzione della DDI.

- Partecipazione, assiduità
- Impegno e puntualità
- Rispetto della consegna e senso di responsabilità
- Prodotto

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

UdA 1 Cibo, cultura e società

U.D. 1.1 Cibo e identità culturale

U.D. 1.2 La gastronomia nella società moderna

UdA 2 Alimenti e qualità alimentare

U.D. 2.1 Gli alimenti in cucina

U.D. 2.1 Le certificazioni di qualità

UdA 3 Le cucine regionali, nazionali e internazionali

U.D. 3.1 Gli stili di cucina

U.D. 3.2 La cucina delle regioni italiane

U.D. 3.3 Le principali cucine europee

U.D. 3.4 Le principali cucine etniche

UdA 4 Il menu

U.D. 4.1 Il menu: aspetti generali

U.D. 4.2 I menu della ristorazione commerciale

U.D. 4.3 I menu della ristorazione collettiva

UdA 5 Tecniche di cottura e presentazione dei piatti

U.D. 5.1 I sistemi di cottura

U.D. 5.2 La presentazione delle vivande

UdA 6 Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

U.D. 6.1 La sicurezza sul lavoro

U.D. 6.2 I rischi lavorativi nella ristorazione

ALUNNI

DOCENTE

Materia: Scienze Motorie e Sportive

Docente: prof. Parisi Mario Santo

Libro di testo: nessuno

Ore svolte nella classe nell'anno scolastico (fino all'8 maggio): 59 ore svolte su n. 66 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

- Rispettare se stessi, gli altri e gli ambienti (per migliorare autocontrollo e disciplina)
- Operare responsabilmente in funzione di scopi, principi e regole date
- Conoscere e rispettare le norme igieniche personali, (utilizzo dei dispositivi di protezione individuale) anche per contenere i rischi di contagio delle malattie infettive
- Conoscere le norme elementari di primo soccorso e di una corretta alimentazione
- Utilizzare responsabilmente mezzi e strumenti idonei a praticare l'attività (anche in ambiente naturale)
- Conoscere le regole e le tattiche di alcuni giochi sportivi e sport individuali
- Conoscere e praticare in modo corretto ed essenziale i principali giochi sportivi e sport individuali
- Assumere comportamenti corretti a scuola e negli spazi aperti (cortile)
- Saper valutare le proprie capacità motorie
- Conoscere le principali funzioni degli organi e delle strutture del corpo umano.

Metodologia

- Lezioni frontali
- Esercitazioni individuali e a gruppi
- Utilizzo del metodo globale, analitico e misto
- Video-lezioni sincrone e asincrone
- Lezioni dialogate in presenza ed in modalità telematica
- Discussione guidata in presenza ed in modalità telematica
- Restituzione di elaborati tramite Classroom, Scuolanext e Whatsapp
- Ricerche individuali.
- Mezzi
- Materiali audiovisivi Schede e materiali prodotti dall'insegnante Mappe concettuali anche multimediali per alunni BES/DSA LIM
- App Google Suite (meet, classroom, calendar, ecc.)
- App Argo DidUP (registro, condivisione documenti, bacheca, comunicazioni, ecc.)
- Whatsapp
- Utilizzo della piattaforma YouTube per la condivisione e visualizzazione in rete di contenuti multimediali.

Strumenti di verifica

Su questo delicato argomento i docenti di scienze motorie si sono particolarmente confrontati ed hanno concordato su alcuni punti fondamentali.

Le modalità di verifiche sono state soprattutto di tipo formativo nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

- Test, questionari, prove strutturate e semi-strutturate consegnate anche tramite Classroom, Argoscuola-next e Whatsapp
- Colloqui e discussioni guidate anche in video-lezione (tramite Meet)
- Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni sincrone
- Partecipazione e coinvolgimento individuale
- Puntualità nella consegna degli elaborati
- Correttezza nello svolgimento degli elaborati.

Criteri di valutazione

La valutazione è stata effettuata tenendo conto dell'incremento tra punto di partenza e di arrivo di ciascun allievo. Si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso la disciplina, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

CONTENUTI

Il corpo umano: sistemi ed apparati
Paramorfismi e Dismorfismi nell'età scolare
La nascita dei Giochi Olimpici
I Giochi Olimpici dell'era moderna
L'Atletica leggera e le sue specialità
Il Badminton
Il Tennis Tavolo
Il Calcio
La Pallavolo

Cultura motoria sportiva:

1. Approfondimento operativo e teorico di attività motoria e sportiva
2. Conoscere le norme elementari di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni ed in caso di incidente
3. Arricchimento della coscienza sociale
4. Consigli per una sana alimentazione
5. Il doping nello sport.

ALUNNI

DOCENTE

Materia: LINGUA FRANCESE

Docente: prof.ssa Anelli Anna

Libro di testo: Christine Duvallier “ **Gourmet**” Eli

Ore svolte nella classe nell’anno scolastico (fino al 08 Maggio 2021) :

N. ore 71 effettivamente svolte su N. 99 ore previste

Obiettivi specifici conseguiti

Il docente, nella propria azione didattica ed educativa, si è proposto di far acquisire agli studenti le competenze di seguito richiamate:

- padroneggiare la lingua francese, per scopi comunicativi, ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire nei vari contesti, al livello B1 del QCER;
- produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi e situazioni professionali.

CONOSCENZE

- Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.
- Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, in particolare a livello professionale.
- Strategie per un’interazione orale adeguata.
- Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativi al settore specifico di indirizzo.

ABILITA’

- Esprimere le proprie opinioni nell’interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro.
- Comprendere globalmente argomenti di attualità e del settore specifico di indirizzo.
- Utilizzare correttamente la terminologia tecnica settoriale per predisporre le diverse attività legate al mondo della ristorazione.
- Riconoscere l’importanza della lingua straniera ai fini della mediazione e comunicazione interculturale.

COMPETENZE

- Essere in grado di riconoscere gli aspetti socio-culturali della lingua straniera e il linguaggio specifico di settore.
- Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue.
- Utilizzare le diverse strategie di comprensione, globale e selettiva, di testi relativi soprattutto al settore specifico

Metodologia

Le tradizionali metodologie didattiche adoperate nei primi due trimestri del corrente anno scolastico sono state sostituite e/o affiancate da altre idonee a facilitare la Didattica a distanza.

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

IN PRESENZA	A DISTANZA
▪ Lezione frontale	▪ Videolezioni sincrone e asincrone

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lezione individualizzata ▪ Lavori di gruppo ▪ Lezione interattiva ▪ Discussione guidata ▪ Ricerca guidata ▪ Lavori individuali 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Audio lezione, chat ▪ Ricerche individuali ▪ Discussione guidata in modalità telematica ▪ Restituzione di elaborati tramite Email e classi virtuali ▪ Fruizione autonoma in differita di contenuti per l'approfondimento e lo studio
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Mezzi e materiali

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libri di testo ▪ Letture di riviste/quotidiani ▪ Fotocopie di documenti ▪ Materiali audiovisivi ▪ Classe virtuale (Weschool) 	<ul style="list-style-type: none"> App Google Suite Google Classroom Meet Whatsapp Registro elettronico Argo Google Apps e tools digitali Classe virtuale (Weschool)
IN ENTRAMBE LE FASI	
<ul style="list-style-type: none"> Libri di testo digitali Video didattici e video lezioni offline Schede e materiali e prodotti dall'insegnante Video Youtube Mappe concettuali multimediali per alunni BES/DSA realizzate con diversi software 	

Strumenti di verifica

Nel corso del I e del II trimestre sono state effettuate le regolari verifiche orali e scritte che dal 5 marzo sono state affiancate e sostituite da momenti valutativi soprattutto di tipo formativo nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prove Scritte ▪ Interrogazioni ▪ Prove strutturate e semi strutturate 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Test a tempo, prove strutturate e semi strutturate online consegnate tramite classi virtuali, email e simili; ▪ Discussioni guidate in video lezione Streaming (Meet); ▪ Interrogazioni/colloqui, incluse simulazioni di prove
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Discussioni guidate 	<ul style="list-style-type: none"> d'esame, in video lezione Streaming (Meet); ▪ Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni sincrone; ▪ Partecipazione e coinvolgimento individuale; ▪ Puntualità nel rispetto delle scadenze; ▪ Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati;

Criteria di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico- educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

Valutazione DDI:

La presente valutazione tiene conto dei criteri stabiliti e votati in seno al Collegio Docenti

- Partecipazione, assiduità;
- Impegno e puntualità;
- Rispetto della consegna e senso di responsabilità
- Prodotti

CONTENUTI

UdA 0: Accertamento dei livelli di partenza

Recupero e potenziamento dei livelli di partenza.

UdA 1 : Santé et sécurité

- L'HACCP
- La maîtrise des points critiques
- Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires
- Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

□

UdA 2 : Régimes et nutrition

- Les aliments bons pour la santé
- Les aliments biologiques
- Les OGM
- Les allergies et les intolérances alimentaires

***UdA 3 : Régimes et nutritions**

- Le régime méditerranéen.
- Le régime alimentaire pour cœliaques
- Les troubles du comportement alimentaire
- L'alimentation du sportif
- L'alimentation de l'adolescent
- Les régimes alternatifs (1): macrobiotique – végétarien et végétalien
- Les régimes alternatifs (2) : le crudivorisme - le régime fruitarien et les régimes dissociés.

