



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"



Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale

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



PERCORSI DI ISTRUZIONE DIURNI E DI SECONDO LIVELLO SERALI PER ADULTI

"Ciascuno cresce solo se sognato"

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. B

INDIRIZZO

Tecnico dei Servizi di Sala e Vendita



Anno Scolastico 2020/2021

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

INDICE

	PAG.
1. Descrizione del contesto generale	4
1.1 Breve descrizione del contesto	
1.2 Presentazione Istituto	
2. Informazioni sul curricolo	5
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	
2.2 Competenze trasversali	
2.3 Quadro orario settimanale	
3. Descrizione situazione classe	7
3.1 Composizione consiglio di classe	
3.2 Continuità docenti	
3.3 Composizione e storia della classe	
4. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	11
5. Indicazioni generali attività didattica	12
5.1 Metodologie e strategie didattiche	
5.2. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	
5.3 Ambienti di apprendimento	
6. Attività e progetti	13
6.1 Attività di recupero e potenziamento	
6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"	
6.3 Percorsi interdisciplinari	
6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari	
6.5 Attività specifiche di orientamento	
7. Indicazioni su discipline	31
8. Valutazione degli apprendimenti	62
8.1 Criteri di valutazione	
8.2 Criteri di attribuzione crediti	
8.3 Griglia di valutazione colloquio	
9. Materiali per lo svolgimento del colloquio d'esame	65
9.1 Argomenti dell'elaborato di cui alla lettera a dell'art.18 dell'OM n. 53 del 03.03.2021	

<p>9.2 Testi di Lingua e Letteratura Italiana di cui alla lettera b dell'art. 18 dell'OM n. 53 del 03.03.2021</p> <p>9.3 Percorsi con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare;</p> <p>9.4 Relazione espositiva o multimediale delle esperienze PCTO (Ordinanza n.53 del 03.03.21 art 18 comma 1 lettera d).</p> <p>10. ALLEGATI</p> <p>N° 1 Allegato con documento riservato prodotto dal docente specializzato</p> <p>N° 2 Allegato con documento riservato prodotto dal docente specializzato</p> <p>N° 3 Allegato con documento riservato prodotto dal docente specializzato</p> <p>N° 4 Allegato con documento riservato prodotto dal referente BES/DSA</p> <p>N° 5 Allegato con documento riservato prodotto dal referente BES/DSA</p> <p>N° 6 Allegato Relazione e prospetto triennale ore di PCTO</p>	71
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

1. Descrizione del contesto generale

1.1 Breve descrizione del contesto

Il territorio su cui ricade l'IISS "Danilo Dolci" è carente di servizi ricreativi, 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 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 dall'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.

L'IPSEOA è uno degli indirizzi dell'Istituto d'Istruzione Superiore Danilo Dolci.

L'utenza della scuola è alquanto eterogenea. Gli alunni provengono da un territorio decisamente vasto che comprende numerosi paesi della provincia di Palermo e Trapani, quali Borgetto, Balestrate, Giardinello, Trappeto, Partinico, Camporeale, Grisi, Montelepre, Terrasini, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Alcamo e Castellammare del Golfo. Si tratta per lo più di piccole cittadine con realtà socio-economiche e culturali modeste, in cui talora si riscontrano contesti familiari con difficoltà finanziarie, precarietà lavorativa, genitori poco coinvolti nella vita dei propri figli, scarsa attenzione alla crescita culturale, spazi non strutturati per l'organizzazione del tempo libero e per attività di aggregazione giovanile. La scelta di questo percorso di studi, pertanto, è strettamente legata alla possibilità di trovare, subito dopo il diploma, un lavoro nel campo della ristorazione. Il territorio, in cui è ubicata la scuola, è caratterizzato da una buona propensione al settore turistico ed in particolar modo a quello ristorativo, ancora molto legato alle tradizioni culinarie che connotano ogni singolo paese. In questo contesto, la scuola, in sinergia con le altre forze che vi concorrono, appoggiata ad un sistema scolastico di formazione professionale, si pone come punto di congiunzione fra un territorio che si apre al turismo ed ai servizi sia ristorativi che alla persona, con una richiesta di formazione qualificata e specializzata.

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 Aldo Moro, presso i locali dell'ex casa di riposo, oggi denominata sede del "Canonico Cataldo", nella sede di via Catalano, presso la piazza Melvin Jones, specificamente nei locali dell'ex Mattatoio comunale, e, infine, in via Palermo, dove si trova il plesso dei Cappuccini. 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". L'Istituto contempla, inoltre, il CPIA con l'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

2. Informazioni sul curriculum

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Nell'ambito dell'istruzione secondaria superiore, secondo l'attuale ordinamento professionale, si prevede la definizione di professionalità specifiche.

Il Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi atti a valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. Al fine di dare adeguate risposte alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di Sala e Vendita" e "Accoglienza turistica". A garanzia della coerenza della formazione, rispetto alla filiera di indirizzo e di una interrelazione tra le articolazioni, alcune discipline, quale, per esempio, Scienza e cultura dell'alimentazione, sono presenti, come *trait d'union*, in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, con un monte ore annuale di lezioni differenziato in virtù della professionalità specifica sviluppata. Il profilo è, inoltre, arricchito in tutte le articolazioni, dai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO - già Alternanza Scuola-Lavoro) seguiti, previi corsi di formazione per lavoratori, a seguito dei quali, gli studenti conseguono gli attestati di frequenza e di positiva verifica delle competenze inerenti la tutela della sicurezza e della salute sul lavoro di cui al d.lgs 81/08 per ore 12 e sull'HACCP per ore 12.

Nell'articolazione "Servizi di Sala e Vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

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).

A conclusione del percorso quinquennale, il tecnico dei "Servizi di Sala e Vendita" consegue i risultati di apprendimento specificati in termini di competenze e qui di seguito elencati:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- valorizzare, promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- 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 tra i colleghi;

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

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

Causa pandemia, le misure di prevenzione e sicurezza hanno imposto dei cambiamenti in itinere per quanto riguarda l'orario scolastico settimanale della classe. Durante l'anno, infatti, esso ha subito rimodulazioni a seguito della necessità dell'avvicendamento delle classi tra DAD e presenza e nel rispetto del piano per la Didattica Digitale integrata, approvato dal Collegio dei docenti nella seduta del 10 settembre 2020. Gli studenti fino al 31 marzo 2021 sono stati in presenza al 50%, ferma restando, seppur in modalità a distanza, la possibilità di svolgere attività di PCTO. In seguito all'attuazione del decreto legge 31 marzo 2021, "Misure urgenti per il contenimento dell'epidemia da COVID-19, in materia di vaccinazioni anti SARS-CoV-2, di giustizia e di concorsi pubblici", si è verificata la prosecuzione della didattica a distanza fino a nuove disposizioni regionali e nazionali. Di seguito si riporta la tabella oraria delle lezioni, valida sia in presenza che in DAD.

