



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Calabria
Ambito Territoriale Provinciale di Reggio Calabria



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "EUCLIDE"

LICEO SCIENTIFICO – C.A.T. - ITLC – A.F.M. – I.P.S.S.A.R.

Contrada Monoscalco – 89035 Bova Marina (RC) – C.F. 92002670807

☎ 0965 499401 📠 0965 499400 ✉ RCIS01600E@istruzione.it – RCIS01600E@pec.istruzione.it

PROT. N. _____ DEL _____

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO

D.P.R. 23 luglio 1998 n. 323, art. 5 comma 2 – Legge 10 dicembre 1997 n. 425

CLASSE 5° SEZ. C

INDIRIZZO IPSSAR

A.S. 2019/2020

Il Dirigente Scolastico
di classe
Dott.ssa CARMELA LUCISANO

Dattola

Il coordinatore
Prof.ssa Angela

INDICE

1	Premessa
2	Presentazione dell'Istituto
3	Profilo professionale
4	Quadro orario del corso di studi
5	Continuità didattica
6	Composizione commissione d'esame
7	Presentazione della classe
8	Attività integrative e progetti
9	Percorsi DaD
10	Obiettivi trasversali
11	Percorsi di Cittadinanza e Costituzione
12	Percorso didattico trasversale
13	Metodologie e strumenti
14	Materiali e strumenti didattici
15	Modalità e strumenti previsti per le verifiche sommative e formative
16	Criteri di valutazione
17	PCTO
	ALLEGATI AL DOCUMENTO DI CLASSE
	Contenuti disciplinari
	Attività extracurricolari

*Le relazioni disciplinari, i curricula finali per singola disciplina e le griglie di valutazione del credito saranno integrati e allegati al presente fascicolo al termine delle attività didattiche.

1.Premessa

L'anno scolastico in corso è stato stravolto da un'emergenza sanitaria a carattere mondiale che, nostro malgrado, ha catapultato docenti, alunni e genitori in una realtà nuova e inusuale. Inizia così un percorso difficile, ma sempre affrontato con atteggiamento positivo e propositivo dall'intera comunità scolastica.

Dopo l'iniziale incertezza sul da farsi e la preoccupazione derivante da pensieri e sensazioni umane legate alla sospensione delle lezioni a causa dell'emergenza sanitaria con DPCM 04/03/2020, L. n. 13/2020 (art. 1, comma d "*sospensione dei servizi educativi dell'infanzia e delle scuole di ogni ordine e grado, nonché della frequenza delle attività scolastiche e di formazione superiore, compresa quella universitaria, salvo le attività formative svolte a distanza*"), il gruppo classe ha subito iniziato a lavorare in modalità di Didattica a Distanza (DaD) in quasi tutte le discipline, anche grazie alle precedenti esperienze di alcuni docenti, come indicato con circolare del DS Prot. n° 1233/I.3 del 6 marzo 2020 ("*I docenti possono quindi spaziare dall'utilizzo dei social network alle piattaforme didattiche più strutturate, ma sempre con l'accortezza di utilizzare la modalità ritenuta più funzionale alle esigenze didattiche degli studenti. Resta chiaro, dunque, che sono date ad ogni docente la possibilità e la libertà di individuare le metodologie e gli strumenti più adeguati per un insegnamento-apprendimento efficace*").

Dal monitoraggio iniziale, volto ad accertare la disponibilità di computer, tablet, smartphone e connessioni internet sia su mobile che linee fisse, è emersa subito la difficoltà di alcuni alunni ad utilizzare dei dispositivi per la DaD, unico ponte di raccordo tra docenti e discenti in questo periodo. Per superare questa problematica i docenti si sono adoperati nell'impiego di molteplici canali e strumenti, riuscendo a trovare un equilibrio tra le risorse fornite e le risorse restituite, nel rispetto delle possibilità di tutti gli studenti.

Il presente documento esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti dalla classe V sezione C nel corso dell'intero anno scolastico.

Il documento illustra inoltre le attività, i percorsi svolti e i progetti realizzati in

coerenza con gli obiettivi del PTOF.