ALUNNI

DOCENTE

Materia: LINGUA E LETTERATURA INGLESE

Docente: prof.ssa ARIOSTO MARIA-GRAZIA

Libro di testo: “C. E. Morris & A. Smith “ MASTERING COOKING”, ELI

Ore svolte nella classe nell’anno scolastico (fino al 8 maggio) N. ore 75 effettivamente svolte su N. 99 ore previste

Obiettivi specifici della disciplina

- Comprensione di testi orali e scritti relativi al settore specifico, collocazione e contestualizzazione.
- Conoscenza di nozioni tecniche, professionali e culturali per scopi comunicativi inerenti all’indirizzo di studi.
- Esposizione orale e produzione di testi scritti di carattere generale o specifico del settore.

Obiettivi minimi

- Comprensione della lingua orale: saper comprendere semplici dialoghi o conversazioni di carattere generale e/o relativi all’ambito professionale.
- Comprensione della lingua scritta: saper comprendere il significato generale di brani o dialoghi di carattere generale e/o relativi all’ambito professionale.
- Produzione della lingua orale: sapersi esprimere in forma semplice ma corretta e scorrevole su argomenti di carattere generale e/o relativi all’ambito professionale (conversazioni che riguardano il linguaggio base della cucina e altre più articolate, richieste di informazioni, ordini ecc.)
- Produzione della lingua scritta: saper produrre semplici testi in modo corretto di carattere generale e/o relativi all’ambito professionale (ricette, liste di ingredienti, stesura di semplici ordini per l’acquisto di ingredienti e per la preparazione di cibi, ecc.)

Conoscenze:

- Organizzazione del discorso nelle tipologie di tipo tecnico-professionale.
- Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativi soprattutto al settore specifico.
- Organizzazione della produzione scritta nelle tipologie di tipo tecnico-professionale del settore.

Abilità:

- Esprimere le proprie opinioni nell’interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro.
- Utilizzare un repertorio lessicale e fraseologia del settore specifico.
- Comprendere globalmente argomenti di attualità e del settore specifico di indirizzo.

Competenze:

- Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi.
- Utilizzare la lingua straniera, in contesti multiculturali, come mediazione e comprensione delle altre culture e per la mobilità e le possibilità di studio e di lavoro.
- Interazione nel campo della ristorazione e nei servizi enogastronomici.

Metodologia

Le tradizionali metodologie didattiche adoperate nei primi due trimestri del corrente anno scolastico sono state sostituite e/o affiancate da altre idonee a facilitare la Didattica a distanza.

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali, lezioni individualizzate, lezioni aperte e partecipate • Esercitazioni programmate e discussioni guidate • Approccio comunicativo e studio di casi per sviluppare capacità operative ed evitare un apprendimento meccanico • Lavori individuali, di gruppo, e Cooperative Learning, Peer tutoring • Recupero, approfondimento e potenziamento 	<ul style="list-style-type: none"> • Video lezioni sincrone e asincrone • Audio lezione, chat • Ricerche individuali • Discussione guidata in modalità telematica • Restituzione di elaborati tramite email e whatsapp

Mezzi e materiali

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • Fotocopie • Materiali audiovisivi 	<ul style="list-style-type: none"> • App Google Suite • Meet • Whatsapp • Registro elettronico Argo • Google Apps e tools digitali
IN ENTRAMBE LE FASI	
<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • Video didattici e video lezioni offline • Schede e materiali e prodotti dall'insegnante • Mappe concettuali multimediali per alunni BES/DSA 	

Strumenti di verifica

Nel corso dei trimestri sono state effettuate le regolari verifiche orali e scritte affiancate da momenti valutativi soprattutto di tipo formativo nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none"> • Prove Scritte • Interrogazioni • Prove strutturate e 	<ul style="list-style-type: none"> • Test a tempo, prove strutturate e semi strutturate online consegnate tramite, email e simili • Discussioni guidate in video lezione Streaming (Meet)

<ul style="list-style-type: none"> • semi strutturate • Discussioni guidate 	<ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni/colloqui, incluse simulazioni di prove d'esame, in video lezione Streaming (Meet) • Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni sincrone • Partecipazione e coinvolgimento individuale • Puntualità nel rispetto delle scadenze • Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Criteri di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo e della crescita personale, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso la disciplina, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

Valutazione DDI:

La presente valutazione tiene conto dei criteri stabiliti e votati in seno al Collegio Docenti e si è resa necessaria in seguito alle attività svolte in DDI.

- Partecipazione, assiduità
- Impegno e puntualità
- Rispetto della consegna e senso di responsabilità
- Prodotto

CONTENUTI

LIBRI DI TESTO: “C. E. Morris & A. Smith “ **MASTERING COOKING**”, ELI

MODULE 1 - HEALTH & SAFETY PROCEDURES

- Food Safety and Food Quality
- HACCP
- HACCP Principles
- Food Contamination
- Food Preservation
- Check list about Risks to Safety at work
- The Uniform as a part of Safety and Grooming

MODULE 2 – DIET & NUTRITION

- Healthy Eating
- The Mediterranean Diet
- The Healthy Eating Pyramid

- Alternative Diets
- Religious Dietary Choices
- Special Diets for Food Allergies and Intolerances

ALUNNI

DOCENTE

ALLEGATO 3

Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana - lett. b), comma 1, art. 18, O.M. n. 53/01

TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO

- Testo 1 *Alle fronde dei salici* - S.Quasimodo
Testo 2 *Ed è subito sera* - S.Quasimodo
Testo 3 *Fratelli* - G.Ungaretti
Testo 4 *Ho sceso dandoti il braccio....* - E.Montale
Testo 5 *Il gelsomino notturno* - G.Pascoli
Testo 6 *I Malavoglia* - G.Verga
Testo 7 *Il treno ha fischiato* - L.Pirandello
Testo 8 *Io e l'ombra mia* da "Il fu Mattia Pascal" - L.Pirandello
Testo 9 *La lupa* - G.Verga
Testo 10 *La madre* - G.Ungaretti
Testo 11 *La mia sera* - G.Pascoli
Testo 12 *La patente* - L.Pirandello
Testo 13 *La pioggia nel pineto* - G.D'Annunzio
Testo 14 *Lavandare* - G.Pascoli
Testo 15 *Merigiare pallido ed assorto* - E.Montale
Testo 16 *Nedda* - G.Verga
Testo 17 *Non gridate più* - G.Ungaretti
Testo 18 *Non recidere forbice quel volto* - E.Montale
Testo 19 *Questo è l'inferno* - Primo Levi
Testo 20 *Rosso Malpelo* - G.Verga
Testo 21 *Se questo è un uomo* - Primo Levi
Testo 22 *San Martino del Carso* - G.Ungaretti
Testo 23 *Soldati* - G.Ungaretti
Testo 24 *Spesso il male di vivere...* - E.Montale
Testo 25 *Uomo del mio tempo* - S.Quasimodo
Testo 26 *Veglia* - G.Ungaretti
Testo 27 *Vento a Tindari* - S.Quasimodo
Testo 28 *X Agosto* - G. Pascoli

ALLEGATO 4

NODI CONCETTUALI

*Nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto
interdisciplinare - lett. c), comma 1, art. 18, O.M. n. 53/21*

NODI CONCETTUALI PROVA D'ESAME

NODI CONCETTUALI

Il colloquio, disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del D. Lgs. 13 aprile 2017 n. 62, ha la finalità di: *«accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente»*, dimostrando:

- 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 profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c) di aver maturato le competenze e le conoscenze previste dalle attività di Educazione civica, per come enucleate all'interno delle singole discipline.

Con riferimento ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento, l'esame di Stato è disciplinato, come è noto, dall'art. 20 del D.lgs. n. 62 del 2017, nonché dall'art. 20 dell'O.M. n.53/21. In particolare, per lo svolgimento del colloquio trovano applicazione, rispettivamente, l'art. 20, comma 2, e l'art. 21, comma 2, dell'ordinanza ministeriale i quali prevedono che le commissioni d'esame sottopongano ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento i materiali predisposti in coerenza con il PEI o il PDP di ciascuno.

Poiché la predisposizione dei materiali da parte della Commissione, così come disciplinato dall'articolo 17 comma 3 dell'O.M. n. del 03 marzo 2021, avviene tenendo conto del percorso didattico effettivamente svolto, il Consiglio di classe ha individuato i seguenti nodi concettuali nei quali convogliano le diverse discipline, ciascuna attraverso propri specifici contenuti. Ciò al fine di ricondurre a unitarietà i saperi degli allievi, facendo acquisire loro una visione complessiva della tematica comune superando la parcellizzazione delle discipline.