Orario in presenza (32 ore settimanali)

Italiano	4
Storia	2
1^ Lingua straniera (Inglese)	3
2^ Lingua straniera (Francese)	3
Matematica e informatica	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	5
Laboratorio dei servizi Sala e Vendita	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	3
Laboratorio di organizzazione dei servizi ristorativi	2
Educazione fisica	2
Religione	1
Totale ore settimanali	32

Orario:

ORA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	
8.15	Sc. Alim. Pontillo	Francese Rappa	Ita/Storia Salerno	Es Sala Cicio	Francese Rappa	/
9.00	Religione Noto Passalacqua	Diritto tecnica Catalano	Ed. fisica Marino	Es. Sala Cicio	Francese Rappa	/
9.45	Diritto tecnica Catalano	Diritto tecnica Catalano	Ed. fisica Marino	Es Sala Cicio	Ita/Storia Salerno	/
10.30	Diritto e tecnica Catalano	Ita/Storia Salerno	Diritto tecnica Catalano	Es Sala Cicio	Ita/Storia Salerno	/
11.30	Ita/Storia Salerno	Matematica Lo Baido	Es. Cucina Corsentino	Inglese D'anna	Inglese D'Anna	
12.15	Ita/Storia Salerno	Matematica Lo Baido	Es. Cucina Corsentino	Inglese D'Anna	Sc. Alim Pontillo	
13.00				Matematica Lo Baido	Sc. Alim Pontillo	

3. Descrizione situazione classe

3.1 Composizione consiglio di classe: DS Prof.re Gioacchino Chimenti

COGNOME NOME	Disciplina
Noto Antonino	Religione Cattolica
Cicio Salvatore	Lab. di Serv. En. Sala e Vendita
D'Anna Stefana	Lingua e civiltà inglese
Pontillo Giovanna	Scienze e Cultura dell'Alimentazione
Marino Antonino	Scienze Motorie e Sportive
Salerno Laura	Lingua e Letteratura Italiana
Salerno Laura	Storia
Lo Baido Rosanna	Matematica

Corentino Salvatore	Lab. di Serv. En. Cucina
Catalano Giuseppe	Diritto e Tec. Am. della Struttura Ricettiva
Rappa Rosa	Lingua e Civiltà francese
Musso Giuseppina	Sostegno
Maisano Daniele	Sostegno
Passalacqua Gaspare	Attività alternativa alla Religione cattolica

3.2 Continuità docenti

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Religione Cattolica	Alessi Maria	Alessi Maria	Noto Antonino
Lab. di Serv. En. Sala e Vendita	Bruno Giuseppe	Cicio Salvatore	Cicio Salvatore
Lingua e civiltà inglese	D'Anna Stefana	D'Anna Stefana	D'Anna Stefana
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	La Placa Rosa	Romano Giuseppa	Pontillo Giovanna
Scienze Motorie e Sportive	Campofranco Angela	Barranca Giuseppe	Marino Antonino
Lingua e Letteratura Italiana	Salerno Laura	Salerno Laura	Salerno Laura
Storia	Salerno Laura	Salerno Laura	Salerno Laura
Matematica	Lo Baido Rosanna	Lo Baido Rosanna	Lo Baido Rosanna
Lab. di Serv. En. Cucina	/	Corentino Salvatore	Corentino Salvatore
Diritto e Tec. Am. della Struttura Ricettiva	Dalmazio Giovanna	Filippi Vincenza	Catalano Giuseppe
Lingua e Civiltà francese	Rinaudo Siro	Rappa Rosa	Rappa Rosa
Sostegno	Pirrello Michelina	Pirrello Michelina	Musso Giuseppina
Sostegno	Di Maria Francesca	Minore Sergio	Maisano Daniele

3.3 Composizione e storia della classe

Alunni iscritti	Alunni frequentanti	Femmine	Maschi	Alunni H
17	17	9	8	3

La classe V B, attualmente, è composta da diciassette alunni e tra essi si segnala la presenza di sette pendolari. Del gruppo fanno parte tre ragazzi diversamente abili per i quali è prevista una programmazione per obiettivi minimi; si segnala, altresì, la presenza di uno studente straniero proveniente dalla Guinea, che, però, non palesa eccessive difficoltà né nell'esposizione orale né nello scritto, e un'allieva DSA. Si precisa che per questi ultimi, all'inizio dell'anno scolastico, sono stati elaborati relativi PDP in cui sono state elencate, per le singole discipline, le misure dispensative e compensative atte al facile apprendimento dei soggetti interessati.

Nell'anno scolastico 2018/19, la classe era costituita da venti alunni, di cui due ragazzi ripetenti e un allievo non frequentante. Al principio del triennio, pertanto, la classe rappresentava un insieme eterogeneo il cui nucleo si è mantenuto costante nel tempo, mentre alcuni allievi, pur essendo stati messi nelle condizioni migliori per poter affrontare serenamente l'anno scolastico, hanno preferito abbandonare il percorso formativo e dedicarsi all'attività lavorativa. La vivacità caratteriale di pochi elementi non ha mai impedito un regolare svolgimento delle lezioni, anche se in alcune discipline è stato difficile declinare in risultati positivi la scarsa applicazione allo studio. L'anno seguente, nel 2019/20, il numero complessivo degli alunni era diciannove: infatti ai quindici allievi ammessi in IV erano stati aggiunti quattro allievi ripetenti, che hanno dimostrato di sapersi inserire senza problemi al gruppo classe preesistente. Fin dai primi mesi del 2019 si è notata una netta maturazione comportamentale da parte degli studenti, i quali hanno applicato pragmatismo allo studio attraverso la programmazione delle interrogazioni, responsabilità in ambito laboratoriale e maggiore interesse verso i progetti scolastici. Nonostante tale linea generale, tuttavia, si sono verificati due abbandoni, rispettivamente da parte di un ragazzo diversamente abile, che ha deciso di non frequentare mai, e di uno studente che nel mese di ottobre ha cercato impiego in un'altra regione. Il gruppo classe, pertanto, ha raggiunto l'odierna composizione numerica e ha affrontato un periodo di frequenza a scuola che si è interrotto nel mese di febbraio. Con il sopraggiungere della pandemia, infatti, i ragazzi, subito dopo la fine delle vacanze di Carnevale, non sono più rientrati a scuola, iniziando un percorso didattico fino a quel momento estraneo a tutti. Dopo un iniziale periodo di smarrimento, guidati nel percorso di abilitazione alla didattica a distanza, gli studenti sono stati messi in grado di seguire regolarmente le lezioni on line. Per dar modo a tutti di affiliarsi con il nuovo sistema educativo, si è proceduto attraverso passi intermedi, quali la rimodulazione dell'orario e un avviamento alle nuove tecniche formative. Si rende noto, altresì, che, laddove sia stato possibile, sono stati concessi dalla scuola gli strumenti idonei alla messa in pratica della DAD. Purtroppo, non tutti gli studenti si sono adeguati al nuovo assetto lavorativo in modo positivo e propositivo: infatti due allievi, adducendo motivazioni di carattere personale, hanno risposto in ritardo alle proposte educative, ma, dati gli opportuni richiami, sono stati riportati all'ordine e alla conseguente chiusura dell'anno scolastico secondo le norme prescritte dal regolamento d'Istituto. L'anno scolastico in corso è stato inaugurato dalla DID: dal mese di settembre e fino al 31 marzo 2021,

infatti, gli allievi, a causa del persistere della pandemia e nel rispetto delle norme di contenimento del Covid 19, sono rientrati a scuola al 50%. Dunque, in questi mesi gli studenti alternavano ad una settimana di DAD un'altra settimana di scuola in presenza, mantenendo le distanze e mettendo in atto le misure di prevenzione, come prescritto dalle circolari e secondo la regolamentazione nazionale. Dopo il 31 marzo 2021, si è tornati alla didattica a distanza fino al 26 aprile 2021, data dopo la quale gli studenti hanno seguito le lezioni in presenza.

