



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"



Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale

Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane



Percorsi di istruzione diurni e di Secondo Livello serali per adulti

"Ciascuno cresce solo se sognato"

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. B SERALE

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Settore Ristorazione



Anno Scolastico 2020 /2021

INDICE

SEZIONI E PARAGRAFI	PAGINA
1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	3
1.1 La scuola, il contesto socio culturale, il suo bacino d'utenza	3
1.2 Presentazione Istituto	4
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	5
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera". settore "Cucina" CPIA	5
2.2 Competenze trasversali	6
2.3 Quadro orario settimanale	7
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	8
3.1 Composizione consiglio di classe	8
3.2 Continuità docenti	8
3.3 Composizione e storia classe:	8
4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	10
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	11
5.1 Metodologie e strategie didattiche	11
5.2 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo	12
6. ATTIVITA' E PROGETTI	12
6.1 Attività di recupero e potenziamento	12
6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"	12
6.3 Percorsi interdisciplinari	13
6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari	13
7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE	13
7.1 Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)	13
8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	44
8.1 Criteri e modalità di valutazione	44
8.2 Criteri attribuzione crediti	44
8.3 Griglie di valutazione colloquio	45
9. MATERIALI PER LO SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO D'ESAME	46
9.1 Argomenti dell'elaborato di cui alla lettera a c. 1 dell'art.18 dell'OM n 53 del 21.03.2021	46
9.2 Testi di Lingua e Letteratura Italiana di cui alla lettera b c. 1 dell'art.18 dell'OM n 53 del 21.03.2021	53
9.3 Percorsi con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare	58
FIRME	61

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 La scuola, il contesto socio culturale, il suo bacino d'utenza

L' IISS " Danilo Dolci" di Partinico offre più indirizzi di studio : Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (settore sala e vendita, ristorazione, accoglienza turistica); agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane; servizi per la sanità e per l'assistenza sociale; CPIA servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Il territorio è carente di servizi ricreativi e socio-culturali e la sua economia non è tale da assorbire il bisogno occupazionale dei giovani che in parte emigrano o hanno situazioni lavorative saltuarie e precarie.

La partecipazione della popolazione ai problemi sociali è scarsa, così come la condivisione delle problematiche scolastiche e la presenza delle famiglie negli organi collegiali e, generalmente, nella vita della scuola. Il pendolarismo costituisce un aggravio alla fatica scolastica, ma consente anche di avere una popolazione studentesca davvero poliedrica, portatrice di aspetti socio-culturali variegati che, integrandosi gli uni con gli altri, costituiscono una dimensione umana di ampio respiro. Rilevante risulta la presenza di diverse comunità provenienti dai paesi del Nord Africa, dell'Est Europa e dell'Oriente. È per tali ragioni che l'obiettivo prioritario del progetto didattico- educativo d'Istituto è quello di mettere gli studenti in condizione di conseguire con successo una valida formazione professionale, fornendo solide basi metodologiche e contenutistiche e, contestualmente, di favorire una sostanziale crescita culturale e sociale.

1.2 Presentazione Istituto

L'IISS "Danilo Dolci", è ubicato in via G. Mameli n°4, in Partinico. Ha tre plessi allocati rispettivamente in via Palermo, presso i locali del Convento dei Frati Cappuccini, in via Catalano, in Piazza Melvin Jones, presso i locali dell'ex Mattatoio comunale, in viale Aldo Moro, presso la ex casa di Riposo Canonico Cataldo. L'Istituto offre al suo interno diversi indirizzi: "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane"; "Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale" e "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

Quest'ultimo indirizzo è declinato in tre settori: "Cucina", "Sala e vendita" e "Accoglienza turistica".

2.

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera". settore "Cucina" CPIA

Nella propria Offerta Formativa il nostro Istituto prevede percorsi di Istruzione di secondo livello per adulti finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione professionale. Tali percorsi sono rivolti a utenti/discenti adulti che hanno abbandonato da tempo gli studi o che vogliono riqualificarsi professionalmente per migliorare la propria posizione sociale e lavorativa. I percorsi di istruzione di secondo livello sono riferiti al profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo di istruzione superiore per gli istituti tecnici e professionali, che, a far data dal corrente anno scolastico, reca le integrazioni previste dalla legge (e dalle relative disposizioni attuative), che ha introdotto il nuovo insegnamento trasversale dell'educazione civica. Il percorso formativo prevede tre periodi didattici: Il I periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio; il II periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno; il III periodo didattico è finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale. Ciascun periodo didattico si riferisce alle rispettive competenze, abilità e conoscenze previste per i corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali. In coerenza con la Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22 maggio 2018, l'Istituto sostiene il diritto a un'istruzione, a una formazione e a un apprendimento permanente di qualità e inclusivi e si prefigge l'obiettivo di assicurare a tutti l'opportunità di sviluppare le Competenze Chiave per l'Apprendimento Permanente. Tali competenze vengono valutate indipendentemente dal percorso mediante il quale sono state acquisite, sia esso riconducibile a contesti di apprendimento di tipo formale, sia invece derivante da contesti di apprendimento non formale o informale. L'esito del percorso di riconoscimento dei crediti conduce alla definizione del Patto Formativo Individuale.

Il Corso Serale si propone come obiettivo la formazione di un individuo autonomo e responsabile, in possesso di solide basi culturali sia nel settore umanistico che in quello scientifico, che gli consentiranno di inserirsi con duttilità nel mondo del lavoro. Il progetto ha, pertanto, offerto una risposta concreta ai bisogni di coloro che intendano rientrare nel sistema formativo, per cui l'insegnamento a tali categorie di studenti ha cercato di assolvere a due principali funzioni:

- la qualifica dei giovani e degli adulti privi di professionalità aggiornata, per i quali la licenza media rappresenta, ormai, un'emarginazione culturale e lavorativa;
- la riconversione professionale di adulti già inseriti nell'ambito lavorativo che vogliono rivedere la propria identità professionale.

Per il raggiungimento di tali obiettivi, si è cercato di individuare percorsi formativi flessibili, al fine di valorizzare ed integrare le esperienze e competenze acquisite.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

A conclusione del corso serale, consegue i risultati di apprendimento specificati in termini di competenze, come di seguito:

Competenze specifiche di indirizzo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-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;
- 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;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- 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 e specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

2.2 Competenze trasversali

Nello svolgimento delle attività didattiche, sia in presenza che in DaD, si è tenuto conto soprattutto di quelle finalità che hanno condotto all'acquisizione delle Competenze Chiave 2018:

- competenza alfabetica funzionale,
- competenza multilinguistica,

- competenza matematica e competenza in scienze,
- competenza digitale,
- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare,
- competenza in materia di cittadinanza,
- competenza imprenditoriale,
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Si è, altresì, tenuto conto delle finalità sottese alla Legge 20 agosto 2019, n. 92, che ha introdotto l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, con la precipua finalità di *"contribuire a formare cittadini responsabili e attivi e promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri"* (art. 1 della Legge).

Ciò, per il conseguimento dei risultati di apprendimento riferiti a tale specifico insegnamento, comuni ai tre indirizzi di studio della scuola e tutti esplicitati nel curriculum di educazione civica che il collegio docenti, per l'anno scolastico in corso, ha provveduto ad individuare, e approvare, in uno allo stesso curriculum di educazione civica, ai fini dell'aggiornamento del curriculum di istituto, così come richiesto dalla stessa Legge.

2.3 Quadro orario settimanale

Cl. Conc	DISCIPLINE	ore
	Area comune	
A012	Lingua e letteratura italiana	3
AB24	Lingua inglese	2
A012	Storia	2
A026	Matematica	3
IRC	Religione Cattolica o attività alternative	1
	Area di indirizzo	Area di indirizzo
A031	Scienza e cultura dell'alimentazione	2
AA24	Lingua francese	2
A045	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4
B020	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina*	4
B021	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala*	3

* di cui in compresenza 3

L'orario scolastico settimanale della classe, durante l'anno, ha subito diverse modifiche a causa delle misure legate alla pandemia da COVID 19 che ha impedito il normale svolgimento delle attività didattiche in presenza, l'orario settimanale, sia per la didattica in presenza che a distanza è stato di 23 ore settimanali: le ore di lezione hanno avuto la durata di 50 minuti, dalle 18.00 alle 22.10, dal

lunedì al venerdì.

3.**DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE****3.1 Composizione consiglio di classe**

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e
Chimenti Gioacchino	Dirigente Scolastico	
Pizzurro Francesco	Docente a T. D.	ITALIANO
Pizzurro Francesco	Docente a T. D.	STORIA
Sollena Cesare	Docente a T. I.	MATEMATICA
Cicero Angela Maria	Docente a T. I.	FRANCESE
Sardo Veronica	Docente a T. D.	INGLESE
Corsentino Salvatore	Docente a T.D.	LAB. CUCINA
Mento Francesco	Docente a T.D.	LAB. SALA
Taormina Antonino	Docente a T. D.	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
Mezzoiuso Giovanna	Docente a T. I.	DIRITTO E TECNICA AMM. DELLE STRUTTURE RICETTIVE
Rasa Davide	Docente a T. I.	RELIGIONE

3.2 Continuità docenti

<u>disciplina</u>	<u>1° periodo</u>	<u>2° periodo</u>	<u>3° periodo</u>
ITALIANO			
STORIA			
MATEMATICA	X	X	X
FRANCESE			
INGLESE			
LAB. CUCINA			
LAB. SALA			X
SCIENZE DEGLI ALIMENTI			
DIRITTO E TECNICA AMM. DELLE STRUTTURE RICETTIVE			
RELIGIONE	X	X	X

Legenda: X = continuità del docente nel triennio

3.3 Composizione e storia classe:

La classe V sez. PB CPIA, del percorso di secondo livello, è composta da 36 alunni, 28 frequentanti, di cui 12 femmine e 16 maschi. E' formata da allievi in gran parte provenienti dal 2° periodo CPIA del precedente anno scolastico, con l'aggiunta di allievi provenienti da altre esperienze formative.

28 alunni sono in possesso del diploma di qualifica per “Operatore della ristorazione”.

L’eterogeneità dei percorsi scolastici, formativi, culturali e lavorativi differenti ha evidenziato sin dall’inizio una disomogeneità nei prerequisiti delle singole discipline e nel bilancio individuale delle competenze. Sotto il profilo comportamentale, la classe, essendo formata da adulti, non ha posto particolari problemi, il rapporto tra pari e con i docenti è stato sempre caratterizzato da rispetto reciproco e correttezza nelle relazioni. Nel corso dell’anno scolastico alcuni alunni iscritti non si sono presentati al corso o hanno interrotto spontaneamente la frequenza, rinunciando alla conclusione del percorso di studi, sebbene sollecitati dal Consiglio di classe. Sotto il profilo dell'apprendimento, le carenze riguardanti i contenuti di base e la frequenza non sempre regolare di alcuni alunni hanno creato difficoltà e rallentamenti nei ritmi di apprendimento dell’intera classe. Nella maggior parte degli allievi c’è stata forte motivazione nel raggiungere gli obiettivi del corso, mentre per un gruppo minoritario sono stati necessari interventi motivanti da parte dei docenti ed iniziative varie volte a promuovere, per quanto possibile, maggiore continuità nella frequenza e maggior interesse per le attività didattiche proposte. In particolare, una parte del gruppo-classe si è distinta per interesse e partecipazione, raggiungendo un livello di preparazione più che buona. L’altra parte del gruppo classe, invece, a causa di una frequenza alquanto discontinua, è riuscita, anche grazie alle metodologie tipiche di un corso per adulti adottate dai docenti, a conseguire un livello di preparazione nel complesso sufficiente. Da parte del corpo insegnante è stato portato avanti un lavoro personalizzato, finalizzato al recupero delle carenze ed alla semplificazione del percorso di apprendimento. I docenti hanno dovuto riprendere più volte argomenti già trattati in precedenza (anche relativi ai precedenti periodi formativi), al fine di consentire alla classe un’acquisizione più sicura ed omogenea degli elementi fondamentali delle diverse discipline e di recuperare in itinere gli allievi in ritardo nel processo di apprendimento, così da consentire a tutti di proseguire con maggiore continuità ed interesse e, conseguentemente, con migliori risultati in termini di profitto. Il Consiglio di classe, oltre a mirare al conseguimento del successo formativo di tutti gli allievi, attivando processi di apprendimento e percorsi educativi adeguati alle loro esigenze e capacità, si è adoperato, anche attraverso il continuo dialogo, affinché gli alunni potessero recuperare la fiducia in sé stessi, nonché la motivazione e l'interesse nei confronti del dialogo educativo del percorso formativo. Una parte degli studenti ha evidenziato difficoltà nel metodo di studio, nella produzione scritta e nel linguaggio. Queste difficoltà, riscontrate soprattutto nella prima parte dell’anno, in seguito alle continue sollecitazioni e le

iniziative attivate dal Consiglio di classe, sono state in parte superate nella seconda parte dell'anno. A causa delle restrizioni legate alla situazione emergenziale che stiamo vivendo le attività didattiche in presenza si sono alternate a periodi di didattica a distanza utilizzando la piattaforma Hangouts meet, al fine di mitigare le difficoltà, dovute sia alla carenza di conoscenze informatiche sia alla mancanza di adeguati dispositivi, che diversi studenti hanno incontrato nel corso dell'anno scolastico, sono stati utilizzati tutti i mezzi possibili, Classroom, WhatsApp, piattaforma Argo. Gli obiettivi prefissati dai singoli docenti sono stati generalmente tutti raggiunti.

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Le **principali linee di azione**, attraverso cui è stata costruita la **didattica inclusiva**, sono state le seguenti:

- Sviluppo di un clima positivo nella classe, attraverso la costruzione di percorsi di studio partecipati, partendo dalle conoscenze e dalle abilità pregresse degli studenti e contestualizzando l'apprendimento, favorendo la ricerca e la scoperta.
- Attivazione di interventi didattici personalizzati nei confronti della diversità attraverso la realizzazione di attività didattiche basate sulla cooperazione.
- Potenziamento delle attività di laboratorio attraverso lo sviluppo delle competenze metacognitive.