2.PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto di Istruzione Superiore 'Euclide', nato nell'anno scolastico 1999-2000 e ospitato nella nuova struttura inaugurata nella primavera del 2011, è il risultato dell'accorpamento, nel corso di quest'ultimo ventennio, di ben quattro Istituti diversi:

- il Liceo Scientifico, opzione 'ordinario' e 'scienze applicate';
- l'Istituto Tecnico Costruzioni, Ambiente e Territorio, con opzione Informatica e Telecomunicazioni;
- l'Istituto Tecnico Amministrazione, Finanza e Marketing;
- l'Istituto Professionale per i Servizi e la Ristorazione Alberghiera, dall'anno scolastico 2013/2014, con sede anche a Condofuri.

L'Istituto costituisce un significativo punto di riferimento per il territorio, caratterizzandosi per un'offerta formativa ampia, diversificata e qualificata, sia nel percorso di studi liceale, sia nei segmenti strategici dell'Istruzione Tecnica e dell'Istruzione Professionale. Tutti gli indirizzi, oltre ad assicurare un'adeguata formazione culturale, forniscono una formazione tecnica professionalizzante, preparano al mondo del lavoro, lasciando aperta la possibilità per una formazione superiore successiva, post-diploma o universitaria.

Le finalità istituzionali della scuola di educare, istruire e formare vengono perseguite nel pieno rispetto della nostra Costituzione, promuovendo azioni di accoglienza, inclusione e integrazione sociale e culturale, per garantire a tutti il raggiungimento del successo formativo e la conquista di una cittadinanza attiva in ambito sociale e professionale, non più entro confini europei, ma nel mondo globale.

3.PROFILO PROFESSIONALE

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

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscenza dei concetti essenziali delle discipline -Conoscenza scritta e parlata di due lingue straniere - Conoscenza del ruolo, delle articolazioni e delle implicazioni economiche del settore turistico con particolare riferimento all'ambito ristorativo e ricettivo - Conoscenza approfondita del mercato della ristorazione - Conoscenza basilare della struttura organizzativa dell'impresa ristorativa nelle diverse tipologie - Conoscenza delle tecniche operative di base - Conoscenza del proprio territorio in rapporto all'attività professionale
<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; -Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; -Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; -Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; - Comunicare in almeno due lingue straniere; - Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; -Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; - Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

	<ul style="list-style-type: none"> -Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici ed enogastronomici.
CAPACITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di interpretare eventi, problematiche e tendenze del mondo contemporaneo e della propria professione. - Capacità di comunicare efficacemente nella propria e nelle lingue straniere oggetto di studio - Capacità di utilizzare differenti tecnologie di comunicazione -Capacità di collegare e rielaborare individualmente gli apprendimenti -Capacità di formulare valutazioni sulla base di criteri espliciti -Capacità di redigere progetti a carattere professionale

4.QUADRO ORARIO DEL CORSO DI STUDI

QUADRO ORARIO PASTICCERIA-TRIENNIO					
DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA			4	4	4
STORIA			2	2	2
LINGUA INGLESE			3	3	3
LINGUA FRANCESE			3	3	3
MATEMATICA			3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-Settore PASTICCERIA			9	3	3
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI			0	3	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA				2	2
LABORATORIO DI ANALISI E CONTROLLI CHIMICI				2	2
T.O.G.P.P			4	4	3
EDUCAZIONE FISICA			2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ ATTIVITA' ALTERNATIVA			1	1	1

5. CONTINUITÀ DIDATTICA CURRICULARE

OSSERVAZIONI SULLA CONTINUITÀ DIDATTICA Nel corso dell'intero triennio è stata mantenuta la continuità didattica per le discipline di Laboratorio servizi settore pasticceria, Scienza e cultura dell'alimentazione, Lingua e civiltà Inglese. Si è registrata una diversa soluzione di continuità per le materie di Lingua e letteratura italiana, Storia, Matematica, Lingua e civiltà francese, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive, Laboratorio enogastronomico, Religione, Scienze motorie e sportive, come si evince dal seguente prospetto:

Discipline del piano di studi		Docenti	Continuità didattica		
			III	IV	V
1	Italiano	Modaffari Domenica			x
2	Storia	Caracoglia Vincenza			X
3	Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Moschella Maria	X	X	X
4	Lingua Inglese	Dattola Angela		X	X
5	Lingua Francese	Praticò Caterina			x
6	DTA	D'Arrigo Lucia			X
7	Matematica	Altomonte Maria			X
8	Pasticceria	Lizzi Domenico			X
9	Scienze Motorie e Sportive	Vadalà Veronica			X
10	Religione	Calabrò Amelia			X
11	T.O.G.P.P.	Abenavoli Stefano			X
12	Analisi e controlli chimici	Trapani Antonio			x
13	Laboratorio di chimica	Lofaro Francesco			x