NODI CONCETTUALI	
Evoluzione della cucina nel tempo	La storia del cibo e della gastronomia come percorso strettamente legato agli avvenimenti che hanno scandito il comportamento dell'uomo nel corso dei secoli, dalla preistoria ai giorni nostri. Un'evoluzione che ha interessato la scoperta di nuovi e stuzzicanti ingredienti, la sperimentazione di metodi di conservazione e di cottura innovativi, e che ha toccato persino il modo di servire le pietanze a tavola.
Igiene e sicurezza in	Uno degli obiettivi didattici degli alunni dell'indirizzo di enogastronomia,

laboratorio	consiste nella conoscenza del sistema HACCP e dei meccanismi di controllo in materia di sicurezza alimentare, nonché degli accorgimenti fondamentali per evitare la contaminazione degli alimenti, delle regole fondamentali nell'utilizzo dell'attrezzatura di laboratorio. Conoscenze queste, tutte spendibili nel mercato del lavoro.
Le nuove tendenze alimentari	Quali saranno gli ingredienti-guida delle cucine mondiali? E quali le filosofie nutrizionali che ci attireranno di più? Quali sono i fattori che influenzano i consumi e i nuovi orientamenti alimentari? E quali le nuove tendenze di filiera di questi prodotti? Dalla cucina crudista, a quella vegana, alla cucina sana. Un viaggio attraverso il gusto.
Una dieta per tutti	Un excursus tra i principi nutritivi fondamentali per creare una dieta adatta alle esigenze di ciascuno e stilare menù equilibrati che si basino sui principi della piramide alimentare. Riscoprire il piacere di mangiare sano per privilegiare i prodotti locali e a km 0, per adottare duraturi corretti stili di vita e contrastare al tempo stesso la dannosa globalizzazione alimentare.
A tavola con le religioni	Il cibo è per certi versi un profondo credo. Oltre ad essere nutrimento indispensabile per la nostra sopravvivenza, rispecchia culture diverse e diventa segno di condivisione e di festa. In diverse tradizioni religiose è anche assunto con valore rituale e simbolico perché, ieri come oggi, i fedeli danno al mangiare e al bere, o all'astensione, un forte significato religioso. A tavola come nella vita, il rispetto delle altrui convinzioni consente di evitare possibili fenomeni di discriminazione e contribuisce a realizzare migliori processi di integrazione e inclusione sociale.

Con riferimento ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento, l'esame di Stato è disciplinato, come è noto, dall'art. 20 del D.lgs. n. 62 del 2017, nonché dall'art. 21 dell'O.M. 53 del 3-3-2021 sugli Esami di Stato. In particolare, per lo svolgimento del colloquio trovano applicazione, rispettivamente, l'art. 20, comma 2, e l'art. 17, comma 1, lettera b) dell'ordinanza ministeriale i quali prevedono che le commissioni d'esame sottopongano ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento i materiali, predisposti in coerenza con il PEI o il PDP di ciascuno.

ALLEGATO 5

CONSUNTIVO DI EDUCAZIONE CIVICA

MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA

Docenti:

DTA: Prof.sse Paola Gitto e Giuseppa Messina

Ore a trimestre: 4

Ore effettivamente svolte nella classe nell'anno scolastico (fino all' 8 maggio): N. 12 su N. 12 ore previste

STORIA: Prof.ssa Giuseppina Calabretta

Ore a trimestre: 3

Ore effettivamente svolte nell'anno scolastico (fino all' 8 maggio): N. 9 su N. 9 ore previste

SCIENZE DEGLI ALIMENTI: Prof.ssa Vincenza Arcidiacono

Ore a trimestre: 4

Ore effettivamente svolte nella classe nell'anno scolastico (fino all' 8 maggio): N. 12 su N.12 ore previste

Libro di testo: non adottato

Obiettivi specifici della disciplina

Al termine del percorso lo studente deve avere conseguito i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- 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;
- partecipare al dibattito culturale;
- cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate;
- prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale;
- rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;
- compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile;
- operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

Conoscenze:

- Conoscere i principi fondamentali della Costituzione italiana
- Conoscere gli eroi della lotta alla mafia
- Conoscere la natura del cibo

Abilità:

- Saper riconoscere il valore dei principi fondamentali della Costituzione
- Saper distinguere i diritti politici
- Riconoscere l'importanza del voto come espressione della propria identità di cittadino
- Saper riconoscere la funzione rappresentativa del Parlamento italiano
- Capire l'importanza dell'istituzione delle città metropolitane
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale
- Individuare gli elementi di continuità e di mutamento inerente alla legalità, pace e giustizia sociale
- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.
- Interpretare il significato della filiera alimentare le innovazioni ad essa correlate.
- Saper leggere una etichetta di nuovi prodotti alimentari

Competenze:

- Comprendere i principi fondamentali della Costituzione;
- Comprendere il ruolo dei principi fondamentali della Costituzione all'interno della vita sociale
- Sviluppare la cittadinanza attiva
- Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica
- Conoscere i diritti personali, civili e politici
- Conoscere i sistemi elettorali
- Conoscere i principali organi dello Stato
- Saper partecipare al dibattito culturale
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.

Metodologia

Le tradizionali metodologie didattiche adoperate nel corrente anno scolastico sono state affiancate da altre idonee a facilitare la Didattica Digitale Integrata.

Di seguito sono elencate entrambe le metodologie adoperate:

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none">▪ Lezione frontale▪ Lezione individualizzata▪ Lavori di gruppo▪ Lezione interattiva▪ Discussione guidata▪ Ricerca guidata▪ Lavori individuali▪ Preparazione specifica per prova invalsi (reading and listening comprehension, test strategies)	<ul style="list-style-type: none">▪ Videolezioni sincrone e asincrone▪ Audio lezione, chat▪ Ricerche individuali▪ Discussione guidata in modalità telematica▪ Restituzione di elaborati tramite Email e classi virtuali▪ Fruizione autonoma in differita di contenuti per l'approfondimento e lo studio

Mezzi e materiali

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none">▪ Libri di testo▪ Letture di riviste/quotidiani▪ Fotocopie di documenti▪ Materiali audiovisivi▪ Classe virtuale (google classroom e google MEET)	<ul style="list-style-type: none">▪ App Google Suite▪ Google Classroom▪ Meet▪ Whatsapp▪ Registro elettronico Argo▪ Google Apps e tools digitali
IN ENTRAMBE LE FASI	
<ul style="list-style-type: none">▪ Libri di testo digitali▪ Video didattici e video lezioni offline▪ Schede e materiali e prodotti dall'insegnante▪ Mappe concettuali multimediali per alunni BES/DSA realizzate con diversi software	

Strumenti di verifica

Nel corso dei tre trimestri sono state effettuate le regolari verifiche orali e scritte affiancate da momenti valutativi, soprattutto di tipo formativo, nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo:

IN PRESENZA	A DISTANZA
<ul style="list-style-type: none">▪ Prove Scritte▪ Interrogazioni▪ Prove strutturate e semistrutturate▪ Discussioni guidate	<ul style="list-style-type: none">▪ Test a tempo, prove strutturate e semistrutturate online consegnate tramite classi virtuali, email e simili▪ Discussioni guidate in video lezione Streaming (Meet)▪ Interrogazioni/colloqui, incluse simulazioni di prove d'esame, in video lezione Streaming (Meet)▪ Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni sincrone▪ Partecipazione e coinvolgimento individuale▪ Puntualità nel rispetto delle scadenze▪ Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati

Criteria di valutazione

Per la valutazione degli allievi si è tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti dal PTOF che hanno consentito di individuare il livello di raggiungimento degli obiettivi da parte degli stessi in termini di:

- Conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali della disciplina;
- Competenze, come abilità raggiunte nel campo disciplinare;
- Capacità, come consapevolezza delle conoscenze e delle competenze raggiunte, organizzate secondo un percorso logico-critico e relazionale compiuto.
- Per la valutazione finale si è tenuto conto, altresì, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dell'impegno e della costanza nello studio, dell'interesse verso le varie discipline, del progresso rispetto ai livelli di partenza e della situazione personale degli allievi.

Valutazione DDI

La presente valutazione tiene conto dei criteri stabiliti e votati in seno al Collegio Docenti e si è resa necessaria in seguito all'introduzione della Didattica Digitale Integrata. I criteri stabiliti riguardano:

- Partecipazione, assiduità
- Impegno e puntualità
- Rispetto della consegna e senso di responsabilità
- Prodotto

CONTENUTI

DTA: Docenti: Prof.sse Paola Gitto e Giuseppa Messina

UDA N. 1

- La Costituzione italiana: storia e caratteri
- I principi fondamentali della Costituzione italiana
- I diritti personali, civili e politici

UDA N. 2

- Come si vota e la legge elettorale
- Elezioni politiche, amministrative ed europee
- Il Parlamento e le sue funzioni

UDA N. 3

- Il Presidente della Repubblica
- La responsabilità del Presidente della Repubblica
- Gli Enti locali, i Comuni e le Città Metropolitane

STORIA: Docente: Prof.ssa Giuseppina Calabretta

UDA N. 1

- La mafia come fenomeno sociale, nascita e diffusione in Italia
- La mafia che opera con la tacita copertura di alcuni apparati deviati dello Stato
- La mafia che uccide e infanga attraverso la lettura di alcuni passi del testo “*Le vene violate - Dialogo con l’urologo siciliano ucciso non solo dalla mafia*” durante l’incontro con l’autore (Libriamoci 2020)

UDA N. 2

- La lotta alla mafia
- Gli eroi della legalità
- Lettura di alcuni passi del testo “*Il giorno della civetta*” di Leonardo Sciascia

UDA N. 3

- La lotta “non violenta”: *Mahatma Gandhi*
- La lotta contro l’apartheid: *Nelson Mandela*
- Lettura di alcuni articoli della *Dichiarazione universale dei diritti dell’uomo*

SCIENZE DEGLI ALIMENTI: Docente Prof.ssa Vincenza Arcidiacono

UDA N. 1

- Carta di Milano
- La natura del cibo
- Evoluzione dei consumi alimentari in Italia
- Innovazioni di filiera

UDA N. 2

- Filiera corta o km 0
- Sviluppo sostenibile: Carbon • Footprint,
- Water Footprint, l'Ecological Footp

UDA N. 3

- Il tema degli impatti ambientali nella produzione degli alimenti: agricoltura, produzione, alimentare, consumo.
- Agenda 2030: obiettivi per la produzione alimentare sostenibile

ALUNNI

I DOCENTI

ALLEGATO 6

PROGETTO P.C.T.O.