Le **strategie didattiche** usate sono state finalizzate a:

- Ridurre al minimo i modi tradizionali di fare scuola (lezione frontale, ripetizione di nozioni, successione di spiegazioni, interrogazioni etc...)
- Sfruttare i punti di forza di ciascun alunno adattando i compiti agli stili di apprendimento degli studenti.
- Minimizzare i punti di debolezza (errori ortografici, deficit nella memoria, lentezza esecutiva, mancata autonomia nella lettura, facile affaticabilità)
- Facilitare l'apprendimento attraverso il canale visivo e uditivo (grafici, schemi, mappe, immagini e filmati)
- Fare leva sulla motivazione ad apprendere
- Sviluppare la fiducia e l'autostima nelle proprie capacità.

Le **metodologie didattiche** utilizzate sono state:

- Cooperative learning
- Peer tutoring
- Problem solving
- Tecnologie didattiche

Con l'introduzione della **DaD** si è voluta rafforzare la rete emotivo relazionale nella didattica, pertanto, oltre ad attivare i consueti collegamenti video con tutta la classe, sono stati dedicati

degli ulteriori momenti formativi tra il discente ed il docente specializzato per consolidare le conoscenze acquisite.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, micro didattica

Si è fatto ricorso alla didattica integrativa e innovativa:

- **Lezione frontale** per l'introduzione di contenuti nuovi.
- **Lezione di stimolo** basata sulla tecnica della "scoperta guidata".
- **Lezione dialogata**, allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo.
- **Lezione interattiva** al termine dell'unità o del modulo, allo scopo di riepilogare i nuovi argomenti affrontati.
- **lavoro a piccoli gruppi o didattica problematizzante e dialogica**, basata sulla comunicazione reciproca e multidirezionale tra discente e docente
- **apprendimento cooperativo**: che attraverso l'alternanza tra gruppi omogenei ed eterogenei per livello, permette di seguire con maggiore attenzione gli alunni che necessitano di recupero
- **didattica laboratoriale**: l'alunno diventa protagonista del suo apprendimento
- **attività con l'uso della lim e dell'aula informatica**, che motivano i nostri alunni nativi digitali
- **Determinazione di un problema** per stimolare la produzione di risposte da parte degli alunni
- **Ricerca e lettura guidata**, al fine di consolidare il processo di apprendimento.
- **Ricerca e lettura guidata di manuali specifici** utilizzati dalle imprese turistiche, allo scopo di consentire all'allievo di acquisire strumenti utili alla soluzione di semplici problemi.
- **Consultazione** di documenti utilizzati dalle imprese della ristorazione e dalle imprese ricettive durante la loro normale attività.
- Strategia del "**problemsolving**", allo scopo di sviluppare le capacità operative e organizzative.
- Sviluppo di **attività progettuali**, allo scopo di abituare l'allievo alla ricerca di soluzioni.
- **Attività di gruppo**, allo scopo di sviluppare le capacità relazionali e comunicative.
- Ricorso alla **simulazione di casi aziendali** a ai **laboratori multimediali**, allo scopo di sviluppare un atteggiamento motivato dello studente che ne migliori il livello formativo.
- **Percorsi individualizzati e azioni di cooperative learning**, allo scopo di approntare azioni di sostegno o di consentire il raggiungimento di livelli formativi più elevati

Dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del COVID-19, i docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola" durante questa circostanza inaspettata ed imprevedibile e di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con metodologie che hanno consentito la ricreazione dell'ambiente classe, in modo da favorire la ripresa del senso di comunità anche in ambiente digitale. E' stata, quindi, favorita la

ripresa del dialogo in modalità sincrona, anche utilizzando le piattaforme video disponibili. I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni , schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inadatti rispetto al lavoro assegnato.

5.2 Ambienti di apprendimento

I docenti hanno fatto ricorso a diversi strumenti di lavoro:

- libro di testo;
- materiali digitali
- articoli tratti dalla stampa quotidiana e periodica;
- cataloghi utilizzati nelle imprese turistiche e della ristorazione;
- manuali turistici;
- laboratorio informatico;
- LIM
- nuove tecnologie multimediali e collegamenti a Internet.

Dall'inizio dell'emergenza sanitaria, a causa del COVID-19, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti per la DaD: video lezioni mediante l'applicazione di Google Suite "MeetHangouts", invio di materiale semplificato, materiale didattico, mappe concettuali, Power Point e appunti attraverso il registro elettronico Argo DidUp, Classroom, tutti i servizi della G-Suite a disposizione della scuola, Whatsapp, micro-lezioni su Youtube, Video tutorial, registrazioni audio, File di testo pdf, e mail, Skype, File di immagine, Schemi cartacei semplificati, Film, documentari.

6. ATTIVITÀ' E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Per quanto riguarda il recupero è stata svolta una pausa didattica finalizzata al recupero e al potenziamento alla fine del primo quadrimestre. Le Attività di recupero sono state svolte anche e soprattutto in itinere in base alle effettive esigenze.

6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"

Il Piano triennale dell'offerta formativa dell'istituto orientato ad innalzare i livelli di istruzione e delle competenze degli studenti, nel rispetto dei tempi e degli stili di apprendimento, ha evidenziato tra gli obiettivi formativi trasversali lo sviluppo delle competenze in materia di

cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri. La classe, nel rispetto delle iniziative previste nel PTOF, finalizzate all'ampliamento e all'arricchimento dell'attività formativa ha partecipato in occasione della "Giornata della memoria"

- Visione della diretta " Live da Fossoli" per commemorare le vittime dell'Olocausto
- Visione del documentario "Viaggio senza ritorno" di Alberto Angela

6.3 Percorsi interdisciplinari

Nella programmazione di inizio anno il Consiglio di classe ha previsto dei percorsi interdisciplinari inseriti all'interno di Unità didattiche dal titolo:

" Valorizzazione del territorio attraverso la cultura eno-gastronomica, la società e l'economia" (vedi allegato n. 1)

Durante il secondo quadrimestre saranno svolte due UDA dal titolo

"Abitudini alimentari, stili di vita e scelte sostenibili" (vedi allegato n. 2)

"Il lavoro tra diritti, doveri, sicurezza, solidarietà e dignità umana" vedi allegato n. 3)

6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari

Gli alunni individualmente o a gruppi hanno partecipato a numerosi eventi in occasione di convegni ed eventi ai quali ha partecipato la nostra scuola o organizzati dalla stessa.

7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE

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

Docente: Prof. Pizzurro Francesco
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: <u>ITALIANO</u>
-Lettura consapevole e identificazione del significato di un testo letterario, sua collocazione in

<p>un genere di pertinenza e nella produzione dell'autore, sua contestualizzazione</p> <p>-Acquisire solide competenze nella produzione scritta riuscendo ad operare all'interno dei diversi modelli di scrittura previsti per il nuovo esame di Stato</p> <p>-Rielaborare criticamente i contenuti appresi</p> <p>-Lettura diretta dei testi secondo una dimensione sincronica e diacronica</p> <p>-Operare sintesi e trans-codificazioni.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poetiche del Realismo: il Naturalismo francese e il Verismo italiano: differenze e analogie • Giovanni Verga: vita, pensiero e produzione letteraria. • Il Decadentismo europeo e le sue declinazioni italiane: Simbolismo ed Estetismo • Giovanni Pascoli: vita, pensiero e produzione letteraria; "Il fanciullino" • Gabriele d'Annunzio: vita, pensiero e produzione letteraria; il "superuomo" e il "panismo" • Luigi Pirandello: vita, pensiero e produzione letteraria; L'Umorismo, la crisi dell'io e della realtà oggettiva. • Italo Svevo: vita, pensiero e produzione letteraria. Lettura della prefazione e del capitolo "il fumo" del romanzo-memoriale "La coscienza di Zeno" • Giuseppe Ungaretti: vita, pensiero e produzione letteraria. Lettura e commento di poesie scelte dalle raccolte "Il porto sepolto", "Allegria"
<p>ABILITA':</p> <p>Migliorare la padronanza linguistica nell'esposizione scritta e orale</p> <p>-Potenziare le capacità di collegamento pluridisciplinare fra conoscenze storiche e letterarie</p> <p>-Potenziare le abilità nella comprensione di testi letterari e di critica letteraria</p> <p>-Operare l'analisi dei testi, riconoscendone la struttura e gli elementi caratterizzanti</p> <p>-Formulare commenti motivati e coerenti ai testi letti</p>
<p>METODOLOGIE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Discussione- dibattito • Lezione multimediale – visione di film, documentari, utilizzo della LIM e di laboratori multimediali • Cooperative learning • Lettura e analisi diretta dei testi • Attività di ricerca • Attività DAD
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Livello di conoscenze e competenze acquisite • Impegno

<ul style="list-style-type: none"> ● Progressi compiuti in itinere rispetto al livello di partenza ● Partecipazione e interesse ● Capacità espositiva ● Frequenza ● Capacità di esprimere un giudizio critico ● Originalità
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:
<ul style="list-style-type: none"> ● Libri di testo ● Laboratori ● Vocabolari

Docente: Prof. Pizzurro Francesco
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: <u>STORIA</u>
<p>Conoscere in modo significativo fatti, fenomeni, processi, vita quotidiana dei diversi periodi storici conoscere i termini specifici della storia e della storiografia;</p> <p>-Dimostrare di aver conoscenza degli strumenti principali della ricerca storica (documenti scritti, fonti artistiche e fotografiche, tecniche di ricerca sociale);</p> <p>-Conoscere i principali eventi e le trasformazioni di lungo periodo della storia d'Europa e dell'Italia, nel quadro della storia globale del mondo, nelle prospettive diacronica e sincronica.</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)
<ul style="list-style-type: none"> ● La Destra storica ● La Sinistra storica ● L'età giolittiana ● Le relazioni internazionali antecedenti la prima guerra mondiale. ● La prima guerra mondiale, le conseguenze politiche ed economiche, la nuova mappa geopolitica mondiale ● Dalla rivoluzione russa del 1917 allo stalinismo ● La crisi del 1929 ● Il primo dopoguerra in Italia e in Europa ● L'avvento del Fascismo. Politica interna ed estera di Mussolini ● Il nazismo in Germania. ● La seconda guerra mondiale: le conseguenze politiche ed economiche.
ABILITA':
<p>-Saper presentare il periodo storico sotto i profili: politico, economico, sociale, culturale;</p> <p>-Saper usare in maniera appropriata concetti e termini storici in rapporto agli specifici contesti storico-culturali;</p> <p>-Saper analizzare e interpretare documenti e fonti storiche diverse;</p> <p>-Saper collocare gli eventi nella dimensione temporale e spaziale;</p>

-Saper cogliere cause, implicazioni e interrelazioni tra eventi e processi storici;
-Saper padroneggiare alcuni strumenti della storiografia per individuare e descrivere continuità e mutamenti;
-Saper cogliere le problematiche specifiche dei fatti più significativi dell'età contemporanea quali radici del presente.

METODOLOGIE:

- Lezione frontale
- Discussione- dibattito
- Lezione multimediale – visione di film, documentari, utilizzo della LIM e di laboratori multimediali
- Cooperative learning
- Lettura e analisi diretta dei testi
- Attività di ricerca
- Attività DAD

CRITERI DI VALUTAZIONE:

- Livello di conoscenze e competenze acquisite
- Impegno
- Progressi compiuti in itinere rispetto al livello di partenza
- Partecipazione e interesse
- Capacità espositiva
- Frequenza
- Capacità di esprimere un giudizio critico
- Originalità

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

- Libri di testo
- Laboratori
- Vocabolari
- Materiali didattici digitali
- Dispense, schemi
- Computer/ Videoproiettore/LIM
- Dettatura di appunti
- Biblioteca

Docente: Sollena Cesare

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Matematica

- Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Individuare strategie appropriate per risolvere problemi
- Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)
<ul style="list-style-type: none"> • Equazioni e disequazioni di 1° grado intere e fratte • Equazioni e disequazioni di 2° grado intere e fratte • Dominio di funzioni razionali intere • Dominio di funzioni razionali fratte con N e D di grado 1 • Studio del segno di una funzione • Funzioni lineari • Grandezze direttamente proporzionale e loro rappresentazione nel Piano Cartesiano • Concetto di funzione continua e discontinua • Classificazione dei punti di discontinuità (di prima, seconda e terza specie) • Introduzione ai limiti • Definizione di funzione continua in un punto ed in un intervallo. • Gli asintoti • Punti di discontinuità e loro classificazione (prima, seconda e terza specie). • I limiti. Limite destro e limite sinistro. • Limiti finiti e forma indeterminata 0/0 ed ∞/∞.
ABILITA':
<ul style="list-style-type: none"> • Saper risolvere equazioni di 1° grado • Saper risolvere equazioni di 2° grado • Saper trovare il Dominio di funzioni razionali intere • Dominio di funzioni razionali fratte con N e D di grado 1 • Saper determinare il segno di una funzione razionale fratta • Saper riconoscere/distinguere l'andamento proporzionale di una funzione
METODOLOGIE:
<p>Libri di testo,, lavagna, calcolatore, Pc, diversificazione dell'attività scolastica con lezioni frontali, lezione interattiva, articolata con interventi, analisi dei testi della disciplina, attività di gruppo e individuali; si sono alternati momenti di spiegazione teorica a momenti di dialogo.</p> <p>E' stato Individualizzato l'insegnamento in relazione alle esigenze e alle caratteristiche degli alunni.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:
<p>La valutazione si è avvalsa di prove di verifica scritte e orali, ma ha tenuto conto soprattutto di altri elementi, quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impegno – attenzione – motivazione allo studio; • Partecipazione alle attività proposte; • Capacità acquisite, chiarezza e correttezza espositiva e del conseguimento degli obiettivi indicati nella programmazione; • Confronto tra la situazione di partenza e quella finale per individuare la crescita culturale ed i progressi raggiunti nel processo di formazione di ogni singolo alunno e della classe stessa; • Puntualità e precisione nel rispetto delle consegne e nell'esecuzione dei compiti per casa; • Capacità di approfondimento e di rielaborazione, anche a livello interdisciplinare.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Libro di testo: la nuova matematica a colori, edizione gialla - vol IV e V .Autori: Sasso.
Mappe/sintesi fornite dal docente



