



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

V A

**Indirizzo: SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA**

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

Anno Scolastico 2020 /2021

Via G. Mameli, 4 – 90047 -Partinico (PA)
COD. MEC. PAIS021003 - C.F. 80023890827

INDICE

PARAGRAFI E SEZIONI

PAGINA

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	4
1.1 La Scuola, il contesto socio culturale, il suo bacino d'utenza	4
1.2 Presentazione Istituto	4
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	5
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo ENOGASTRONOMIA	5
2.2 Competenze trasversali	6
2.3 Quadro orario settimanale per disciplina sia in presenza che in DAD	6
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	7
3.1 Composizione consiglio di classe	7
3.2 Continuità docenti	8
3.3 Composizione e storia classe	8
4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	9
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	10
5.1 Metodologie e strategie didattiche	10
5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività nel triennio	10
5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi - Tempi del percorso Formativo	14
6. ATTIVITA' E PROGETTI	14
6.1 Attività di ampliamento dell'offerta formativa	14
6.2 Attività di recupero e potenziamento	15
6.3 Attività e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione”	15
6.4 Percorsi interdisciplinari	15
6.5 Prove invalsi	15
7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE	16
7.1 Diritto, Tecnica Amministrativa Strutture Ricettive	16
7.1b Educazione civica	20
7.2 Scienze Motorie e Sportive	25

7.3	Lingua e Civiltà Inglese	27
7.4	Lingua e Letteratura Italiana	31
7.5	Storia	34
7.6	Matematica	36
7.7	Religione Cattolica	38
7.8	Lingua e Civiltà Francese	41
7.9	Scienza e Cultura dell'alimentazione	45
7.10	Laboratorio Servizi Enogastronomici (Sett.Cucina)	49
7.11	Laboratorio Servizi Enog. Sala e Vendita	51
7.12	Attività Alternativa Alla Religione	55
8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI		57
8.1	Criteri e modalità di valutazione	57
8.2	Criteri attribuzione crediti	57
8.3	Griglie di valutazione colloquio	58
9. TESTI, DOCUMENTI, MATERIALI, PERCORSI PER LA PROVA ORALE		58
9.1	Argomenti dell'elaborato di cui alla lettera <i>a</i> dell'art.18 dell'OM n 10 del 16.05.2020	58
9.2	Testi di Lingua e Letteratura Italiana di cui alla lettera <i>b</i> dell'art. 18 dell'OM n 10 del 16.05.2020	60
9.3	Percorsi	62
10. ALLEGATI		
10.1	Documenti riservati alunno H	
10.2	Documenti riservati alunno con DSA	
10.3	Prospetto PCTO e Alternanza Scuola-Lavoro del triennio	

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.

L'Istituto è ubicato in via G. Mameli n° 4, in Partinico. Ha quattro plessi allocati rispettivamente in via Palermo, presso i locali del Convento dei Frati Cappuccini, in via Catalano e in via Aldo Moro presso i locali “Canonico Cataldo”, Melvin Jones.

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 quattro plessi allocati rispettivamente in via Palermo, presso i locali del Convento dei Frati Cappuccini, in via Catalano e in via Aldo Moro, presso i locali “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 ENOGASTRONOMIA

Competenze specifiche dell' indirizzo ENOGASTRONOMIA:

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

In particolare, nell'articolazione dell' "Enogastronomia", specifico della nostra Classe, è in grado di:

- 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.

Il profilo, a far data dal corrente anno scolastico, reca le integrazioni previste dalla legge 20 agosto 2019, n. 92 (e relative disposizioni attuative), che ha introdotto il nuovo insegnamento trasversale dell'educazione civica, con la precipua finalità di "contribuire a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri" (art. 1 della Legge).

Competenze comuni a tutti gli indirizzi:

A. TRIENNIO

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici - stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

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, tecnologie e ingegneria,
- ✚ 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 suindicate finalità sottese alla cit. Legge 20 agosto 2019, n. 92, che ha introdotto l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, onde valutare il conseguimento dei risultati di apprendimento riferiti a tale specifico insegnamento, comuni ai tre indirizzi di studio della scuola ed 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 per disciplina sia in presenza che in DAD

<i>Disciplina/e</i>	<i>Docente</i>	<i>Ore</i>
DIRITTO TECNICA. AMM. ST. RIC.	Inzerillo P. Benedetta	5
SCIENZE MOTORIE E SP.	Campofranco Angela	2
LINGUA E CIVILTA' INGLESE	D'anna Stefana	3
LINGUA E LETT. ITALIANA - STORIA	Inghilleri Benedetta	6
MATEMATICA	Milazzo Francesco Paolo	3
RELIGIONE CATTOLICA	Noto Antonino	1
LINGUA E CIVILTA' FRANCESE	Rappa Giuseppa Maria Rosa	3
SCIENZA. E CULT. ALIMENTAZIONE	Cama Pietro	3
LABORATORIO DI S. EN. CUCINA	Salvia Susanna	4
LABORATORIO DI S. EN. SALA	Bruno Giuseppe	2
ATTIVITA' ALTERNATIVA RELIGIONE	Friscia Alessandra	1

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

<i>Docenti</i>	<i>Disciplina/e</i>
INZERILLO P. BENEDETTA	Diritto tecnica amministrativa st. ric.
CAMPOFRANCO ANGELA	Scienze motorie e sportive
D'ANNA STEFANA	Inglese
INGHILLERI BENEDETTA	Lingua e letteratura. Italiana - Storia
MILAZZOFRANCESCO PAOLO	Matematica
NOTO ANTONINO	Religione cattolica
RAPPA GIUSEPPA MARIA ROSA	Lingua e civiltà francese
CAMA PIETRO	Scienze e cultura alimentazione
SALVIA SUSANNA	Laboratorio servizi enogastr. cucina
BRUNO GIUSEPPE	Laboratorio serv. en. sala e vendita
CASTRONOVO VITA	Sostegno

MINORE SERGIO	Sostegno
SALVIA DOMENICO	Sostegno
VUTANO M. CRISTINA	Sostegno

3.2 Continuità docenti

DISCIPLINA	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
DIRITTO TEC. AMM. ST. RIC.	DI VITTORIO	INZERILLO	INZERILLO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CAMPOFRANCO	CAMPOFRANCO	CAMPOFRANCO
LINGUA E CIVILTA' INGLESE	D'ANNA	D'ANNA	D'ANNA
LINGUA E LETT. ITALIANA STORIA	MULE'	INGHILLERI	INGHILLERI
MATEMATICA	MILAZZO	MILAZZO	MILAZZO
RELIGIONE CATTOLICA	ALESSI	NOTO	NOTO
LINGUA E CIVILTA' FRANCESE	RAPPA	RAPPA	RAPPA
SCIENZA E CULT. ALIMENTAZIONE	MONTELEONE	ROMANO	CAMA
LAB. DI SERV. ENOG. CUCINA	SALVIA	LUCCHESI	SALVIA S.
LAB. DI SERV. ENOG. SALA E V.	BRUNO	PILATO	BRUNO
SOSTEGNO		SALVIA D.	SALVIA D.
SOSTEGNO		MINORE	MINORE
SOSTEGNO		CASTRONOVO	CASTRONOVO
SOSTEGNO		VUTANO	VUTANO

3.3 Composizione e storia classe

La classe 5^A, indirizzo Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera, articolazione Enogastronomia, è composta da 19 allievi (15 ragazzi e quattro ragazze), dei quali due disabili che seguono una programmazione differenziata, uno segue una programmazione per obiettivi minimi e un altro con DSA.

Alcuni alunni sono insieme fin dal terzo anno, uno di loro, proveniente dall'IIS Mursia di Carini, è con loro dal quarto anno, un altro allievo, proveniente dal Liceo Scientifico Santi Savarino di Partinico si è aggiunto pure al quarto anno, un alunno è proveniente dal Serale dello stesso istituto mentre un altro allievo ha fatto il passaggio di sezione alla fine del primo quadrimestre. Due alunni sono iscritti ma non hanno frequentato.

Ad una prima analisi della situazione di partenza, si sono evidenziate conoscenze parziali, difficoltà nell'acquisizione dei diversi linguaggi disciplinari e modesto esercizio allo spirito d'osservazione e riflessione. Elementi che hanno influenzato negativamente la possibilità di orientarsi

all'interno delle discipline. Il metodo di studio, almeno inizialmente, per quasi tutti gli allievi era poco organizzato, con la ricerca di una preparazione solo mnemonica e finalizzata solo al voto. Nel corso dell'anno l'intero Consiglio di classe ha sollecitato un cambiamento nello studio individuale, più organizzato ed autonomo, con la ricerca di spunti personali critici e di interdisciplinarietà. Si è puntato a far capire che, talvolta, è più importante acquisire le abilità per risolvere i problemi e per affrontare nuove tematiche, piuttosto che la conoscenza degli argomenti solo in maniera mnemonica. Questo lavoro ha portato a migliorare, quasi in tutti, le capacità di analisi, di sintesi, di effettuare collegamenti interdisciplinari.

L'approccio con i saperi è, in taluni alunni più organico ed efficace. Le conoscenze dei contenuti acquisiti dagli allievi sono nel complesso essenziali, ma in alcuni casi anche adeguati. Complessivamente la classe non è del tutto omogenea, poiché laddove alcuni alunni manifestano lacune di base e difficoltà nel cogliere con prontezza le problematiche proposte, altri dimostrano di individuare i nuclei concettuali e di rielaborarli anche se in maniera semplice, infine qualcuno approfondisce e rielabora con discreta analisi i concetti studiati, ottenendo un profitto più che soddisfacente, anche grazie alla media del livello del resto della classe.

Riguardo al comportamento, la classe ha sempre dimostrato una vivacità autocontrollata e ha sempre mantenuto nei confronti del corpo docente un atteggiamento, nel complesso, sereno e disponibile al confronto e al dialogo. Tuttavia sono da segnalare due casi di alunne di cui una dal secondo quadrimestre ha avuto una frequenza saltuaria fino all'abbandono, mentre un'altra alunna ha continuato la dad su richiesta della famiglia anche quando i compagni sono rientrati in presenza. Un alunno disabile ha seguito tutto l'anno in dad a causa della sua fragilità.

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

La metodologia attuata durante l'attività didattica in presenza è stata finalizzata a saper usare correttamente gli strumenti di lavoro, a saper organizzare le indicazioni fornite attraverso schemi/mappe concettuali, a sapere svolgere il lavoro in modo autonomo, a sapere individuare gli errori e correggerli. A tal fine sono state utilizzate UDA, lezione frontale/partecipata, lavoro in "coppie di aiuto", lavori di gruppo, problem solving.

Con l'attivazione della Didattica a Distanza (DAD), sono state valorizzate le metodologie che hanno consentito la riproduzione dell'ambiente classe per favorire la ripresa del senso di comunità scolastica anche in ambiente digitale. È stata favorita la ripresa del dialogo educativo e didattico in modalità sincrona anche attraverso l'utilizzo di piattaforme video. Sono stati attivati incontri congiunti tra docenti e studenti volti al dibattito e alla riflessione del momento storico pandemico, nell'ottica del peer tutoring tra i docenti e del coaching tra docenti e studenti, il cooperative learning, le esercitazioni pratiche, il problem solving.

5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

Relazione finale tutor scolastico interno

RELAZIONE FINALE SULL'ATTIVITÀ PCTO

(ex ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)

Anno Scolastico	2018/19 2019/20 2020/21
Classe	V
Sezione	A
Corso	ENOGASTRONOMIA
Tutor scolastico	Prof.ssa Salvia Susanna
Progetto	TECNINO DEI SERVIZI DELLA GASTRONOMIA
Tipologia di Percorso	PCTO a scuola, on line, stage

Le Attività svolte

Nel corso del triennio il progetto si è sviluppato attraverso molteplici attività secondo la connotazione del percorso di studi, la maggior parte degli alunni ha svolto le ore ASL durante il 3° e il 4° anno, il 5° anno è stato dedicato all'approfondimento delle competenze e alla restituzione delle attività svolte.

Le attività sono state svolte in parte in orario curricolare e in parte in orario extracurricolare. Le

attività extracurricolari sono stati organizzati per piccoli gruppi o singolarmente tenendo conto:

- della disponibilità dell'alunno e della famiglia ad eventuali spostamenti nel territorio regionale e nazionale,
- delle esigenze personali e a quelle relative ai trasporti,
- delle attività formative del consiglio di classe.