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
“RENATO GUTTUSO”
Via XX Luglio - 98057 MILAZZO (ME)
Istituto Professionale Milazzo: MERC01601R**

PCTO Anno scolastico 2020-2021

PERCORSI PER LE COMPETENZE REAL - VIRTUALI

Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

Classe 5 A Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

Profilo Professionale: IL FOOD & BEVERAGE MANAGER

TUTOR SCOLASTICO

Prof.ssa MARIA-GRAZIA ARIOSTO

Descrizione del profilo professionale

Il Food & Beverage Manager è una figura professionale che opera in tutte le strutture ricettivo/ristorative ed è, oggi, tra i profili aziendali più richiesti sul mercato del lavoro. Il responsabile del “Food & Beverage”, le cui conoscenze e competenze abbracciano diversi campi, gestisce tutte le attività legate alla ristorazione, sia di strutture alberghiere che ristorative, in tutte le sue articolazioni a partire dalle risorse economiche dei servizi alla gestione del personale, dall’approvvigionamento al controllo qualità della produzione e distribuzioni di cibi e bevande, di cui ne assume il totale coordinamento. Svariate e molteplici sono le mansioni e responsabilità affidate a questo emergente profilo professionale, le cui attività principali riguardano la definizione del budget e controllo dei costi; controllo dell’igiene di locali, di attrezzature da cucina, di impianti per la preparazione, conservazione e consumo di cibi e bevande; cura, allestimento e organizzazione di eventi, quali buffet, meeting, convegni, cene a tema, ecc. per ogni occasione conviviale, supervisione dei menù e della presentazione dei piatti ed il controllo della location. Al F&B Manager è affidato anche il delicato compito di relazionarsi, internamente, con lo staff di sala e cucina, ovvero con lo Chef, il Maitre e il Sommelier e, all’esterno, con i fornitori ed i clienti; di gestire le risorse umane, selezionando il personale e assegnando ruoli precisi ad ogni membro dello staff, indicando tempi e modalità

di svolgimento dei compiti, controllando sia il lavoro in itinere che il risultato finale, motivando i suoi collaboratori al miglioramento del servizio per ottenere la massima soddisfazione del cliente. In sintesi, uno degli obiettivi fondamentali è la gestione dell'attività di ristorazione in modo economicamente efficiente, assicurando prodotti di alta qualità e il rispetto di norme igienico-sanitarie e dell'HACCP, e la capacità di fornire ai clienti un servizio di alto livello, in linea con l'immagine e la reputazione del locale o dell'evento organizzato.

Questa professione richiede grande responsabilità, precise competenze tecniche individuali e settoriali e uno spiccato senso di leadership, elementi fondamentali per ricoprire questa ambita posizione lavorativa.

Motivazione del Progetto

Il progetto ha come obiettivo principale quello di fornire agli alunni gli strumenti necessari all'acquisizione di conoscenze e competenze inerenti al settore professionale. Offrire dunque esperienze che abbinano il sapere al saper fare, sviluppando le capacità tecnico-professionali e imprenditoriali e a far conoscere gli sbocchi nel mondo del lavoro, al fine di orientare gli alunni anche nella scelta della figura professionale.

Quest'anno a causa dell'emergenza da Covid-19, sono state sospese le attività in presenza, le visite aziendali, i Pon e i contratti di apprendistato e si sono dovuti riformulare i percorsi del **PCTO** con altre modalità denominate "**real-virtuali**", per la realizzazione di attività a distanza attraverso piattaforme online, videoconferenze e webinar per permettere agli alunni di acquisire anche le competenze trasversali.

Destinatari

N. 21 allievi della classe 5 A dell'Indirizzo Enogastronomia

Finalità generali

Il percorso formativo si propone le seguenti finalità:

- orientare lo studente a scoprire e valorizzare i propri punti di forza, passioni e attitudini;
- accrescere la motivazione allo studio;
- attuare modalità di apprendimento flessibili sotto il profilo culturale ed educativo;
- sviluppare le competenze trasversali evidenziando l'importanza formativa dell'orientamento per la realizzazione futura delle proprie aspirazioni e progetti personali;
- arricchire la formazione maturata nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro;

Obiettivi formativi specifici

Cognitivi (Conoscenze)

- Inquadramento normativo delle imprese ristorative e adempimenti burocratici
- Tecniche di gestione dei prodotti ristorativi: conoscenza di metodi e tecniche del servizio ristorativo
- Strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard del processo ristorativo
- Il marketing strategico ed operativo dei prodotti ristorativi.
- Il Piano di Marketing
- Conoscenza delle tecniche di vendita
- Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro
- Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Operativi (Abilità)

- Simulare la gestione di un'azienda ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.
- Essere in grado di utilizzare strumenti hardware e software a disposizione con padronanza, abilità e diligenza, nel rispetto delle norme della netiquette.
- Applicare competenze relazionali nei confronti del team nell'ambiente professionale.
- Mettere in pratica competenze di organizzazione tecnica degli schemi di lavoro.
- Utilizzare competenze tecnico-pratiche nella realizzazione di prodotti tipici locali.
- Sviluppare capacità relative alla storia e all'evoluzione di tipiche preparazioni tradizionali.
- Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando i prodotti enogastronomici del territorio.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro e alla tutela della salute.
- Rafforzare la cultura della legalità e della sostenibilità.

Trasversali

- Sviluppare competenze da collocare in un ambito di orientamento lavorativo e professionale o di studi superiori
- Comprendere le modalità di funzionamento dell'organizzazione del lavoro, dell'impresa nella dimensione globale
- Costruire relazioni efficaci nel contesto di studio e di lavoro
- Sviluppare autonomia e senso di responsabilità
- Sviluppare cittadinanza attiva e competenze civiche
- Promuovere negli studenti l'autonomia, il senso critico e la capacità di adattarsi a situazione nuove in modo anche creativo
- Orientare gli studenti per indirizzare e sostenere le loro scelte lavorative e/o di studio future
- Educare alla cultura della sicurezza in ambito lavorativo
- Arricchire il curriculum scolastico degli studenti con contenuti operativi, rilevando e valorizzando le competenze trasversali (soft skills);
- Migliorare la conoscenza della lingua inglese (CLIL)
- Migliorare le competenze informatiche (TIC)

Articolazione temporale e organizzativa dell'intervento

Le attività progettuali saranno svolte all'interno dell'istituzione scolastica ed in piattaforma, a causa del Covid-19.

Scuola: all'interno dell'Istituto durante le fasi di orientamento e restituzione dell'esperienza in alternanza; nei laboratori di cucina, sala ed accoglienza.

Piattaforme on-line: alle quali i ragazzi accederanno da scuola o dal proprio domicilio, che consentiranno lo svolgimento la formazione teorica, l'acquisizione delle competenze di cittadinanza e trasversali e l'effettuazione di visite aziendali virtuali.

Il percorso per complessive n. **50** ore si svilupperà nell'arco dell'intero anno scolastico e si articolerà nelle seguenti fasi:

- **Fase I** denominata "Orientamento": viene effettuata per n. **12** ore ed ha l'obiettivo di preparare i ragazzi al loro inserimento aziendale e di rafforzare le abilità trasversali di base quali la comunicazione, la relazionalità, le conoscenze del mondo del lavoro collegato alla realtà territoriale, il sistema azienda, la legislazione specialistica del settore enogastronomico e della normativa sulla sicurezza del lavoratore e dei luoghi di lavoro.
- **Fase II** " Esperienza laboratoriale" si svolge per **35** ore: durante tale percorso l'allievo ha l'opportunità di

applicare le conoscenze pratiche su piattaforme on-line ed nei laboratori, cercando di sviluppare competenze tecniche e gestionali e affinare le abilità specifiche dell'indirizzo anche in modo virtuale.

• **Fase III** "Restituzione dati": ha la durata di **3** ore da svolgere in aula al termine dell'esperienza attraverso: "Restituzione dati": ha la durata di **3** ore da svolgere in aula al termine dell'esperienza attraverso: rielaborazione dell'esperienza effettuata e la redazione di uno specifico questionario di gradimento, a cui seguirà un dibattito guidato di confronto.

Risultati attesi

A conclusione del percorso formativo gli alunni avranno acquisito le conoscenze e le competenze tecniche individuali del profilo professionale.