Docente: Prof.ssa Sardo Veronica
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: <u>Inglese</u>
<p>Sin dall'inizio dell'anno è stato possibile suddividere i componenti della classe del 3° periodo serale in quattro gruppi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Un numero esiguo di alunni motivati, rispettosi e con discrete competenze di base; ● Alunni motivati, educati ma con gravi lacune; ● Alunni con discrete competenze di base, il cui profitto è risultato altalenante; ● Alunni totalmente disinteressati alle attività, irrispettosi nei confronti di compagni e docenti, spesso assenti e sulle cui potenzialità non è stato possibile indagare per mancanza di collaborazione. <p>Tale struttura ha reso spesso complesso lo svolgimento del programma, che è stato più volte semplificato e sottoposto a un costante lavoro di presentazione- revisione di gruppo – valutazione -ripasso e riflessioni individuali/gruppo. Le lezioni in presenza, inoltre, si sono sempre rivelate molto caotiche, sia a causa del consistente numero di presenze, sia per gli atteggiamenti poco consoni di alcuni studenti. La seconda fase dell'anno scolastico, svolta attraverso la DaD, ha sicuramente favorito un clima più sereno nel quale è stato possibile terminare lo svolgimento del programma e confrontarsi sulla singolarità del periodo storico in corso. Di contro, molti studenti hanno sperimentato e lamentato una scarsa capacità di adattamento alle condizioni imposte dall'emergenza, dovuta in particolar modo alla mancanza di una minima alfabetizzazione digitale. Lentamente e con tanta pazienza, è stato possibile ritrovare un equilibrio e scoprire un nuovo modo, anche piacevole, di imparare dal docente, dai compagni e dai momenti difficili.</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)
<ul style="list-style-type: none"> ● Healthy eating (nutritional guidelines) ● Food groups ● The Mediterranean Diet ● Alternative diets: Vegetable, Raw, Macrobiotic, Vegan ● The world of Kitchen: terms and technique ● Basic Grammar Structures: Present Simple vs Continuous, Past tenses, Future tenses, Comparatives and Superlatives.
ABILITA':
<p>Nella maggior parte degli alunni permangono importanti lacune dal punto di vista dei contenuti, ma soprattutto linguistico. Al contempo molti di loro hanno prestato un interesse vivo nei confronti del mondo anglosassone, utilizzando i vari argomenti di cultura come</p>

spunto di confronto tra due realtà diverse e di riflessione sulla propria identità culturale. Inoltre, le lezioni svolte in DaD hanno permesso a tutti i presenti di poter superare o ridurre i propri limiti dinanzi all'uso degli strumenti adottati dalla scuola.

METODOLOGIE:

Sono state adottate due tipologie di approccio: comunicativo e nozionale-funzionale-situazionale. Entrambi prediligono l'uso della lingua quale strumento di comunicazione, di espressione di valori, di modi di vivere e del proprio pensiero critico. La presentazione del programma è avvenuta attraverso moduli didattici volti a sviluppare le 5 abilità di base (ascolto, lettura, produzione orale, produzione scritta, uso della lingua).

Nell'ambito di ciascun modulo sono state impiegate svariate tecniche al fine di diversificare le attività e suscitare un maggiore interesse verso i vari argomenti: brainstorming, circle time, esercitazioni individuali, lezioni frontali e dialogate, groupwork, work in pairs, flippedclassroom, discussion, lezioni interattive, word competition, didattica ludica

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Impegno, costanza, puntualità nelle consegne, interventi pertinenti, spirito di iniziativa, partecipazione ed interesse al dialogo educativo didattico

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Libro di testo, lavagna, LIM, fotocopie, riviste e quotidiani online, carte geografiche, computer, internet, piattaforma virtuale, materiale audiovisivo, dizionari on-line/off-line, mappe concettuali e tabelle riassuntive, sondaggi, quiz, documenti digitali, giochi interattivi.

Docente: Prof.ssa Cicero Angela Maria

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Francese

- Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
- Leggere comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi ed operativi
- Cogliere il senso generale di testi scritti ed orali relativi all'ambito professionale individuandone i contenuti specifici
- Comprendere semplici conversazioni di ambito quotidiano e settoriale ed interagire in modo adeguato

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)

- Fonctions communicatives pour donner des ordres, des instructions, identifier un objet, un ingrédient
- Le texte régulateur : la recette
Quelques méthodes de cuisson : à l'eau, à la vapeur, mixtes
- Structures grammaticales de base : le présent et l'impératif des verbes du premier et du deuxième groupe et de quelques verbes irréguliers, la phrase interrogative et négative, les articles partitifs
- Lexique relatif aux opérations culinaires, aux ustensiles et accessoires
- Le menu à prix fixe et le menu à la carte
- Les services du menu
- les différents types de menus
- Structures grammaticales : les adverbes de quantité, les pronoms COD
- Lexique: les aliments et les boissons
- la France et ses vins
- Les phases de la dégustation
- Le champagne

Uda 1 quadrimestre .Valorizzazione del territorio attraverso la cultura enogastronomica, la società e l'economia

- Histoire de la cuisine sicilienne
- Quelques plats typiques de la tradition gastronomique sicilienne

Uda 2 quadrimestre : Abitudini alimentari, stili di vita e scelte sostenibili

- Les groupes alimentaires
- Les aliments bons pour la santé
- Le régime méditerranéen
- La Pyramide alimentaire
- Les régimes diététiques alternatifs
- Nourriture et religion

Uda 2 quadrimestre : Il lavoro tra diritti, doveri, sicurezza, solidarietà e dignità umana

- Les règles d'hygiène en cuisine
- La méthode HACCP et ses principes

ABILITA'

- Saper esprimere ed argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali di studio e di lavoro.
- Saper utilizzare strategie appropriate nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.
- Comprendere in modo globale ed analitico testi scritti di interesse generale su questioni di attualità o relativi al proprio settore di indirizzo
- Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano.
- Saper descrivere in modo semplice processi e situazioni di interesse personale, di studio e di lavoro
- Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in lingua francese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua straniera ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

METODOLOGIE:

Nell'ambito di ciascuna Uda sono state impiegate diverse tecniche, al fine di diversificare le attività e suscitare un maggiore interesse verso i vari argomenti: brainstorming, esercitazioni individuali, lezioni frontali per l'introduzione di contenuti nuovi, lezioni di stimolo basate sulla tecnica della "scoperta guidata", lezioni dialogate allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo, problem solving - la determinazione di un problema, nonché la discussione/dibattito relativamente agli argomenti trattati.

Con la didattica a distanza si è fatto uso di nuove metodologie quali : videolezioni con google meet, whatsapp, piattaforma Argo-DID UP

CRITERI DI VALUTAZIONE:

- Livello di conoscenze e competenze acquisite
- Impegno , interesse e partecipazione concreta e produttiva alle attività didattiche svolte sia in presenza che in DAD/DDI in modalità sincrona ed asincrona
- Progressione rispetto ai livelli di partenza
- Capacità di esporre con linguaggio specifico appropriato
- Frequenza

VERIFICHE SCRITTE

- o Esercizi a livello funzionale , grammaticale e lessicale
- o Esercizi di comprensione vero falso, scelta multipla , completamento questionari

Attraverso le suddette verifiche il docente ha verificato se l'alunno è in grado di:

- o Mettere in pratica le funzioni linguistiche apprese.
- o Utilizzare un lessico appropriato alle situazioni proposte.
- o Applicare le strutture grammaticali studiate.
- o Comprendere lo scopo e l'oggetto della comunicazione nonché le informazioni specifiche che s'intendono trasmettere.

- o Indicare i rapporti all'interno della frase usando come indicatori: la concordanza, l'ordine delle parole, la punteggiatura.

VERIFICHE ORALI

Durante l'anno scolastico le verifiche orali, sia in presenza che in live , sono state effettuate tenendo presente il livello di partenza della classe e privilegiando l'aspetto comunicativo . Si è tenuto conto inoltre dell' impegno, costanza, puntualità nelle consegne, interventi pertinenti, spirito di iniziativa, partecipazione ed interesse al dialogo didattico educativo .

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Libro di testo, lavagna, materiale fornito dal docente, computer, internet, piattaforma virtuale, materiale audiovisivo, dizionari on-line/off-line, mappe concettuali e tabelle riassuntive.

Con la didattica a distanza si è fatto uso di nuove metodologie quali: videolezioni con google meet, classroom, e condivisione di materiale tramite piattaforma Argo- DID UP.

DOCENTE: Prof. Corsentino Salvatore

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:**LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA**

La classe intera ha sommariamente raggiunto gli obiettivi prefissati, sebbene con sfumature eterogenee dovute ad attitudini maggiormente sviluppate e intensità partecipative differenti.

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, e tracciabilità dei prodotti.
- controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico.
- predisporre menu coerente con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- utilizzare tecniche di lavorazione differenti nella produzione di prodotti enogastronomici.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)

unità 1: **La sicurezza sul lavoro e sicurezza alimentare**

unità 2: **Il sistema HACCP**

unità 3: **L'igiene nella ristorazione**

unità 4: **La salute in cucina: piatti e menu per soggetti intolleranti**

unità 5: **Il catering**

unità 6: **Il banqueting**

unità 7: **La cottura: metodi innovativi e tradizionali**

unità 8: **La cucina regionale siciliana**

unità 9: **La dieta mediterranea**

UDA primo trimestre: l'olio d'oliva: la produzione, la classificazione, gli usi in cucina.

ABILITA':

Riuscire a lavorare in team sviluppando lo spirito di gruppo; • Affinare la capacità di cogliere analogie e differenze tra argomenti simili delle diverse discipline; • Sapersi esprimere con un appropriato linguaggio tecnico; • Acquisire conoscenze, abilità, competenze proprie, dimostrando progressi lineari nell'acquisizione di nuovi contenuti; • Sapersi proporre ed affermarsi nel mondo del lavoro; realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze; applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza alimentare; simulare eventi di catering e banqueting.

METODOLOGIE:

La metodologia didattica non si limita alla sola trasmissione di conoscenze e abilità disciplinari, ma tende alla formazione integrale della persona, sviluppando competenze (trasversali e disciplinari) attraverso l'utilizzo di una didattica laboratoriale e non. Le metodologie adottate durante l'anno sono state:

- Lezioni frontali; • Studi di caso; • Brain-storming • Video lezioni - Attività laboratoriali.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

La valutazione sommativa tiene conto del livello di partenza, dei risultati conseguiti, dell'impegno dimostrato nello studio personale, della partecipazione al dialogo educativo; nonché a parametri quali partecipazione, impegno e costanza durante la DaD.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Tecniche di cucina e pasticceria C quinto anno.

Edizione Plan Alma.

Libro di testo, Lim, internet, appunti, mappe concettuali, spiegazione guidata, dispense,

DOCENTE: Prof. Mento Francesco

- **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala**

La classe intera ha sommariamente raggiunto gli obiettivi prefissati, sebbene con sfumature eterogenee dovute ad attitudini maggiormente sviluppate e intensità partecipative differenti.

- · Accostamenti enogastronomici;
- · Caratteristiche organolettiche del vino;
- · Principi di analisi sensoriale dei vini;
- · Lessico e fraseologia di settore;
- · Riuscire a lavorare in team sviluppando lo spirito di gruppo;
- · Affinare la capacità di cogliere analogie e differenze tra argomenti simili delle diverse discipline;
- · Sapersi esprimere con un appropriato linguaggio tecnico;
- · Acquisire conoscenze, abilità, competenze proprie, dimostrando progressi lineari nell'acquisizione di nuovi contenuti;

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)

IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO

- · L'igiene e le malattie a trasmissione alimentare;
- · L'igiene dell'operatore di sala;
- · L'igiene dei prodotti e delle lavorazioni;
- · L'igiene dell'ambiente e delle attrezzature;
- · Il sistema HACCP.

LE AZIENDE E LE FIGURE PROFESSIONALI DELL'ENOGASTRONOMIA

- · Le aziende enogastronomiche;
- · Le figure professionali dell'enogastronomia.

IL PERSONALE DI SALA E VENDITA

- · La brigata di sala;
- · La brigata del bar;
- · Le divise professionali;
- · la deontologia professionale.

LA PREPARAZIONE DELLA SALA

- · La mise en place della sala;
- · La mise en place del coperto;
- · La pulizia di bicchieri, stoviglie e posate.

IL SERVIZIO DI SALA

- · Gli stili di servizio;
- · Le tecniche di base del servizio.

GLI STRUMENTI DI VENDITA

- · Le occasioni di vendita;
- · Il menu come strumento di vendita.

DALLA VITE AL VINO

- · La vite
- · la produzione del vino

LA GESTIONE DEL VINO

- · la conservazione del vino;
- · Il sommelier e gli strumenti per la vendita;
- · Cenni di abbinamento cibo vino;
- · Il servizio del vino.

ABILITA':

- Applicare le conoscenze per portare a termine compiti e risolvere problemi. Cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (abilità manuali, uso di metodi, di materiali e di strumenti).
- · Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e saper seguire le regole fondamentali di comportamento professionale;
- · Identificare attrezzature e utensili di uso comune;
- · Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature;
- · Rispettare le buone norme inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio;

METODOLOGIE:

La metodologia didattica non si limita alla sola trasmissione di conoscenze e abilità disciplinari, ma tende alla formazione integrale della persona, sviluppando competenze (trasversali e disciplinari) attraverso l'utilizzo di una didattica laboratoriale e non.