La maggior parte degli alunni ha superato le 210 ore previste, alcuni di loro hanno potenziato il percorso attraverso molteplici esperienze. Il giudizio espresso dei tutor aziendali è complessivamente più che positivo. Solo qualche alunno non è riuscito a completare il percorso previsto per motivi personali e per l'interruzione dello stage a causa dell'emergenza Corona Virus.

Attività di Stage a.s. 2018/19	Rist. "La carcara" Borgetto Rist. "Rosa dei venti" Balestrate Past. Monti Partinico Hotel "Magaggiari" Terrasini
	Hotel "Hatlas" Cesenatico Hotel "Fortuna" Chianciano Hotel "Giardino" Cesenatico
Corsi di formazione a scuola a.s. 2018/19	MOD. SICUREZZA (ORE 12) MOD. HACCP (ORE 12)
Partecipazioni a gare ed eventi Formazione, orientamento Percorsi in aula, a scuola, nel territorio, presso aziende. Anno scolastico 2019/20	PCTO: We Can Job Protocollo MIUR con università Vanvitelli Modulo Di Orientamento E Formazione On Line Ore 20
Convegni organizzati dalla scuola a.s. 2020/21	Progetto: "No alla violenza sulle donne"
	Progetto: Mafie e organizzazioni criminali in tempo di COVID 19
	Libriamoci
	Sale viaggi: "Giornata della memoria"

Tutte attività svolte dagli studenti nell' a.s. 2019/20 e 2020/21 sono state on line causa COVID 19

Corso di alta formazione a.s. 2020/21	Webinar di alta formazione FIC
	Webinar di alta formazione Ambasciatori del gusto
	Webinar di alta formazione NIC
Struttura/e ospitante/i a.s. 2020/21	Educazione digitale: Sportello energia (Leroy Marlen)
	Anfos (sicurezza nel mondo del lavoro)
	CivicaMenteSrl:# youth empoered
	Digital Experience, la proposta Digital di Sale Scuola Viaggi
	Mitsubishi Electric Europe

Il Docente Tutor

Il Tutor scolastico ha operato continuamente a stretto contatto con le aziende svolgendo un monitoraggio continuo che ha consentito verificare l'efficiente dinamica che si è via via stabilita tra ogni alunno e il contesto operativo. Sono state curate i rapporti con le famiglie degli alunni intesi a crea un raccordo di continuità Famiglia-Scuola-Aziende.

I Risultati ottenuti dai percorsi

Valutazione complessiva in relazione alle competenze acquisite.

Dalla documentazione acquisita dal tutor scolastico e presente nei fascicoli degli studenti si evince che dall'esperienza di PCTO, ex Alternanza scuola-lavoro, gli alunni hanno ottenuto i seguenti risultati:

- Hanno maggiore sicurezza nel gestire situazioni inedite, soprattutto gli alunni che hanno fatto gli stage fuori dal loro territorio di provenienza, in quanto hanno sviluppato capacità e competenze personali nel gestire i trasporti e l'adattamento fuori dalla propria abitazione abituale.
- Hanno maggiore consapevolezza del valore che la sicurezza assume nella vita quotidiana e nei contesti lavorativi.

- Hanno conoscenza maggiore della realtà imprenditoriale del territorio.
- Sanno rendicontare con qualche difficoltà sulle azioni svolte
- Complessivamente gli studenti hanno dimostrato di saper operare in contesti strutturati.

La valutazione delle attività alternanza scuola-lavoro/PCTO, è stata oggetto di verifica e valutazione da parte dei tutor aziendali e tutor scolastico secondo i descrittori previsti nella scheda di valutazione alunni del progetto iniziale, riferita alle linee guida della legge 107 del 2015 e riferita inoltre ai descrittori delle competenze trasversali riportati nella scheda allegati 10.3

Il Progetto e le Competenze

Il comparto dei Servizi della Ristorazione, per il continuo evolversi di costumi, usi e consuetudini, richiede prestazioni sempre più qualificate e aggiornate, specifiche nelle sue diverse estrinsecazioni, con competenze professionali adeguate all'evoluzione in atto.

Il progetto “**TECNICO DEI SERVIZI DELLA GASTRONOMIA**” è nato dall'esigenza di fornire le basi per favorire il successo scolastico e per la realizzazione di un percorso di formazione professionale finalizzato a fornire una specifica preparazione e competenza nel settore della ristorazione e l'orientamento in ambito lavorativo attraverso competenze, declinate in conoscenze, abilità, atteggiamenti per creare una figura professionale in grado di pianificare, programmare e coordinare le attività dei servizi di ristorazione e al tempo stesso di valorizzare il patrimonio enogastronomico regionale e nazionale, attraverso la realizzazione di stage e percorsi finalizzati all'acquisizione e allo sviluppo di competenze di base, professionali e trasversali coerentemente con le finalità del progetto:

COMPETENZE di BASE: competenze in elementi di gastronomia, elementi di dietologia, ricette della cultura gastronomica italiana ed internazionale, elementi di enologia, attrezzature per la conservazione dei cibi, elementi di scienze dell'alimentazione, parametri per la determinazione dei prezzi menu, tipologie e strumenti per il controllo dei costi, funzionamento di software gestionali.

COMPETENZE PROFESSIONALI: applicazione di criteri per l'abbinamento di cibi e bevande, di criteri di selezione di ingredienti alimentari, di selezione di ricette alimentari, criteri per la definizione di menu, di tecniche per la preparazione di cibi, controllo degli standard qualitativi, applicazione di metodi per la determinazione dei prezzi di menu, applicazione di strumenti e strategie per il controllo dei costi, applicazione di tecniche di analisi dei bisogni del cliente.

COMPETENZE TRASVERSALI: attenzione a relazionarsi in modo adeguato con i clienti, flessibilità e disponibilità verso la clientela, attenzione al cliente e alle sue esigenze, rispetto delle “diversità”, rispetto delle procedure, orientamento all’organizzazione, attenzione alla risorsa tempo, autonomia nell’assunzione di decisioni operative nell’ambito del proprio lavoro, orientamento al problem solving, tolleranza allo stress, attenzione alle condizioni igienico-sanitarie nello stoccaggio e conservazione degli alimenti, attenzione a ordine degli spazi di lavoro, attenzione a relazionarsi in modo adeguato con i colleghi nella programmazione ed organizzazione delle attività, coerentemente con le procedure previste dall’azienda, orientamento al coordinamento con le altre figure professionali coinvolte nell’attività, flessibilità e disponibilità verso la clientela.

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

Gli strumenti utilizzati durante l’attività didattica in presenza sono stati: libri di testo, testi didattici, stampa specialistica, schede predisposte dall’insegnante, computer, uscite sul territorio, proiezione di film, proiezione di documentari, proiezione di filmati di tipo didattico, ascolto di brani musicali. A seguito dell’emergenza COVID 19, gli strumenti utilizzati per la DaD sono stati: dirette video o video tutorial, registrazioni audio, file di testo pdf, presentazioni in power point, file di immagini, link di argomenti didattici, documentari, film. I mezzi utilizzati sono stati: e-mail, , Meet, Whatsapp,.

Gli spazi utilizzati per lo svolgimento delle attività in presenza sono stati: l’aula, il laboratorio di informatica, i laboratori di sala e di cucina. Con la DAD gli spazi utilizzati sono stati le piattaforme Argo Didup, Google Suite for education (classroom).

6. ATTIVITA’ E PROGETTI

6.1 Attività di ampliamento dell’offerta formativa

La classe, nell’ambito dell’ampliamento dell’offerta formativa, ha svolto le sotto elencate attività partecipando ad eventi e manifestazioni. I progetti approvati in sede di Collegio dei docenti, che avrebbero dovuto essere realizzati nel corso dell’anno, non hanno trovato attuazione a motivo dell’emergenza COVID 19.

Circ.	ATTIVITÀ	Data
78	Orientamento in uscita- Partecipazione alla “ XVIII edizione Orienta Sicilia	12/11/20
86	Giornate di lettura nelle scuole	17/11/20
108	Evento “Stop femminicidio”	26/11/20
151	Giornata della memoria “Partecipazione alla trasmissione per commemorare le vittime dell’Olocausto” live da Fossuoli	25/01/21
157	Orientamento in uscita: partecipazione al ”Welcome week on line”,organizzata dall’università degli studi di Palermo	27/01/21
187	Attività progettuale con arma dei Carabinieri nell’ambito del progetto “MAFIE E ORGANIZZAZIONI CRIMINALI IN TEMPO D COVID 19”	05/02/21

221	Sportello di ascolto psicologico	22/03/21
242	Partecipazione a corso di formazione NIC IN SCHOOL	19/04/21

6.2 Attività di recupero e potenziamento

Attività di recupero e di potenziamento sono state effettuate nel corso della pausa didattica che si è svolta dal 01 al 12 febbraio. Nel corso di tale periodo sono state effettuate delle lezioni interattive e laboratoriali chiarificatrici dei dubbi mostrati dagli alunni, al termine delle quali, sono state effettuate delle verifiche dalla valenza formativa e finalizzate ad accrescere il senso di autoefficacia e di autostima degli alunni.

6.3 Attività e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione”

La classe, nell’ambito delle attività attinenti a Cittadinanza e Costituzione, ha partecipato ai sotto elencati eventi:

- “Il giorno della memoria – live da Fossoli” (27/01/2021)
- Attività Progettuale con Arma dei Carabinieri Comando Nucleo Provinciale e Associazione (23/02/21)
- “ Mafie e organizzazioni criminali in tempo di COVID -19” (26/02/2021)

6.4 Percorsi interdisciplinari

Nella programmazione di inizio anno il Consiglio di classe ha strutturato un percorso interdisciplinare inserito all’interno di tre Unità didattiche di apprendimento dal titolo:

1. Valorizzazione del territorio attraverso la cultura, la società e l’economia
2. Il lavoro tra diritti, sicurezza e solidarietà
3. La salute a tavola

6.5 PROVE INVALSI

Data	Somministratore	Ore	Prova
10 Maggio	Meli	8,30-10,30	Italiano
11 Maggio	Bruno	8,30-10,30	Matematica
12 Maggio	Inghilleri	8,15-9,45	Inglese: Reading
12 Maggio	Cutillo	9,55-10,55	Inglese: Listening

7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE

7.1 Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

DOCENTE Prof.ssa Inzerillo Benedetta Patrizia

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

- 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 i 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
- 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 i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio. 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 turistico:** la legislazione turistica; le forme di turismo; gli effetti del turismo sull'economia nazionale.
- **Le fonti del diritto nazionale, comunitario e internazionale:** la gerarchia delle fonti del diritto in Italia; le Istituzioni dell'Unione Europea.
- **La normativa di settore:** gli obblighi dell'imprenditore
- **Le norme sull'igiene e sicurezza alimentare**
- **La disciplina dei contratti:** Tipi di contratto: d'albergo e di deposito in albergo; di somministrazione; d'appalto e d'opera; di ristorazione, di catering e di banqueting.

CONTENUTI delle UDA

“Valorizzazione del territorio attraverso la cultura, la società e l'economia”:

- Normativa di settore
- Il turismo gastronomico
- Agriturismo
- Turismo sostenibile e turismo responsabile
- Abitudini alimentari ed economia del territorio
- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari e dei vini
- I prodotti a chilometro zero

“Il lavoro tra diritti, sicurezza e solidarietà”

- L'igiene e la sicurezza alimentare
- La legislazione in materia di etichettatura
- L'igiene e la sicurezza sul lavoro
- Gli obblighi dell'imprenditore

“La salute a tavola”:

- Le abitudini alimentari
- I marchi di qualità alimentare

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.
- **Attività in aula informatica**, per motivano i nostri alunni nativi digitali.
- **Ricerca e lettura guidata**, al fine di consolidare il processo di apprendimento.
- **Strategia del "problemsolving"**, 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 gitale 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;
- 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 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 atteggiamenti, privilegiando anche il processo di autovalutazione del singolo alunno, in modo da renderlo protagonista e consapevole delle proprie risorse e carenze.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

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

STRUMENTI UTILIZZATI PER LA DAD:

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

7.1 b Educazione Civica

Insegnamento trasversale	“Educazione Civica”
Docente Titolare/coordinatore:	Prof.ssa Benedetta Patrizia Inzerillo

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u>	<ul style="list-style-type: none">• 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.• Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l’approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano.• Rispettare l’ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.• Essere consapevoli dello stretto legame tra salute umana, salute animale e salute degli ecosistemi• Essere consapevoli che la salute globale rappresenta un diritto umano fondamentale, da salvaguardare, a livello internazionale, per il benessere psico-fisico dei singoli e per la prosperità e la sopravvivenza del pianeta Terra.• Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e paesaggistico dei territori e i beni pubblici comuni.• Essere consapevoli del valore sociale e culturale del turismo.• Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell’ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo.• Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none">• La Costituzione in sintesi: origini, struttura e caratteri; i 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, 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:** art. 13 (diritto alla libera circolazione) e art. 24 (diritto allo svago e al riposo) della Dichiarazione Universale dei diritti umani.
- **Igiene e sicurezza alimentare:** art. 32 Cost. italiana; goal 2 (sconfiggere la fame) e goal 3 (salute e benessere) Agenda 2030; il diritto al cibo, di qualità (e sicuro) e in quantità adeguata, quale diritto umano universale: art. 25 della Dichiarazione Universale dei diritti umani e art. 11 della Convenzione (o Patto) Internazionale sui Diritti Economici, Sociali e Culturali (del 1966 entrata in vigore nel 1976), ratificata, ad oggi, da 169 Paesi, compreso l'Italia.