Nell'ambito del percorso per le competenze trasversali e l'orientamento si intendono raggiungere i seguenti risultati:

- accrescere la motivazione allo studio e guidare i giovani nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali;
- sviluppare il livello delle proprie abilità, acquisendo consapevolezza dei propri punti di forza e di debolezza;
- potenziare le capacità e le competenze relazionali del team work, attraverso un consapevole lavoro di squadra, interagendo sia tra pari che con i livelli superiori;
- consolidare i saperi professionali acquisiti sia in aula che nei laboratori;
- puntare alla valorizzazione del territorio e dell'offerta locale e all'attuazione di interventi per contrastare la disoccupazione;

Monitoraggio e valutazione

Monitoraggio

Il monitoraggio, avente funzione conoscitiva, è volto all'osservazione ed al controllo del percorso formativo e del progetto. Sarà effettuato dal tutor scolastico ex ante, in itinere ed ex post al fine di rilevare i punti di forza e le criticità attraverso il confronto con gli studenti e con i docenti di laboratorio, verificando la registrazione ed il completamento dei percorsi in piattaforma, anche attraverso l'ausilio e la compilazione della specifica modulistica e delle certificazioni conseguite.

Più dettagliatamente:

Il tutor scolastico dovrà effettuare:

- osservazioni o attività di supporto ed indirizzo in situazione (in itinere)
- curare la compilazione della scheda di valutazione dello studente (in uscita)

Lo studente dovrà:

- compilare la scheda di autovalutazione del percorso indicando il gradimento dell'esperienza formativa

Valutazione

Nella valutazione del percorso formativo intervengono:

- **Tutor scolastico**: valuta le competenze progressivamente sviluppate dallo studente ed esprime una valutazione complessiva dell'esperienza sia in itinere, che al termine del percorso, valuta il processo di formazione e la performance dello studente tenendo conto delle competenze acquisite nell'area di indirizzo, nell'uso delle tecnologie e delle competenze di cittadinanza afferenti l'attività di Pcto;
- **Studente**: in autovalutazione esprime, alla fine del percorso, un giudizio sull'esperienza (coerenza rispetto alle aspettative, preparazione scolastica, competenze, etc.).

- **Consiglio di classe:** a conclusione del percorso in alternanza e secondo le modalità tracciate, la scuola rilascia una **certificazione delle competenze** acquisite nel periodo di apprendimento su piattaforma e laboratoriale che terrà conto delle abilità operative e metodologie di lavoro specifiche e delle competenze tecnico-professionali maturate.

La valutazione degli esiti delle attività di PCTO sarà ripresa in considerazione dal C.d.C. in sede di scrutinio finale per l'attribuzione del voto di condotta e del credito scolastico.

Milazzo, li 02/02/2021

TUTOR SCOLASTICO
Prof. ssa Maria-Grazia Ariosto

ALLEGATO 7

RELAZIONE P.C.T.O.



REGIONE SICILIA



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
RENATO GUTTUSO
MILAZZO



Unione Europea

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
“RENATO GUTTUSO”
Via XX Luglio - 98057 MILAZZO (ME)
Istituto Professionale Milazzo: MERC01601R**

RELAZIONE DEL TUTOR PCTO

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO

TUTOR SCOLASTICO: Prof.ssa MARIA-GRAZIA ARIOSTO

**CLASSE 5 SEZ. A
INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE: ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2020-2021**

**PROFILO PROFESSIONALE
IL FOOD & BEVERAGE MANAGER**

I **“Percorsi per l'Orientamento e per le Competenze Trasversali – PCTO”**, secondo quanto sancito dal decreto legislativo 15 aprile 2005 n.77, prevedono attività formative per un monte ore complessivo di 210 per gli istituti professionali.

La classe 5 A dell'indirizzo di Enogastronomia – Servizi di Cucina, ha iniziato il suddetto percorso nell'anno scolastico 2018/19, attraverso esperienze in aziende ed imprese, proseguendo poi con attività varie previste nell'arco del triennio, e si è concluso nel corrente anno scolastico.

I PCTO rappresentano un'occasione fondamentale per l'interazione tra attività didattica in classe e contesto lavorativo esterno. L'obiettivo principale, infatti, è quello di fornire agli alunni gli strumenti necessari all'acquisizione di conoscenze e competenze inerenti al settore professionale abbinando il sapere al saper fare, sviluppando le capacità tecnico-professionali ed imprenditoriali, al fine di orientare gli alunni anche nella scelta della figura professionale a loro più consona.

La figura del Food & Beverage Manager, opera in tutte le strutture ricettivo-ristorative ed è tra i profili aziendali più richiesti sul mercato del lavoro. In ambito enogastronomico l'attenzione si è focalizzata soprattutto su questa figura professionale che ricopre ruoli di grande responsabilità e complessità nel

settore di indirizzo, le cui conoscenze e competenze abbracciano diversi campi, dalla gestione delle attività legate alla ristorazione alla gestione del personale, dall'approvvigionamento al controllo della produzione e distribuzione di cibi e bevande ed al coordinamento. Le attività formative progettate mirano, pertanto, a formare una figura professionale completa con precise competenze tecniche individuali e settoriali e uno spiccato senso di leadership, attraverso lo svolgimento di attività riguardanti la progettazione e realizzazione di piatti tradizionali ed innovativi; l'utilizzo di tecniche e metodologie specifiche di preparazione e lavorazione e la valorizzazione e presentazione del prodotto finale in modo nuovo e creativo. A conclusione del percorso, gli alunni avranno, non solo un quadro chiaro e dettagliato del profilo professionale del Food & Beverage Manager e dei servizi di cucina, ma avranno anche acquisito gli strumenti necessari per uno sbocco occupazionale nei vari settori dell'indirizzo di enogastronomia.

Nel corso del triennio, iniziato nell'anno scolastico 2018/19, sono state realizzate le ore del percorso formativo, attraverso attività di orientamento, sia in aula con docenti interni sia con docenti esterni, per poter affrontare le tematiche relative al mondo del lavoro e alla sicurezza nei luoghi di lavoro, specialmente a livello territoriale; gli alunni hanno svolto ore di tirocinio aziendale presso imprese turistico-ristorative del territorio, per il conseguimento di competenze teorico-pratiche, oltre alle numerose visite aziendali.

Nel 2019/20 le attività didattiche e quelle del PCTO del quarto anno, sono state sospese dal 5 marzo 2020 a causa dell'emergenza covid-19, impedendo agli alunni di effettuare le ore di alternanza scuola-lavoro, stage e visite aziendali e solo due, tre alunni hanno completato le ore di apprendistato presso le aziende in cui erano stati assegnati. A causa del perdurare delle problematiche e restrizioni dovute alle condizioni epidemiologiche da Covid-19, il percorso PCTO per il corrente anno scolastico 2020/21 è stato modificato e rimodulato attraverso azioni formative sia in presenza che in DAD, ed al rientro degli alunni in classe, si sono riprese le lezioni frontali in modalità DDI. Considerando la necessità di far acquisire le competenze trasversali, i normali e tradizionali percorsi di PCTO sono stati rivisti e denominati "real-virtuali", e le attività sono state svolte principalmente a distanza, attraverso piattaforme on-line per seguire webinar, attività laboratoriali e seminari. Gli alunni hanno completato le 4 ore di formazione in materia di salute e sicurezza del lavoro a cura del MIUR o di ANFOS, e altre 8 ore di formazione specifica con il docente esperto prof. Foti. Hanno seguito corsi di orientamento come "SmartFuture", "Orienta Sicilia", "Orienta Sud", e il "Salone dello Studente". Hanno avuto incontri con esperti di progetti e associazioni come "Informa", "Anymore Onlus" e "Croce Rossa Italiana". Hanno effettuato lavori individuali in Power Point presentando le varie fasi dell'elaborazione e realizzazione di ricette sia in italiano che in lingua straniera (inglese e francese), potenziando anche le competenze linguistiche. Hanno partecipato in classe, per le giornate a tema, al progetto Erasmus Days "Eat smart save your land", ed hanno creato dei power point in lingua inglese come testimonianza del proprio rispetto verso l'ambiente, della cura e attenzione alimentare e della riduzione dello spreco. Hanno infine aderito all'iniziativa "YouthEmpowered" organizzata dalla Coca-Cola HBC, per una maggiore consapevolezza delle proprie attitudini personali e partecipato a diversi Webinar di Alta Formazione con "l'Associazione Italiana Cuochi Siciliani", per un'arricchimento professionale. Tutti gli alunni hanno seguito con interesse le varie attività e partecipato alle iniziative PCTO, e gli incontri con esperti, chef e formatori hanno permesso di ampliare il proprio bagaglio professionale e culturale, ma soprattutto umano, promuovendo il volontariato, i valori di giustizia e di pace e il rispetto dei diritti umani.

I risultati ottenuti da ciascun allievo, in termini di impegno, partecipazione ed interesse, al termine del percorso formativo realizzato, saranno oggetto di valutazione da parte del Consiglio di Classe in sede di attribuzione del credito scolastico e di formulazione del voto d'ammissione all'Esame di Stato.

Pur tuttavia, la recente O.M. n. 53 del 3 marzo 2021, ha stabilito che il completamento del monte ore previsto per il PCTO per le classi quinte, non costituisce requisito di ammissione all'Esame di Stato.