Le metodologie adottate durante l'anno sono state:

- · Lezioni frontali;
- · Studi di caso;
- · Laboratori;
- · Video lezioni;
- · Audio lezioni.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

La valutazione sommativa tiene conto del livello di partenza, dei risultati conseguiti, dell'impegno dimostrato nello studio personale, della partecipazione al dialogo educativo, nonché a parametri quali partecipazione, impegno e costanza durante la didattica a distanza.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

SARO' MAITRE 4/5 - Corso di sala e vendita per articolazione enogastronomia - Giunti TVP
Video lezioni tramite Google Meet; supporto multimediale, file, slide e dispense redatte dal docente.

DOCENTE Prof. Taormina Antonio
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: SCIENZE DEGLI ALIMENTI
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. ▪ Predisporre menù coerenti anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche, territoriali e culturali. ▪ Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. ▪ Gestire un piano haccp ▪ Gestire e prevenire i rischi chimici, fisici e microbiologici connessi alla manipolazione degli alimenti.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)
<p>MODULO 1 – Titolo: L'alimentazione nell'era della globalizzazione; I nuovi prodotti alimentari Competenze: conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari: Alimenti arricchiti, alimenti alleggeriti, alimenti funzionali, novel food.</p> <p>MODULO 2 – Titolo: La dieta in condizioni fisiologiche; Diete e stili alimentari Competenze: conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche o patologie (dieta nell'età evolutiva, nel neonato, nel bambino, nell'adolescente e nell'adulto, in gravidanza, nella terza età); Conoscere i diversi stili alimentari (la piramide alimentare, la dieta mediterranea, vegana, vegetariana e macrobiotica).</p> <p>MODULO 3 – Titolo: la dieta nelle principali patologie, allergie e intolleranze. Competenze: conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie (cardiovascolari, ipertensione, diabete, Obesità). Conoscere le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.</p> <p>MODULO 4 – Titolo: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare. Competenze: conoscere le modalità di attuazione del sistema haccp.</p> <p>UDA N° 1: Conoscere le consuetudini alimentari nelle grandi religioni (Ebraica, Cristiana e Islamica).</p> <p>UDA N° 2: Conoscere i principi della dieta Mediterranea (Patrimonio culturale immateriale dell'umanità).</p> <p>UDA N° 3: Scienza degli alimenti: I manuali di buona prassi igienica richiesti dalla normativa comunitaria</p>
ABILITA':
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento; ▪ Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela; ▪ Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale; ▪ Prevenire e gestire i rischi connessi alla manipolazione degli alimenti.

METODOLOGIE:
<ul style="list-style-type: none">▪ Lezione frontale;▪ Classroom;▪ lavoro di gruppo;▪ discussioni.
CRITERI DI VALUTAZIONE:
Colloquio orale e interrogazioni live; Verifiche a risposta multipla, aperta e tipo V/F; Produzione di elaborati sotto forma di tema.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:
Libro di testo, dispense e video lezioni prodotte dal docente, materiale multimediale.

DOCENTE Prof.ssa Giovanna Mezzoiuso

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:

“Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva”

- Individuare le funzioni degli organi costituzionale nella Repubblica Italiana e il sistema di relazioni che intercorrono tra i medesimi organi nonché il loro atteggiarsi in presenza di situazioni straordinarie ed eccezionali, quale l'attuale situazione emergenziale pandemica.
- Riconoscere il significativo contributo del turismo nello sviluppo socio-economico di un paese e saperne individuare gli effetti sull'economia nazionale, unitamente alle variabili che possono influenzarne l'andamento.
- Riconoscere l'importanza del turismo sostenibile e del turismo responsabile nella difesa dell'ambiente e della integrità delle culture dei territori
- Sapersi orientare, per una scelta consapevole, tra le diverse forme di turismo.
- Conoscere e applicare i principi e le norme fondamentali che regolano il settore turistico.
- Individuare e distinguere le fonti del diritto nazionale, comunitario ed internazionale.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Conoscere e applicare le normative vigenti, nazionali, comunitarie ed internazionali ed in principi fondamentali ad esse sottese, in materia di igiene e sicurezza alimentare, trasparenza, tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti agroalimentari, poste a garanzia della salute dei consumatori ed il benessere della collettività
- Riconoscere l'importanza dei sistemi di controllo Ufficiali e su iniziativa dell'imprenditore, tra cui l'HACCP, nonché, in generale, dei metodi per la sorveglianza epidemiologica e per lo studio di epidemie di origine alimentare, ai fini preventivi.
- Conoscere e applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti agroalimentari.
- Conoscere i principi fondamentali della legislazione igienico-sanitaria idonei a garantire la salubrità dei prodotti alimentari e la salute umana: acquisire consapevolezza dell'importanza dei metodi per la sorveglianza epidemiologica e per lo studio di epidemie di origine alimentare riconducibili ai pericoli di contaminazione degli alimenti (igiene e sicurezza alimentare)
- Applicare le normative che disciplinano la sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro, la tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio. Conoscere l'importanza dell'uso dei dispositivi di sicurezza, collettivi e individuali, nonché del ruolo della sorveglianza sanitaria da parte dei soggetti a ciò deputati *ex lege*, nel sistema di prevenzione di malattie ed infortuni sul lavoro specie nell'ambito di straordinari contesti emergenziali, quale l'attuale contingenza sanitaria pandemica da Covid-19.
- Organizzare la produzione e la vendita di prodotti agroalimentari, valorizzando le risorse del territorio, i prodotti tipici territoriali di qualità e della tradizione, i prodotti biologici e i prodotti a Km 0.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)

- ❖ **Il fenomeno del turismo:** aspetti sociali, culturali ed economici del turismo; le diverse forme di turismo; gli effetti del turismo sull'economia nazionale.
- ❖ **Le fonti del diritto nazionale:** la gerarchia delle fonti del diritto in Italia; gli Organi dello Stato: funzioni e attribuzioni principali.
- ❖ **Le norme obbligatorie per l'Impresa:** gli obblighi dell'imprenditore in generale e, in particolare, le norme obbligatorie in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro
- ❖ **Le norme sull'igiene e sicurezza alimentare** (artt. 32 e 41 Cost.).

CONTENUTI relativi all'UDA interdisciplinare del primo quadrimestre

- **Ecologia/ambiente/salute/cultura:** UDA: *“Valorizzazione del territorio attraverso la cultura eno-gastronomica, la società e l'economia”*
- ❖ Il fenomeno del turismo -turismo culturale - turismo verde - turismo enogastronomico, - turismo sostenibile, responsabile ed accessibile.
- ❖ L'Agriturismo e l'impresa agrituristica.
- ❖ i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari.
- ❖ i prodotti biologici.
- ❖ i prodotti a km 0.

CONTENUTI relativi alle UDA interdisciplinari del secondo quadrimestre

- **Ecologia/ambiente/salute:** UDA di Educazione Civica: *“Abitudini alimentari, stili di vita e scelte sostenibili”*
- ❖ Il diritto alla salute nelle fonti del diritto, nazionali, internazionali e comunitarie.
- ❖ Il diritto al cibo nel diritto internazionale: un diritto umano.
- ❖ norme e strategie in materia di sicurezza e sostenibilità alimentare - sistema HACCP.
- ❖ turismo etico, responsabile e sostenibile.
- ❖ I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari.
- ❖ i prodotti biologici.
- ❖ i prodotti a chilometro zero.

- **Lavoro e salute:** UDA: *“Il Lavoro tra Diritti, Doveri, Sicurezza, Solidarietà e Dignità Umana”*
- ❖ Il diritto alla salute, nelle fonti del diritto, nazionali, internazionali e comunitarie.
- ❖ Obblighi in materia di sicurezza alimentare - sistema HACCP.
- ❖ Le norme obbligatorie in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro.
- ❖ La prevenzione incendi.

ABILITA':

- Identificare le caratteristiche del mercato turistico.
- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.
- Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria del settore turistico.
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.
- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.
- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari

METODOLOGIE:

- **Lezione frontale** per l'introduzione di contenuti nuovi.
- **Lezione di stimolo** basata sulla tecnica della "scoperta guidata".
- **Lezione dialogata**, allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo.
- **Lezione interattiva** al termine dell'unità o del modulo, allo scopo di riepilogare i nuovi argomenti affrontati.
- **Lavoro a piccoli gruppi o didattica problematizzante e dialogica**, basata sulla comunicazione reciproca e multidirezionale tra discente e docente.
- **Apprendimento cooperativo**: che attraverso l'alternanza tra gruppi omogenei ed eterogenei per livello, permette di seguire con maggiore attenzione gli alunni che

necessitano di recupero.

- **Ricerca e lettura guidata**, al fine di consolidare il processo di apprendimento.
- **Strategia del “problem solving”**, allo scopo di sviluppare le capacità operative e organizzative.

METODOLOGIE UTILIZZATE DURANTE LA DAD/DDI:

- metodologie volte a ricreare l'ambiente classe, in modo da favorire la ripresa del senso di comunità anche in ambiente digitale e agevolare la ripresa del dialogo in modalità sincrona, anche attraverso l'utilizzo di piattaforme digitali e video-conferenze;
- incontri congiunti tra docenti e studenti volti alla riflessione sul tempo che stiamo vivendo, nell'ottica del peer tutoring tra i docenti e del coaching tra docenti e studenti;
- rimodulazione delle attività didattiche, tenendo conto della modalità di didattica a distanza, volta a motivare lo studente e a coinvolgerlo nel processo di apprendimento, partendo dalle conoscenze precedenti, secondo il principio dello sviluppo prossimale.
- Utilizzo, oltre alla piattaforma digitale G-suite, di ogni altro supporto digitale e/o dei social, comunque utili a mantenere i contatti con gli studenti.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Per la valutazione, comunque effettuata secondo i criteri stabiliti dal consiglio di classe e, in ogni caso, nel rispetto delle vigenti normative, sono state utilizzate:

- **verifiche formative**, per il controllo in itinere del processo di apprendimento: esercizi strutturati (vero/falso, scelta multipla, collegamenti e completamento);
- **verifiche sommative**, per il controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione: domande a risposta aperta, sia per le verifiche orali, sia per le verifiche scritte.

Oltre ai risultati delle suddette verifiche, sono stati valutati e verranno ulteriormente valutati:

- i progressi rispetto alla situazione di partenza;
- la partecipazione alle attività didattiche, sia in presenza, sia in modalità DAD/DDI;
- le potenzialità dell'alunno;
- la capacità dello stesso di organizzare autonomamente lo studio;
- le sue capacità critiche
- il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e comportamentali prestabiliti e come rimodulati per le attività di DAD;
- i progressi manifestati in termini di conoscenze, competenze e capacità.

VERIFICHE E VALUTAZIONE RELATIVE ALLA DAD/DDI:

VERIFICHE: sono stati privilegiati strumenti che consentono l'esecuzione di prove direttamente online, al fine di poter ricevere indicazioni più precise sulla necessità di procedere ad eventuali approfondimenti, recuperi, consolidamenti, o ricerche, in un'ottica di personalizzazione, che responsabilizzi comunque gli allievi.

STRUMENTI DI VERIFICA: interrogazioni orali in videoconferenza; domande aperte, elaborati scritti, mappe concettuali, powerpoint, utilizzando diversi devices, per agevolare gli alunni;

VALUTAZIONE: per aiutare, sia il docente, sia gli studenti, a meglio comprendere gli errori commessi da questi ultimi nonché le reali motivazioni che li hanno portati a sbagliare e poter così individuare le modalità più idonee per consentire ai medesimi studenti di rimediare all'errore, si è

tenuto conto, e si terrà ancora conto, soprattutto in sede di valutazione finale, delle difficoltà oggettive incontrate dagli studenti nella partecipazione alla DAD/DDI e, pur sempre, dell'impegno complessivo da essi comunque profuso. La valutazione, di tipo prevalentemente formativo, si è basata, e si baserà ancora nel prosieguo, sul monitoraggio continuo dei percorsi e sull'interesse e la motivazione concretamente dimostrati dagli studenti, oltre che sull'apprendimento e sul consolidamento di conoscenze, abilità e attitudini, privilegiando anche il processo di autovalutazione del singolo alunno, in modo da renderlo protagonista e consapevole delle proprie risorse e carenze. In ogni caso, la Valutazione Finale, verrà effettuata nel rispetto delle specifiche prescrizioni del Ministro dell'Istruzione per il corrente anno scolastico.

Ministro dell'Istruzione.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

- Libro di testo.
- La Costituzione italiana.
- Sussidi didattici e/o di approfondimento forniti dalla docente.
- Articoli tratti dal web e da siti dedicati.
- video di approfondimento sugli argomenti trattati.
- File di testo pdf.
- Schede cartacee semplificate.

STRUMENTI UTILIZZATI PER LA DAD/DDI:

- Piattaforma Argo DidUp.
- Video youtube di approfondimento.
- E mail.
- Piattaforma Google Suite for education. Classroom (Google) e video-conferenze con Hangouts (Meet).
- Facebook.
- Whatsapp.

DOCENTE Titolare/Coordinatore: Prof.ssa Giovanna Mezzoiuso

RISULTATI DI APPRENDIMENTO, come da curricolo di Istituto di Ed. Civica, che integrano il Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), di cui all'allegato C, Linee Guida (D.M. 22 giugno 2020 n. 35)

- Riconoscere come valori supremi e assoluti la democrazia e la sovranità popolare.
- 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
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e paesaggistico dei territori e i beni pubblici comuni.
- Essere consapevoli del valore sociale e culturale del turismo.
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica ed, in particolare, del valore fondativo del lavoro, alla base di ogni democrazia, in quanto diritto umano universale, anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che lo regolano.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si lavora, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto, tra cui quello lavorativo, il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale.