6.COMPOSIZIONE COMMISSIONE D'ESAME

Visto il decreto del Ministro dell'istruzione 30 gennaio 2020, n. 28, in ottemperanza del DL 8 aprile 2020, n. 22, articolo 1, comma 3, dell'Ordinanza n. 6079 del 18 aprile 2020 e dell'O.M. n. 197 del 17 aprile 2020, sono stati individuati i seguenti commissari interni:

Docente	Disciplina di insegnamento
Modaffari Domenica	Italiano/Storia
Naccarato Marisa	Scienza e cultura dell'alimentazione

Dattola Angela	Inglese
Lizzi Domenico	Enogastronomia pasticceria
Abenavoli Stefano	T.O.G.P.P.
Trapani Antonio	Chimica

7. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V pasticceria sez. C è composta da 13 alunni, di cui 7 maschi e 6 femmine.

Il gruppo ha condiviso sostanzialmente il percorso educativo sin dal terzo anno. Parte degli studenti si è rivelata disponibile e collaborativa ed ha partecipato con continuità al dialogo educativo, benché non sempre in modo attivo e critico; questi hanno mostrato anche senso di responsabilità, di consapevolezza del proprio dovere, di rispetto delle regole scolastiche e dei docenti, tenendo un comportamento di norma corretto e disciplinato.

I docenti si sono prodigati con ogni mezzo, puntando sulla responsabilità di ogni alunno, facendo leva, oltre che sulle proprie competenze professionali, anche sulla comunicazione, per costruire un rapporto empatico essenziale per il successo formativo. Il Consiglio di Classe ha cercato di lavorare sempre con sinergia, cogliendo le problematiche espresse dalla classe e dai singoli, ha proposto continue sollecitazioni per accrescere la motivazione allo studio e ha attivato mirati interventi didattico-educativi di sostegno e recupero sia per favorire la crescita globale della persona come cittadino attivo e consapevole che per sanare le specifiche difficoltà nell'apprendimento dei contenuti disciplinari. Nel complesso, il percorso formativo si è svolto secondo le linee programmate e gli obiettivi educativi fissati dal Consiglio di Classe si ritengono globalmente conseguiti.

IMPEGNO, PARTECIPAZIONE E PROFITTO

Per quanto riguarda l'impegno personale, la partecipazione e l'applicazione nello studio domestico, il profilo della classe si presenta diversificato. Un gruppo di allievi ha partecipato costantemente e attivamente all'attività didattica, manifestando attenzione ed interesse verso tutte le discipline e le attività proposte, comprese quelle integrative del curriculum. Un altro, pur dotato di adeguate capacità, ha mostrato tempi di attenzione brevi, non ha sfruttato pienamente le proprie potenzialità sia per un atteggiamento non sempre costruttivo in classe che per un impegno casalingo discontinuo, disinteressato e scarsamente partecipativo verso le proposte didattico-educative.

Pochi si sono distinti per l'acquisizione di un metodo di studio autonomo e di un'adeguata capacità logico-critica; altri hanno avuto un approccio al sapere di tipo mnemonico, non approfondito né personalizzato; altri ancora, volenterosi di superare le difficoltà incontrate, hanno necessitato di continue sollecitazioni per il conseguimento di risultati adeguati al profilo. Un certo numero di studenti non

ha ancora maturato una sicura padronanza dei mezzi espressivi; è emersa infatti una generalizzata difficoltà espositiva, sia nella produzione orale che scritta, dove si registrano improprietà sintattiche e ortografiche, incertezze nell'organizzazione delle argomentazioni e scarsa padronanza dei linguaggi specifici.