L'ambiente socio-culturale di provenienza degli studenti è costituito da Partinico e paesi limitrofi, per l'esattezza Terrasini, Carini, San Giuseppe Jato e Alcamo. Integrati nel loro contesto di riferimento, i ragazzi hanno sempre dimostrato un forte attaccamento a tradizioni locali che hanno lasciato una traccia culturale nell'impronta di studio e, in generale, hanno caratterizzato i loro interessi. Nel triennio si è rilevato anche un vivace accostamento al dialetto come codice di comunicazione e per tale ragione, talora, sono state riscontrate difficoltà di espressione, che hanno determinato carenze nell'espletazione dei contenuti orali e scritti. L'impegno e la dedizione allo studio, tuttavia, hanno permesso di superare tali difficoltà e di raggiungere risultati validi ai fini dell'esame finale del ciclo di istruzione. Nel corso del triennio non è stata rilevata una grande partecipazione da parte dei genitori, i quali, sebbene sollecitati agli incontri scuola-famiglia, hanno preferito affidarsi alla figura mediatrice dei figli. Nonostante ciò, si specifica che, direttamente contattati per problematiche relative all'andamento didattico-disciplinare dei discenti, si sono sempre resi disponibili al dialogo e alla messa in opera di misure di contenimento alle intemperanze o di collaborazione con la scuola inerentemente alle richieste profuse. Si segnala, in particolar modo, la collaborazione dei genitori dei discenti diversamente abili e dell'allieva DSA: sempre presenti e disponibili al dialogo, nel corso del triennio hanno seguito gli sviluppi del percorso curricolare, integrando, laddove fosse necessario, le carenze formative dei ragazzi attraverso l'assistenza pomeridiana. Per quanto riguarda i discenti con la programmazione per obiettivi minimi, si aggiunge che gli stessi hanno visto l'avvicinarsi dei docenti di sostegno: la strenua collaborazione tra comparto scuola e famiglia, tuttavia, ha permesso che i cambiamenti non provocassero nessun regresso sia a livello socio-comportamentale sia a livello didattico.

Il Consiglio di classe si è posto, come fine primario, l'innalzamento del livello culturale della classe, fissando mete cognitive trasversali e, attraverso la concreta attività didattica, non trascurando il ruolo specifico di ogni disciplina per il raggiungimento di tali obiettivi. Il Consiglio di classe ha, inoltre, utilizzato una programmazione per UDA, così da consentire l'acquisizione di competenze trasversali necessarie sia per affrontare il mondo del lavoro che per proseguire gli studi.

Il Consiglio di Classe è concorde nel ritenere che il livello di formazione e di istruzione raggiunto dal gruppo classe è diversificato, poiché è eterogeneo in rapporto alle capacità, all'impegno ed al profitto. Quasi tutti, comunque, hanno mostrato grande senso di responsabilità ed autonomia gestionale ed hanno mantenuto un atteggiamento aperto e socializzante. Alla fine del percorso quinquennale, gli studenti si presentano all'esame di Stato con adeguate capacità pratiche e culturali.

Tutti i discenti, anche quelli meno brillanti nello studio, hanno evidenziato un buon livello di professionalità nelle attività laboratoriali, riportando giudizi più che positivi negli stage effettuati nell'ambito dei PCTO. Si sottolinea che, con l'insorgere del problema pandemico, la classe ha perseverato nell'interesse verso tale versante, dimostrando impegno e costanza nel seguire i corsi PCTO da remoto.

Si aggiunge che, nell'anno accademico 2020/2021, gli studenti si sono impegnati in modo concreto e responsabile nelle varie attività previste per il mese di maggio. Nei giorni 10/11/12 maggio hanno affrontato con puntualità e correttezza le prove invalsi, dando segno di maturità intellettuale. Essi hanno dimostrato, altresì, abilità organizzative nella compilazione non solo del curriculum dello studente, che ha permesso loro di focalizzare l'attenzione sul viaggio formativo intrapreso, ma anche nella stesura del percorso d'esame, che li investirà del ruolo di relatori il giorno del colloquio orale,

Due ragazzi della classe si sono avvalsi dell'insegnamento della materia alternativa alla religione cattolica, disciplina per la quale gli allievi hanno prodotto materiale didattico che è stato oggetto di valutazione.

Si rende noto, infine, che nel mese di maggio hanno superato con successo gli esami preliminari due candidati esterni che, pertanto, sono stati ammessi agli esami di maturità; gli stessi, durante il colloquio orale, presenteranno un elaborato il cui titolo è stato inviato preventivamente e un percorso didattico preparato autonomamente.

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 faticabilità)
- 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, 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 saper svolgere il lavoro in modo autonomo, a saper 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, 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 sollecitata la ripresa del dialogo educativo e didattico in modalità sincrona anche attraverso l'utilizzo di piattaforme video. Nel mese di aprile sono stati proposti anche incontri con una docente specializzata attraverso la presentazione di uno sportello d'ascolto: l'iniziativa ha avuto l'obiettivo di supportare da un punto di vista psicologico gli studenti alle prese con il perpetuarsi dell'emergenza pandemica. Sono stati intrapresi, altresì, percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL).

Tutti gli alunni hanno svolto, nel triennio, un progetto la cui figura professionale prevista è quella di "Tecnico dei Servizi di Sala e Vendita" (Legge 30 dicembre 2018, n. 145 articolo 1 comma 78)

5.2 Percorsi per le strategie trasversali

Si veda relazione del tutor PCTO, riferimento alla sezione ALLEGATI

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, proiezione di film, proiezione di documentari, proiezione di filmati di tipo didattico. 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, hangouts, meet, facebook, whatsapp, telegram, skype, youtube.

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 e Google Suite for education (classroom).

Il percorso formativo dell'attività in presenza e a distanza è stata suddiviso in I e II quadrimestre.

6. Attività e progetti

La classe, nell'ambito dell'ampliamento dell'offerta formativa, ha svolto le sottoelencate attività, partecipando ad eventi e manifestazioni in modalità telematica.

Circ.	ATTIVITÀ	Data
69	Orientamento: salone dello studente della Sicilia.	2/5/11/20
78	Orientamento in uscita: partecipazione alla XVIII edizione OrientaSicilia-ASTERSicilia.	12/11/20
86	"LIBRIAMOCI: giornate di lettura nelle scuole" incontro con lo scrittore Giuseppe Grattacaso e il prof. Salvatore Ciccotto. Piattaforma informatica	17/11/20
108	"Stop FEMMINICIDIO": raccontare per prevenire, acquisire per diventare consapevoli.	02/12/20
129	Ordine di servizio per la realizzazione dell'Open day del 21/12/20.	21/12/20
157	Partecipazione alla "Welcome week on line"	8/12/02/20
187	Incontro "Mafie e organizzazioni criminali in tempo di Covid-19"	26/02/21
199	Progetto "NO alla violenza sulle donne. Insieme combattiamo il silenzio." Gli studenti del comune di Partinico dialogano con le Istituzioni.	08/03/21
202	Webinar "Mee tour future": merceologia e tecniche di lavoro.	10/03/21
219	Sottoscrizione del Protocollo d'Intesa con l'Arcidiocesi di Monreale nell'ambito del progetto "Policoro"- Salone dei Cappuccini – Partinico	30/01/20
255		
325	Partecipazione all'iniziativa ministeriale online "Il maggio dei libri 2020: se leggo scopro"	
341	Presentazione in videoconferenza del libro "Tempo di grano e di carrubo" di Loretta Biundo	

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Attività di recupero e di potenziamento sono state effettuate nel corso della pausa didattica che si è svolta dall'1 al 13 Febbraio 2021. Nel corso di tale periodo sono state effettuate delle lezioni interattive e laboratoriali chiarificatrici dei dubbi mostrati dagli alunni. Al termine del periodo sono state effettuate, altresì, delle verifiche dalla valenza formativa e finalizzate ad accrescere il senso di autoefficacia e di autostima degli alunni.