Con riferimento all' UDA interdisciplinare di Ed. Civica del secondo quadrimestre, che ha visto il contributo di tutte le discipline, dal titolo *"Abitudini alimentari, stili di vita e scelte sostenibili"*.

- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Essere consapevoli che la salute umana dipende dalla salute animale e dalla salute degli ecosistemi (visione olistica *One Health*).
- Essere consapevoli che la salute globale rappresenta un diritto umano fondamentale, da salvaguardare, a livello nazionale, comunitario ed internazionale, per il benessere psico-fisico dei singoli e per la prosperità e la sopravvivenza del pianeta Terra.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- 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

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)

- La Costituzione italiana in sintesi: origini, struttura, caratteri e principi fondamentali.
- La gerarchia delle fonti del diritto.
- Gli Organi dello Stato in sintesi: Parlamento, Governo, e Presidente della Repubblica.

- L' Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015.
- Il Turismo nella Costituzione italiana (artt. 9,16,32,41, 117 Cost.).
- Il turismo e l'Agenda 2030, in particolare il goal 8 (consumo e produzioni sostenibili).
- Etica e turismo: il Codice Mondiale di Etica del Turismo, per la promozione del turismo responsabile, sostenibile e accessibile.
- Turismo e diritti umani: in particolare, art. 13 (diritto alla libera circolazione) e art. 24 (diritto allo svago e al riposo) della Dichiarazione Universale dei diritti umani.
- Il Turismo accessibile: art. 30 della Convenzione Onu sui diritti delle persone con disabilità.
- Turismo culturale e turismo verde (art. 9 Cost. italiana).
- Igiene e sicurezza alimentare: art. 32 Cost. italiana; Agenda 2030: goal 2 (sconfiggere la fame, realizzare la sicurezza alimentare e una migliore nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile), goal 3 (salute e benessere), goal 12 (consumo e produzioni sostenibili); il diritto umano universale al cibo: Art. 25 della Dichiarazione Universale dei diritti umani e art. 11 Convenzione (o Patto) Internazionale sui Diritti Economici, Sociali e Culturali (del 1966 entrata in vigore nel 1976); Agenda 2030: goal 2; Dichiarazione di Roma 1996-FAO.

CONTENUTI relativi all'UDA interdisciplinare del primo quadrimestre

- ❑ **Ecologia/ambiente/salute/cultura:** UDA: *“Valorizzazione del territorio attraverso la cultura eno-gastronomica, la società e l'economia”*
- ❖ **artt. 9, 32 e 117 Cost. italiana.**
- ❖ **i principi del Turismo sostenibile, responsabile ed accessibile (Codice Mondiale di Etica del Turismo).**
- ❖ **i principi del turismo culturale, verde ed enogastronomico.**
- ❖ **Agenda 2030:**
 - **goal 11** (rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili; sotto-obiettivo 11.4 “salvaguardia del patrimonio culturale e naturale delle aree urbane”);
 - **goal 15** (proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre).

CONTENUTI relativi alle UDA interdisciplinari del secondo quadrimestre

- ❑ **Ecologia/ambiente/salute:** UDA di **Ed. Civica:** *“Abitudini alimentari, stili di vita e scelte sostenibili”*
- ❖ **Il diritto alla salute** nelle fonti del diritto, nazionale (Art. 32 Cost. italiana), internazionale e comunitario;
- ❖ **Il diritto al cibo nel diritto internazionale: un diritto umano** (Dichiarazione Universale dei Diritti umani, Convenzioni Internazionali, misure FAO).
- ❖ **i principi del turismo sostenibile e responsabile.**
- ❖ **Agenda 2030: goal 2** (sconfiggere la fame); **goal 3** (salute e benessere); **goal 12** (consumi e produzioni sostenibili - target 12.3 “dimezzare lo spreco alimentare”)

- ❑ **Lavoro e salute:** UDA: *“Il Lavoro Tra Diritti, Doveri, Sicurezza, Solidarietà e Dignità Umana”*
- ❖ **Il diritto alla salute** nelle fonti del diritto, nazionale (Art. 32 Cost. italiana), internazionale e comunitario;
- ❖ **Il diritto al cibo nel diritto internazionale: un diritto umano** (Dichiarazione Universale dei Diritti umani, Convenzioni Internazionali, misure FAO).
- ❖ **Il lavoro nella Cost. Italiana** (artt. 1, 2, 3, 4, 32, 36, 41);
- ❖ **Il Lavoro: Diritto Umano -Art. 23 Dichiarazione Universale dei diritti umani;**
- ❖ **Lavoro sano, sicuro e dignitoso:** Art. 31 Carta dei Diritti Fondamentali dell'Unione

Europea;

- ❖ **Agenda 2030:** goal 3 (salute e benessere), goal 8 (Lavoro dignitoso e crescita economica);
- ❖ **i principi del turismo sostenibile, responsabile ed accessibile.**
- ❖ **i principi della sicurezza e sostenibilità alimentare.**

ABILITA':

- Promuovere iniziative di sensibilizzazione per la valorizzazione e salvaguardia dei patrimoni culturali-paesaggistici dei territori, diffondendo la conoscenza dei principi costituzionali in materia di cittadinanza attiva, per la cura e il governo dei beni comuni.
- Promuovere iniziative di sensibilizzazione per forme di consumo e stili di vita, e alimentari, sostenibili.
- Porre in essere condotte responsabili e sostenibili, volte alla riduzione dello spreco delle risorse, al riuso dei prodotti di ogni genere e al riciclo dei rifiuti.
- Individuare e applicare i principi e le regole in materia di sicurezza e igiene alimentare.
- Individuare ed applicare i principi e le regole in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro.
- Individuare modelli sostenibili di produzione e di consumo, riconoscendone l'importanza per il benessere dei singoli e della collettività.

METODOLOGIE:

Come previsto nel curricolo di istituto di Ed. Civica, è stata accordata prevalenza al percorso di tipo induttivo, prendendo spunto dall'esperienza degli allievi, da situazioni personali, da avvenimenti o notizie di carattere sociale, politico o giuridico, che hanno permesso un aggancio non artificioso ai temi dell'Educazione civica. Ci si è avvalsi, tra l'altro, della lettura di articoli da commentare, della visione di video di approfondimento e della partecipazione ai diversi progetti approvati dal collegio dei docenti, pertinenti ai temi anzidetti ma anche delle svariate iniziative formative e degli incontri con alcuni esponenti delle istituzioni locali o con testimoni di cittadinanza attiva, tutti organizzati dalla scuola, al fine di sensibilizzare i discenti verso i medesimi temi e stimolarli all'adozione di comportamenti confacenti alle regole della convivenza civile e alla legalità, e a svolgere un ruolo positivo nella società, con senso di responsabilità.

Laddove opportuno, sono state, altresì, adottate le ulteriori seguenti metodologie:

- Lezione frontale per l'introduzione di contenuti nuovi.
- Lezione di stimolo basata sulla tecnica della "scoperta guidata".
- Lezione dialogata, allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo.
- Lezione interattiva al termine dell'unità o del modulo, allo scopo di riepilogare i nuovi argomenti affrontati.
- Lavoro a piccoli gruppi o didattica problematizzante e dialogica, basata sulla comunicazione reciproca e multidirezionale tra discente e docente.
- Apprendimento cooperativo: che attraverso l'alternanza tra gruppi omogenei ed eterogenei per livello, permette di seguire con maggiore attenzione gli alunni che necessitano di recupero.
- Ricerca e lettura guidata, al fine di consolidare il processo di apprendimento.
- Strategia del "problem solving", allo scopo di sviluppare le capacità operative e organizzative.

METODOLOGIE UTILIZZATE DURANTE LA DAD/DDI:

- metodologie volte a ricreare l'ambiente classe, in modo da favorire la ripresa del senso di comunità anche in ambiente digitale e agevolare la ripresa del dialogo in modalità sincrona, anche attraverso l'utilizzo di piattaforme digitali e video-conferenze;
- rimodulazione delle attività didattiche, tenendo conto della modalità di didattica a distanza, volta a motivare lo studente e a coinvolgerlo nel processo di apprendimento, partendo dalle conoscenze precedenti, secondo il principio dello sviluppo prossimale.
- Utilizzo, oltre alla piattaforma digitale G-suite, di ogni altro supporto digitale e/o dei social, comunque utili a mantenere i contatti con gli studenti.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione, in base a quanto previsto nel curriculum di istituto di Ed. Civica, si è basata su criteri diversi a seconda del periodo scolastico, in particolare:

Per il primo quadrimestre:

la valutazione, affidata, in questo periodo, esclusivamente al docente titolare dell'insegnamento, è stata effettuata coerentemente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nelle programmazioni delle discipline giuridico-economiche (ed economico/aziendali), in base alle rispettive griglie di valutazione approvate dal Collegio docenti e, pur sempre, in coerenza con i risultati di apprendimento specificati nel citato Curriculum di Ed. Civica e nel rispetto delle vigenti previsioni normative di riferimento.

Pertanto, in ordine alle verifiche, ci si è avvalsi delle stesse tipologie previste per le discipline anzidette, dunque, sia di verifiche formative, sia di verifiche sommative.

Per il secondo quadrimestre:

la valutazione, stante il coinvolgimento, in questo secondo periodo, di tutte le discipline, chiamate a dare il proprio contributo in relazione ad una specifica UDA interdisciplinare di Ed. Civica (come da curriculum di Istituto di Ed. Civica), individuata, all'uopo, dal Consiglio di classe, si svolgerà, in sede di valutazione finale, applicando i particolari criteri di valutazione previsti per la medesima UDA.

In ogni caso, per entrambi i suindicati periodi scolastici, sono stati valutati, e verranno ulteriormente valutati:

- i progressi rispetto alla situazione di partenza;
- la partecipazione alle attività/iniziativa didattiche e/o formative, sia in presenza, sia in modalità DAD/DDI;
- le sue capacità critiche
- il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e comportamentali prestabiliti e come rimodulati per le attività di DAD/DDI;
- i progressi manifestati in termini di conoscenze, competenze e capacità.
- le difficoltà oggettive incontrate dagli studenti nella partecipazione alla DAD/DDI e, pur sempre, l'impegno complessivo da essi comunque profuso.

In ogni caso, la valutazione di tipo prevalentemente formativo si è basata, e si baserà ancora, nel prosieguo, sul monitoraggio continuo dei percorsi e sull'interesse e la motivazione concretamente dimostrati dagli studenti, oltre che sull'apprendimento e sul consolidamento di conoscenze, abilità e attitudini, privilegiando anche il processo di autovalutazione del singolo alunno, in modo da renderlo protagonista e consapevole delle proprie risorse e carenze. In ogni caso.

La Valutazione Finale verrà, comunque, effettuata nel rispetto delle vigenti disposizioni normative nonché delle prescrizioni speciali adottate dal Ministro dell'Istruzione, per il corrente anno scolastico, che tengono conto delle esigenze correlate alla situazione emergenziale in atto.

STRUMENTI DI VERIFICA: interrogazioni orali in videoconferenza; domande a risposta multipla, mappe concettuali, powerpoint, utilizzando diversi devices, per agevolare gli alunni;

TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

- La Costituzione italiana.
- Sussidi didattici e/o di approfondimento forniti dal docente.
- Articoli tratti dal web e da siti dedicati.
- File di testo pdf.
- Schede cartacee semplificate.

STRUMENTI UTILIZZATI PER LA DAD/DDI:

- Piattaforma Argo DidUp.
- Video-youtube di approfondimento; E mail.
- Piattaforma Google Suite for education. Classroom (Google) e video-conferenze con Hangouts (Meet).
- Facebook.

DOCENTE : Prof. NOTO ANTONINO

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: RELIGIONE CATTOLICA

- Comprendere gli aspetti sulla morale cristiana di fronte alle sfide culturali della società odierna.
- Saper elaborare le proprie scelte di vita in rapporto alla conoscenza della religione cristiana e dei suoi valori.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)

- Conoscere le differenze che esistono tra le varie religioni.
- Saper documentare alcune ragioni che stanno alla base del valore della convivenza tra diversi.
- Saper scegliere i criteri del vivere e dell'agire dell'uomo partendo dalle tre componenti distinte ma indissociabili tra loro: economica, sociale e politica.

- La solidarietà e il bene comune.
- La salvaguardia dell'ambiente.
- Temi di bioetica

ABILITA':

- Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni.
- Operare scelte morali circa le problematiche suscitate dallo sviluppo scientifico e tecnologico.
- Comprendere il valore e l'importanza del dialogo religioso sui temi etici della vita, delle relazioni, della solidarietà, le questioni del rapporto fede-scienza, l'insegnamento sociale della Chiesa.

METODOLOGIE:

Il metodo di insegnamento privilegiato è stato quello esperienziale-induttivo, per mezzo del quale si sono stimolate e si coinvolti gli studenti ad un apprendimento attivo e significativo e in cui ricerca, dibattito e sperimentazione sono stati i mezzi per il raggiungimento degli obiettivi specifici. Fonti di ricerca, apprendimento e documentazione sono stati: il libro di testo, la Bibbia e i documenti del Magistero ecclesiale.

Dal mese di marzo in poi le metodologie si sono avvalse di Videolezioni; invio materiali su Argo e Classroom.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Per quanto riguarda la VALUTAZIONE ci si attiene ai seguenti criteri per esprimere il giudizio:

Insufficiente: per gli alunni che non dimostreranno interesse per la materia, che non parteciperanno alle attività proposte dall'insegnante e che non avranno in alcun modo raggiunto gli obiettivi;

Sufficiente: per gli alunni che avranno dimostrato impegno e partecipazione, anche in modo discontinuo, e che avranno raggiunto anche solo parzialmente gli obiettivi;

Buono: per gli alunni che avranno partecipato all'attività scolastica con continuità, che avranno dimostrato interesse per la materia ed avranno raggiunto in gran parte gli obiettivi generali;

Ottimo: per gli alunni che avranno dimostrato particolare entusiasmo per la disciplina, che avranno partecipato in modo costruttivo all'attività didattica, che avranno sviluppato le indicazioni e le proposte dell'insegnante con un lavoro puntuale e sistematico e con approfondimenti personali.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Libro di testo: TUTTI I COLORI DELLA VITA Autori:SOLINAS LUIGI; Editore:EDIZIONE BLU

Materiali: Bibbia; Letture scelte proposti dall'insegnante.