D'altra parte, rispecchiando pienamente la peculiarità degli Istituti professionali, che hanno come obiettivo prioritario quello di far acquisire agli studenti competenze immediatamente spendibili nei diversi contesti operativi di riferimento e quindi nel mondo del lavoro senza trascurare la formazione globale della persona, gli studenti della classe hanno evidenziato una propensione per gli aspetti tecnico-applicativi dell'indirizzo di studi. Essi hanno dimostrato competenza, autonomia e ampia disponibilità nelle iniziative organizzate dalla Scuola e in tutte le occasioni in cui hanno avuto la possibilità di tradurre in atto le abilità pratiche acquisite nell'intero percorso scolastico. Particolarmente significativo è stato l'apporto della classe nell'organizzazione di vari eventi come il pranzo di Natale, il servizio di cucina e accoglienza predisposto per l'Open-Day .

Sono da sottolineare in modo particolare i risultati positivi che gli allievi hanno ottenuto nei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, di cui di seguito si darà conto in modo più dettagliato. La presenza, la preparazione e le competenze degli alunni sono risultate buone. Alcuni sono stati apprezzati in modo particolare per l'affidabilità, la correttezza nello svolgimento delle loro mansioni, la disponibilità mostrata nell'acquisire nuove conoscenze e nell'affrontare problemi nuovi; altri che, nel corso dell'anno scolastico hanno evidenziato qualche difficoltà nello studio delle discipline, nel contesto dell'alternanza scuola-lavoro hanno trovato uno spazio dove poter esprimere le proprie capacità.

La programmazione del C.d.C. è stata stilata nel rispetto delle indicazioni contenute nel P.T.O.F. e nelle indicazioni ministeriali sulla didattica a distanza. Nel corso del quinquennio gli allievi si sono avvantaggiati delle sperimentazioni attivate nella scuola che hanno arricchito il bagaglio culturale e contribuito alla formazione globale.

È infine, da notare che il C.d.C., in ogni momento della vita scolastica, si è sempre sforzato di tenere nella giusta considerazione le esigenze di tutti, proponendo anche percorsi individualizzati. Il lavoro di equipe è iniziato con l'analisi della situazione di partenza, sia per rilevare le abilità acquisite dagli studenti nei precedenti anni scolastici, che per valutare il processo di formazione e maturazione dei singoli alunni.

I rapporti con le famiglie sono stati curati attraverso i colloqui generali secondo il calendario scolastico comunicato all'inizio dell'anno. Non sempre sono stati presenti e solleciti nei confronti dei propri figli. In diversi casi la coordinatrice di classe ha contattato periodicamente la famiglia per riferire sulle assenze e il poco impegno di alcuni alunni.

8.ATTIVITA' INTEGRATIVE E PROGETTI

ATTIVITÀ INTEGRATIVE – PROGETTI

- 1.Il quotidiano in classe (lettura, commenti, riflessioni sui giornali)*
- 2.FlaMblando (approfondimento sull'operatività inerente " La cucina in sala")*
- 3.Aspirante pizzaiolo (acquisizione competenze e capacità relative la professione di pizzaiolo)*

9. PERCORSI DI DIDATTICA A DISTANZA

Accanto ai percorsi curricolari ed extracurricolari, dal 05/03/2020 la classe è stata coinvolta in percorsi di DaD che possono essere differenziati in tre periodi, secondo l'avanzamento delle norme di riferimento:

- Primo periodo: a seguito della circolare prot. n° 1233/I.3 del 6 marzo 2020,

- Secondo periodo: a seguito della circolare prot. n° 1250 del 10 marzo 2020, che recita “i docenti hanno il compito di non far perdere la continuità dei percorsi di apprendimento, attraverso proposte didattiche in rete e nel cloud, e dunque avranno cura di predisporre e condividere materiale e link, fornendo indicazioni agli studenti sul lavoro da fare (...) con app e software similari di libera scelta del docente”,

- Terzo periodo: alla luce del D.L. 8 aprile 2020 n. 22, che introduce l’obbligo giuridico, sia per i docenti che per gli allievi, di proseguire le attività didattiche a distanza, e delle circolari del DS prot. 0001295/U del 23/03/2020 e prot. 0001434/U del 09/04/2020, che recita “*I Coordinatori di classe avranno cura di predisporre un piano orario settimanale per le attività in modalità sincrona (...) Ciascun docente pianificherà il numero di incontri in modalità sincrona in base alla propria progettazione didattica, opportunamente rimodulata*”, tutti i docenti si adoperano per evitare l’accesso sulla piattaforma per più discipline simultaneamente, per eludere l’accavallamento delle lezioni o la successione delle videoconferenze senza alcuna pausa digitale; viene fornita agli alunni la possibilità di accesso illimitato alla classe virtuale e si permette di visionare il variegato materiale didattico nei tempi e nei modi più idonei alle possibilità di ciascun alunno; viene fornita una pluralità di approcci digitali e di strategie tecnologiche utili a coniugare i principi di una didattica a distanza attiva e partecipata in grado di rendere gli studenti protagonisti autorevoli e responsabili nel loro percorso di apprendimento.