UNITA' DIDATTICHE INTERDISCIPLINARI (UDA)

CONTENUTI relativi alle UDA:

- **UDA N. 1: "Valorizzazione del territorio attraverso la cultura, la società e l'economia" :**
artt. 9 e 117 Cost. (tutela e valorizzazione del patrimonio culturale e paesaggistico della Nazione); Agenda 2030 per lo Sviluppo sostenibile, goal 15 "La vita sulla terra", goal 13 (lotta contro il cambiamento climatico);
- **UDA N. 2: "Il lavoro tra diritti, sicurezza e solidarietà":**

il lavoro nella Cost. Italiana (artt. 1, 3, 4, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41); art. 23 Dichiarazione Universale dei diritti umani; Carta dei Diritti Fondamentali dell'Unione Europea, art. 31; Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, goal 3 (salute e benessere), goal 8 (Lavoro dignitoso e crescita economica);
- **UDA N. 3: "La salute a tavola":**

goal 12 (consumo e produzione responsabile), artt. 32 e 41 Cost.; Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, in particolare, goal 2 (sconfiggere la fame), goal 3 (salute e benessere), goal 12 (consumo e produzione responsabile).

<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Come previsto nel curriculum 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.</p> <p>Ove necessario, sono state, altresì, adottate le ulteriori seguenti metodologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

	<p>di apprendimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Strategia del “problem solving”, allo scopo di sviluppare le capacità operative e organizzative. <p>METODOLOGIE UTILIZZATE DURANTE LA DAD/DDI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La valutazione, in base a quanto previsto nel curricolo di istituto di Ed. Civica, si è basata su criteri diversi a seconda del periodo scolastico, in particolare:</p> <p>Per il primo quadrimestre:</p> <p>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 alla rispettive griglie di valutazione approvate dal Collegio docenti e, pur sempre, in coerenza con i risultati di apprendimento specificati nel citato Curricolo di Ed. Civica e nel rispetto delle vigenti previsioni normative di riferimento.</p> <p>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.</p> <p>Per il secondo quadrimestre:</p> <p>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 curricolo 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.</p> <p>In ogni caso, per entrambi i suindicati periodi scolastici, sono stati valutati, e verranno ulteriormente valutati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • i progressi rispetto alla situazione di partenza;

	<ul style="list-style-type: none"> • la partecipazione alle attività/iniziative 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. <p>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.</p> <p>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.</p> <p>STRUMENTI DI VERIFICA: interrogazioni orali in videoconferenza; domande a risposta multipla, mappe concettuali, powerpoint, utilizzando diversi devices, per agevolare gli alunni;</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • La Costituzione italiana. • Sussidi didattici e/o di approfondimento forniti dal docente. • Articoli di quotidiani e/o 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. • Whatsapp.

7.2 SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

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

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Scienze Motorie</p> <p>La classe 5^A, è una classe eterogenea nelle capacità, nella preparazione di base, nell'interesse, ma soprattutto nella volontà di studio. Infatti, si distingue un piccolo gruppo di alunni che partecipa in modo serio motivato al dialogo educativo filtrando, grazie ad una maturità cognitiva e culturale, i contenuti proposti. La fisionomia della classe dal punto di vista didattico, è quasi omogenea sia per quanto afferisce il livello culturale dei discenti sia per il possesso di specifiche abilità e competenze. Le ragazze hanno seguito le lezioni pratiche e teoriche con interesse, partecipando attivamente alle attività proposte con impegno e diligenza, collaborando con l'insegnante e tra di loro. Gli obiettivi educativi e didattici sono stati discretamente raggiunti da tutti gli alunni, grazie ad una metodologia basata su esigenze individuali e stimolando di continuo gli alunni. Il livello comportamentale delle ragazze si è rivelato adeguato per la classe che frequentano, sono ben inseriti nel gruppo, buoni sono i rapporti di collaborazione, di aiuto reciproco e di solidarietà. Per quanto riguarda il periodo dell'emergenza pandemica da COVID-19, quasi tutti gli alunni hanno mostrato di saper gestire il tempo, le informazioni e di saper lavorare in modalità on line. Solo per qualche alunna è stato necessario sollecitare la partecipazione alle attività in DAD. Buona parte di loro ha sempre svolto con regolarità le consegne rispettando i tempi concessi e mostrando senso di responsabilità.</p> <p>Hanno individuato dalle Scienze Motorie contenuti riguardanti la tematica.</p> <p>Assumere comportamenti equilibrati nei confronti dell'organizzazione del proprio tempo libero.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p> <p>Il rapporto con la natura si è sviluppato attraverso attività che permetteranno esperienze motorie ed organizzative di maggior difficoltà, stimolando il piacere di vivere esperienze diversificate, sia individualmente che nel gruppo.</p> <p>Il Corpo Umano:</p> <ul style="list-style-type: none">• Apparato Scheletrico• Apparato Articolare• Apparato Muscolare <p>Sport di squadra:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pallavolo• Pallacanestro• Pallamano• Calcio <p>Traumatologia e Pronto soccorso:</p> <ul style="list-style-type: none">• Il Primo Soccorso• La Rianimazione• La Sequenza BLS• I Traumi Sportivi <p>Il Corpo Umano</p> <ul style="list-style-type: none">• Apparato Cardiovascolare• Apparato Respiratorio• Sistema Nervoso <p>Le capacità motorie - Atletica leggera:</p> <ul style="list-style-type: none">• Le Capacità Condizionali;• Le Capacità Coordinative;• Le corse;• I salti;• I lanci. <p>Educazione alimentare:</p> <ul style="list-style-type: none">• Alimentazione e fabbisogno energetico;

<ul style="list-style-type: none"> • La doppia piramide alimentare-ambientale; • I principi nutritivi; • I Disturbi alimentari. <p>Doping e sostanze d'Abuso</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Doping; • Le sostanze d'Abuso; • Il Campionario dell'illecito; • Danni da tabacco, alcol e droghe.
ABILITA':
Saper spiegare i collegamenti tra i vari apparati e sistemi. Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute e dello sport.
METODOLOGIE:
<p>In presenza: Lezione frontale e partecipata, mediante dialogo costruttivo e cooperativo con e tra gli alunni, con particolare attenzione alla ricerca e alla scoperta; Esercitazione teorico pratica individualmente al Campetto Polivalente durante i periodi in presenza.</p> <p>A distanza: <i>Brainstorming</i>, tecnica utilizzata per incoraggiare il pensiero creativo e la produzione di molteplici idee su una questione specifica o un particolare problema; <i>Learning community</i>, che si basa sul principio per cui ogni allievo deve essere e sentirsi responsabile della propria formazione e, a questo scopo, saper collaborare con gli altri e saper coniugare apprendimento ed azione; <i>Outdoor development</i> che si fonda sul principio di offrire agli alunni spazi di esperienze al di là di quelle abituali, in un rapporto diretto con la realtà coinvolgendoli direttamente; <i>Problem solving</i>, metodologia di analisi utilizzata per individuare, pianificare e attivare le azioni necessarie per la risoluzione di un problema; <i>Cooperative learning</i>, attraverso la quale gli studenti apprendono in <i>piccoli gruppi</i>, aiutandosi reciprocamente e sentendosi corresponsabili del reciproco percorso. L'insegnante assume un ruolo di facilitatore ed organizzatore delle attività, strutturando "ambienti di apprendimento" in cui gli studenti, favoriti da un clima relazionale positivo, trasformano ogni attività di apprendimento in un processo di "problem solving di gruppo"</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:
<ul style="list-style-type: none"> • I criteri di valutazione sono stati approvati dai singoli Dipartimenti: • Interrogazione/ colloquio orale • Prova strutturata • Questionario
TESTI:
<ul style="list-style-type: none"> • Energia pura – Mondadori • Corpo movimento Sport - Marker <p>Gli strumenti adottati sono stati libri di testo, computer, materiale in formato PDF forniti dal docente, argo didup, youtube, e-mail e l'utilizzo della piattaforma Meet per effettuare le video lezioni durante il periodo in cui gli alunni sono stati in DAD.</p>
MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:
<p>Libri di testo Fotocopie Video lezioni Presentazioni power point</p>

7.3 LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE

Docente: Prof.ssa D'ANNA STEFANA

Disciplina: Inglese

Classe 5 A Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Docente : D'Anna Stefana

Libro di testo: "Excellent" Catering: cooking & service Ed. Eli (Fotocopie, file audio, video youtube e materiali forniti dal docente)

<p><u>COMPETENZE</u> <u>E</u> <u>CONOSCENZE RAGGIUNTE</u> <u>alla fine dell'anno per la</u> <u>disciplina:</u></p>	<p>La partecipazione della classe al dialogo educativo è stata eterogenea, alcuni hanno dimostrato un interesse limitato e poca partecipazione alle attività didattiche, altri hanno mostrato di possedere sufficienti abilità di base, un metodo di studio organico e interesse e partecipazione adeguati per lo studio della lingua inglese.</p> <p>Qualche alunno si è distinto per vivacità intellettuale, per sicura conoscenza dei contenuti e per buone capacità di riflessione, che gli ha consentito un approccio autonomo ai contenuti proposti ed una discreta trascodifica delle competenze acquisite in nuove contesti di conoscenza.</p> <p>In seguito alle continue sollecitazioni e stimolazioni da parte dell'insegnante qualche alunno ha raggiunto una buona preparazione; un gruppo di essi ha conseguito dei risultati sufficienti; qualcuno ha stentato al raggiungimento degli obiettivi minimi a causa di un impegno non sempre adeguato, un metodo di lavoro poco efficace e/o per limitate capacità.</p> <p>Riguardo al comportamento la classe si è quasi sempre dimostrata rispettosa delle regole. Nel corso del secondo quadrimestre, gli alunni hanno dimostrato un atteggiamento disponibile al dialogo didattico- educativo e un maggiore senso di responsabilità acquisendo le seguenti conoscenze e competenze:</p> <ul style="list-style-type: none">• Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro.• Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale.• Strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso.• Modalità di produzione di testi anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.• Strategie di comprensione globale e selettiva di testi, in particolare riguardanti il settore d'indirizzo.• Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.• Aspetti socio-culturali delle lingue straniere e del linguaggio specifico di settore.• Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni riferiti in particolare ai settori d'indirizzo.
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici. <p><u>OBIETTIVI MINIMI</u></p> <p>Con riferimento agli obiettivi minimi del biennio precedente, gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cogliere il senso generale di testi scritti ed orali relativi all'ambito professionale scelto. • Acquisire ed usare nozioni e terminologie specifiche riguardanti l'indirizzo professionale scelto. • Dare informazioni sul proprio paese, sui paesi anglofoni e su argomenti d'attualità.
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>CONTENUTI</p> <p>Gli obiettivi cognitivi relativi al quinto anno indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" sono stati raggiunti attraverso lo svolgimento di 5 UDA più 3 UDA interdisciplinari proposte con l'ausilio del libro di testo "Excellent" Catering: cooking & service Ed. Eli (Fotocopie e video fornite dal docente) suddivisi come segue:</p> <p>PRIMO QUADRIMESTRE</p> <p>UDA 1: Bar and Drinks</p> <ul style="list-style-type: none"> ⤴ Understanding and serving wine ⤴ Beer ⤴ Spirits <p>UDA 2: Health and safety</p> <ul style="list-style-type: none"> ⤴ HACCP ⤴ HACCP principles ⤴ Critical control points and Critical limits <p>UDA 3: Food preservation</p> <ul style="list-style-type: none"> ⤴ Physical method ⤴ Chemical methods ⤴ Physical-chemical and biological methods <p>UDA 4 : UDA Interdisciplinare "Valorizzazione del territorio attraverso la cultura la società e l'economia"</p> <ul style="list-style-type: none"> ⤴ Discovering the Sicilian cuisine through some typical dishes ⤴ Some typical products of local cuisine <p>SECONDO QUADRIMESTRE</p> <p>UDA 1 : DIET</p> <ul style="list-style-type: none"> ⤴ The Mediterranean diet ⤴ Food intolerances and allergies ⤴ Alternative diets macrobiotics vegetarianism