6.2 Attività e progetti attinenti alla disciplina "Educazione civica"

La classe, per quanto riguarda l'ambito dell'educazione civica, durante il I quadrimestre ha partecipato ad un totale di otto ore di lezioni interattive relative allo studio della Costituzione italiana. Di seguito si specificano gli argomenti trattati:

- La Costituzione e le istituzioni dello Stato italiano;
- La Costituzione in generale: struttura e caratteri, principi fondamentali e parte prima;
- La Costituzione e l'ordinamento della Repubblica: artt.55-139;
- La divisione dei poteri;
- Rapporto Stato-autonomie regionali e locali;
- Rapporto Stato-U:E: le istituzioni europee e le fonti del diritto europeo.

Per quanto riguarda il II quadrimestre, l'educazione civica è stata affrontata trasversalmente e facendo riferimento all'U.D.A. "Abitudini alimentari e scelte sostenibili": il percorso curricolare, infatti, ha permesso ad ogni docente di evidenziare tematiche e competenze direttamente collegabili alla disciplina in oggetto e di declinarla nel contesto culturale di riferimento.

6.3 Percorsi interdisciplinari

Il Consiglio di classe, avvalendosi delle direttive stabilite in sede di collegio, ha previsto la presentazione di percorsi interdisciplinari, modulati in tre Unità didattiche d'Apprendimento. Tali corsi formativi sono stati spalmati nell'intero anno scolastico, rispettivamente un'U.d.a nel I quadrimestre e due nel II quadrimestre. Di seguito sono riportati i titoli dei lavori svolti:

1. "Nuovamente in trincea" (I quadrimestre);
2. " Lavorare per vincere" (II quadrimestre);
3. "Abitudini alimentari e scelte sostenibili"(II quadrimestre).

Si rende noto che l'U.d.a "Abitudini alimentari e scelte sostenibili", oltre ad essere un percorso pluridisciplinare, ha un taglio trasversale: essa, infatti, nasce dall'esigenza di introdurre un insieme di tematiche relative all'educazione civica. Sebbene i contenuti fondanti di quest'ultima disciplina siano stati presentati alla classe dal professore di diritto e tecnica amministrativa, tuttavia la specificità della materia è imprescindibile, pertanto ogni docente curricolare ha contribuito alla realizzazione di un percorso trasversale ricollegabile alla propria classe di interesse culturale.

.

UDA: "NUOVAMENTE IN TRINCEA"-

PIANO DI LAVORO

DISCIPLINE	CONTENUTI	STRUMENTI	TEMPI	OBIETTIVI
ITALIANO	Progettazione e stesura di testi: Il testo regolativo ed espositivo. I linguaggi della comunicazione: saper illustrare la continuità tra passato e presente Supporto alla realizzazione del <i>Powerpoint</i>	Testi di varie tipologie Lavori di gruppo e ricerche Uso di classroom	4h	Acquisire informazioni relative all'argomento Costruzione di un testo regolativo ed espositivo Saper esporre tematiche relative alla Grande guerra.
STORIA	Parallelismo tra grande guerra e presente Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i>	Testi di varie tipologie Lavori di gruppo e ricerche Uso di classroom	2h	Acquisire informazioni relative all'argomento Saper effettuare confronti tra ieri ed oggi
MATEMATICA	Funzioni e grafici Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i>	Esercitazioni. Laboratorio informatico Lavori di gruppo e ricerche	4h	Acquisire informazioni relative all'argomento Saper utilizzare i programmi applicativi per costruire tabelle, grafici.
INGLESE	Presentazione in lingua inglese delle contaminazioni alimentari e della conservazione e manipolazione degli alimenti Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i>	Testi di varie tipologie Laboratorio informatico Lavori di gruppo e ricerche Uso del vocabolario	3h	Acquisire informazioni relative all'argomento; saper rielaborare un testo ed effettuare in lingua straniera confronti tra i diversi tipi di contaminazioni alimentari e conservazione degli alimenti.

7

FRANCESE	Presentazione in lingua francese dell'igiene e conservazione degli alimenti; sicurezza alimentare; alimenti a rischio; tecniche di conservazione e imballaggi	Testi di varie tipologie Laboratorio informatico Lavori di gruppo e ricerche Uso del vocabolario di lingua francese	3h	Acquisire informazioni relative all'argomento; saper rielaborare un testo ed effettuare in lingua straniera confronti tra i diversi tipi di contaminazioni alimentari e le diverse tecniche di conservazione degli alimenti.
SALA/ RICEVIMENTO	Ricevimento: presentazione e degustazione di vini	Laboratorio di sala e cucina Lavori di gruppo	5h	Saper effettuare confronti tra passato e presente nel mondo dell'enologia. Acquisire il linguaggio tecnico

CUCINA	Conoscenza delle ricette dei piatti tipici della cucina borbonica; possibile accostamento dei piatti tipici ai vini locali Supporto alla realizzazione del PowerPoint	Testi sulla cucina borbonica Lavori di gruppo e ricerche	2h	Acquisire nozioni sulle tecniche di trasformazione dell'uva. Saper valutare i dati raccolti in termini di importanza e significatività
RELIGIONE CATTOLICA	La sacralità del vino	Lavori di gruppo e ricerche.	1 h	Declinare le conoscenze acquisite dal punto di vista culturale e religioso e collegarle alla tradizione nel nostro territorio
SCIENZE MOTORIE	Il vino e la dieta mediterranea	Testi di varie tipologie	2h	Acquisire informazioni relative all'argomento
DIRITTO	Finanza, economia e produzione nel Regno delle Due Sicilie	Costituzione e libro di testo Lavori di gruppo e ricerche	3h	Acquisire informazioni relative all'argomento; Saper rielaborare testi e costruire mappe concettuali
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	La produzione del vino e i suoi principi nutritivi	Testi di varie tipologie Lavori di gruppo e ricerche	3h	Acquisire informazioni relative all'argomento