Durante le tre fasi, comunque, tutte le attività sono state finalizzate a costruire ambienti di apprendimento attivi, capaci di innalzare la qualità della didattica e favorire una partecipazione motivata degli studenti.

10.OBIETTIVI TRASVERSALI

Di seguito, secondo una suddivisione nelle varie aree di pertinenza, vengono elencati gli Obiettivi Trasversali che vengono tenuti in considerazione:

OBIETTIVI EDUCATIVI E FORMATIVI TRASVERSALI
<ol style="list-style-type: none">1. Rispetto delle regole2. Autocontrollo3. Correttezza nella relazione educativa e didattica4. Assiduità nella frequenza
<ol style="list-style-type: none">1. Acquisire la capacità di orientamento in diversi contesti sociali;2. Potenziare la capacità di osservazione del reale;3. Sviluppare l’attitudine alla collaborazione e alla solidarietà;

	<p>4. Consolidare la capacità di agire in modo responsabile ed autonomo durante le attività curricolari ed extrascolastiche;</p> <p>5. Sviluppare la capacità di comprensione, di esposizione e di giudizio critico;</p> <p>6. Utilizzare piani di analisi diversi;</p> <p>7. Individuare rapporti di causa – effetto;</p> <p>8. Trasferire le proprie competenze in contesti extrascolastici;</p> <p>9. Mantenere e incrementare curiosità, interesse e vivacità intellettuale;</p> <p>10. Rispettare le norme di sicurezza.</p>
<p>OBIETTIVI TRASVERSALI DELL'AREA STORICA, LINGUISTICA LETTERARIA</p>	<p>Il lavoro è stato finalizzato a mettere lo studente in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Usare la lingua quale strumento del pensiero e della comunicazione rispettando i vincoli dettati dalle convenzioni e dai contesti relazionali; - Interpretare e produrre messaggi scritti di varia complessità riconoscendo e rispettando le finalità comunicative; - analizzare, sintetizzare, codificare e relazionare, riconoscendo argomento, destinatario e scopo; - Relazionare circa fenomeni, processi e sistemi, con coerenza.
<p>OBIETTIVI DELL'AREA SCIENTIFICA</p>	<p>Il lavoro è stato finalizzato a mettere lo studente in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rappresentare matematicamente fatti e situazioni utilizzando i modelli più funzionali dell'analisi; - Cogliere gli elementi che caratterizzano un problema ed individuare la strategia risolutiva.
<p>OBIETTIVI DELL'AREA TECNICO PROFESSIONALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico. - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

11.PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il Percorso di “Cittadinanza e Costituzione” ha posto al centro dei propri contenuti l’identità della persona, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale.

FINALITA’ EDUCATIVE:

- Favorire la formazione di una coscienza civile
- Educare alla democrazia e alla partecipazione attiva nella società
- Approfondire i problemi, accrescere il livello di conoscenza, che è fattore irrinunciabile di libertà
- Educare al dialogo concepito come esercizio di democrazia e condotto con rispetto reciproco
- Acquisire la consapevolezza del valore e del diritto delle diversità
- Rispettare la civiltà degli altri al pari della propria

OBIETTIVI SPECIFICI

- Conoscere e interpretare i principi fondamentali della Costituzione
- Conoscere e analizzare i diritti e doveri dei cittadini
- Saper collegare i principi della Costituzione Italiana ed Europea a problemi e realtà della società attuale
- Saper leggere testi espositivi e argomentativi individuandone la struttura, i temi centrali
- Produrre discorsi orali e scritti di vario tipo (formali e informali), adeguandone l’organizzazione e la forma linguistica agli scopi e alle situazioni
- Esprimere giudizi critici sulle tematiche esaminate
- Attualizzare i temi proposti con opportuni riferimenti alla realtà