	<p>UDA 2: UDA Interdisciplinare “Il lavoro tra diritti sicurezza e solidarietà”</p> <ul style="list-style-type: none"> ⤴ Health and safety in the catering industry ⤴ Usage of chemicals and correct ventilation ⤴ Food safety <p>UDA 3: Nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> ⤴ The eatwell plate ⤴ Organic food ⤴ Genetically modified organisms <p>UDA 4: UDA Interdisciplinare “ La salute a tavola”</p> <ul style="list-style-type: none"> ⤴ Food transmitted infections ⤴ Food poisoning ⤴ Risks and preventive measures to combat food contamination
<p><u>ABILITA’:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Esprimere ed argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell’interazione orale, su argomenti generali di studio e di lavoro. • Utilizzare strategie nell’interazione e nell’esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. • Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punti di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d’attualità di studio e di lavoro. • Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d’indirizzo. • Comprendere idee principali dettagli e punto di vista in testi scritti riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. • Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano. • Produrre nella forma scritta ed orale brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore d’indirizzo. • Utilizzare lessico e fraseologia di settore. • Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in lingua inglese relativi all’ambito di studio e di lavoro e viceversa. • Riconoscere la dimensione culturale delle lingue straniere ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>E’ stato utilizzato un approccio di tipo nozionale- funzionale che ha privilegiato l’uso della lingua quale strumento di comunicazione, di espressione di valori e modi di vivere della comunità straniera. Caratteristica di tale metodologia è stata la presentazione, il rafforzamento e il riutilizzo del</p>

	<p>materiale linguistico attraverso unità didattiche d'apprendimento, che miravano alla padronanza linguistica in relazione alle quattro abilità di base. Nell'ambito di ciascuna unità sono state utilizzate diverse tecniche: warm up, mimico gestuali, descrittive, drammatizzazione, riflessione sulla lingua intesa come presa di coscienza delle strutture sintattico-grammaticali già apprese a livello comunicativo.</p> <p>Le unità di lavoro sono state articolate in quattro fasi: 1) presentazione dell'argomento, evidenziazione delle funzioni, strutture o vocaboli relativi al linguaggio professionale; 2) fissaggio del materiale linguistico in esercizi guidati e mappe testuali; 3) reimpiego delle strutture/funzioni e potenziamento dell'uso autonomo della lingua in abilità scritte e orali; 4) verifica del processo di apprendimento in atto.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La verifica della competenza linguistica raggiunta dopo ogni unità didattica d'apprendimento è stata realizzata in via informale tramite interrogazioni collettive, correzione dei compiti per casa, lavori di gruppo allo scopo di controllare ed orientare l'attività didattica. In via formale tramite verifiche individuali e compiti in classe per valutare il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Nella verifica si è tenuto conto del progresso sia del singolo alunno che del gruppo classe. Al fine della valutazione si è tenuto conto del livello di partenza di ogni singolo alunno, del comportamento, dell'impegno nello studio, della partecipazione al dialogo educativo, del metodo di studio, delle difficoltà incontrate nell'apprendimento, delle difficoltà di salute, ambiente, motivazione e socializzazione. Per la verifica sommativa sono stati proposti esercizi del medesimo tipo di quelli adoperati nel corso dell'unità didattica : questionari, esercizi a completamento, vero/falso, a scelta multipla, trasformazione, creazione di dialoghi, riassunti e brevi composizioni. Quanto ai criteri di valutazione delle prove strutturate o semistrutturate, si è proceduto all'attribuzione di punteggi esplicitati nelle prove stesse al fine di misurare, in modo quanto più possibile oggettivo, le prestazioni dei singoli alunni in relazione ai vari obiettivi.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Durante l' anno scolastico si è privilegiato l' uso del libro di testo, ma sono state fornite anche fotocopie con argomenti riguardanti l' indirizzo professionale scelto. Sono stati inviati agli studenti file audio, visione di filmati, video you tube e materiali prodotti dal docente in lingua inglese per favorire un corretto apprendimento della struttura fonologica della lingua e per la fissazione dei modelli morfosintattici.</p>

7.4 LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: Prof.ssa INGHILLERI BENEDETTA

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>Alla fine del percorso formativo gli alunni, secondo vari gradi di acquisizione, in generale, hanno raggiunto delle competenze comunicative che permettono loro di :</p> <ul style="list-style-type: none">a) eseguire il discorso orale, in forma grammaticalmente corretta, prosodicamente efficace e privo di stereotipi;b) produrre testi scritti di diverso tipo, rispondenti alle diverse funzioni, disponendo di adeguate tecniche espositive.c) Conoscere autori, testi e movimenti del periodo preso in esame e saperli contestualizzare;d) Saper leggere, interpretare ed analizzare testi anche nuovi, sotto il profilo tematico e formale, e saper stabilire confronti pertinenti;e) Saper produrre elaborati sufficientemente corretti, semplici ma appropriati nel linguaggio e coerenti con la tipologia richiesta (nelle situazioni di handicap le prove di verifica possono essere equipollenti o differenziate);f) Saper analizzare diversi tipi di testi (a semplici livelli);g) Saper ascoltare e capire il parlato in modo sufficientemente critico.
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Il Naturalismo e il Verismo Giovanni Verga: la vita Rosso Malpelo (Vita dei campi); La roba (Novelle Rusticane) La morte di Gesualdo (Mastro don Gesualdo) I Malavoglia Il Decadentismo; Simbolismo Charles Baudelaire L'albatro (I fiori del male) Giovanni Pascoli: la vita e le opere Lavandare, Novembre, X agosto (Myricae) Il romanzo del Novecento Luigi Pirandello: la vita e le opere Il segreto di una bizzarra vecchietta (L'Umorismo) Mia moglie e il mio naso (Uno, nessuno, centomila) Enrico IV L'opera: Il fu Mattia Pascal L'Ermetismo</p>

	<p>Giuseppe Ungaretti: la vita</p> <p>Veglia ,Fratelli, San Martino del Carso (Porto sepolto)</p> <p>Soldati (Girovago)</p> <p>Primo Levi: la vita</p> <p>Se questo è un uomo</p>
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare lessico e fraseologia di settore - Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. - Esprimere ed argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali e di studio - Produrre nella forma scritta ed orale brevi e semplici relazioni, sintesi e commenti su esperienze, e situazioni relativi al proprio settore d'indirizzo
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Tenendo presente la linea metodologica che punta sul principio dell'attivo coinvolgimento dell'alunno, ho seguito una didattica di tipo "orientativa", che pone, cioè, l'accento sullo sviluppo delle abilità e che si esplicita attraverso modalità di lavoro comuni alle altre discipline.</p> <p>La lezione, articolata in più fasi, ha previsto momenti in cui si sono alternati più metodi come, ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Il metodo espositivo · Il metodo dimostrativo · Il metodo interrogativo · Il metodo attivo · Il metodo psicosociologico · brainstorming
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Sono state effettuate verifiche periodiche sia orali che scritte, esercitazioni /simulazioni sulle tipologie di prove previste dall'Esame di Stato.</p> <p>La valutazione terrà conto dei risultati globali raggiunti dall'alunno, in relazione agli obiettivi e alle specifiche finalità del corso di studi.</p>
<u>TESTO ADOTTATO</u>	<p>I COLORI DELLA LETTERATURA</p> <p>Dal Secondo Ottocento a oggi</p> <p>Roberto Carnero Giuseppe Iannaccone Vol.3 C.edGiunti T.V.P.</p>

MATERIALE
STRUMENTI ADOTTATI:

Libri di testo

Fotocopie

Video lezioni

7.5 STORIA

Docente: Prof.ssa INGHILLERI BENEDETTA

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE</u> raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>Alla fine del percorso formativo gli alunni, secondo vari gradi di acquisizione, in generale, hanno raggiunto delle competenze comunicative che permettono loro di :</p> <ul style="list-style-type: none">- lavorare sulle fonti documentarie;- di distinguere tra processi di breve, di medio e di lungo periodo;-di porre in corretta successione temporale gli avvenimenti e i fenomeni di ampio significato storico relativi al periodo precedente;-servirsi autonomamente degli strumenti di base del lavoro storico: cronologia, atlanti storici e geografici, manuali, raccolte e/o riproduzioni di documenti, opere storiografiche e bibliografiche; internet...-saper riportare criticamente i fatti del passato al presente;-saper formulare, argomentare e sostenere un giudizio critico su tali fatti e sulle loro interconnessioni.-saper riconoscere la natura di un fatto o di un fenomeno storico (sociale, economico, politico, culturale), a semplici livelli;-saper collocare un fatto o un fenomeno storico in una prospettiva sincronica e diacronica;-saper cogliere a grandi linee analogie e differenze tra gli eventi;-servirsi di alcuni strumenti di base (cartine, documenti, mappe concettuali, video, film, testi storiografici, ricerche in internet);-conoscere (a grandi linee) i fatti storici dell'epoca presa in considerazione, esprimendo giudizi di valutazione sufficientemente critici;-conoscere le principali regole del vivere civile.
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>QUESTIONE MERIDIONALE E NASCITA DEL BRIGANTAGGIO</p> <p>LE PROMESSE DEL XX SECOLO</p> <p>L'avvento della società di massa</p> <p>L'età giolittiana</p> <p>Grandi nazioni crescono oltre l'Europa</p> <p>L'Europa verso la guerra</p> <p>La prima notizia globale della storia</p> <p>L'Italia di Giolitti</p>

	<p>GRANDE E DOPOGUERRA</p> <p>La grande guerra: “L’inutile strage”</p> <p>Gli errori di Versailles</p> <p>La rivoluzione d’ottobre</p> <p>IL TEMPO DELLA CRISI</p> <p>Crisi politica e sociale in Europa e in Italia</p> <p>La scalata di Mussolini al potere</p> <p>La difficile prova del 1929</p> <p>NEL BUIO DEI TOTALITARISMI</p> <p>Lo sforzo totalitario del fascismo</p> <p>Lo stalinismo in Unione Sovietica</p> <p>Il nazismo in Germania</p> <p>Democrazie e fascismi verso la guerra</p> <p>IL MONDO IN UN NUOVO ABBISSO</p> <p>La seconda guerra mondiale</p> <p>L’Italia sconfitta e la Resistenza</p> <p>Due tragedie:Auschwitz e Hiroshima</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Tenendo presente la linea metodologica che punta sul principio dell’attivo coinvolgimento dell’alunno, ho seguito una didattica di tipo “orientativa”, che pone, cioè, l’accento sullo sviluppo delle abilità e che si esplicita attraverso modalità di lavoro comuni alle altre discipline.</p> <p>La lezione, articolata in più fasi, ha previsto momenti in cui si sono alternati più metodi come, ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Il metodo espositivo · Il metodo dimostrativo · Il metodo interrogativo
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Sono state effettuate verifiche periodiche orali, esercizi.</p> <p>La valutazione ha tenuto conto dei risultati globali raggiunti dall’alunno, in relazione agli obiettivi e alle specifiche finalità del corso di studi.</p>
<p><u>TESTO ADOTTATO</u></p>	<p>LIBRO DI TESTO: <i>Paolo Di Sacco; E’ STORIA Dal novecento al mondo attuale</i></p> <p>Vol. 3- Casa ED. SEI</p>
<p><u>MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Libro di testo</p> <p>Fotocopie</p> <p>Video lezioni</p> <p>Mappe concettuali</p>