1

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Lavorare per vincere
Compito Prodotto	Realizzazione di un Power-Point sulla vita nel dopoguerra e parallelismo con emergenza epidemiologica in corso .
Competenze mirate: ASSI CULTURALI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Asse dei linguaggi ✓ Asse matematico ✓ Asse storico-sociale ✓ Asse scientifico-tecnologico
Competenze mirate: CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comunicare: comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi; ✓ Collaborare e partecipare: lavorare ed interagire in gruppo e in specifiche attività collettive; ✓ Agire in modo autonomo e responsabile: riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità; ✓ Risolvere problemi: raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte; ✓ Individuare collegamenti e relazioni
Competenze mirate: PROFESSIONALI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico ed epidemiologico per orientarsi nel sistema produttivo del proprio territorio; ✓ Adottare comportamenti adeguati in materia di sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro e nel settore di riferimento; ✓ Utilizzare le corrette tecniche di lavorazione e gli strumenti di lavoro.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
ABILITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo descrittivo e regolativo; ✓ Utilizzare gli strumenti matematici per risolvere problemi collegati alle curve epidemiche; ✓ Relazionare ed elaborare informazioni e conoscenze; ✓ Costruire Power Point e testi regolativi; ✓ Utilizzare gli strumenti inerenti il proprio settore di appartenenza didattico-professionale. 	
UTENTI DESTINATARI	STUDENTI DELLA CLASSE V B
PREREQUISITI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Raccogliere informazioni sulla vita culturale del periodo; ✓ Declinare le informazioni raccolte sul campo; ✓ Utilizzare le nuove tecnologie.
FASE DI APPLICAZIONE	Febbraio/Marzo
TEMPI	60 Ore
<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentazione dell'U.D.A.; 2. Definizione dei gruppi e suddivisione dei compiti; 3. Ricerca di informazioni sulle tradizioni socio-culturali dell'epoca; 4. Visione di documentari e film; 5. Analisi, sintesi e rielaborazione delle informazioni raccolte; 6. Realizzazione schede di confronto tra vittime del periodo di guerra e del periodo in corso; 7. Realizzazione schede di confronto in lingua straniera; 8. Raccolta di dati derivanti dalle indagini; 9. Presentazione del lavoro svolto;; 10. Relazione individuale degli alunni; 11. Valutazione del consiglio di classe. 	
ESPERIENZE ATTIVATE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Raccolta di materiale informativo; ✓ Utilizzo strumenti multimediali; ✓ Elaborazione di testi di varia tipologia; ✓ Realizzazione di un PowerPoint; ✓ Realizzazione di schede riepilogative dei dati raccolti.
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezione frontale; ✓ Lavori di gruppo; ✓ Brainstorming; ✓ Ricerca individuale; ✓ Internet; ✓ Lavori su classroom.
RISORSE UMANE INTERNE ED ESTERNE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Docenti del Consiglio di Classe; ✓ Risorse derivanti dalle fonti di riferimento.
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Apps di Gsuite for education; ✓ Dizionari di lingua straniera; ✓ Risorse online; ✓ Testi scolastici o altro materiale informativo.
VALUTAZIONE	<p>Rispondenza del prodotto ai requisiti richiesti (correttezza e precisione delle informazioni riportate, pertinenza dei dati rispetto all'obiettivo prefissato);</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Valutazione in itinere (fasi UdA): osservazione dei

comportamenti individuali/di gruppo ed esame dei lavori rilevanti individuati nell'UdA;

✓ Valutazione individuale del prodotto;

✓ Autovalutazione

FASI	ATTIVITÀ	STRUMENTI	ESITI	TEMPI 60 ORE	VALUTAZIONE
1	Presentazione dell'Uda	Consegna	Curiosità, interesse.	1h Coordinatore di classe	
2	Definizione dei gruppi e suddivisione dei compiti	Documentazione e costruzione del percorso	Formazione di gruppi	1h Francese	Feedback-interest e dimostrato
3	Ricerca e acquisizione di informazioni sulla vita nel dopoguerra e parallelismo con emergenza epidemiologica in corso	Internet - lettura di testi di varie tipologie	Curiosità - acquisire informazioni relative all'argomento	3h Sala e Vendita/Cucina 2h Matematica 2h Storia 2h Diritto 1h Scienze Motorie 1h Inglese 1h Francese 2h Scienze Degli Alimenti 1h Religione	Autonomia ed organizzazione nella elaborazione delle informazioni; ✓ Correttezza ed autonomia nell'uso degli strumenti utilizzati;
4	Visita guidata virtuale	Individuazione esperti	Curiosità - acquisire informazioni relative all'argomento	3h Inglese 2h Matematica	Capacità di apprendimento, comprensione e rielaborazione dell'esperienza
5	Analisi, sintesi e rielaborazione delle informazioni raccolte	Materiale raccolto	Rielaborazione; Consapevolezza delle prime competenze acquisite	2h Italiano 1 h Matematica 3 h sala e vendita/cucina 1h Diritto	Capacità di comprensione e rielaborazione di testi
6	Strutturazione del PowerPoint	Computer: utilizzo di programmi applicativi e uso di Internet.	Produzione testo; Individuazione immagini; Stesura definitiva	1h Italiano. 3 h Scienze alimenti 1h Matematica	Metodo Progettazione e competenze digitali
7	Realizzazione schede di confronto in lingua straniera	Vocabolario Computer: utilizzo di programmi applicativi e di Internet	Realizzazione di schede di confronto in lingua straniera Stesura definitiva	2h Inglese 3h Francese	Intermedia

8	Raccolta di dati statistici	Letteratura di settore; internet	Curiosità Acquisire informazioni relative all'argomento	2h Storia 3h Sala e Vendita/cucina/1h Scienze degli alimenti	Osservazione per il controllo e il miglioramento della ricerca
---	-----------------------------	-------------------------------------	------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------

4

9	Realizzazione Del Power-Point	Computer, programmi applicativi	Realizzazioni di slide e schede	2h Italiano 1h geografia 3h Sala e Vendita/cucina	Intermedia
10	Presentazioni dei lavori svolti	Meet classroom e	Power Point	4h Sala e Vendita/cucina	
11	Presentazione del lavoro svolto al Consiglio di Classe	Meet classroom e	Consapevolezza: modalità svolgimento del compito Correttezza: esecuzione Presentazione dei prodotti realizzati	1h tutto il C.d.c	Osservazione dei risultati prodotti
12	Relazione individuale	Meet classroom e	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta. Autovalutazione	1h Italiano	Valutazione relazione individuale
13	Valutazione del Consiglio di Classe	Griglia di valutazione dell'UdA	Partecipazione, capacità di rielaborazione delle competenze acquisite	1h tutto il C.d.c	Valutazione globale dell'UdA

UDA: "LAVORARE PER VINCERE"

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Cosa si chiede di fare:

Attraverso l'UDA si avrà la possibilità di approfondire un periodo storico che dà adito non solo a indagini in diversi settori culturali, ma anche alle relative applicazioni pratiche sul campo; in modo particolare, si focalizzerà l'attenzione sullo sfortunato parallelismo con il nostro presente, investito, purtroppo, da un'emergenza epidemiologica che permette di compiere osservazioni di carattere scientifico e di settore per validare dati e numeri derivanti dall'analisi della letteratura pregressa. L'approccio contenutistico si declinerà a livello pratico attraverso la presentazione dei lavori degli studenti: quest'ultimi, infatti, potranno

5

mostrare sulle piattaforme della Gsuite for education i loro prodotti educativi sapientemente modulati nelle varie discipline.

Verranno raccolte informazioni attraverso:

- Letture di testi e documenti di varie tipologie;
- Ricerche attraverso Internet;
- Approfondimenti delle tematiche nelle varie discipline coinvolte;
- Realizzazione di un Powerpoint;
- Presentazione di lavori educativi.

Si terrà conto di:

- Rispetto delle regole comportamentali;
- Conformità e difformità rispetto alla letteratura pregressa.

La modalità di lavoro sarà varia:

- Dibattiti, brainstorming;
- Lavori di gruppo;
- Lavoro individuale;
- Realizzazione di compiti su classroom.

Il lavoro verrà svolto nei seguenti ambienti:

- Aula virtuale;
- Casa;
- Classroom.