Strumenti: libri, lavagna, Lim, computer; dal mese di marzo in poi solo strumenti che hanno permesso didattica a distanza.

8.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri e modalità di valutazione

Per la valutazione, sono state utilizzate:

- **verifiche formative**, per il controllo in itinere del processo di apprendimento
- **verifiche sommative**, per il controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione

Oltre ai risultati delle suddette verifiche, sono stati valutati e verranno ulteriormente valutati:

- i progressi rispetto alla situazione di partenza;
- la partecipazione alle attività didattiche;
- le potenzialità dell'alunno;
- la capacità dello stesso di organizzare autonomamente lo studio;
- le sue capacità critiche;
- il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e comportamentali prestabiliti;
- i progressi manifestati in termini di conoscenze, competenze e capacità.

VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI NEL PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA

In ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione la valutazione – periodica e finale – degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza, anche qualora la stessa valutazione sia stata svolta con modalità diverse da quanto previsto dalla legislazione vigente, per l'attribuzione dei voti sono stati seguiti i seguenti criteri:

- a) frequenza delle attività di DaD;
- b) interazione durante le attività di DaD sincrona e asincrona;
- c) puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;
- d) valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.

8.2 Criteri attribuzione crediti

Per i candidati dei percorsi di istruzione per gli adulti di secondo livello,

- a) in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico.
- b) il credito maturato nel secondo periodo didattico è convertito sulla base delle fasce di credito relative alla classe quarta di cui alla tabella B dell'Allegato A dell'O. M. n. 10 53/2021. Il credito così ottenuto è moltiplicato per due e assegnato allo studente in misura comunque non superiore a 39 punti.
- c) il credito maturato nel terzo periodo didattico è attribuito sulla base della media dei voti assegnati, ai sensi della tabella C all'allegato A della stessa ordinanza, in misura non superiore a 21 punti.

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

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

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

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	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
$M < 6$	---	---
$M = 6$	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

8.3 Griglie di valutazione colloquio

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a	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	
		Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in		

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

9. MATERIALI PER LO SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO D'ESAME

9.1 Argomenti dell'elaborato di cui alla lettera *a c. 1* dell'art.18 dell'OM n 53 del 21.03.2021

1) Sicurezza alimentare

Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa. Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo al seguente quesito:

- Il candidato spieghi in che cosa consiste il sistema HACCP e cosa si intende per punto critico di controllo (CCP), individuandone almeno uno e proceda alla definizione del limite critico e delle azioni correttive;
- Il candidato supponga di dover predisporre un menù tipico della regione sicilia, comprensivo di tre portate: primo, secondo con contorno, dessert, per un gruppo di turisti. In particolare riporti il menù tipico scelto; individui le tecniche di cottura che ritiene più idonee a garantire la salubrità di uno dei piatti del menù, identifichi, motivando, un pericolo associato alla preparazione di uno dei piatti del menù, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive.

2) Il cibo tra storia, cultura e scienza

Il candidato ipotizzi che il Dirigente Scolastico del suo Istituto abbia promosso un Convegno dal titolo: "il cibo tra storia, cultura e scienza" e che sia stato incaricato di tenere una relazione. Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze svolgendo i seguenti punti:

- Il candidato riporti come modello di dieta equilibrata le caratteristiche principali della dieta mediterranea e ne spieghi il ruolo nella prevenzione delle malattie cardiovascolari;
- Il candidato altresì dopo essersi soffermato sulla storia della cucina siciliana e sulla dieta mediterranea, identifichi due prodotti tipici del territorio, spiegandone le caratteristiche di eccellenza e proponga due piatti con i prodotti scelti, descrivendone gli aspetti nutrizionali.

3 Sana e corretta alimentazione

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della sua Regione e di ricevere dal Direttore del ristorante l'incarico di predisporre e preparare menù equilibrati adatti alle diverse condizioni fisiologiche. Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai seguenti quesiti:

- Il candidato spieghi e illustri i concetti legati al principio di sana e corretta alimentazione, al concetto di dieta e le raccomandazioni nutrizionali previste nella dieta in gravidanza;
- Il candidato elabori un menù dietetico per una donna in gravidanza.

4 La dieta nelle diverse patologie

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della sua Regione. A motivo della preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore del ristorante gli assegna il compito di curare la predisposizione e la preparazione di piatti e menù per clienti con particolari esigenze. Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai seguenti quesiti:

- Il candidato riferisca nozioni e informazioni che risultano fondamentali per la tutela del cliente con particolari patologie cardiovascolari ed approfondisca la tematica legata all'ipertensione e le relative indicazioni dietetiche.
- Il candidato elabori un menù dietetico della cucina tipica mediterranea adeguato ad individui con malattie cardiovascolari, descrivendo i vari procedimenti e metodi di cottura utilizzati.

5 Le buone abitudini alimentari

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della sua Regione e di ricevere dal Direttore del ristorante l'incarico di predisporre e preparare menù equilibrati adatti ai diversi stili alimentari. Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai seguenti quesiti:

- Il candidato spieghi e illustri i concetti legati al principio di dieta e benessere, approfondendo la tematica relativa alla dieta vegetariana e macrobiotica ed evidenziando gli aspetti nutrizionali.
- Il candidato elabori un menù tipico vegetariano del territorio, adottando le buone norme dell'antispreco alimentare.

6 La Dieta Mediterranea

Nel 2010 la Dieta Mediterranea è stata riconosciuta dall'UNESCO Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Il candidato, facendo riferimento alla Piramide della Dieta Mediterranea, sviluppi l'elaborato secondo le seguenti indicazioni:

- Il candidato descriva le origini e le caratteristiche di questa dieta, spiegando perché può, a buon ragione, essere considerata un esempio di dieta equilibrata, spieghi come le abitudini alimentari mediterranee, che emergono dalla piramide proposta, contribuiscono alla prevenzione di alcune forme malattie correlate ad errate scelte alimentari;
- Il candidato proponga un esempio di menù tipico della dieta mediterranea, un primo un secondo con contorno, dessert, utilizzando prodotti tipici del territorio.

7 Cibo e religioni

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della sua Regione. A motivo della preparazione conseguita all'Istituto Professionale frequentato, il Direttore del ristorante gli assegna il compito di curare la predisposizione e la preparazione di piatti e menù per clienti con particolari esigenze.

- Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze sviluppando i seguenti aspetti: valore simbolico degli alimenti nelle grandi religioni approfondendo la tematica relativa alle regole alimentari nell'islam e nel cristianesimo.
- Il candidato elabori alcune pietanze della cucina etnica marocchina soffermandosi sulla realizzazione del cous cous di pesce, di carni e verdure.

8 Sana e corretta alimentazione

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della sua Regione e di ricevere dal Direttore del ristorante l'incarico di predisporre e preparare menù equilibrati adatti alle diverse condizioni fisiologiche. Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai seguenti quesiti:

- Il candidato spieghi e illustri i concetti legati al principio di sana e corretta alimentazione, il concetto di dieta e le raccomandazioni nutrizionali previste nella dieta del bambino;
- Il candidato proponga un esempio di menù adatto ad un adolescente obeso, con primo secondo, contorno, e dessert utilizzando prodotti tipici del territorio e illustrandone gli aspetti nutrizionali.

9 Allergie e intolleranze alimentari

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della sua Regione. A motivo della preparazione conseguita all'Istituto Professionale frequentato, il Direttore del ristorante gli assegna il compito di curare la predisposizione e la preparazione di piatti e menù per clienti con particolari esigenze.

- Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze sviluppando i seguenti aspetti: reazioni avverse al cibo (tossiche e non tossiche), intolleranze e allergie alimentari descrivendo il caso particolare della celiachia.
- Il candidato elabori un menù per celiaci composto da un primo, secondo contorno e dessert.

10 Alimenti e tecnologie

Il candidato ipotizzi che il Dirigente Scolastico del suo Istituto abbia promosso un Convegno dal titolo: "i nuovi prodotti alimentari" e che sia stato incaricato di tenere una delle relazioni. Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze svolgendo i seguenti punti:

- Il candidato riporti nozioni relative ai nuovi prodotti alimentari legati alle esigenze del mercato globale e ai nuovi stili di vita, in particolare su tematiche legate ad integratori alimentari ed alimenti funzionali.
- Il Candidato elabori un menù sulla dieta mediterranea valorizzando i prodotti tipici del territorio, avvalendosi di nuove tecniche di cottura.

11 Piramide della dieta Mediterranea e salute

Nel 2010 la Dieta Mediterranea è stata riconosciuta dall'UNESCO Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Il candidato, facendo riferimento alla Piramide della Dieta Mediterranea, sviluppi l'elaborato secondo le seguenti indicazioni:

- riconosca, nella ripartizione e nella tipologia degli alimenti proposti, le caratteristiche di una dieta equilibrata in riferimento alla qualità e alla quantità dei macronutrienti;
- individui, all'interno della piramide stessa, gli alimenti che rappresentano una fonte significativa di principi nutritivi che rientrano in un programma di prevenzione del rischio cardiovascolare;
- Il candidato elabori un menù sulla dieta mediterranea, primo secondo e contorno, adottando tutti i criteri del sistema HACCP.

12 Sana e corretta alimentazione

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della sua Regione e di ricevere dal Direttore del ristorante l'incarico di predisporre e preparare menù equilibrati adatti alle diverse condizioni fisiologiche. Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai seguenti quesiti:

- Il candidato spieghi e illustri i concetti legati al principio di sana e corretta alimentazione, il concetto di dieta e le raccomandazioni nutrizionali per la dieta nell'età evolutiva;

- Il candidato esponga i benefici associati all'abitudine di fare la prima colazione e come dovrebbe essere composta per essere sana e nutriente, altresì il candidato indichi una colazione equilibrata per individui in età evolutiva seguendo una dieta vegetariana e/o vegana.

13 La dieta nelle diverse patologie

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della sua Regione. A motivo della preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore del ristorante gli assegna il compito di curare la predisposizione e la preparazione di piatti e menù per clienti con particolari esigenze. Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai seguenti quesiti:

- Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca nozioni e informazioni che risultano fondamentali per la tutela del cliente con particolari patologie ed approfondisca la tematica legata all'ipercolesterolemia, all'ipertrigliceridemia e le relative indicazioni dietetiche.
- Il candidato elabori un menù dietetico della cucina tipica mediterranea, descrivendo i vari procedimenti e metodi di cottura utilizzati.

14 Il rischio e la sicurezza alimentare

Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai seguenti quesiti:

- Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCP a due nuove figure professionali inserite nel settore dell'azienda di ristorazione. In particolare: chiarisca le finalità del sistema HACCP, elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l'applicazione del sistema HACCP.
- Il candidato elabori un menù sulla dieta mediterranea, composto da un primo, secondo e contorno, specificando le procedure attuate in materia di HACCP.

15 Reazioni avverse al cibo

Il candidato supponga di aver ricevuto dalla propria azienda, in occasione della Giornata Mondiale su allergie ed intolleranze alimentari, il seguente incarico: sensibilizzare e informare gli alunni di una scuola media in merito ai problemi derivanti da possibili reazioni avverse al cibo, alla sua prevenzione e gestione, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un nutrizionista.

- Il candidato descriva in generale le reazioni avverse al cibo (allergie ed intolleranze).
- Il candidato elabori un menù composto da un primo, secondo con contorno e dessert, per un commensale affetto da celiachia, adottando tutte le norme HACCP.

16 Sana e corretta alimentazione

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della sua Regione e di ricevere dal Direttore del ristorante l'incarico di predisporre e preparare menù equilibrati adatti alle diverse condizioni fisiologiche. Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai seguenti quesiti:

- Il candidato spieghi e illustri i concetti legati al principio di sana e corretta alimentazione, il concetto di dieta e le raccomandazioni nutrizionali previste nella dieta dell'adolescente;
- Il candidato proponga un esempio di menù adatto ad un adolescente obeso con primo secondo, contorno, dessert utilizzando prodotti tipici del territorio e illustrandone gli aspetti nutrizionali.

17 Cibo e religioni

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della sua Regione. A motivo della preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore del ristorante gli assegna il compito di curare la predisposizione e la preparazione di piatti e menù per clienti con particolari esigenze. Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze sviluppando i seguenti aspetti:

- valore simbolico degli alimenti nelle grandi religioni approfondendo la tematica relativa alle regole alimentari nella religione ebraica e nel cristianesimo
- Il candidato elabori alcune pietanze della cucina etnica giapponese, soffermandosi sulla realizzazione del sushi.

18 Sana e corretta alimentazione

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della sua Regione e di ricevere dal Direttore del ristorante l'incarico di predisporre e preparare menù equilibrati adatti alle diverse condizioni fisiologiche. Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai seguenti quesiti:

- Il candidato spieghi e illustri i concetti legati al principio di sana e corretta alimentazione, il concetto di dieta e le raccomandazioni nutrizionali previste nella dieta nell'adulto;
- Il candidato ipotizzi di dover predisporre un menù tipico della propria regione per delle persone in età adulta, utilizzando, ove possibile, metodi di cottura in grado di preservare le caratteristiche nutrizionali dell'alimento. Il menù comprenderà un primo, un secondo con contorno, e un dessert.