7.6 MATEMATICA

Docente: Prof. MILAZZO FRANCESCO PAOLO

Scheda informativa su disciplina (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE</u> <u>alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>Nel complesso sono state raggiunte in modo sufficiente le seguenti competenze e conoscenze.</p> <ul style="list-style-type: none">• Saper calcolare la derivata di una funzione elementare applicando opportune regole di derivazione• Saper individuare gli intervalli in cui una funzione cresce o decresce• Saper individuare i punti di massimo e di minimo di una funzione• Sapere che cos'è la concavità di una curva• Sapere che cos'è il punto di flesso di una funzione
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Modulo 1 Elementi dello studio di una funzione: dominio Rappresentazione per punti delle funzioni</p> <p>Modulo 2 Richiami su calcolo dei limiti:-Il: -Le forme determinate -Le forme indeterminate -Gli asintoti di una funzione: orizzontali, verticali, obliqui</p> <p>Modulo 3 Il rapporto incrementale e il concetto di derivata; La derivata delle funzioni elementari; Le regole di derivazione; Derivate di ordine superiore</p> <p>Modulo 4 Massimi e minimi: Definizione La ricerca dei punti di massimo e minimo relativo; La concavità e i punti di flesso</p> <p>UDA “Valorizzazione del territorio attraverso la cultura, la società, l'economia” Richiami su: rapporti, proporzioni, percentuali in un mix di erbe aromatiche. Approssimazione per eccesso o per difetto – Grandezze direttamente o inversamente proporzionali in un problema enogastronomico “Il lavoro tra diritti, sicurezza e solidarietà” Esame dei dati sull'andamento degli infortuni sul lavoro attraverso la visione dell'elaborazione Inail su dati Istat del luglio 2020</p>

<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>La formulazione degli interventi didattici ed educativi è stata affidata a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lezioni frontali - lavori di gruppo - mappe cognitive - didattica breve. <p>L'impostazione metodologica si è basata sul coinvolgimento attivo degli studenti per accrescere l'interesse, la partecipazione costruttiva e quindi l'assimilazione con minor sforzo dei vari argomenti.</p> <p>La trattazione teorica dei contenuti è stata accompagnata da:</p> <ul style="list-style-type: none"> - numerosi esercizi volti a rafforzare l'acquisizione di padronanza e di speditezza nei calcoli, la capacità di scegliere i procedimenti più adatti, la consapevolezza del significato delle operazioni eseguite; - numerosi esempi e contro esempi per rafforzare la comprensione, mettere in luce i casi particolari di cui dare, ove possibile, una visualizzazione grafica.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La verifica delle conoscenze disciplinari è stata affidata a: interrogazioni, interventi dal banco, prove semistrutturate, prove miste – prove scritte, soluzione di casi pratici e professionali</p> <p>La valutazione si è avvalsa delle prove di verifiche ma ha tenuto conto anche di altri elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - impegno – attenzione – motivazione allo studio; - partecipazione alle attività proposte; - capacità acquisite, chiarezza e correttezza espositiva - 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; - capacità di approfondimento e di rielaborazione, anche a livello interdisciplinare
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Gli interventi didattici ed educativi hanno utilizzato Libri di Testo - calcolatrici Grafici e Tabelle- Internet – Computer portatili- Tablet</p> <p>Questi ultimi tre sono stati specialmente usati durante il periodo della didattica a distanza e si sono avvalsi, in particolare, di WhatsApp e delle piattaforme Argo e Meet</p>

7.7 RELIGIONE CATTOLICA

Docente : Prof. NOTO ANTONINO

Livello di partenza della classe:	La classe V sezione A, indirizzo Servizi per l'Enogastronomia, formata da diciassette alunni, non presenta gravi problemi disciplinari. Gli alunni che ne fanno parte mostrano un certo grado di socializzazione ed un comportamento a volte poco interessato sia tra i pari, sia nei confronti dei docenti. Non tutti mostrano autonomia nell'organizzare e gestire il proprio lavoro; complessivamente la classe è in possesso di conoscenze e di abilità di base sufficienti.
Obiettivi disciplinari in termini di conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le differenze che esistono tra le varie religioni • Riflettere sull'importanza che le dimensioni spirituale e interiore assumono nella vita dell'individuo e della società • Capire perché e come la diversità sia fonte e stimolo di crescita qualitativa • 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.
Obiettivi trasversali in termini di competenze	Comprendere il valore e l'importanza del dialogo religioso. Il problema di Dio: la ricerca dell'uomo, il dialogo interreligioso, l'etica della vita, delle relazioni, della solidarietà, le questioni del rapporto fede-scienza, l'insegnamento sociale della Chiesa. Comprendere il valore e l'importanza del dialogo religioso.
Abilità raggiunte	Si può ritenere globalmente buono il bilancio complessivo della classe dal punto di vista didattico; la quasi totalità degli studenti, anche se in modo diversificato, hanno conseguito gli obiettivi educativi e didattici fissati e perseguiti nel corso dell'anno. Si rileva, tuttavia, che alcuni studenti hanno raggiunto in modo appena sufficiente tutti gli obiettivi indicati, malgrado le strategie messe in campo per il recupero e gli interventi mirati predisposti.

Metodologie/Strategie:	Il metodo di insegnamento privilegiato è stato quello esperienziale-induttivo, per mezzo del quale si sono stimolate e si sono coinvolti gli studenti ad un apprendimento attivo e significativo in cui ricerca, dibattito e sperimentazione sono stati i mezzi per il raggiungimento degli obiettivi specifici. Fonti di ricerca, di apprendimento e di documentazione sono stati: il libro di testo, la Bibbia, i documenti del Magistero ecclesiale.
Modalità di recupero:	Verifiche individuali e/o a gruppi
Strumenti didattici:	Libro di testo: SOLINAS Luigi, <i>Tutti i colori della vita</i> , Edizione BLU o Dispense fornite dal docente. o Appunti e mappe concettuali. o Sacra Bibbia o Documenti del Magistero ecclesiastico.
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

	<p>partecipazione, anche in modo discontinuo, e che avranno raggiunto anche solo parzialmente gli obiettivi;</p> <p>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;</p> <p>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.</p>
Valutazione:	<p>La classe ha maturato atteggiamenti di apertura, di confronto e di dialogo sulle tematiche a loro proposte. Più che sufficienti i risultati finali dell'intera classe.</p> <p>La valutazione finale è stata adeguata ai criteri di valutazione di tutte le altre discipline.</p> <p>Gli elementi fondamentali per la valutazione finale sono stati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la situazione di partenza; - l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe; - i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale; - l'acquisizione delle principali nozioni.
Note e considerazioni finali:	<p>La classe non sempre ha manifestato atteggiamenti di apertura, di confronto e di dialogo sulle tematiche proposte.</p>

Argomenti	Programma (svolto alla data del 14 maggio 2021)	Spunti iniziali e Possibili connessioni	Riflessioni di Educazione civica e Costituzione
MODULO I. Religioni e dialogo	<p>Obiettivi minimi: Comprendere il valore e l'importanza del dialogo religioso.</p> <p>Sommario: Il problema di Dio: la ricerca dell'uomo, il dialogo interreligioso, l'etica della vita, delle relazioni, della solidarietà, le questioni del rapporto fede-scienza, l'insegnamento sociale della Chiesa.</p> <p>Obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le differenze che esistono tra le varie religioni • Riflettere sull'importanza che le dimensioni spirituale e interiore assumono nella vita dell'individuo e della società • Capire perché e come la diversità sia fonte e stimolo di crescita qualitativa <p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il problema religioso: l'uomo e la ricerca di senso • La religione come risposta alle attese umane • I bisogni dell'uomo 	<p>I percorsi proposti affrontano temi di carattere sociale e politico col confronto al Vangelo. I temi quali l'economia e il lavoro, la giustizia, la solidarietà, la pace, la tutela dell'ambiente vengono affrontati e discussi nel quadro di valori di riferimento secondo la prospettiva laica.</p> <p>La globalizzazione.</p> <p>La libertà.</p> <p>I diritti umani.</p>	<p>Diritti umani e dignità della persona.</p> <p>Rispetto della diversità e concetto di dialogo interculturale</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Gli elementi comuni delle religioni • Significato del termine “dialogo” 		
MODULO II: L’etica delle relazioni	<p>Obiettivi minimi: Comprendere il valore e l’importanza del dialogo religioso.</p> <p>Sommario: Il problema di Dio: la ricerca dell’uomo, il dialogo interreligioso, l’etica della vita, delle relazioni, della solidarietà, le questioni del rapporto fede-scienza, l’insegnamento sociale della Chiesa.</p> <p>Obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vita come progetto e compito • Un’etica della convivenza multiculturale (uguaglianza, non violenza) • Il pregiudizio razziale nella storia: antisemitismo • Quale economia per l’uomo: liberalismo, utilitarismo, collettivismo, capitalismo • Il valore del lavoro e della persona umana • I beni economici: principio di solidarietà • L’insegnamento sociale della Chiesa • Documenti conciliari ed esortazioni apostoliche • Quale rapporto tra scienza e fede 	<p>I valori.</p> <p>Il lavoro.</p> <p>La pace.</p> <p>L'ecologia</p>	<p>Stato di diritto e stato sociale.</p> <p>La democrazia.</p> <p>Responsabilità personale e sociale.</p> <p>Diritti e garanzie.</p>

Testi adottati:	<p>LIBRO DI TESTO: TUTTI I COLORI DELLA VITA</p> <p>Autori: SOLINAS LUIGI</p> <p>Editore: EDIZIONE BLU</p>
------------------------	---

7.8 LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
Docente: Prof.ssa RAPPA GIUSEPPA MARIA ROSA

Lingua e civiltà Francese. Classe V A (Cucina)
 Docente: Rappa Giuseppa Maria Rosa
 Anno scolastico: 2020/2021

1 Schede informativa su disciplina (competenze – contenuti – obiettivi raggiunti)

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>Nuclei essenziali del programma sono stati: Consolidamento ,approfondimento e completamento di tutte le strutture linguistiche fino ad ora studiate fino a raggiungere un livello medio. Acquisizione di una conoscenza generale della lingua ,e competenze comunicativo-relazionali anche in riferimento alla micro-lingua, volte al raggiungimento dei seguenti obiettivi: -favorire la formazione umana attraverso il contatto con altre realtà; -riflettere sulla propria lingua attraverso l'analisi comparativa con la lingua straniera, cercando di ridurre le interferenze della lingua madre ed in particolare del dialetto, tanto nell'esposizione orale quanto in quella scritta.</p>
<p><u>CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Dal libro di testo Mariella Olivieri, Philippe Beaupart "Prêt à manger", Rizzoli sono stati affrontati i seguenti argomenti:</p> <p>PRIMO QUADRIMESTRE <u>MODULE 3: alimentation et santé</u> Unité 6: une alimentation correcte Étape 1: Comment manger équilibré? Comment alterner les céréales Étape 2: Les groupes alimentaires Les Vitamines. La Sardine. Les Qualités nutritionnelles. Étape 3: La ration alimentaire et la pyramide alimentaire: la ratio alimentaire et la pyramide alimentaire. Doit-on dire kilocalorie ou kilojoule? La Pyramide alimentaire.</p> <p><u>MODULE 4: L'hôtellerie et la restauration (UDA)</u> Unité 9: La restauration commerciale et collective Étape 1: Les formules de la restauration commerciale (Le fast food et la sandwicherie; La restauration à thème; La brasserie; Le grill ou steak house; La pizzeria; La crêperie; Le bistrot à vin) Étape 2: La gastronomie, une restauration commerciale particulière. (La gastronomie dans l'histoire). Étape 3 : La restauration collective à caractère social. Étape 4: La cuisine centrale et la restauration différée.</p> <p>SECONDO QUADRIMESTRE Étape 4: Les cuissons diététiques: les pour et les contre des cuissons diététiques.</p>