Sono stati realizzati i seguenti percorsi ed attività: PERCORSI / ATTIVITA’	DESCRIZIONE
-Principi fondamentali della Costituzione	La nascita della Costituzione e diritti inviolabili del cittadino. Le libertà della persona. Dichiarazione dei diritti dell’uomo.
-Sicurezza alimentare -Educazione alla salute	HACCP e sicurezza alimentare Diritto alla salute Alimentazione sostenibile Spreco alimentare

-Fattore umano nell'azienda turistico-ristorativa	Coesione sociale, etica della responsabilità individuale e sociale, rispetto delle diversità, solidarietà.
-Lo stage	Il rispetto delle regole al lavoro, le relazioni in una impresa.
-Professioni: il mio posto nel mondo	Progetto di vita e lavoro dignitoso.
-Cittadinanza attiva	
-Educazione al rispetto dell'ambiente: <ul style="list-style-type: none"> • Ambiente e sviluppo sostenibile • Inquinamento e stili di vita. 	“Marcia per il clima”-movimento creato da Greta Thunberg contro le politiche ambientali dei governi nei confronti del problema dei cambiamenti climatici.
-Cittadinanza attiva	Mercatini di Natale-comune di Condofuri.

Tutti i docenti, ciascuno per la propria disciplina di insegnamento, hanno approfondito alcuni aspetti legati allo sviluppo di *competenze trasversali*.

Competenze chiave sviluppate trasversalmente agli assi culturali
Imparare ad imparare
a. Organizzare il proprio apprendimento
b. Acquisire il proprio metodo di lavoro e di studio
c. Individuare, scegliere ed utilizzare varie fonti e varie modalità di informazioni (formale e informale) in funzione dei tempi disponibili e delle proprie strategie
Progettare
a) Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di ricerca
b) Utilizzare le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi, realistici e prioritari
c) Valutare vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati
Comunicare
a) Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico)
b) Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc.
c) Utilizzare linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) e diverse metodologie disciplinari mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)

Collaborare e partecipare
a) Interagire in gruppo
b) Comprendere i diversi punti di vista
c) Valorizzare le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità
d) Contribuire all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività con riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri
Agire in modo autonomo e consapevole
a) Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale
b) Far valere nella vita sociale i propri diritti e bisogni
c) Riconoscere e rispettare i diritti e i bisogni altrui, le opportunità comuni
d) Riconoscere e rispettare limiti, regole e responsabilità
Risolvere problemi
a) Affrontare situazioni problematiche
b) Costruire e verificare ipotesi
c) Individuare fonti e risorse adeguate
d) Raccogliere e valutare i dati
e) Proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline
Individuare collegamenti e relazioni
a. Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, in diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo
b. Riconoscerne la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, causa effetto e la natura probabilistica
c. Rappresentarli con argomentazioni coerenti
Acquisire e interpretare l'informazione
a. Acquisire l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comuni
b. Interpretarla criticamente valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni

12.PERCORSO DIDATTICO TRASVERSALE

Considerata la normativa vigente e le delibere del collegio docenti e del consiglio di classe, i docenti hanno trattato delle tematiche trasversali, per permettere una comprensione più completa e adeguata degli argomenti e consentire agli allievi di cogliere l'intima connessione dei saperi. Le tematiche sono state declinate, nel corso dell'anno scolastico, in unità di apprendimento indipendenti, tutte sostenute da documenti di varia natura e finalizzate al colloquio pluridisciplinare degli Esami di Stato:

- La Globalizzazione
- Alimentazione Sana Ed Equilibrata
- La Sicurezza Alimentare

In deroga al decreto legislativo n. 62 del 2017, vista l'impossibilità di svolgere la simulazione del colloquio d'esame programmata per la prima decade di

maggio, i docenti si sono impegnati a fare una simulazione del colloquio tramite videoconferenza secondo le modalità di svolgimento dell'esame comunicate, alla luce delle tematiche trasversali proposte e con la partecipazione dei commissari interni, per permettere un confronto sugli argomenti trattati e sui documenti analizzati. Le tematiche indicate non hanno costituito oggetto di trattazione aggiuntiva e separata rispetto allo svolgimento dei singoli programmi curricolari ma hanno costituito l'occasione per stimolare gli allievi a individuare collegamenti tra le discipline, a stabilire nessi tra la letteratura, altre discipline o domini espressivi e fenomeni della contemporaneità.