Il Tutor Scolastico
Prof.ssa Maria-Grazia Ariosto

SCHEMA RIEPILOGO CREDITI/ORE PCTO

CLASSE: 5 A

TUTOR: ARIOSTO MARIA-GRAZIA

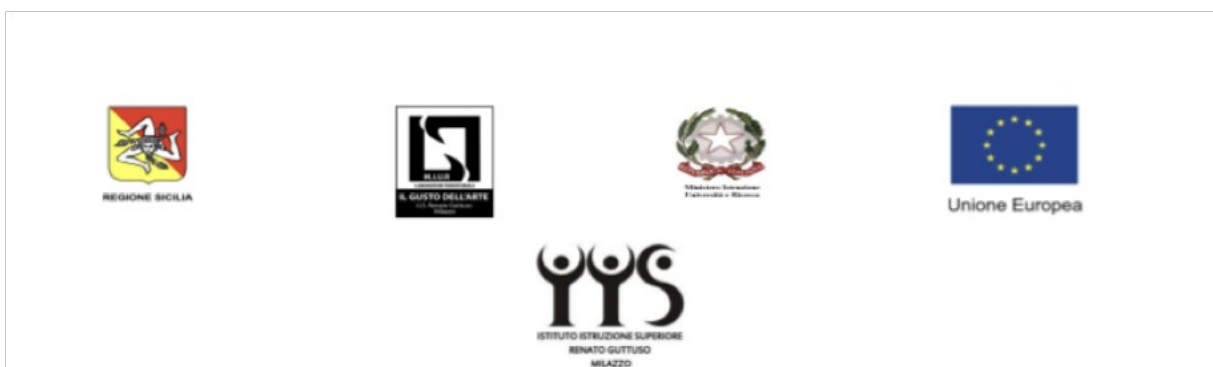
ALUNNI	A.S. 2018/19	A.S. 2019/20	ORIENTAMENTO	SICUREZZA	LABORATORI	INCONTRI CON ESPERTI	ERASMUS	CORSI FORMATIVI	TOT.CREDITI/ORE
			ORIENTAMENTO SICILIA (2 h) ORIENTAMENTO SALONE DELLO STUDENTE (2 h) SMARTFUTURE ACADEMY (4 h)	CORSO SICUREZZA MIUR ONLINE (4 h) CORSO DI SICUREZZA CON PROF. FOTI (8 h)	POWERPOINT CLASSROOM SU RICESSIONE SICI LIANE e agricolo ltura biologica (4 h per ciascuno power point (max 40 h))	INFORMATICA (6 h) ANYMORE ONLUS (2 h) CROCE ROSSA ITALIANA (2 h)	ERASMUS DAYS (da 1 a 3 h)	EDUCAZIONE DIGITALE (YOUTH EMPOWERED COCA-COLA) (25 h) APCM - NIC IN SCHOOL (2 h)	
ABBATEFRANCESCA	126	0	6	4+8	40	6+2+2	3	25+10	232
CALABRO' MARTINA SANTINA	125	0	6	4+8	0	6+2+2	0	25+10	188
CALDERONE ALESSANDRO	123	0	6	4+8	36	6+2+2	1	25+10	223
CARUSO ANTONINO	121	0	4	4+8	40	6+2+2	3	25+8	223
CATALFAMO ANDREA	127	0	4	4+8	0	2	3	25+8	181

COPPOLINO ANTHONY	126	0	6	4+8	32	6+2+2	3	25+10	224
CRISAFULLI EMANUELE	128	0	4	4+8	0	6+2+2	1	25+10	190
FLORAMO ANTONY	124	0	8	4+8	24	2+2	3	25+8	208
GIORDANO MICHELA	162	50	6	4+8	40	6+2+2	3	25+10	318
GITTO ANTONINO	128	0	4	4+8	32	6+2+2	3	25+8	222
GRAZIE ALESSIO	120	0	4	4+8	0	6+2+2	2	25+6	179
GRIMALDI PIERPAOLO	124	0	12	4+8	36	6+2+2	3	25+10	232
GROSSO SANTI	124	50	6	4+8	36	6+2+2	3	25+10	276
IRATO DAVIDE	127	0	0	4+8	4	6+2+2	3	25+10	191
MAIO ANDREA	127	0	6	4+8	8	6+2+2	3	25+10	201
MARA ENRICO	123	70	4	4+8	0	2+2	2	25+10	250
NASTASI GIUSEPPE	124	0	4	4+8	0	6+2+2	2	25+10	187
PANDOLFO GABRIELE	120	0	12	4+8	36	6+2+2	3	25+10	228
PARISI MARCO	124	0	6	4+8	24	6+2+2	3	25+10	214
TELLERILIDIA	126	0	6	4+8	0	6+2	3	25+8	188
VISALLI MARIO DANILO	125	0	6	4+8	36	6+2+2	3	25+10	227

I CREDITI/ORE SONO INDICATI TRA PARENTESI IN CORRISPONDENZA A CIASCUN CORSO

ALLEGATO 8

Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "Renato Guttuso"
via XX Luglio - 98057 MILAZZO (ME)

Tel.090.9282938 - Fax 090.9240184 - e-mail: **meis01600t@istruzione.gov.it** - PEC : meis 01600t@pec.istruzione.it
e-mail Dirigente Scolastico **delfinaguidaldi.122@istruzione.gov.it** - Sito Web isguttusomilazzo.edu.it
C.F. 82001800836 - Cod. Mecc. MEIS01600T
Liceo artistico Milazzo:MESD01602Q Istituto Professionale Milazzo:MERC01601R

Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata

Il presente Piano è redatto in conformità alle Linee guida sulla Didattica digitale integrata, emanate con Decreto Ministeriale 7 agosto 2020 n. 89. Il Piano è allegato al PTOF e pubblicato sul sito internet dell'Istituto.

INDICE

Quadro normativo di riferimento	3
La Didattica Digitale Integrata	3
Monte ore di lezione	4
Attività.....	4
Orario e frequenza delle lezioni.....	4
Analisi del fabbisogno	5
Strumentazione tecnologica e connettività	5
Inclusione	5
Obiettivi	5
Strumenti	6
Piattaforma educativa	6
Spazi di archiviazione	6
Registro elettronico	6
Metodologie e strumenti per la verifica	7
Strumenti per la verifica degli apprendimenti	7
Valutazione	7
Norme di comportamento	8
Gestione della privacy	8
Rapporti scuola-famiglia	8
Formazione dei docenti e del personale assistente tecnico.....	9

Quadro normativo di riferimento

In seguito all'emergenza sanitaria da nuovo Coronavirus, con la Nota dipartimentale del 17 marzo 2020, n.388 e successivo D.Lgs del 25 marzo 2020, n.19, articolo 1, comma 2, lettera *p*), è stata riconosciuta alle Istituzioni scolastiche la possibilità di svolgere le attività didattiche “a distanza”offrendo un primo quadro di riferimento didattico operativo.

Il D.lgs dell'8 aprile 2020, n.22, convertito con Legge il 6 giugno 2020, n.41 ha stabilito di “attivare” obbligatoriamente la didattica a distanza fino al perdurare dello stato di emergenza per assicurare agli studenti il diritto allo studio.

Con il D.lgs 34/2020, sono stati finanziati gli interventi utili a potenziare la didattica, anche a distanza, dotando le scuole degli strumenti per la fruizione di modalità didattiche compatibili con la situazione emergenziale anche al fine di favorire l'inclusione e contrastare la dispersione.

In vista della pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative per l'a.s. 2020/2021, il D.M. del 26 giugno 2020, n.39 e successivo D.M. 89/2020, ha fornito un quadro di riferimento ponendo particolare attenzione alla progettazione di un *Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata* (DDI) da adottare in modalità complementare alla didattica in presenza qualora emergesse la necessità di contenere il contagio o si rendesse necessario sospendere le attività didattiche in presenza a causa di condizioni epidemiologiche contingenti.

L'elaborazione del Piano, allegato al Piano Triennale dell'Offerta Formativa e pubblicato sul sito web istituzionale della Scuola, assume, dunque, fondamentale importanza per ogni Istituzione scolastica in quanto esso individua i criteri e le modalità di riprogettazione dell'attività didattica in DDI tenendo in considerazione le esigenze di tutti gli studenti e in particolar modo degli alunni più fragili.

Il presente Piano ha validità a partire dall'anno scolastico 2020/2021 e può essere modificato dal Collegio dei docenti e dal Consiglio di Istituto anche su proposta delle singole componenti scolastiche e degli Organi collegiali, previa condivisione da parte della comunità scolastica.

La Didattica Digitale Integrata

La didattica digitale integrata (D.D.I.), intesa come metodologia innovativa di insegnamento-apprendimento, è rivolta agli studenti delle classi del triennio dell'istituto professionale, come modalità didattica complementare che integra la tradizionale esperienza di scuola in presenza, in un equilibrato bilanciamento tra attività sincrone e asincrone.

In caso di nuovo lockdown o quarantena di una o più classi, la DDI sarà rivolta a tutti gli studenti e a tutte le studentesse, secondo le indicazioni impartite nelle linee guida ministeriali per la Didattica digitale integrata. La DDI consente, altresì, a tutte le studentesse e a tutti gli studenti che presentano fragilità nelle condizioni di salute, opportunamente attestate e riconosciute, di poter fruire della proposta didattica dal proprio domicilio.

La progettazione della didattica in modalità digitale integrata tiene conto del contesto e assicura la sostenibilità delle attività proposte e un totale livello di inclusività, auspicando che i contenuti e le metodologie non siano la mera trasposizione di quanto solitamente viene svolto in presenza. Essa consente di integrare e arricchire la didattica quotidiana in presenza attraverso l'approfondimento disciplinare e interdisciplinare, la personalizzazione dei percorsi in rapporto ai diversi stili di apprendimento e ai bisogni educativi speciali, il recupero degli apprendimenti.