	<p>Étape 5: Éviter les excès au restaurant: Dans un restaurant français faites attention aux sauces. Un bon conseil: les restaurants de spécialités Bien choisir dans une pizzeria. Unité 7: À chacun son régime Étape 1: Le régime crétois: Les principes du régime crétois. Étape 2: Le végétarisme et le végétalisme. Étape 4 : Les régimes religieux (L'Islam et l'alimentation;Manger “cacher”, qu'est-ce que cela veut dire? <u>MODULE 5:hygiène et sécurité.(UDA)</u> Unité 11:Hygiène et conservation des aliments. Étape 1: Les aliments à risque (Les oeufs; Le poulet; Les aliments consommés crus ou peu cuits;La viande cuite;Les fruits et les légumes). Les modifications organoleptiques des aliments. Étape 2:Les techniques de conservation par chaleur (La pasteurisation;La stérilisation;La déshydratation) Étape 3: Les techniques de conservation par le froid (La réfrigérationLa congélation et la surgélation) Unité 12: Systèmes de contrôle et de prévention Étape 1: Le système HACCP Le système HACCP repose sur 7 principes La règle des 5 M. La reception et le contrôle des marchandises. La gestion des stocks Étape 2:Le contrôle qualitatif et le contrôle quantitatif L'analyse sensorielle Le test organoleptique en production. Étape 3: L'hygiène et la sécurité du personnel , des équipements et des locaux.</p> <p>GRAMMAIRE:</p> <p>Revisione e potenziamento di alcuni contenuti morfosintattici, grammaticali e fonetici degli anni precedenti. Le principali regole dell'accento (acuto, grave e circonflesso).</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Al termine dell'anno scolastico gli alunni sono in grado di:</p> <p>Comprendere le idee principali di testi orali espositivi e dialogici, su una varietà di argomenti riguardanti la Francia, in un ambito di registri linguistici;</p> <p>Sostenere una semplice conversazione esprimendosi con accettabile proprietà lessicale e correttezza grammaticale.</p> <p>Cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea potenziando le abilità progressivamente acquisite nel corso degli anni precedenti;</p>

	<p>Produrre in modo comprensibile e corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico;</p> <p>Prendere coscienza dei fattori essenziali che caratterizzano la civiltà del paese di cui studiano la lingua.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Durante tutto l'anno scolastico gli alunni hanno svolto un ruolo attivo nei processi di apprendimento. Si è dato per tanto ampio spazio al metodo della ricerca e della scoperta non tralasciando però di ricorrere al metodo deduttivo in rapporto al maggiore livello di astrazione maturato dagli allievi.</p> <p>Le abilità ricettive orali sono state potenziate attraverso l'ascolto di documenti autentici, le attività produttive, basandosi su una più sicura conoscenza del lessico e delle strutture, sono state ampliate ed hanno sempre coinvolto di più gli alunni che hanno espresso le proprie opinioni rispetto ad argomenti relativi al loro ambiente, alla loro cultura e a quelli dei paesi di cui studiano la lingua.</p> <p>Grazie all'analisi testuale, l'attenzione è stata guidata e concentrata non solo sui contenuti, ma anche e soprattutto sui messaggi, sulla loro funzione comunicativa e culturale.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La valutazione è stata distinta in formativa e sommativa. La prima ha avuto luogo sistematicamente al termine di ogni unità didattica ed è servita a verificare l'efficacia degli obiettivi programmati attraverso un processo di feed-back. L'altra, funzionale alla classificazione degli alunni, ha utilizzato strumenti validi ad accertare il raggiungimento di precisi obiettivi didattici fissati nella programmazione.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Le abilità ricettive orali sono state potenziate attraverso l'ascolto di documenti autentici, le attività produttive, basandosi su una più sicura conoscenza del lessico e delle strutture, sono state ampliate ed hanno sempre coinvolto di più gli alunni che hanno espresso le proprie opinioni rispetto ad argomenti di carattere generale e a problemi relativi al loro</p>

	<p>ambiente, alla loro cultura e a quelli dei paesi di cui studiano la lingua.</p> <p>Gli interventi didattici ed educativi che sono stati utilizzati sono: libro di testo, fotocopie, riviste e quotidiani, carte geografiche, carte tematiche.</p> <p>LIBRO DI TESTO: Prêt à manger</p> <p>Autori: Mariella Olivieri Philippe Beaupart; volume unico Editore: Rizzoli. Prezzo:24,70 ISBN 978-88-528-0896-8</p>
--	---

7.9 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: CAMA PIETRO

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE</u> <u>alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.• Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.• Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.• Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.• Conoscere le caratteristiche della dieta mediterranea• Conoscere gli stili alimentari, la tutela della salute del consumatore e dell'ambiente• Conoscere i criteri di qualità e di sostenibilità degli alimenti • Educare alla personale responsabilità morale e civile, come operatore dei servizi ristorativi, di fronte alla collettività pubblica • Sviluppare consapevolezza nel consumo razionale degli alimenti. Saper valutare le proprie abitudini alimentari ed educare criticamente al consumo degli alimenti • Saper indicare le caratteristiche di una dieta equilibrata • Essere consapevole delle più aggiornate e dettagliate conoscenze sull'importanza di una corretta dieta alimentare e sulle regole per realizzarla. • Saper valutare il rischio alimentare e comprendere la qualità totale dei prodotti alimentari che hanno ripercussioni sulla salute. • Conoscere i principi fondamentali di dietoterapia da applicare in alcune importanti patologie: cardiovascolari, obesità • Valorizzare e promuovere le tradizioni culinarie locali • Valorizzare e promuovere lo stile di vita sostenibile
	<p>I contenuti hanno subito un ridimensionamento a causa dell'emergenza COVID 19</p>

<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>MODULO 1: CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contaminanti alimentari: definizione e classificazione dei principali contaminanti • Contaminanti chimico-sintetici: pesticidi, zoofarmaci (cenni) • Contaminanti chimici derivati da processi di cottura e conservazione • Contaminanti chimici naturali: micotossine, tossine da prodotti ittici • Le malattie trasmesse dagli alimenti: agenti biologici e modalità di contaminazione • I batteri: fattori che influenzano la crescita batterica: ossigeno, temperatura, pH, umidità, tempo, luce • Norme igieniche per la prevenzione delle malattie di origine batterica nel settore ristorativo • Le principali malattie da contaminazioni biologiche: Salmonellosi, intossicazioni da stafilococco, Botulismo, Listeriosi. • Le parassitosi: Anisakidosi <p>MODULO 2: IGIENE, SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Igiene del personale di cucina, dei locali e delle attrezzature • Igiene degli alimenti e pacchetto igiene • Sanificazione degli alimenti e delle attrezzature • Contaminazione crociata: cause e norme igieniche di prevenzione. • Sicurezza alimentare ed HACCP • La qualità degli alimenti e le certificazioni di qualità <p>MODULO 3: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E STILI ALIMENTARI</p> <p>Aspetti generali I LARN Le Nuove Linee Guida La piramide alimentare nella dieta mediterranea</p> <p>MODULO 4: LA DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</p> <p>Le malattie cardiovascolari: aterosclerosi La dieta nelle malattie metaboliche: l'obesità</p>
---	--

	<p>MODULO 5: ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI</p> <p>Le reazioni avverse al cibo: le allergie e le intolleranze alimentari</p> <p>Allergie al nichel, Favismo</p> <p>Intolleranze al glutine: Celiachia</p> <p>Reg. 1169/2011 – Informazioni relative agli allergeni</p> <p>UDA “Valorizzazione del territorio attraverso la cultura, la società e l’economia 20-21”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimenti biologici (cenni) • Gli insetti: alternativa alimentare per il futuro • I superfood: spirulina • Filiera agro-alimentare: filiera a km 0 e filiera lunga
<p><u>ABILITA’:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. • Redigere un piano HACCP. • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. • Individuare le similitudini della dieta mediterranea con le tradizioni alimentari dei contadini del sud • Utilizzare l’alimentazione come strumento per il benessere della persona • Distinguere i criteri di qualità e di sostenibilità degli alimenti
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezione frontale con dialogo allargato all'intera classe.</p> <p>Discussioni ed opinioni</p> <p>Cooperative learning</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La valutazione è stata effettuata contestualmente allo svolgimento e alla conclusione delle relative unità didattiche ed ha tenuto conto del livello di partenza di ciascun alunno, dell’impegno e della partecipazione al dialogo educativo mostrati nelle varie attività, dei tempi di apprendimento e dei livelli di abilità di base raggiunti da</p>

	<p>ciascuno di loro. Pochi alunni hanno acquisito proprietà di linguaggio disciplinare, capacità di rielaborazione personale e capacità di sintesi.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Libro di Testo: “Alimentazione Oggi” (5 anno) R. Silvano Ed. Clitt</p> <p>Libro di testo; appunti del docente, slide multimediali</p>

7.10 LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (SETT.CUCINA)

Docente: Prof.ssa SALVIA SUSANNA

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere criteri e strumenti per la sicurezza e tutela della salute nel luogo di lavoro dei lavoratori; • Saper applicare il sistema di controllo HACCP; • Conoscere le regole per la prassi igienica: personale, manipolazione degli alimenti e uso delle attrezzature; • Conoscere le varie tipologie di cucina nazionali ed estere; • Conoscere le caratteristiche dei servizi di catering e banqueting; • Conoscere alcune intolleranze alimentari • Saper organizzare in funzione del tipo di azienda la gestione dell'impresa ristorativa. • Principali tipi di impasti base per la produzione di primi piatti e dolci; • Manipolare correttamente per realizzare semplici preparazioni di base; • Conoscere la storia di alcune preparazioni tipiche del periodo storico;
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Ripasso di alcuni argomenti del IV</p> <p><u>La sicurezza</u> La sicurezza sul lavoro: quadro normativo La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo</p> <p><u>HACCP</u> L'autocontrollo e il sistema HACCP Il sistema HACCP la normativa Le cinque fasi preliminari I sette principi dell'HACCP</p> <p><u>Prodotti di gastronomia:</u> HACCP: tracciabilità e rintracciabilità HACCP: analisi dei rischi HACCP: La sicurezza alimentare HACCP: igiene e procedure di autocontrollo HACCP: Diagramma di flusso e monitoraggio HACCP: i limiti critici e ccp Pericoli: chimici, fisici, biologici</p> <p><u>L'igiene nella ristorazione</u> La cura e l'igiene della persona Gli ambienti: igiene e sicurezza</p>

	<p>Le attrezzature: igiene e sicurezza I prodotti alimentari: igiene e sicurezza</p> <p><u>Catering e Banqueting</u> Che cosa si intende per catering Il contratto di catering Forme di catering Cosa si intende per banqueting Forme di banqueting Il banqueting manager L'organizzazione di un banchetto</p> <p><u>Gestione acquisti</u> Economo Approvvigionamento Il magazzino Gestione delle scorte Food cost</p> <p><u>Le intolleranze alimentari</u> Celiachia – Fenilchetonuria – Lattosio</p> <p><u>UDA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - “Valorizzazione del territorio attraverso la cultura, la società e l’economia”. - Sicurezza nel mondo del lavoro “Il lavoro, tra diritti, sicurezza e solidarietà”. - Igiene e sicurezza alimentare “La salute a tavola”.
<u>ABILITA’:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzare piatti con prodotti del territorio. • Simulare un piano di HACCP. • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. • Simulare eventi di catering e banqueting. • Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi d’intolleranze alimentari. • Operare attivamente nell’area approvvigionamento.
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Sono state svolte lezioni tradizionali frontali, attività di ricerca, “Brain storming”, “Problem solving”, “circle time”. In merito alle attività laboratoriali, sono stati realizzati diversi menù miranti a far conoscere i vari metodi di cottura, preparazioni e presentazioni dei piatti Nazionali ed estere.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Ogni spiegazione teorica è stata affiancata da una verifica orale allo scopo di accertare il grado di apprendimento riguardante l’argomento trattato, per riprendere i punti meno chiari e per compiere un’azione di recupero per quella fascia di alunni particolarmente in difficoltà e di potenziamento per chi non aveva difficoltà, inoltre durante l’anno sono state somministrate alcune verifiche scritte tramite semplici</p>

	<p>domande del tipo vero/falso, a scelta multipla, a risposta aperta.</p> <p>Quando l'accertamento ha evidenziato lacune nell'apprendimento, sono stati ripresentati gli argomenti non compresi.</p> <p>Per quanto riguarda le esercitazioni pratiche si è tenuto conto dell'impegno e della metodicità del lavoro svolto.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p><u>Libro di testo</u> : “Tecniche di cucina e pasticceria”, ALMA, Edizione Plan” suddivisi in moduli ed unità didattiche, tabelle schemi e allegati.</p> <p>Nel corso dell'anno scolastico diversi sono stati gli strumenti utilizzati per l'acquisizione dei contenuti: visione di video di Youtube, ppt, semplificando gli argomenti attraverso mappe concettuali.</p>

7.11 LABORATORIO SERVIZI ENOG. SALA E VENDITA

Docente: Prof. Bruno Giuseppe

1) ANDAMENTO DISCIPLINARE DELLA CLASSE

La classe V A, composta inizialmente da 19 alunni, ha visto ridursi il numero a 17 in quanto due alunni non hanno mai frequentato, il resto della classe, nel suo complesso, ha avuto una frequenza generalmente regolare.