Data della simulazione del colloquio	27/05/2020
Discipline coinvolte/Commissione	Italiano/storia
	Inglese
	T.O.P.P.
	Scienze e cultura degli alimenti
	Analisi chimiche
	Laboratorio di pasticceria
Modalità di svolgimento della simulazione	<p>Preliminarmente alla data di svolgimento della simulazione, i docenti, avendo presenti riferimenti normativi e indicazioni ministeriali (Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n.62; DM 18 gennaio 2019 n.37; OM n°10 DEL 16 MAGGIO 2020), concordano i criteri per la scelta e la predisposizione dei materiali che daranno avvio al colloquio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La mattina della simulazione, la Commissione predispone la busta con i nomi candidati • Tutta la classe è pronta per affrontare la simulazione. • Si sorteggia un alunno per volta per un totale di n. 5 alunni. • Gli alunni non sorteggiati assistono alla simulazione.

Per la predisposizione dei documenti della simulazione del colloquio, il C. di c. ha tenuto conto dei seguenti nuclei tematici pluridisciplinari:

- La globalizzazione
- Alimentazione sana ed equilibrata
- La sicurezza alimentare

La griglia utilizzata per la valutazione del colloquio viene allegata al presente Documento.

13.METODOLOGIA

Considerando la specificità delle diverse discipline, ogni insegnante nel pieno rispetto della libertà di insegnamento, ha scelto la metodologia adatta a formare ed arricchire la personalità ed il bagaglio culturale degli allievi.

Si è ricorso al metodo induttivo e/o deduttivo, secondo le necessità. Gli argomenti sono stati trattati tramite lezioni frontali, in presenza e a distanza, in modalità sincrona e asincrona, con i metodi e gli strumenti che i singoli docenti hanno ritenuto opportuno, come riassunto nella seguente tabella:

	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	S.E	PASTICCERIA	ANALISI CHIM.	DTA	T.O.P.P.	LABORATORI O CHIMICA	Scienze Motorie	Religione
Lezione frontale	X	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	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esercitazioni individuali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esercitazioni per piccoli gruppi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Elaborazione di schemi/mappe concettuali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Flipped Classroom													
Relazioni su ricerche individuali e collettive	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esercitazioni grafiche e pratiche													
Attività di laboratorio/Palestra												X	
Realizzazione di prodotti multimediali													
Videolezioni asincrone	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Videoconferenze	X	X	X	X	X	x	X	X	X	X	X	X	X
Classe virtuale	X	X	X	X	X	x	X	X	X	X	X	X	X

14.MATERIALI E STRUMENTI DIDATTICI

Guida nella didattica è il libro di testo, anche in formato digitale. I contenuti vengono poi arricchiti e integrati con molteplici documenti.

I materiali, soprattutto nella seconda parte dell'anno, sono veicolati prevalentemente attraverso la piattaforma WeSchool, come suggerito con circolare prot. n° 1250 del 10 marzo 2020, ma anche app e software simili di libera scelta del docente previa valutazione di qualità, monitoraggio, accessibilità e sicurezza.

Il materiale viene condiviso anche nell'apposita sezione nel RE e/o inviato via e-mail.

Vengono proposti files di vario genere: mappe concettuali, schede e dispense redatte dal docente o reperite in rete, film inerenti al periodo storico-letterario studiato, videoconferenze (modalità sincrona), lezioni video o audio registrate e/o presentazioni multimediali (modalità asincrona) prodotti dal docente o reperite sul web, documenti disponibili online, video-lab, tutorial, documentari, App interattive dei libri di testo (tipo "Scopri" su Hub-Scuola, "Guarda" su Zanichelli, ecc.); Risorse disponibili sulle piattaforme delle case editrici (Zanichelli, Mondadori, Hub scuola, ecc.).

Il materiale fornito presenta, per molte discipline, differenti fasce di livello per agevolare lo studio di tutti gli alunni.