L'Uda rappresenta un'opportunità per scoprire e comprendere di essere parte della storia. Gli studenti saranno guidati verso lo sviluppo di competenze trasversali, quali:

- Rilevare, analizzare ed interpretare dati riguardanti fenomeni reali;
- Acquisire un metodo di indagine e di studio che potrà poi essere utilizzato per nuove conoscenze;
- Saper comunicare e consolidare i linguaggi specifici nei diversi contesti;
- Individuare collegamenti e relazioni;

Lo staff di progettazione e di realizzazione è composto dai docenti:

Numero di ore	Materie
4	Italiano
2	Storia
4	Matematica
3	Inglese
3	Francese
5	Sala e Vendita
3	Scienze degli alimenti
2	Cucina
1	Religione cattolica
3	Scienze motorie

6

3	Diritto
2	C.d.C.

PIANO DI LAVORO

DISCIPLINE	CONTENTUTI	STRUMENTI	TEMPI	OBIETTIVI
ITALIANO	Progettazione e stesura di testi: Il testo regolativo ed espositivo. I linguaggi della comunicazione: saper illustrare la continuità tra passato e presente Supporto alla realizzazione del <i>Powepoint</i>	Testi di varie tipologie Lavori di gruppo e ricerche Uso di classroom	4h	Acquisire informazioni relative all'argomento Costruzione di un testo regolativo ed espositivo Saper esporre tematiche relative alla Grande guerra.
STORIA	Parallelismo tra il dopoguerra e presente Supporto alla realizzazione del PowerPoint	Testi di varie tipologie Lavori di gruppo e ricerche Uso di classroom	2h	Acquisire informazioni relative all'argomento Saper effettuare confronti tra ieri ed oggi

MATEMATIC A	Funzioni e grafici Supporto alla realizzazione del PowerPoint	Esercitazioni. Laboratorio informatico Lavori di gruppo e ricerche	4h	Acquisire informazioni relative all'argomento Saper utilizzare i programmi applicativi per costruire tabelle, grafici.
INGLESE	Presentazione in lingua inglese di testi riguardanti il mondo del lavoro. Lettere formali di richieste di lavoro e curriculum vitae	Testi di varie tipologie Laboratorio informatico Lavori di gruppo e ricerche Uso del vocabolario di lingua inglese	3h	Acquisire informazioni relative all'argomento; saper rielaborare un testo ed effettuare in lingua straniera una lettera di richiesta di lavoro e un curriculum vitae

7

FRANCESE	"Formarsi e lavorare": Testi che affrontano argomenti relativi al mondo del lavoro, al reclutamento, al colloquio di lavoro	Testi di varie tipologie youtube Lavori di gruppo e ricerche Uso del vocabolario di lingua francese	3h	Acquisire informazioni relative all'argomento; saper rielaborare un testo ed effettuare in lingua straniera offerte di lavoro Rispondere ad un questionario per prepararsi al colloquio di lavoro
SALA E VENDITA	Il professionista e il mondo del lavoro; entrare nel mondo del lavoro: il "curriculum vitae"; il colloquio di lavoro e come comportarsi all'interno dello staff di sala e bar	Laboratorio di sala Lavori di gruppo e ricerche	5h	Conoscere le voci principali di un "CV"; conoscere i fattori che contribuiscono al buon funzionamento di un gruppo di lavoro; essere in grado di presentarsi in maniera professionale in un'azienda enogastronomica. Acquisire il linguaggio tecnico di Sala e Bar.
CUCINA	Presentazione dell'importanza del lavoro nella ristorazione e le varie prospettive lavorative, con l'ausilio di video	Testi di ristorazione e video you tube	2h	Acquisire nozioni sulle tecniche di lavoro in equipe,
RELIGIONE CATTOLICA	La sacralità del vino	Lavori di gruppo e ricerche.	1 h	Declinare le conoscenze acquisite dal punto di vista culturale e religioso e collegarle alla tradizione nel nostro territorio

SCIENZE MOTORIE	Praticare i valori sportivi come rispetto delle regole dei giochi e dell'altro durante una gara.	Testi di varie tipologie Lavori di gruppo e ricerche	2h	Acquisire informazioni relative all'argomento. Conoscere gli effetti benefici delle attività motorie per l'atleta. Conoscere regole e gli elementi tecnici di una attività motoria sportiva.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Organizzazione della produzione e della vendita in relazione alla domanda dei mercati.	Testi normativi di varie tipologie. Ricerche autonome.	3h	Acquisire informazioni relative all'argomento. Saper analizzare la tematica proposta ed elaborare tabelle e mappe.
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	La produzione del vino e i suoi principi nutritivi	Testi di varie tipologie Lavori di gruppo e ricerche	3h	Acquisire informazioni relative all'argomento

U.D.A: "ABITUDINI ALIMENTARI E SCELTE SOSTENIBILI"

Numero di ore	Materie
1	Italiano
2	Storia
1	Matematica
2	Lingua Inglese
2	Lingua Francese
3	LAB. Sala e Vendita
3	Scienze degli Alimenti
3	LAB. Cucina
2	Religione Cattolica
3	Scienze Motorie
3	Diritto e Tecniche Amm.

UDA - secondo quadrimestre – a.s. 2020/2021	
	<p>ABITUDINI ALIMENTARI E SCELTE SOSTENIBILI</p> <p>L'alimentazione ricopre un ruolo centrale nella vita di tutti i giorni e per questo motivo è sempre più importante porre attenzione all'impatto che il consumo di generi alimentari ha sul pianeta. Stili alimentari non sempre sani ed equilibrati richiedono provvedimenti urgenti in materia di alimentazione e sostenibilità. Siamo in presenza di un tema di grande interesse, trasversale per i suoi molteplici aspetti economici,</p>

**Denominazione
Obiettivi**

scientifici, statistici, storici e culturali, spesso al centro del dibattito odierno: è stata, infatti, approvata dalla Commissione Europea la strategia per un'alimentazione sostenibile "Farm to Fork". La F2F è stata studiata per trasformare il sistema alimentare europeo, rendendolo più sostenibile sotto diversi aspetti e riducendo il suo impatto sui Paesi terzi.

Le reazioni della società civile alla strategia sono state generalmente positive, soprattutto per gli ambiziosi obiettivi che si pone e per l'approccio globale che la caratterizza.

La strategia " Farm to Fork " tocca molti aspetti della filiera, dall'agricoltura fino al modo in cui vengono etichettati gli alimenti.

La strategia F2F è, dunque, il piano decennale messo a punto dalla Commissione europea per guidare la transizione verso un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente.

E' la prima volta che l'Unione europea cerca di progettare una politica alimentare che proponga misure e obiettivi che coinvolgono l'intera filiera alimentare, dalla produzione al consumo, passando naturalmente per la distribuzione.

L'obiettivo di fondo è rendere i sistemi alimentari europei più sostenibili di quanto lo siano oggi.

Ogni Stato membro dell'UE dovrà seguirla, adottando norme a livello nazionale che consentano di contribuire a raggiungere gli obiettivi stabiliti dall'Unione europea.

I Paesi membri godranno di eventuali misure di sostegno aggiuntive nel corso dell'implementazione della strategia.

La strategia " Farm to Fork " è in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile e il suo intento è anche quello di innescare un miglioramento degli standard a livello globale, attraverso la cooperazione internazionale e le politiche commerciali che coinvolgono i Paesi terzi.