Nella classe, sono inoltre ben inseriti due alunni disabili che seguono una programmazione differenziata. La classe è molto coesa e si è raggiunto un discreto livello di integrazione degli alunni disabili nel gruppo classe.

Nel corso dell'anno, il gruppo classe ha mostrato, nel complesso, motivazione allo studio, partecipando con interesse e attenzione all'attività didattica, pur presentando ritmi di apprendimento diversi. La classe ha raggiunto nel complesso un livello di preparazione che può considerarsi mediamente sufficiente. Per quanto riguarda la condotta, durante le lezioni la maggior parte degli alunni anche se vivaci, hanno mantenuto un comportamento sufficientemente corretto, partecipando con regolarità al lavoro scolastico. Nel corso dell'anno scolastico non sono state espletate tutte le attività programmate, per problemi logistici, covid, Dad e orario ridotto.

2) SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E COORDINAMENTO CON LE ALTRE MATERIE

Il programma svolto in questa classe si è basato essenzialmente sugli argomenti inclusi nella programmazione didattica presentata all'inizio dell'anno scolastico con l'inserimento di alcuni argomenti tecnico – professionali che a mio parere fornivano agli studenti maggiori opportunità di approfondimento. Tutto sommato, quindi, la programmazione didattica è stata rispettata e tutti gli argomenti sono stati trattati, grazie anche alla collaborazione degli studenti che hanno in tal senso mostrato estremo interesse verso gli argomenti proposti, intervenendo in modo costruttivo a seconda del contenuto degli argomenti, ho ritenuto opportuno trattare all'inizio dell'anno argomenti con chiari riferimenti interdisciplinari, al fine di sviluppare nei discenti l'indispensabile tendenza all'accoglienza e all'etica professionale.

Ho proseguito successivamente con la trattazione delle unità di apprendimento quali :

- VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO ATTRAVERSO LA CULTURA, LA SOCIETÀ E L'ECONOMIA
- LA SALUTE A TAVOLA
- IL LAVORO TRA DIRITTI, SICUREZZA E LAVORO

Inevitabili sono stati i riferimenti interdisciplinari che, vista la natura stessa della mia materia di insegnamento, risultano fondamentali al fine di sviluppare negli studenti un senso critico positivo che permette loro di valutare le relazioni professionali fra le materie e l'importanza di tale aspetto al fine di una più esauriente formazione tecnico – professionale.

3) ANDAMENTO DIDATTICO E PROFESSIONALE DELLA CLASSE

Per quanto riguarda l'andamento didattico e il profilo degli alunni, è stato molto soddisfacente, ed il loro processo di apprendimento è stato facilitato dalla loro attenta e continua partecipazione. All'inizio dell'anno scolastico gli alunni hanno cercato con tutti i mezzi di colmare le loro lacune, tuttavia buona parte della classe è riuscita ad acquisire una sufficiente terminologia tecnico –

ristorativa.

Altri invece sono riusciti con il tempo a migliorare la loro resa scolastica raggiungendo esiti discreti, grazie anche alle loro spiccate capacità di apprendimento.

4)ATTREZZATURE SCOLASTICHE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

Il materiale didattico a supporto del mio intervento è stato il libro di testo che ha riscontrato il mio favore e quello dalla classe per l'eccessiva accentuazione a semplicità. Semplicità che non ha penalizzato l'aspetto contenutistico degli argomenti anzi, grazie alla sua impostazione con un'ampia scelta di argomenti specifici corredati da piccole foto ha stimolato il dialogo e il contenuto agevolando l'assimilazione dei contenuti.

5) OPPORTUNITA' EDUCATIVE DELLA MATERIA E ATTIVITA' PARASCOLASTICHE

Il laboratorio di sala e bar rappresenta nel settore alberghiero oggi più che mai uno strumento di acquisizione professionale. Esso, infatti, non solo rappresenta un servizio, che fa delle interlocuzioni a tutti i livelli una base irrinunciabile per le relazioni umane fra clienti, addetti alla cucina ed al ricevimento, ma soprattutto poiché il servizio di sala e bar pone l'operatore di fronte a situazioni molto variegata che spesso lo valorizzano per la propria professionalità e per le proprie doti etiche e morali. Una buona preparazione professionale nella materia offre inoltre buone opportunità di un rapido inserimento nel campo lavorativo. Incentivarne lo studio e le esercitazioni pratiche della materia significa anche dotarsi di tutti gli argomenti idonei a renderla più accessibile e più fruibile.

6) OSSERVAZIONI VARIE

A conclusione di questa relazione esprimo il mio giudizio complessivo favorevole riguardo alla mia esperienza professionale maturata in questa classe durante l'anno scolastico. Mi ritengo molto soddisfatto degli esiti scolastici raggiunti dagli allievi, tenuto conto dei loro sacrifici. Credo che tutti gli alunni di questa classe abbiano maturato un'esperienza scolastica e di vita su cui fare affidamento. Li ritengo pronti ad affrontare l'impegno per la maturità, trattandosi di ragazzi consapevoli delle loro doti e della loro preparazione scolastica e auspico che essi possano trovare il giusto inserimento nella società traendone i relativi vantaggi e le giuste soddisfazioni .

PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA SERVIZI DI SALA E VENDITA

La Ristorazione

I servizi ristorativi

I Sistemi di Qualità

Il Menu:

L'Haccp nel Settore Ristorativo

I Sistemi di Gestione Ristorativi

La Sicurezza nel Mondo del Lavoro

Come Gestire un'azienda Alberghiere/ristorativa

Il lavoro tra diritti e sicurezza

Il D.Lgs 81/2008 e ss.mm.ii.

I Vini

La cucina di Sala

La gestione delle navi da crociera
Banchetti e Buffet
Il Curriculum Vitae
Il menu : composizione e realizzazione grafica.
I prodotti Dop e Igp del Territorio
La valorizzazione del territorio.
La salute a tavola
La Caffetteria
Il vino e la classificazione
I Servizi
L'Organizzazione e servizio dei banchetti
La mise en place.
Vari metodi di servizio.

7.12 ATTIVITA' ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE

Docente : Prof. ALESSANDRA FRISCIA

COMPETENZE /CONOSCENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA:	<p>I discenti avvalentesi dell'attività alternativa alla religione sono stati n.2 : A.S. e G.A.K. (n.°1 ora a settimana)</p> <p>Le attività proposte sono state improntate soprattutto a favorirne lo sviluppo del senso civico e la presa di coscienza dei diritti e doveri dell'essere cittadini: sviluppare atteggiamenti che consentano di prendersi cura di se stessi, degli altri, favorire forme di cooperazione e di solidarietà attraverso un'adesione consapevole a valori condivisi e atteggiamenti collaborativi, educare all'interiorizzazione e al rispetto delle regole come strumenti indispensabili per una convivenza civile. Entrambi gli studenti sia in presenza che in DID hanno dimostrato impegno e partecipazione adeguata verso le attività proposte. La frequenza è stata regolare e il comportamento corretto e rispettoso.</p> <p>La partecipazione al dialogo educativo è stata più che buona.</p> <p>Nel complesso il livello di preparazione raggiunto dai discenti è da considerarsi buono.</p>
CONTENUTI AFFRONTATI	<p>La dichiarazione internazionale dei diritti dell'infanzia e l'adolescenza .</p> <p>Le regole che governano la società italiana con particolare riferimento alla Costituzione della Repubblica Italiana (legalità, uguaglianza e pari opportunità).</p> <p>Problematiche inerenti il tema della diversità e dell'integrazione.</p> <p>Gli obiettivi dell'agenda 2030.</p> <p>Problematiche e riflessioni su tematiche varie: violenza di genere, amicizia , pace solidarietà ecc...</p>
ABILITA'	<p>Saper valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali e sociali nel rispetto di regole condivise.</p> <p>Gestire l'interazione comunicativa in relazione agli interlocutori e al contesto.</p>
METODOLOGIE	<p>Si è cercato di privilegiare il metodo induttivo, in modo di rispettare l'esperienza diretta dei ragazzi .</p> <p>.Si sono utilizzati lezioni dialogate e frontali, discussioni, dibattiti guidati e attività di Problem solving .</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>La valutazione espressa con giudizio sintetico, ha tenuto conto delle abilità raggiunte, dell'apprendimento e rielaborazione dei concetti fondamentali relative alle tematiche affrontate, la</p>

	<p>partecipazione al dialogo educativo, l'impegno profuso e l'interesse dimostrato durante le lezioni. La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso domande orali in itinere, conversazione guidate, dibattiti e confronti didattici.</p>
<p>TESTI e MATERIALI /STRUMENTI ADOTTATI</p>	<p>Contenuti digitali. Sussidi audio-visivi. Articoli di giornali Dispense fornite dal docente. Powerpoint. Gsuite. Telefonino (messaggistica WhatsApp) Bacheca Argo (registro elettronico)</p>

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri e modalità di valutazione

I criteri e le modalità di valutazione sono scaturiti dalle verifiche disciplinari e interdisciplinari che hanno costituito un'importante fase dell'azione formativa, pertanto, ogni docente ha predisposto una serie di prove per verificare l'efficacia sia dell'azione progettuale, definita dal consiglio di classe e dai dipartimenti disciplinari, sia il livello di apprendimento raggiunto da ciascun alunno. Durante il I quadrimestre sia in presenza che in DAD sono state effettuate delle prove scritte e orali e pratiche.

A seguito della rimodulazione per l'implementazione della DAD, l'attività di valutazione ha avuto una valenza formativa volta ad un monitoraggio dei percorsi, dell'interesse e della motivazione degli studenti oltre che dell'apprendimento e del consolidamento di conoscenze, abilità e attitudini. È stato privilegiato, inoltre, il processo di auto valutazione in modo da rendere l'alunno protagonista e consapevole delle risorse e delle carenze. Per le verifiche sono stati privilegiati strumenti che hanno consentito l'esecuzione di prove direttamente on- line. Tale modalità è servita ai docenti per ricevere indicazioni sulla necessità di procedere con approfondimenti, con recuperi, consolidamenti e ricerche in un'ottica di personalizzazione che ha responsabilizzato gli allievi.

8.2 Criteri attribuzione crediti

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

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

8.3 Griglie di valutazione colloquio

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

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di	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	4	

settore, anche in lingua straniera	articolato		
	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 dell'art.18 dell'OM n. 53/2021

1	La contaminazione crociata è una delle principali cause di tossinfezione alimentare, sebbene di facile prevenzione. Il candidato spieghi in cosa consiste tale tipologia di contaminazione e fornisca motivate indicazioni per ridurre il rischio. Indichi alla "squadra di cucina" quali sono le indicazioni igienico-sanitarie da osservare.
2	L'alunno, per le esperienze acquisite nel corso del quinquennio e consapevole dell'importanza di una corretta prassi igienica e della salubrità degli alimenti, descriva quali sono i rischi di contaminazione all'interno di un ristorante e come prevenirli. In particolare riferisca, anche con degli esempi, come si può attuare una sanificazione dell'ambiente ristorativo precisando la differenza tra deterzione, disinfezione e disinfestazione.
3	L'alunno descriva i sette principi dell'HACCP e poi approfondisca i possibili pericoli. In seguito, individui un pericolo biologico legato alla preparazione di un alimento, analizzandone la gravità e un punto critico di controllo (CCP) per ridurre il rischio.
4	Il Regolamento UE n.1169/2011, relativamente alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, obbliga gli OSA a rendere nota al consumatore la presenza di eventuali sostanze o prodotti che possono causare allergie o intolleranze alimentari. A tale riguardo il candidato chiarisca le differenze tra allergie e intolleranze alimentari.
5	Con riferimento alla piramide per la dieta mediterranea. Il candidato ne illustri il significato, descrivendo quale relazione esiste tra il consumo di alimenti e la tutela dell'ambiente.
6	L'alunno descriva i sette principi dell'HACCP e poi approfondisca i possibili pericoli. In seguito, individui un pericolo biologico legato alla preparazione di un alimento, analizzandone la gravità e un punto critico di controllo (CCP) per ridurre il rischio.