Monte ore di lezione

Il monte ore di lezione stabilito dai quadri orario disciplinari curricolari previsti dalla legislazione, così come il numero delle ore contrattuali di lezione dei docenti rimangono invariati.

Attività

Le attività integrate digitali (AID) prevedono l'alternanza di due modalità di interazione tra il docente e il gruppo classe:

1. Attività sincrone, ovvero quelle attività svolte mediante un collegamento diretto tra il docente e il gruppo di studenti, come le lezioni in videoconferenza e le verifiche orali/scritte (elaborati digitali, test strutturati e semi strutturati) monitorate in tempo reale da parte dell'insegnante tramite G-Suite o altri applicativi.
2. Attività asincrone, ovvero quelle attività strutturate e documentabili svolte con l'ausilio di strumenti digitali ma senza l'interazione in tempo reale tra gli insegnanti e il gruppo di studenti, quali attività di approfondimento individuale o di gruppo con l'ausilio di materiale didattico digitale fornito o indicato dall'insegnante; visione di videolezioni, documentari o altro materiale video predisposto o indicato dall'insegnante; esercitazioni, risoluzione di problemi, produzione di relazioni e rielaborazioni in forma scritta/multimediale o realizzazione di artefatti digitali o artistici nell'ambito di un project work. Non rientra tra le attività digitali asincrone la normale attività di studio autonomo dei contenuti disciplinari da parte delle studentesse e degli studenti. L'alternarsi di attività sincrone e asincrone concorre in maniera sinergica a ottimizzare l'offerta didattica e adattarla ai diversi ritmi di apprendimento per il pieno raggiungimento dei traguardi formativi e lo sviluppo delle competenze personali e disciplinari, anche in considerazione dei Piani didattici personalizzati. I docenti tengono conto del carico di lavoro complessivamente richiesto al gruppo classe e bilanciano opportunamente le attività da svolgere coordinandosi con il Consiglio di classe per evitare possibili sovrapposizioni di verifiche o di termini di consegna delle diverse discipline.

Orario e frequenza delle lezioni

La DDI potrà essere erogata come attività complementare a quella in presenza oppure, in caso di sospensione delle attività didattiche derivante da nuove condizioni epidemiologiche, come strumento unico di espletamento del servizio scolastico. Nel primo caso, le classi effettueranno n. 3 giorni di attività didattiche in presenza e n. 3 giorni di attività di DDI, salvo altre esigenze legate all'emergenza sanitaria. In tali giorni le classi coinvolte seguiranno le attività didattiche dal proprio domicilio in collegamento sincrono con i loro docenti regolarmente presenti a scuola. Tutte le attività in DDI si svolgeranno in modalità sincrona e avranno una durata massima di 45 minuti in maniera da garantire almeno 10 minuti di pausa tra un'attività asincrona e la successiva. Nel caso in cui, a seguito di eventuali nuove situazioni di lockdown, si dovesse ricorrere alla DDI quale strumento unico di espletamento del servizio scolastico, nel corso della settimana sarà offerta, agli studenti, una combinazione equilibrata di attività in modalità sincrona e asincrona, per consentire di ottimizzare l'offerta didattica con i ritmi di apprendimento, avendo cura di prevedere sufficienti momenti di pausa e almeno n. 20 ore settimanali di didattica in modalità sincrona. Tale monte ore sarà definito dai Consigli di classe in base alla proporzionalità del carico orario di ciascuna disciplina, nel rispetto del quadro orario della didattica in presenza. Le attività sincrone dovranno svolgersi all'interno delle ore di lezione dei docenti in base all'orario vigente e avranno una durata massima di 45 minuti, in maniera da garantire almeno 10 minuti di pausa tra un'attività sincrona e la successiva; il completamento della rimanente quota oraria sarà garantito da attività in modalità

asincrona. Tale riduzione della durata dell'unità oraria di lezione non va recuperata in quanto indispensabile per garantire le attività didattiche in condizioni di emergenza e per salvaguardare la salute e il benessere degli studenti e dei docenti. Per lo svolgimento delle attività di DDI è possibile sfruttare la fascia antimeridiana dalle ore 8:00 alle ore 13:30. L'invio di materiale didattico in formato digitale e le eventuali consegne da parte degli studenti sono consentite fino alle ore 18:00, dal lunedì al venerdì. Gli alunni sono tenuti al rispetto della puntualità, per evitare il sovrapporsi delle lezioni tra loro successive. Tutte le lezioni a distanza costituiscono attività didattica a pieno titolo e pertanto saranno regolarmente registrate sul registro elettronico con annotazione delle presenze. L'assenza alle videolezioni deve essere, quindi, giustificata alla stregua delle assenze dalle lezioni in presenza.

Analisi del fabbisogno

Strumentazione tecnologica e connettività

All'inizio dell'anno scolastico, l'Istituto provvede ad effettuare una rilevazione del fabbisogno di dispositivi elettronici da parte delle famiglie, al fine di consegnare in comodato d'uso gratuito la propria dotazione informatica ai richiedenti. I criteri per l'individuazione delle famiglie destinatarie dei dispositivi, nonché di servizi di connettività, sono stabiliti dal Consiglio di Istituto, che garantisce la priorità alle famiglie meno abbienti.

Inclusione

Gli studenti che presentino fragilità nelle condizioni di salute, opportunamente attestate e riconosciute, possono fruire della proposta didattica dal proprio domicilio, in accordo con le famiglie. I docenti referenti per l'inclusione operano periodici monitoraggi al fine di poter attivare, in caso di necessità, tutte le azioni necessarie volte a garantire l'effettiva fruizione delle attività didattiche.

La scuola si adopera attivamente per garantire la frequenza scolastica in presenza degli alunni con disabilità con il coinvolgimento delle figure di supporto (Operatori educativi per l'autonomia e la comunicazione e gli Assistenti alla comunicazione per gli alunni con disabilità sensoriale). I docenti specializzati curano l'interazione, sia in presenza che attraverso la DDI, tra gli insegnanti e gli studenti con disabilità mettendo a punto materiale individualizzato o personalizzato in accordo con quanto stabilito nel Piano educativo individualizzato (PEI).

Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali si farà riferimento ai Piani Didattici Personalizzati (PDP) predisposti dai consigli di classe.

Obiettivi

L'obiettivo principale da perseguire è il successo formativo degli studenti. La definizione di una cornice pedagogica e di metodologie condivise da parte di tutti i docenti garantisce l'omogeneità dell'offerta formativa dell'Istituzione scolastica. I Dipartimenti disciplinari definiscono i contenuti essenziali delle discipline, i nodi interdisciplinari, gli apporti dei contesti non formali e informali all'apprendimento, al fine di porre gli alunni, pur a distanza, al centro del processo di insegnamento-apprendimento per sviluppare quanto più possibile autonomia e responsabilità.

A tal fine, l'Animatore digitale e i docenti del Team di innovazione digitale garantiscono, a docenti e studenti, il necessario sostegno alla DDI, progettando e realizzando attività di alfabetizzazione, formazione e supporto, anche attraverso la creazione e/o la condivisione di tutorial in formato digitale, per l'utilizzo degli strumenti digitali e, in particolare, della piattaforma in dotazione alla Scuola per le attività didattiche.

Strumenti

La scuola garantisce unitarietà all'azione didattica rispetto all'utilizzo di piattaforme, spazi di archiviazione e registri elettronici. Il personale docente assicura le prestazioni didattiche nelle modalità a distanza, utilizzando strumenti informatici o tecnologici a disposizione.

Piattaforma educativa

La scuola utilizza G-Suite per le attività di DDI. La suite si compone di diversi applicativi e risponde ai necessari requisiti di sicurezza dei dati a garanzia della privacy. All'interno di tale piattaforma gli studenti hanno modo di partecipare alle lezioni anche in modalità videoconferenza, creare e condividere contenuti educativi, eseguire verifiche e svolgere compiti e lavori di gruppo. La piattaforma garantisce l'accessibilità da diversi dispositivi, quali pc, notebook, tablet e smartphone ed è disponibile una specifica

app gratuitamente scaricabile da Google Play. La scuola provvede all'attivazione degli account, riconoscibili dal dominio @isguttuso., al fine di garantire l'accesso gratuito alle funzionalità dell'applicativo.

L'utilizzo della piattaforma è integrato dai software educativi scelti dai singoli docenti sulla base delle specifiche esigenze di apprendimento dei discenti e nel rispetto della libertà di insegnamento, garantita dall'articolo 33 della Costituzione e normata dall'art. 1 del D. Lgs. 297/1994 e dall'art. 1 comma 2 del D.P.R. 275/1999 (Regolamento dell'autonomia scolastica).

Nell'eventualità di una raccomandazione o di un'indicazione di un nuovo ambiente di apprendimento virtuale ministeriale, l'Istituto seguirà le indicazioni fornite dal Ministero proponente.

L'insegnante crea, per ciascuna disciplina di insegnamento e per ciascuna classe, un corso su Google Classroom come ambiente digitale di riferimento per la gestione delle attività didattiche in modalità sincrona e asincrona. L'applicativo consente di creare e gestire i compiti, le valutazioni formative, tenere traccia dei materiali e condividere le risorse.