15. MODALITÀ E STRUMENTI PREVISTI PER LE VERIFICHE SOMMATIVE E FORMATIVE

Descrizione	Italiano/	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Sc.E CULTURE	PASTICCERIA	ANALISI CIBARIE	DTA	Scienze Motorie	LABORATORIO DI CHIMICA	T.O.P.P.	Religione
Verifiche orali lunghe	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Verifiche orali brevi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Temi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove Semi-Strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove Strutturate													
Composizioni / Saggi brevi													
Esercizi di varie tipologie	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Riassunti e relazioni													
Questionari	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Risoluzione di problemi													
Brani da completare													
Prove pratiche							X	X					
Lavori di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Istant su weschool	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prodotti multimediali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Durante la prima parte dell'anno, le verifiche sono state condotte in maniera tradizionale, con colloqui orali, con prove scritte di diversa tipologia e con esercitazioni pratico-progettuali; la verifica a distanza è avvenuta attraverso prove strutturate, semi-strutturate e aperte, registrate nelle apposite sezioni sulla piattaforma WeSchool e/o in chat privata sulla medesima piattaforma e/o per e-mail. Le videoconferenze sincrone sono state occasione di confronto e di verifica orale dei contenuti appresi e del miglioramento delle competenze.

Le verifiche sono state distribuite nell'arco dell'intero anno scolastico, tenendo conto degli argomenti trattati e delle loro peculiarità.

16.CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione formativa si è basata sulla puntualità dei lavori svolti, sul metodo di studio maturato, sulla partecipazione all'attività didattica, sul costante impegno, sulla progressione nell'apprendimento, sul livello di competenze, conoscenze e capacità acquisite.

La valutazione sommativa si è basata sulle verifiche orali, sotto forma di colloqui e/o test, sulle esercitazioni svolte a casa e online, sulle ricerche, sulle prove scritte.

Ai fini della valutazione del credito formativo il Consiglio di classe rinvia ogni deliberazione in merito fino al Consiglio finale, per cui le relative determinazioni saranno rimesse dopo le disposizioni aggiuntive degli organi di competenza.

La valutazione scaturisce da un sistema integrato di valutazione:

<p>Criteria comuni e trasversali al CdC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Metodo di studio - Partecipazione all'attività didattica - Motivazione - Costante impegno - Progressione nell'apprendimento - Livello di competenze, conoscenze e capacità acquisite - Raggiungimento degli obiettivi cognitivi trasversali - Frequenza - Puntualità nell'esecuzione dei compiti - Autonomia didattica
<p>Criteria per la didattica in presenza</p>	<ul style="list-style-type: none"> - griglie e criteri di valutazione proposti e deliberati dagli organi collegiali di competenza
<p>Criteria per la didattica a distanza</p>	<ul style="list-style-type: none"> • gli apprendimenti individuali • il rispetto dei tempi di consegna su piattaforma • la puntualità nell'autovalutazione • il progresso del livello di apprendimento raggiunto • la qualità dei lavori realizzati • l'interazione nelle videoconferenze o nel forum o in chat

	<ul style="list-style-type: none">• la responsabile partecipazione alle videoconferenze• la riflessione critica e la capacità di annodare collegamenti anche interdisciplinari• domande di tipo diagnostico nel corso delle videoconferenze• correzione collettiva durante le video lezioni sincrone• Test, progetti interattivi, prodotti multimediali o di power point <p>Originalità e autonomia nella produzione dei lavori assegnati (Cheating)</p>
--	--

Allegati

- 1) **Relazione PCTO**
- 2) **Griglia di valutazione colloquio ora**
- 3) **Testi oggetto di studio nell' ambito dell' insegnamento di Italiano durante il quinto anno.**

I componenti del consiglio di classe		
MODAFFARI DOMENICA	ITALIANO	
CARACOGGLIA VINCENZA	STORIA	
DATTOLA ANGELA	INGLESE	
PRATICO' CATERINA	FRANCESE	
ALTOMONTE MARIA	MATEMATICA	
ABENAVOLI STEFANO	T.OP.P.	
LIZZI DOMENICO	LABORATORIO DI CUCINA	
NACCARATO MARISA	SCIENZE E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	
D'ARRIGO LUCIA	DTA	
TRAPANI ANTONIO	ANALISI CHIMICHE	
LOFARO FRANCESCO	LABORATORIO DI CHIMICA	
CALABRO' AMELIA	RELIGIONE	
VADALA' VERONICA	SCIENZE MOTORIE	