Il tentativo dell'UE, insomma, è da un lato quello di dare avvio alla propria transizione ecologica e dall'altro evitare che nel resto del mondo vengano messe in atto pratiche non sostenibili.

Gli obiettivi principali della strategia sono: 1) garantire una produzione alimentare sostenibile; 2) garantire la sicurezza alimentare; 3) favorire una filiera alimentare sostenibile dall'inizio alla fine ovvero dalla lavorazione alla vendita (sia all'ingrosso sia al dettaglio), e anche i servizi accessori (come l'ospitalità e la ristorazione); 4) promuovere il consumo di cibi sostenibili e sostenere la transizione verso abitudini alimentari sane; 5) ridurre gli sprechi alimentari e l'impatto negativo sull'ambiente (ogni anno, circa un terzo del cibo prodotto, corrispondente a 1,3 miliardi di tonnellate, per un valore pari a circa mille miliardi di dollari, finisce nella spazzatura dei consumatori e dei commercianti, oppure va a male a causa di sistemi di trasporti o pratiche agricole inadeguati); 6) combattere le frodi alimentari lungo la filiera.

Ma le persone sono disposte ad adottare abitudini alimentari più sostenibili?

Alcune indagini hanno evidenziato che gli italiani si mostrano fortemente propensi ad adottare comportamenti che contribuiscano alla salvaguardia del pianeta.

Infatti, in molti hanno dichiarato di fare attenzione all'impatto ambientale delle proprie scelte alimentari e di essere disposti a cambiare le abitudini sbagliate favorendo comportamenti più green.

Ma quando si tratta di passare all'azione in quanti confermano le buone intenzioni dichiarate?

Indagando su quali siano le motivazioni per cui molte persone ancora non adottano comportamenti green quando si tratta di alimentazione sono emersi problemi quali: 1) i prodotti più sostenibili hanno un costo maggiore; 2) le etichette sulle confezioni non sono chiare riguardo ai metodi di produzione e l'origine della materia prima; 3) mancano informazioni sul tema.

Servono, dunque, iniziative che creino un ambiente favorevole per effettuare scelte alimentari sostenibili in modo semplice e a diversi livelli.

Risulta, infatti, cruciale l'obbligo di utilizzo sulle confezioni di un'etichetta chiara sulla sostenibilità dei prodotti alimentari; è necessario dare incentivi agli allevatori e agli agricoltori per produrre in maniera più green; è importante anche agire sui processi produttivi in sé con l'introduzione di norme sulla sostenibilità più rigide per i produttori e una tassazione maggiore per gli alimenti poco green.

Per ottenere un cambiamento impattante nei comportamenti delle persone diventa importante anche un'azione concreta da parte di governi e Unione Europea attraverso **campagne di promozione di un'alimentazione sana e sostenibile**; una politica agricola che incentivi la produzione alimentare sostenibile e offra sussidi; una politica commerciale che tuteli la sostenibilità garantendo prezzi accessibili e anche un'ampia offerta.

Ed è proprio in quest'ottica che nel maggio del 2020 l'UE ha messo a punto la citata strategia F2F che, come sopra evidenziato, si muove in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile di cui all'Agenda 2030.

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU.

Essa ingloba 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile –Sustainable Development Goals, SDGs– in un grande programma d'azione per un totale di 169 'target' o traguardi.

L'avvio ufficiale degli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile ha coinciso con l'inizio del 2016, guidando il mondo sulla strada da percorrere nell'arco dei prossimi 15 anni: i Paesi, infatti, si sono impegnati a raggiungerli entro il 2030.

Gli Obiettivi per lo Sviluppo danno seguito ai risultati degli Obiettivi di Sviluppo del Millennio (Millennium Development Goals) che li hanno preceduti, e rappresentano obiettivi comuni su un insieme di questioni importanti per lo sviluppo: la lotta alla povertà, l'eliminazione della fame e il contrasto al cambiamento climatico, per citarne solo alcuni.

'Obiettivi comuni' significa che essi riguardano tutti i Paesi e tutti gli individui: nessuno ne è escluso, né deve essere lasciato indietro lungo il cammino necessario per portare il mondo sulla strada della sostenibilità.

Il documento determina gli impegni sullo sviluppo sostenibile che dovranno essere realizzati entro il 2030, individuando 17 obiettivi globali (SDGs - Sustainable Development Goals) e 169 target.

Il documento è il risultato di un processo preparatorio complesso, durato quasi tre anni, che ha preso avvio in occasione della Conferenza mondiale sullo sviluppo sostenibile "Rio + 20" di Giugno 2012.



Qui, con particolare riferimento all'Obiettivo 12 "Consumo e Produzione Responsabili", senza per questo dimenticare, ai fini del tema proposto, l'interconnessione esistente tra i vari obiettivi dell'Agenda 2030, si rileva che per consumo e produzione sostenibili si intende la promozione dell'efficienza delle risorse e dell'energia, di infrastrutture sostenibili, così come la garanzia dell'accesso ai servizi di base, a lavori dignitosi e rispettosi dell'ambiente e a una migliore qualità di vita per tutti.

La sua attuazione contribuisce alla realizzazione dei piani di sviluppo complessivi, alla riduzione dei futuri costi economici, ambientali e sociali, al miglioramento della competitività economica e alla riduzione della povertà.

Il consumo e la produzione sostenibile puntano a "fare di più e meglio con meno", aumentando i benefici in termini di benessere tratti dalle attività economiche, attraverso la riduzione dell'impiego di risorse, del degrado e dell'inquinamento nell'intero ciclo produttivo, migliorando così la qualità della vita.

Ciò coinvolge stakeholder differenti, tra cui imprese, consumatori, decisori politici, ricercatori, scienziati, rivenditori, mezzi di comunicazione e agenzie di cooperazione allo sviluppo.

E' necessario per questo un approccio sistematico e cooperativo tra soggetti attivi nelle filiere, dal produttore fino al consumatore.

Ciò richiede inoltre di coinvolgere i consumatori in iniziative di sensibilizzazione al consumo e a stili di vita sostenibili, offrendo loro adeguate informazioni su standard ed etichette, e coinvolgendoli,

	tra le altre cose, nell'approvvigionamento pubblico sostenibile.
Prodotti	<ul style="list-style-type: none"> • Powerpoint • Elaborato multidisciplinare • Relazione individuale su esperienze personali e/o de relato sulla tematica
Competenze mirate	<p><u>Competenze assi culturali</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali • individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • utilizzare le lingue straniere previste dai percorsi di studio • utilizzare il linguaggio non verbale • utilizzare il linguaggio simbolico per situazioni descrivibili mediante i numeri <p><u>Competenze di cittadinanza</u></p> <p>- Capacità di esercitare attivamente la cittadinanza a tre livelli:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. " Sapere " e " saper pensare ", per sviluppare una cittadinanza riflessiva attraverso libertà, tolleranza, uguaglianza e solidarietà 2. " Saper essere ", ovvero vivere la cittadinanza interiorizzando le regole democratiche e la sensibilità ai valori e ai diritti umani 3. " Saper fare ", ovvero prendere decisioni nella sfera sociale e civile in maniera partecipativa, assumendosi impegno e responsabilità. <p>- In particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • imparare ad imparare • progettare • comunicare • collaborare e partecipare • agire in modo autonomo e responsabile • risolvere problemi • individuare collegamenti e relazioni • acquisire ed interpretare l'informazione <p><u>Competenze professionali</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • essere consapevole del proprio ruolo di cittadino attivo e responsabile, dei propri diritti e dei propri doveri anche nel processo economico-produttivo del Paese • applicare correttamente la normativa sulla sicurezza alimentare e sulla salute nei luoghi di lavoro, anche con l'aiuto delle conoscenze informatiche e tecnologiche a propria disposizione • applicare comportamenti corretti in tema di abitudini alimentari per ridurre gli sprechi e l'impatto negativo sull'ambiente, assumendo comportamenti sostenibili e corretti
ITALIANO LINGUA E LETTERATURA	
Conoscenze	Abilità
Enucleare dal contesto letterario i contenuti	Analisi di testi letterari in cui siano presenti tematiche afferenti la materia in oggetto.