19 Le buone abitudini alimentari

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della sua Regione e di ricevere dal Direttore del ristorante l'incarico di predisporre e preparare menù equilibrati adatti ai diversi stili alimentari. Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai seguenti quesiti:

- Il candidato spieghi e illustri i concetti legati al principio di dieta e benessere, approfondendo la tematica relativa alla dieta vegetariana ed eubiotica evidenziando gli aspetti nutrizionali.
- Il candidato elabori un menù composto da primo, secondo e contorno e dessert di cucina vegana.

20 Allergie e intolleranze alimentari

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della sua Regione. A motivo della preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore del ristorante gli assegna il compito di curare la predisposizione e la preparazione di piatti e menù per clienti con particolari esigenze. Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze sviluppando i seguenti aspetti:

- reazioni avverse al cibo (tossiche e non tossiche), intolleranze e allergie alimentari descrivendo il caso particolare dell'intolleranza al lattosio.
- Il candidato elabori un menù tipico siciliano, valorizzando i prodotti tipici del territorio a km0.

21 Dieta e diabete

Il candidato supponga di aver ricevuto dalla propria azienda, in occasione della Giornata Mondiale del Diabete, il seguente incarico: sensibilizzare e informare gli alunni di una scuola media in merito al diabete, alla sua prevenzione e gestione, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un dietista. - Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze sviluppando i seguenti aspetti:

- malattie del metabolismo e in particolare il diabete mellito.
- Il candidato elabori un menù completo per una persona affetta da diabete, valorizzando la filiera corta, soffermandosi sui metodi di cottura adottati.

22 Sana e corretta alimentazione

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della sua Regione e di ricevere dal Direttore del ristorante l'incarico di predisporre e preparare menù equilibrati adatti alle diverse condizioni fisiologiche. Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai seguenti quesiti:

- Il candidato spieghi e illustri i concetti legati al principio di sana e corretta alimentazione, il concetto di dieta e le raccomandazioni nutrizionali previste nella dieta della terza età;
- Il candidato realizzi un menù del proprio territorio tenendo conto che tra i clienti è presente una cliente affetta da celiachia. Pertanto bisognerà attenzionare particolarmente la preparazione di questo menù tenendo conto delle norme HACCP.

23 Alimenti e tecnologie

Il candidato ipotizzi che il Dirigente Scolastico del suo Istituto abbia promosso un Convegno dal titolo: "i nuovi prodotti alimentari" e che sia stato incaricato di tenere una delle relazioni. Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze svolgendo i seguenti punti:

- Il candidato riporti nozioni relative ai nuovi prodotti alimentari legati alle esigenze del mercato globale e ai nuovi stili di vita, in particolare su tematiche legate ad alimenti arricchiti, alleggeriti, integratori e prodotti destinati ai gruppi di popolazioni che necessitano di alimenti particolari.
- Il candidato elabori un menù tipico siciliano compreso di un primo, un secondo con contorno, adoperando attrezzature tecnologiche di ultima generazione.

24 La dieta nelle diverse patologie

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della sua Regione. A motivo della

preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore del ristorante gli assegna il compito di curare la predisposizione e la preparazione di piatti e menù per clienti con particolari esigenze. Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai seguenti quesiti:

- Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca nozioni e informazioni che risultano fondamentali sul piano alimentare per la tutela del cliente con patologie cardiovascolari.
- Il candidato elabori un menù dietetico della cucina tipica mediterranea, descrivendo i vari procedimenti e metodi di cottura utilizzati.

25 Dieta e obesità

Il candidato supponga di aver ricevuto dalla propria azienda, in occasione della Giornata Mondiale sull'obesità, il seguente incarico: sensibilizzare e informare gli alunni di una scuola media in merito ai problemi derivanti dall'obesità, alla sua prevenzione e gestione, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un dietista. - Al candidato viene chiesto di preparare una relazione attenendosi alle seguenti indicazioni:

- Il candidato descriva in generale le malattie del metabolismo e in particolare l'obesità e le malattie correlate.
- Il candidato elabori un menù adatto ad un adolescente obeso, primo, secondo con contorno e dessert utilizzando prodotti tipici del proprio territorio e illustrandone gli aspetti nutrizionali.

26 Il rischio e la sicurezza alimentare

Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai seguenti quesiti:

- Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica il sistema haccp, elencando le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l'applicazione del sistema HACCP e definendo il concetto di ccp.
- Il candidato elabori un menù sulla dieta mediterranea, composto da un primo, secondo e contorno, specificando le procedure attuate in materia di HACCP.

27 Alimenti e tecnologie

Il candidato ipotizzi che il Dirigente Scolastico del suo Istituto abbia promosso un Convegno dal titolo: "i nuovi prodotti alimentari" e che sia stato incaricato di tenere una delle relazioni. Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze svolgendo i seguenti punti:

- Il candidato riporti nozioni relative ai nuovi prodotti alimentari legati alle esigenze del mercato globale e ai nuovi stili di vita, in particolare su tematiche legate ai novel food

e alimenti funzionali.

- Il candidato elabori un menù tipico siciliano, un primo, un secondo con contorno e un dessert valorizzando nel dessert gli agrumi di Sicilia.

28 Stile di vita e malattie del metabolismo

Il candidato supponga di aver ricevuto dalla propria azienda, in occasione di un convegno su alimentazione e malattie, il seguente incarico: sensibilizzare e informare gli alunni di una scuola media sulla prevenzione delle malattie del metabolismo in relazione ad un corretto stile di vita.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze sviluppando i seguenti aspetti:

- Il candidato spieghi e illustri i concetti legati ai principi di sana e corretta alimentazione, dieta e raccomandazioni nutrizionali per la prevenzione delle malattie del metabolismo
- Il candidato elabori un menù completo per una persona affetta da diabete, soffermandosi sui metodi di cottura adottati.

9.2 Testi di Lingua e Letteratura Italiana di cui alla lettera *b c. 1* dell'art.18 dell'OM n 53 del 21.03.2021

GIOVANNI VERGA

I Malavoglia

1° Documento

Un tempo i Malavoglia erano stati numerosi come i sassi della strada vecchia di Trezza; ce n'erano persino ad Ognina, e ad Aci Castello, tutti buona e brava gente di mare, proprio all'opposto di quel che sembrava dal nomignolo, come dev'essere. Veramente nel libro della parrocchia si chiamavano Toscano, ma questo non voleva dir nulla, poiché da che il mondo era mondo, all'Ognina, a Trezza e ad Aci Castello, li avevano sempre conosciuti per Malavoglia, di padre in figlio, che avevano sempre avuto delle barche sull'acqua, e delle tegole al sole. Adesso a Trezza non rimanevano che i Malavoglia di padron 'Ntoni, quelli della casa del nespolo, e della Provvidenza ch'era ammarrata sul greto, sotto il lavatoio, accanto alla Concetta dello zio Cola, e alla paranza di padron Fortunato Cipolla. Le burrasche che avevano disperso di qua e di là gli altri Malavoglia, erano passate senza far gran danno sulla casa del nespolo e sulla barca ammarrata sotto il lavatoio; e padron 'Ntoni, per spiegare il miracolo, soleva dire, mostrando il pugno chiuso – un pugno che sembrava fatto di legno di noce – Per menare il remo bisogna che le cinque dita s'aiutino l'un l'altro. Diceva pure: – Gli uomini son fatti come le dita della mano: il dito grosso deve far da dito grosso, e il dito piccolo deve far da dito piccolo. E la famigliuola di padron 'Ntoni era realmente disposta come le dita della mano.

2° Documento

Intanto l'annata era scarsa e il pesce bisognava darlo per l'anima dei morti, ora che i cristiani avevano imparato a mangiar carne anche il venerdì come tanti turchi. Per giunta le braccia rimaste a casa non bastavano più al governo della barca, e alle volte bisognava prendere a giornata Menico della Locca, o qualchedun altro. Il re faceva così, che i ragazzi se li pigliava per la leva quando erano atti a buscarsi il pane; ma sinché erano di peso alla famiglia, avevano a tirarli su per soldati; e bisognava pensare ancora che la Mena entrava nei diciassett'anni, e cominciava a far voltare i giovanotti quando andava a messa. «L'uomo è il fuoco, e la donna è la stoppa: viene il diavolo e soffia». Perciò si doveva aiutarsi colle mani e coi piedi per mandare avanti quella barca della casa del nespolo.

Mastro Don Gesualdo

Come Dio volle finalmente, dopo un digiuno di ventiquattr'ore, don Gesualdo poté mettersi a tavola, seduto di faccia all'uscio, in maniche di camicia, le maniche rimboccate al disopra dei gomiti, coi piedi indolenziti nelle vecchie ciabatte ch'erano anch'esse una grazia di Dio. La ragazza gli aveva apparecchiata una minestra di fave novelle, con una cipolla in mezzo, quattr'ova fresche, e due

pomodori ch'era andata a cogliere tastonati dietro la casa. Le ova friggevano nel tegame, il fiasco pieno davanti; dall'uscio entrava un venticello fresco ch'era un piacere, insieme al trillare dei grilli, e all'odore dei covoni nell'aia: – il suo raccolto lì, sotto gli occhi, la mula che abboccava anch'essa avidamente nella bica dell'orzo, povera bestia – un manipolo ogni strappata!

Rosso Malpelo

Malpelo si chiamava così perché aveva i capelli rossi; ed aveva i capelli rossi perché era un ragazzo malizioso e cattivo, che prometteva di riescire un fior di birbone. Sicché tutti alla cava della rena rossa lo chiamavano Malpelo; e persino sua madre, col sentirgli dir sempre a quel modo, aveva quasi dimenticato il suo nome di battesimo. Del resto, ella lo vedeva soltanto il sabato sera, quando tornava a casa con quei pochi soldi della settimana; e siccome era malpelo c'era anche a temere che ne sottraesse un paio, di quei soldi: nel dubbio, per non sbagliare, la sorella maggiore gli faceva la ricevuta a scapaccioni. Però il padrone della cava aveva confermato che i soldi erano tanti e non più; e in coscienza erano anche troppi per Malpelo, un monellaccio che nessuno avrebbe voluto vederselo davanti, e che tutti schivavano come un can rognoso, e lo accarezzavano coi piedi, allorché se lo trovavano a tiro.

Nedda

Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi, erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando; o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe, la raccolta delle olive per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi!”

La roba

Era che ci aveva pensato e ripensato tanto a quel che vuol dire la roba, quando andava senza scarpe a lavorare nella terra che adesso era sua, ed aveva provato quel che ci vuole a fare i tre tarì della giornata, nel mese di luglio, a star colla schiena curva 14 ore, col soprastante a cavallo dietro, che vi piglia a nerbate se fate di rizzarvi un momento. Per questo non aveva lasciato passare un minuto della sua vita che non fosse stato impiegato a fare della roba; e adesso i suoi aratri erano numerosi come le lunghe file dei corvi che arrivavano in novembre; e altre file di muli, che non finivano più, portavano le sementi; le donne che stavano accoccolate nel fango, da ottobre a marzo, per raccogliere le sue olive, non si potevano contare, come non si possono contare le gazze che vengono a rubarle; e al tempo della vendemmia accorrevano dei villaggi interi alle sue vigne, e fin dove sentivasi cantare, nella campagna, era per la vendemmia di Mazzarò. Alla mèsse poi i mietitori di Mazzarò sembravano un esercito di soldati, che per mantenere tutta quella gente, col biscotto alla mattina e il pane e l'arancia amara a colazione, e la merenda, e le lasagne alla sera, ci volevano dei

denari a manate, e le lasagne si scodellavano nelle madie larghe come tinozze. Perciò adesso, quando andava a cavallo dietro la fila dei suoi mietitori, col nerbo in mano, non ne perdeva d'occhio uno solo, e badava a ripetere: - Curviamoci, ragazzi! - Egli era tutto l'anno colle mani in tasca a spendere, e per la sola fondiaria il re si pigliava tanto che a Mazzarò gli veniva la febbre, ogni volta.

GIOVANNI PASCOLI

X agosto

Novembre

Lavandare

GABRIELE D'ANNUNZIO

Il piacere

L'anno moriva, assai dolcemente. Il sole di San Silvestro spandeva non so che tepor velato, mollissimo, aureo, quasi primaverile, nel ciel di Roma. Tutte le vie erano popolate come nelle domeniche di Maggio. Su la piazza Barberini, su la piazza di Spagna una moltitudine di vetture passava in corsa traversando; e dalle due piazze il romorio confuso e continuo, salendo alla Trinità de' Monti, alla via Sistina, giungeva fin nelle stanze del palazzo Zuccari, attenuato. Le stanze andavansi empando a poco a poco del profumo ch'escalavan ne' vasi i fiori freschi. Le rose folte e larghe stavano immerse in certe coppe di cristallo che si levavan sottili da una specie di stelo dorato slargandosi in guisa d'un giglio adamantino, a similitudine di quelle che sorgon dietro la Vergine del tondo di Sandro Botticelli alla Galleria Borghese. Nessuna altra forma di coppa eguaglia in eleganza tal forma: i fiori entro quella prigione diafana paion quasi spiritualizzarsi e meglio dare imagine di una religiosa o amorosa offerta. Andrea Sperelli aspettava nelle sue stanze un'amante⁶. Tutte le cose a torno rivelavano infatti una special cura d'amore.