6	La contaminazione crociata è una delle principali cause di tossinfezione alimentare, sebbene di facile prevenzione. Il candidato spieghi in cosa consiste tale tipologia di contaminazione e fornisca motivate indicazioni per ridurre il rischio. Indichi alla “squadra di cucina” quali sono le indicazioni igienico-sanitarie da osservare.
7	Il Regolamento UE n.1169/2011, relativamente alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, obbliga gli OSA a rendere nota al consumatore la presenza di eventuali sostanze o prodotti che possono causare allergie o intolleranze alimentari. A tale riguardo il candidato chiarisca le differenze tra allergie e intolleranze alimentari.
8	L'alunno, per le esperienze acquisite nel corso del quinquennio e consapevole dell'importanza di una corretta prassi igienica e della salubrità degli alimenti, descriva quali sono i rischi di contaminazione all'interno di un ristorante e come prevenirli. In particolare riferisca, anche con degli esempi, come si può attuare una sanificazione dell'ambiente ristorativo precisando la differenza tra deterzione, disinfezione e disinfestazione.
9	Con riferimento alla piramide per la dieta mediterranea. Il candidato ne illustri il significato, descrivendo quale relazione esiste tra il consumo di alimenti e la tutela dell'ambiente.
10	L'alunno, per le esperienze acquisite nel corso del quinquennio e consapevole dell'importanza di una corretta prassi igienica e della salubrità degli alimenti, descriva quali sono i rischi di contaminazione all'interno di un ristorante e come prevenirli. In particolare riferisca, anche con degli esempi, come si può attuare una sanificazione dell'ambiente ristorativo precisando la differenza tra deterzione, disinfezione e disinfestazione.
11	Il Regolamento UE n.1169/2011, relativamente alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, obbliga gli OSA a rendere nota al consumatore la presenza di eventuali sostanze o prodotti che possono causare allergie o intolleranze alimentari. A tale riguardo il candidato chiarisca le differenze tra allergie e intolleranze alimentari.
12	Con riferimento alla piramide per la dieta mediterranea. Il candidato ne illustri il significato, descrivendo quale relazione esiste tra il consumo di alimenti e la tutela dell'ambiente.
13	L'alunno descriva i sette principi dell'HACCP e poi approfondisca i possibili pericoli. In seguito, individui un pericolo biologico legato alla preparazione di un alimento, analizzandone la gravità e un punto critico di controllo (CCP) per ridurre il rischio.
14	L'alunno descriva i sette principi dell'HACCP e poi approfondisca i possibili pericoli. In seguito, individui un pericolo biologico legato alla preparazione di un alimento, analizzandone la gravità e un punto critico di controllo (CCP) per ridurre il rischio.
15	Con riferimento alla piramide per la dieta mediterranea. Il candidato ne illustri il significato, descrivendo quale relazione esiste tra il consumo di

	alimenti e la tutela dell'ambiente.
16	La contaminazione crociata è una delle principali cause di tossinfezione alimentare, sebbene di facile prevenzione. Il candidato spieghi in cosa consiste tale tipologia di contaminazione e fornisca motivate indicazioni per ridurre il rischio. Indichi alla "squadra di cucina" quali sono le indicazioni igienico-sanitarie da osservare.

9.2 Testi di Lingua e Letteratura Italiana di cui alla lettera *b* dell'art. 18 dell'OM n. 53/21

Il Naturalismo e il Verismo

Giovanni Verga: la vita

Rosso Malpelo (Vita dei campi); La roba (Novelle Rusticane)

La morte di Gesualdo (Mastro don Gesualdo)

I Malavoglia

Il Decadentismo; Simbolismo

Charles Baudelaire

L'albatro (I fiori del male)

Giovanni Pascoli: la vita e le opere

Lavandare, Novembre, X agosto (Myricae)

Il romanzo del Novecento

Luigi Pirandello: la vita e le opere

Il segreto di una bizzarra vecchietta (L'Umoreismo)

Mia moglie e il mio naso (Uno, nessuno, centomila)

Enrico IV

L'opera: Il fu Mattia Pascal

L'Ermetismo

Giuseppe Ungaretti: la vita

Veglia ,Fratelli, San Martino del Carso (Porto sepolto)

Soldati (Girovago)

Primo Levi: la vita

Se questo è un uomo

9.3 Percorsi

UDAN.1 “ VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO ATTRAVERSO LA CULTURA, LA SOCIETA’E L’ECONOMIA”

UDAN.2 “IL LAVORO TRA DIRITTI,SICUREZZA E SOLIDARIETA’”

UDAN.3 “LA SALUTE A TAVOLA”

DISCIPLINA	CONTENUTI
ITALIANO	<p><u>SOLIDARIETA’</u>: GIUSEPPE UNGARETTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • FRATELLI • SOLDATI • VEGLIA <p><u>LAVORO</u>: GIOVANNI VERGA</p> <ul style="list-style-type: none"> • ROSSO MALPELO • NEDDA • LA ROBA • I MALAVOGLIA <p><u>ECOLOGIA</u>: GIOVANNI PASCOLI</p> <ul style="list-style-type: none"> • NOVEMBRE • LAVANDARE <p>GIUSEPPE UNGARETTI SAN MARTINO DEL CARSO</p> <p><u>SALUTE</u>: LUIGI PIRANDELLO E LA CRISI DELL’IO</p> <ul style="list-style-type: none"> • L’UMORISMO • UNO NESSUNO CENTOMILA • IL FU MATTIA PASCAL
STORIA	<p><u>SOLIDARIETA’</u>: Il ruolo della Croce Rossa italiana in seno alla prima guerra mondiale</p> <p><u>LAVORO</u>:Le organizzazioni sindacali</p> <p><u>ECOLOGIA</u>: Sviluppo industriale</p> <p><u>SALUTE</u>: Pandemie a confronto:Spagnola e Covid19</p> <p><u>CULTURA</u>: Il lungo cammino verso l’emancipazione femminile</p>
DIRITTO E TEC. AMM.	<p><u>SOLIDARIETA’</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turismo sostenibile e turismo responsabile • I prodotti a chilometro zero a km 0 e i prodotti biologici <p><u>LAVORO</u>:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Il turismo gastronomico • Agriturismo • L'igiene e la sicurezza alimentare • La legislazione in materia di etichettatura • Le norme obbligatorie in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro. • La prevenzione incendi <p>SALUTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abitudini alimentari ed economia del territorio • I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari • I prodotti a chilometro zero a km 0 e i prodotti biologici • L'igiene e la sicurezza alimentare • La legislazione in materia di etichettatura • Le norme obbligatorie in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro. • La prevenzione incendi <p>ECOLOGIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turismo sostenibile e turismo responsabile • I prodotti a chilometro zero a km 0 e i prodotti biologici • Il turismo gastronomico • Agriturismo
<p>EDUCAZIONE CIVICA</p>	<p>SOLIDARIETA': art. 9 Cost. italiana "Tutela e valorizzazione del patrimonio culturale, storico e artistico della Nazione"; Agenda 2030: goal 11, sotto-obiettivo 11.4 "salvaguardia del patrimonio culturale e naturale delle aree urbane"; goal 12 e 12.3(consumo e produzione responsabile - riduzione spreco alimentare), goal 13 (lotta contro il cambiamento climatico); i principi fondamentali dell'economia circolare.</p> <p>LAVORO: Il lavoro nella Cost. Italiana (artt. 1, 3, 4, 32, 36, 41); il lavoro: diritto umano-artt. 23 e 24 Dichiarazione Universale dei diritti umani; art. 31 Carta dei Diritti Fondamentali dell'Unione Europea; Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, goal 8 "Lavoro dignitoso e crescita economica;</p> <p>SALUTE: artt. 32 e 41 Cost. italiana; i concetti di "One health" e "Salute globale"; Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, in particolare, goal 2 (fame zero), goal 3 (salute e benessere per tutti e a tutte le età), goal 12 e 12.3(consumo e produzione responsabile - riduzione spreco alimentare), goal 13 (lotta contro il cambiamento climatico); i principi fondamentali dell'economia circolare.</p>

	<p>ECOLOGIA: Artt. 9 e 32 Cost.italiana; 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”.</p>
<p>FRANCESE</p>	<p><u>SOLIDARIETA’:</u> Les aliments à risque; Lè système HACCP</p> <p><u>LAVORO:</u> Les formules de la restauration commerciale; La restauration à caractère social</p> <p><u>ECOLOGIA:</u> Le végétarisme et le végétalisme; Le régime crètois</p> <p><u>SALUTE:</u> Comment manger équilibré; La rationalimentaire et la pyramide alimentaire; Les cuissons diététique; éviter les excès au restaurant; Les allergies et les intolérances alimentaires</p> <p><u>CULTURA:</u> Les groupes alimentaires; Les vtamines; Les regimes religieux; La gastronomie dans l’histoire</p>
<p>SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE</p>	<p><u>SOLIDARIETA’:</u> Legge “antispreco” 116/2016</p> <p><u>LAVORO:</u> Agriturismo “bioecologico”</p> <p><u>ECOLOGIA:</u> Sviluppo sostenibile e Agenda 2030 Agricoltura sostenibile (Agenda 2030 obiettivi n. 14 “Flora e fauna acquatica” e 15 “flora e fauna terrestre”) Filiera agro-alimentare: filiera a km 0 e filiera lunga (Agenda 2030 obiettivo n.12 “Consumo responsabile”) Impronta ecologica</p> <p><u>SALUTE:</u> La Carta di Milano (Agenda 2030 n.2 “Sconfiggere la fame”) La dieta sostenibile La piramide della dieta Mediterranea sostenibile Alimenti biologici (cenni) I Grani antichi Agenda 2030 Obiettivo n. 3 “Salute e benessere” Indicazioni dietetiche (Obesità, aterosclerosi, ipertensione arteriosa)</p> <p><u>CULTURA:</u> La piramide della dieta Mediterranea sostenibile I Grani antichi</p>

<p>LABORATORIO SERVIZI ENOG. CUCINA</p>	<p><u>SOLIDARIETA'</u>: Il catering <u>LAVORO</u>: Sicurezza nel mondo del lavoro-Food cost <u>ECOLOGIA</u>: I marchi di qualità DOP –IGP- STG <u>SALUTE</u>: Haccp-igiene degli alimenti-intolleranze alimentari <u>CULTURA</u>: Banqueting-servizi a buffet</p>
<p>LABORATORIO SERVIZI ENOG. SALA E VENDITA</p>	<p><u>SOLIDARIETA'</u>: La ristorazione oggi: ristorazione collettiva <u>LAVORO</u>: La ristorazione oggi; Il lavoro in sala e nel bar <u>ECOLOGIA</u>: La ristorazione oggi: plastic free e nuove normative <u>SALUTE</u>: Igiene e sicurezza nelle imprese ristorative <u>CULTURA</u>: Il servizio di sala nel tempo La tavola ieri e oggi.</p>

10. ALLEGATI

10.1 DOCUMENTI RISERVATI ALUNNI H

10.2 DOCUMENTI RISERVATI ALUNNI DSA

10.3 PROSPETTO PCTO E ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO DEL TRIENNIO

Il consiglio di classe

<i>Docenti</i>	<i>Disciplina/e</i>	<i>Firma</i>
Inzerillo P.Benedetta	Diritto tecnica amministrativa	
CAMPOFRANCO ANGELA	Scienze motorie e sportive	
D'ANNA STEFANA	Inglese	
INGHILLERI BENEDETTA	Lingua e letteratura. Italiana - Storia	
MILAZZO FRANCESCO PAOLO	Matematica	
NOTO ANTONINO	Religione cattolica	
RAPPA GIUSEPPA MARIA ROSA	Lingua e civiltà francese	
CAMA PIETRO	Scienze e cultura alimentazione	
SALVIA SUSANNA	Laboratorio servizi enogastr. cucina	
BRUNO GIUSEPPE	Laboratorio serv. en. sala e vendita	
FRISCIA ALESSANDRA	Materia alternativa all'IRC	
CASTRONOVO VITA	Sostegno	
MINORE SERGIO	Sostegno	
SALVIA DOMENICO	Sostegno	
VUTANO M.CRISTINA	Sostegno	

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Giocchino 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)