Spazi di archiviazione

I materiali prodotti sono archiviati dai docenti in cloud tramite Google Drive, pacchetto facente parte di G-Suite. L'animatore digitale individua ulteriori repository (in cloud o su supporti magnetici) per l'archiviazione successiva dei materiali prodotti da docenti e studenti, nonché per la conservazione dei verbali e della documentazione scolastica in generale.

Registro elettronico

La scuola utilizza il Portale Argo per la gestione delle lezioni, comprese l'annotazione di presenze e assenze, l'assegnazione dei compiti assegnati, le valutazioni, le note disciplinari e le comunicazioni scuola-famiglia. Nell'ambito delle AID in modalità sincrona e asincrona, i docenti firmano il Registro elettronico in corrispondenza delle ore di lezione svolte come da orario settimanale. L'insegnante avrà cura di specificare anche l'argomento trattato e/o l'attività svolta.

Metodologie e strumenti per la verifica

La didattica digitale integrata privilegia la lezione in videoconferenza quale strumento portante dell'azione didattica, poiché essa agevola il ricorso a metodologie didattiche più centrate sul protagonismo degli alunni, consente la costruzione di percorsi interdisciplinari nonché di capovolgere la struttura della lezione, da momento di semplice trasmissione dei contenuti a luogo aperto di confronto, di rielaborazione condivisa e di costruzione collettiva della conoscenza. I docenti durante le attività di DDI privilegiano le metodologie fondate sulla costruzione attiva e partecipata del sapere, quali la *flipped classroom* e il *cooperative learning*.

Strumenti per la verifica degli apprendimenti

I Consigli di Classe e i singoli docenti individuano gli strumenti da utilizzare per la verifica degli apprendimenti e informano le famiglie circa le scelte effettuate. Gli strumenti individuati possono prevedere la produzione di elaborati digitali, ma non di materiali cartacei, salvo casi eccezionali motivati in sede di Consiglio di Classe. I docenti provvedono all'archiviazione dei documenti relativi alle verifiche in appositi repository messi a disposizione dalla scuola.

Valutazione

La valutazione delle attività svolte in modalità di didattica digitale integrata segue gli stessi criteri della valutazione degli apprendimenti realizzati in presenza, già adottati dal Collegio docenti e integrati nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa. In particolare, si prevedono valutazioni formative svolte in itinere, anche attraverso semplici feedback orali e scritti, valutazioni sommative al termine di una o più unità di apprendimento, e valutazioni intermedie e finali realizzate in sede di scrutinio.

La valutazione è costante ed è tempestivamente riportata sul registro elettronico al fine di garantire trasparenza e immediatezza dell'informazione alle famiglie circa l'andamento didattico-disciplinare degli studenti e di fornire un feedback utile a regolare il processo di insegnamento/apprendimento.

La valutazione tiene conto della qualità dei processi attivati, della disponibilità ad apprendere, a lavorare in gruppo, dell'autonomia, della responsabilità personale e sociale e del processo di autovalutazione. I docenti utilizzano le stesse rubriche elaborate all'interno dei dipartimenti e riportate nel PTOF. La

valutazione degli apprendimenti realizzati con la DDI dagli studenti con disabilità e con bisogni educativi speciali è condotta sulla base dei criteri e degli strumenti definiti e concordati nei PEI e nei PDP.

La valutazione, pur se condotta a distanza, continua ad avere un carattere formativo e non sanzionatorio per l'alunno, in un'ottica di accrescimento consapevole delle conoscenze e delle competenze. Pertanto, è compito dell'alunno ed è anche responsabilità della famiglia garantire che le verifiche vengano svolte nella massima trasparenza. Qualora il docente avverta l'intromissione di elementi esterni che possano influire sul risultato della verifica, o avverta una mancanza di trasparenza da parte dell'alunno (verifica svolta con videocamera offuscata, sguardo che sfugge l'obiettivo della videocamera e altri elementi che lasciano supporre atteggiamenti poco corretti) è facoltà del docente sospendere la verifica, informare la famiglia e rimandare la verifica in tempi successivi e - preferibilmente - in diversa modalità.

Norme di comportamento

L'uso delle tecnologie e della rete comporta nuove responsabilità e la conseguente adozione di specifiche norme di comportamento da parte dell'intera comunità scolastica. A tal fine il Regolamento d'Istituto è stato aggiornato con apposite disposizioni che regolano lo svolgimento della DDI. Di seguito solo alcune precisazioni per la partecipazione alle videolezioni da parte degli alunni:

- Accedere alla videolezione con puntualità in base all'orario settimanale del proprio gruppo classe collegandosi al link fornito dall'insegnante e pertanto strettamente riservato;
- Accedere alla videolezione con microfono disattivato e videocamera accesa, in un ambiente di interferenze, con un abbigliamento adeguato e provvisti del materiale necessario per lo svolgimento delle attività. Il microfono verrà attivato solo dopo richiesta di parola sulla chat e consenso dell'insegnante.
- La partecipazione alla videoconferenza con la videocamera disattivata è consentita solo in casi particolari e su richiesta motivata dello studente all'insegnante prima dell'inizio della lezione. Se lo studente disattiva la videocamera senza permesso, dopo un primo richiamo, l'insegnante annoterà l'infrazione e escluderà l'alunno dalla videolezione.

Ulteriori specifiche sono presenti nell'allegato 3 dell'Integrazione al Regolamento d'Istituto. In esso è presente anche l'Informativa G Suite e il Regolamento d'uso della piattaforma da parte dei docenti.

L'Istituto ha infine provveduto ad aggiungere al Patto educativo di corresponsabilità, che le famiglie firmano all'atto di iscrizione, specifici riferimenti agli impegni che scuola e famiglie assumono per l'espletamento della didattica digitale integrata.

Gestione della privacy

L'Istituto, nel rispetto della normativa vigente, raccoglierà solo dati personali strettamente pertinenti e collegati alla finalità che intenderà perseguire, assicurando la piena trasparenza dei criteri individuati. Nella condivisione di documenti i docenti assicurano la tutela dei dati personali: a tal fine la condivisione è minimizzata e limitata ai dati essenziali e pertinenti.

Docenti e studenti prendono visione dell'Informativa sulla privacy dell'Istituto e apposito addendum COVID19 ai sensi dell'art.13 del Regolamento UE 2016/679 (GDPR)

Rapporti scuola-famiglia

Di fondamentale importanza è la collaborazione attiva di studenti e famiglie per il regolare svolgimento della didattica digitale integrata sulla quale la scuola fornirà modalità e tempistica di attuazione condividendone la progettazione. I docenti potranno ricevere i genitori a scuola solo dietro appuntamento. Le comunicazioni sono garantite attraverso il sito web istituzionale www.isguttusomilazzo.edu.it/ e tramite le comunicazioni inserite nel registro elettronico. Per tutto l'anno scolastico 2020/2021 sono sospese le assemblee dei genitori e i docenti potranno ricevere i genitori a scuola solo dietro appuntamento.

Formazione dei docenti e del personale assistente tecnico

La formazione dei docenti rappresenta una leva fondamentale per il miglioramento e per l'innovazione del sistema educativo. La scuola ha predisposto, all'interno del Piano d'Istituto per la formazione del personale, delle attività il cui fine è quello di non disperdere e potenziare ulteriormente le competenze acquisite nel corso della sospensione delle attività didattiche in presenza. Nello specifico, i percorsi formativi sono centrati sulle seguenti priorità:

- DDI e piattaforme in uso nella scuola;

- metodologie innovative di insegnamento;
- didattica interdisciplinare
- misure per il contrasto e il contenimento del virus SARS-CoV-2.

Per il personale Assistente tecnico-amministrativo, al fine di ottimizzare l'organizzazione del lavoro e migliorare le competenze nell'utilizzo delle nuove tecnologie per la digitalizzazione delle procedure amministrative, i percorsi formativi riguarderanno:

- l'organizzazione del lavoro, collaborazione e realizzazione di modelli di lavoro in team
- la digitalizzazione delle procedure amministrative anche in relazione alle modalità di lavoro agile.

Il presente documento, verrà ratificato dal Collegio dei docenti il 14 Maggio 2021, e successivamente pubblicato all'Albo dell'Istituto.

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	DOCENTI
ITALIANO	CALABRETTA GIUSEPPINA
ALTERNATIVA RELIGIONE CATTOLICA	BATTISTA ROBERTO
EDUCAZIONE CIVICA	MESSINA GIUSEPPA
STORIA	CALABRETTA GIUSEPPINA
LINGUA INGLESE	ARIOSTO MARIA GRAZIA
LINGUA FRANCESE	ANELLI ANNA
MATEMATICA	MILICI CONCETTINA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	GITTO PAOLA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ARCIDIACONO VINCENZA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA - CUCINA	PREVITI GAETANO MARIA JOSE' COSTA
LABORATORIO SALA E VENDITE	PREVITI GIACOMO
EDUCAZIONE CIVICA	MESSINA GIUSEPPA
SCIENZE MOTORIE	PARISI MARIO SANTO BENITO FUGAZZOTTO
RELIGIONE	ILACQUA ELISA
COORDINATORE/SEGRETARIO	CALABRETTA GIUSEPPINA
DIRIGENTE SCOLASTICO	GUIDALDI DELFINA