La pioggia nel pineto

LUIGI PIRANDELLO

Il fu Mattia Pascal

1° Documento

Avevo il giornale ancora in mano e lo voltai per cercare in seconda pagina qualche dono migliore di quelli del Lama. Gli occhi mi andarono su un **SUICIDIO** così, in grassetto. Pensai subito che potesse esser quello di Montecarlo, e m'affrettai a leggere. Ma mi arrestai sorpreso al primo rigo, stampato di minutissimo carattere: «Ci telegrafano da Miragno». «Miragno? Chi si sarà suicidato nel mio paese?» Lessi: «Jeri, sabato 28, è stato rinvenuto nella gora d'un mulino un cadavere in istato d'avanzata putrefazione...». A un tratto, la vista mi s'annebbiò, sembrandomi di scorgere nel rigo seguente il nome del mio podere; e, siccome stentavo a leggere, con un occhio solo, quella stampa minuscola, m'alzai in piedi, per essere più vicino al lume. «... putrefazione. Il molino è sito in un podere detto della Stia, a circa due chilometri dalla nostra città. Accorsa sopra luogo l'autorità giudiziaria con altra gente, il cadavere fu estratto dalla gora per le constatazioni di legge e piantonato. Più tardi esso fu riconosciuto per quello del nostro...» Il cuore mi balzò in gola e guardai, spiritato, i miei compagni di viaggio che dormivano tutti. «Accorsa sopra luogo... estratto dalla gora... e piantonato... fu riconosciuto per quello del nostro bibliotecario...» «lo?» «Accorsa sopra luogo... più tardi... per quello del nostro bibliotecario Mattia Pascal, scomparso da parecchi giorni. Causa del suicidio: dissesti finanziarii.» «lo?... Scomparso... riconosciuto... Mattia Pascal...»

2° Documento

Intanto, questo, – egli mi dice: – che fuori della legge e fuori di quelle particolarità, liete o tristi che sieno, per cui noi siamo noi, caro signor Pascal, non è possibile vivere. Ma io gli faccio osservare che non sono affatto rientrato né nella legge, né nelle mie particolarità. Mia moglie è moglie di Pomino, e io non saprei proprio dire ch'io mi sia. Nel cimitero di Miragno, su la fossa di quel povero ignoto che s'uccise alla Stia, c'è ancora la lapide dettata da Lodoletta:

COLPITO DA AVVERSI FATI
MATTIA PASCAL
BIBLIOTECARIO
CVOR GENEROSO ANIMA APERTA
QVI VOLONTARIO RIPOSA
LA PIETÀ DEI CONCITTADINI
QVESTA LAPIDE POSE

Io vi ho portato la corona di fiori promessa e ogni tanto mi reco a vedermi morto e sepolto là. Qualche curioso mi segue da lontano; poi, al ritorno, s'accompagna con me, sorride, e - considerando la mia condizione - mi domanda: – Ma voi, insomma, si può sapere chi siete? Mi stringo nelle spalle, socchiudo gli occhi e gli rispondo: – Eh, caro mio... Io sono il fu Mattia Pascal

Uno nessuno e centomila

- Che fai? - mia moglie mi domandò, vedendomi insolitamente indugiare davanti allo specchio. - Niente, - le risposi, - mi guardo qua, dentro il naso, in questa narice. Premendo, avverto un certo dolorino. Mia moglie sorrise e disse: - Credevo ti guardassi da che parte ti pende. Mi voltai come un cane a cui qualcuno avesse pestato la coda: - Mi pende? A me? Il naso? E mia moglie, placidamente: - Ma sí, caro. Guàrdatelo bene: ti pende verso destra. Avevo ventotto anni e sempre fin allora ritenuto il mio naso, se non proprio bello, almeno molto decente, come insieme tutte le altre parti della mia persona. Per cui m'era stato facile ammettere e sostenere quel che di solito ammettono e sostengono tutti coloro che non hanno avuto la sciagura di sortire un corpo deforme: che cioè sia da sciocchi invanire per le proprie fattezze. La scoperta improvvisa e inattesa di quel difetto perciò mi stizzì come un immeritato castigo.

L'Umorismo

Vedo una vecchia signora, coi capelli ritinti, tutti unti non si sa di quale orribile manteca, e poi tutta goffamente imbellettata e parata d'abiti giovanili. Mi metto a ridere. Avverto che quella vecchia signora è il contrario di ciò che una vecchia rispettabile signora dovrebbe essere. Posso così, a prima giunta e superficialmente, arrestarmi a questa impressione comica. Il comico è appunto un avvertimento del contrario. Ma se ora interviene in me la riflessione, e mi suggerisce che quella vecchia signora non prova forse nessun piacere a pararsi così come un pappagallo, ma che forse ne soffre e lo fa soltanto perché pietosamente s'inganna che, parata così, nascondendo così le rughe e la canizie, riesca a trattenere a sé l'amore del marito molto più giovane di lei, ecco che io non posso più riderne come prima, perché appunto la riflessione, lavorando in me, mi ha fatto andar oltre a quel primo avvertimento, o piuttosto, più addentro: da quel primo avvertimento del contrario mi ha fatto passare a questo sentimento del contrario. Ed è tutta qui la differenza tra il comico e l'umoristico.

La carriola

Non le faccio male ; non le faccio nulla. Appena posso, appena qualche cliente mi lascia libero un momento, mi alzo cauto, pian piano, dal mio seggiolone, perché nessuno s'accorga che la mia sapienza temuta e ambita, la mia sapienza formidabile di professore di diritto e d'avvocato, la mia austera dignità di marito, di padre, si siano per poco staccate dal trono di questo seggiolone ; e in punta di piedi mi reco all'uscio a spiare nel corridoio, se qualcuno non sopravvenga ; chiudo l'uscio a chiave, per un momentino solo ; gli occhi mi sfavillano di gioia, le mani mi ballano dalla voluttà che sto per concedermi, d'esser pazzo, d'esser pazzo per un attimo solo, d'uscire per un attimo solo dalla prigione di questa forma morta, di distruggere, d'annientare per un attimo solo, beffardamente, questa sapienza, questa dignità che mi soffoca e mi schiaccia ; corro a lei, alla cagnetta che dorme sul tappeto ; piano, con garbo, le prendo le due zampine di dietro e le faccio fare la carriola : le faccio muovere cioè otto o dieci passi, non più, con le sole zampette davanti, reggendola per quelle di dietro.

ITALO SVEVO

La Coscienza di Zeno

1° Documento: *PREFAZIONE*

2° Documento

Quando il dottore mi lasciò, mio padre (mia madre era morta da molti anni) con tanto di sigaro in bocca restò ancora per qualche tempo a farmi compagnia. Andandosene, dopo di aver passata dolcemente la sua mano sulla mia fronte scottante, mi disse: – Non fumare, veh! Mi colse un'inquietudine enorme. Pensai: «Giacché mi fa male non fumerò mai più, ma prima voglio farlo per l'ultima volta». Accesi una sigaretta e mi sentii subito liberato dall'inquietudine ad onta che la febbre forse aumentasse e che ad ogni tirata sentissi alle tonsille un bruciore come se fossero state toccate da un tizzone ardente. Finii tutta la sigaretta con l'accuratezza con cui si compie un voto. E, sempre soffrendo orribilmente, ne fumai molte altre durante la malattia. Mio padre andava e veniva col suo sigaro in bocca dicendomi: – Bravo! Ancora qualche giorno di astensione dal fumo e sei guarito! Bastava questa frase per farmi desiderare ch'egli se ne andasse presto, presto, per permettermi di correre alla mia sigaretta. Fingevo anche di dormire per indurlo ad allontanarsi prima.

GIUSEPPE UNGARETTI _____

San Martino del Carso

Veglia

Soldati

anche nel loro rapporto interdisciplinare

“ Valorizzazione del territorio attraverso la cultura eno-gastronomica, la società e l’economia”:

DISCIPLINA	CONTENUTI
ITALIANO	<ul style="list-style-type: none">● La Sicilia post-unitaria nell’immaginario verghiano: l’attaccamento alla tradizione e alla terra attraverso l’attaccamento al cibo. Passi scelti da Rosso Malpelo, La Roba, Nedda, I Malavoglia e da Mastro don Gesualdo.● I Florio: la tonnara di Favignana, la cantina florio di Marsala● L'estrazione dello zolfo in Sicilia● L’olio extra vergine d’oliva siciliano
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	<ul style="list-style-type: none">● Tecniche di base di cottura degli alimenti e cotture innovative.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<ul style="list-style-type: none">● Seguendo il criterio base: Suscitare sensazioni gustative armoniche, ad ogni piatto va abbinato il giusto vino.
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">● Conoscere le consuetudini alimentari nelle grandi religioni (Ebraica, Cristiana e Islamica).
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	<ul style="list-style-type: none">● Il fenomeno del turismo -turismo culturale - turismo enogastronomico - turismo sostenibile, responsabile ed accessibile.● L’Agriturismo e l’impresa agrituristica.● i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari.● i prodotti a km 0.
FRANCESE	<ul style="list-style-type: none">● Histoire de la cuisine sicilienne● Quelques plats typiques de la tradition gastronomique sicilienne

EDUCAZIONE CIVICA	<ul style="list-style-type: none"> ❖ art. 9 Cost. italiana. ❖ i principi del Turismo sostenibile, responsabile ed accessibile (Codice Mondiale di Etica del Turismo). ❖ i principi del turismo culturale ed enogastronomico. ❖ Agenda 2030: goal 11 <i>“rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili”</i>; sotto-obiettivo 11.4 <i>“salvaguardia del patrimonio culturale e naturale delle aree urbane”</i>.
--------------------------	---

“Abitudini alimentari, stili di vita e scelte sostenibili” :

DISCIPLINA	CONTENUTI
ITALIANO	<ul style="list-style-type: none"> • La “questione meridionale”: differenze alimentari e stili di vita tra Nord e Sud. • Differenze tra la globalizzazione e la politica economica del fascismo (autarchia, battaglia del grano) • Il baglio: nascita, funzione e riutilizzo come azienda agrituristica, articolo 9 della Costituzione.
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	<ul style="list-style-type: none"> • Gli effetti del Covid -19 nel settore della ristorazione • Le conseguenze del coronavirus in tutto il territorio nazionale e mondiale • Covid -19: la riscoperta della tradizione culinaria durante la quarantena, valorizzando i prodotti locali, stagionali, a KM 0 • La sicurezza e la tutela della salute nel luogo del lavoro • L’igiene e la sicurezza alimentare nel mondo della ristorazione
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<ul style="list-style-type: none"> • Gli effetti del Covid -19 nel settore della ristorazione: norme igieniche di sicurezza e prevenzione. • Un mercato in estrema crescita: il “delivery food” • La sostenibilità nelle scelte alimentari: produzione agroalimentare biologica. • I cosiddetti “Vini Naturali”.
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi della dieta Mediterranea (Patrimonio culturale immateriale dell’umanità).

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	<ul style="list-style-type: none"> ● Il diritto alla salute nelle fonti del diritto nazionale (Art. 32 Cost. Italiana) ● norme e strategie in materia di sicurezza alimentare - sistema HACCP - etichettatura. ● turismo responsabile e sostenibile. ● I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari. ● i prodotti biologici. ● i prodotti a chilometro zero.
FRANCESE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les groupes alimentaires ▪ Les aliments bons pour la santé ▪ Le régime méditerranéen ▪ La Pyramide alimentaire ▪ Les régimes diététiques alternatifs ▪ Nourriture et religion

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mes habitudes hygiéniques. ▪ Cuisiner pendant le confinement
--	---

EDUCAZIONE CIVICA	<ul style="list-style-type: none"> ● Il diritto alla salute nelle fonti del diritto nazionale (Art. 32 Cost. italiana). ● i principi del turismo sostenibile e responsabile - il Codice Mondiale di Etica del Turismo. ● Agenda 2030: goal 2 “sconfiggere la fame”; goal 3 “salute e benessere”; goal 12 “consumi e produzioni sostenibili”; sotto-obiettivo 12.3 “dimezzare lo spreco alimentare”.
--------------------------	--

“Il Lavoro Tra Diritti, Doveri, Sicurezza, Solidarietà e Dignità Umana”:

DISCIPLINA	CONTENUTI
ITALIANO	<ul style="list-style-type: none"> ● Rosso Malpelo: documento realistico della vita brutale e disumana, delle condizioni delle classi subalterne soprattutto nella fascia d’età più esposta perché più vulnerabile: l’infanzia ● Lo sfruttamento minorile nelle miniere di zolfo ● Le condizioni di lavoro nei campi di concentramento nazisti.

<p>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Sicurezza nel mondo del lavoro
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Igiene e sicurezza nell’ambiente di lavoro ● Le finalità del sistema HACCP e la legislazione igienica
<p>SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Scienza degli alimenti: I manuali di buona prassi igienica richiesti dalla normativa comunitaria
<p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE/ EDUCAZIONE CIVICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Il diritto alla salute nelle fonti del diritto nazionali (Artt. 32 e 41 Cost. italiana). ● Le norme obbligatorie in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro. ● Obblighi in materia di sicurezza alimentare - sistema di autocontrollo HACCP.
<p>FRANCESE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Les règles d’hygiène en cuisine ● La méthode HCCP et ses principes

<p>EDUCAZIONE CIVICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Il diritto alla salute nelle fonti del diritto nazionali (Art. 32 Cost. italiana); ● Il lavoro nella Cost. Italiana (artt. 1, 4, 36, 41); ● Il Lavoro: diritto umano - Artt. 23 e 24 Dichiarazione Universale dei diritti umani. ● Agenda 2030: goal 3 “salute e benessere”; goal 8 “Lavoro dignitoso”.
---------------------------------	--

Firme per l'approvazione del documento del 15 maggio relativo alla classe 3PB (SERALE)

COGNOME NOME	RUOLO/DISCIPLINA	FIRMA
Chimenti Gioacchino	Dirigente Scolastico	
Pizzurro Francesco	Docente/coordinatore ITALIANO	
Pizzurro Francesco	Docente STORIA	
Sollena Cesare	Docente MATEMATICA	
Cicero Angela	Docente FRANCESE	
Sardo Veronica	Docente INGLESE	
Corsentino Salvatore	Docente LAB. CUCINA	
Mento Francesco	Docente LAB. SALA	
Taormina Antonino	Docente SCIENZE DEGLI ALIMENTI	
Mezzoiuso Giovanna	Docente DIRITTO E TECNICA AMM. DELLE STRUTTURE RICETTIVE	
Mezzoiuso Giovanna	Docente EDUCAZIONE CIVICA	
Rasa Davide	Docente RELIGIONE	

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Gioacchino Chimenti)

(Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)