<p>riguardanti la tematica in oggetto. Saper compenetrare letteratura e mondo dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p>	
STORIA	
Conoscenze	Abilità
<p>Enucleare dal contesto storico contenuti riguardanti la tematica in oggetto. Saper compenetrare tematiche storiche e mondo dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p>	<p>Analisi di argomentazioni storiche in cui siano presenti tematiche afferenti la materia in oggetto.</p>
MATEMATICA	
Conoscenze	Abilità
<p>Individuare in un grafico gli intervalli in cui una funzione cresce o decresce, individuando eventuali punti di massimo e/o di minimo e saper interpretare i dati sia di natura qualitativa che quantitativa.</p>	<p>Saper calcolare la derivata di una funzione applicando le opportune regole di derivazione per la ricerca dei punti di massimo o di minimo di una funzione.</p>
LINGUA INGLESE	
Conoscenze	Abilità
<p>Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio in diversi ambiti e situazioni professionali.</p>	<p>Presentare/illustrare in L2 " Food, health and fitness" in modo chiaro e semplice utilizzando un lessico appropriato</p>
LINGUA FRANCESE	
Conoscenze	Abilità
<p>L'agricoltura biologica:(principi, regolamentazione e rischi) L'agricoltura sostenibile La regolamentazione alimentare nell'Unione Europea Gli additivi I coloranti La tracciabilità</p>	<p>Fare delle ricerche sui prodotti di qualità Creare degli slogans Informarsi sulla regolamentazione italiana</p>

Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	
Conoscenze	Abilità
<p>Sviluppare la sostenibilità come stile di vita.</p> <p>Sviluppare una cultura del rispetto della vita, del territorio e dell'ambiente.</p>	<p>Analisi della tematica proposta.</p> <p>Ricerca e interpretazione della normativa in materia.</p>
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	
Conoscenze	Abilità
<p>Conoscere le relazioni tra alimentazione e patologie per saperle prevenire</p>	<p>Sapere utilizzare il linguaggio tecnico specifico</p>

LAB. SALA E VENDITA	
Conoscenze	Abilità
<p>Individuare le varietà enogastronomiche italiane; conoscenza dei principali alimenti e piatti tipici di ogni regione italiana (prodotti DOP e IGP italiani). La qualità degli alimenti.</p>	<p>Saper spiegare le caratteristiche dei piatti esaltandone la regionalità. Presentare/illustrare il piatto sia sotto l'aspetto della preparazione e della tecnica di cottura sia spiegandone la tradizione.</p>
LAB. CUCINA	
Conoscenze	Abilità
<p>Conoscenza e valorizzazione dei prodotti del nostro territorio a km 0 o filiera corta.</p>	<p>Saper spiegare un piatto con materie prime povere, tenendo conto delle norme di anti spreco alimentare.</p>

SCIENZE MOTORIE	
Conoscenze	Abilità
<p>Riconoscerà il rapporto tra alimentazione, esercizio fisico e salute, assumendo adeguati comportamenti e stili di vita salutistici.</p>	<p>Riconoscerà il rapporto tra alimentazione, esercizio fisico e salute, assumendo adeguati comportamenti e stili di vita salutistici.</p> <p>La corretta alimentazione per lo sportivo.</p> <p>La linea del tempo sulle proprie abitudini motorie ed alimentari.</p> <p>Lettura delle schede nutrizionali presenti sulle confezioni dei prodotti alimentari che si intendono consumare. Calcolo del proprio fabbisogno energetico giornaliero.</p>
RELIGIONE	
Conoscenze	Abilità
<p>Essere in grado di conoscere e di collegare una tradizione religiosa a una ricetta di cucina.</p>	<p>Elaborare schede sui cibi legati alle tradizioni religiose del nostro territorio.</p>
Utenti destinatari	<p>Studenti della classe 5 B SERVIZI DI SALA E VENDITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • fondamenti ortografici, grammaticali e lessicali

Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> • conoscenza delle grandezze numeriche di base • conoscenze informatiche di base (utilizzo di word-ppt) • tecnica di stesura di una relazione e di una presentazione personale • conoscenza delle attrezzature, degli utensili e dei luoghi di lavoro (cucina, sala e ricevimento) • conoscenze linguistiche • conoscenze di cultura alimentare • fondamenti di diritto ed economia
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre: mesi di APRILE-MAGGIO 2021
Tempi	25 ore
Esperienze attivate	Esposizione in pubblico o per via telematica
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • cooperative learning • didattica laboratoriale • ricerche guidate, visite digitali del territorio • attività laboratoriali • service learning
Risorse umane interne ed esterne	<ul style="list-style-type: none"> • Alunni/Docenti • assistente tecnico (eventuale)
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • computer, videoproiettore / schermo, videocamera, registratore, • manuali, pubblicazioni, riviste, articoli di giornale, siti web, gsuite
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione delle abilità e delle conoscenze per singola disciplina • valutazione collegiale del prodotto e del processo • autovalutazione degli studenti <p>La valutazione avverrà al termine dell' Uda e terrà conto anche del grado di autonomia e di responsabilità dimostrate dagli studenti nell'esecuzione del compito.</p>

Piano dell'UDA

1. Presentazione dell'Uda
2. Definizione dei gruppi e suddivisione dei compiti
3. Ricerca delle informazioni sui contenuti delle discipline coinvolte
4. Analisi, sintesi e rielaborazione delle informazioni raccolte.
5. Strutturazione del prodotto e sua realizzazione (anche in lingua straniera)
6. Presentazione Uda al Consiglio di Classe e ai genitori del lavoro svolto
7. Relazione individuale degli alunni
8. Valutazione del Consiglio di Classe

1. Descrivi il percorso generale dell'attività
2. Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
3. Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento
4. Cosa devi ancora imparare
5. Come valuti il lavoro svolto

SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE

Presentazione del percorso	<input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il percorso presentato <input type="checkbox"/> Ho compreso il percorso presentato <input type="checkbox"/> Ho fatto fatica a comprendere il percorso presentato
Comprensione del compito	<input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho compreso il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho fatto fatica a comprendere il compito
Impostazione del lavoro	<input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale <input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro senza difficoltà <input type="checkbox"/> Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro
Utilizzo delle risorse	<input type="checkbox"/> Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso
Svolgimento del compito	<input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo <input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo autonomo <input type="checkbox"/> Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti
Completamento del compito	<input type="checkbox"/> Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi <input type="checkbox"/> Ho completato il compito <input type="checkbox"/> Ho completato solo parzialmente il compito
Collaborazione	<input type="checkbox"/> Ho collaborato intensamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho potuto collaborare positivamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni
Risultati raggiunti	<input type="checkbox"/> Ho raggiunto buoni risultati <input type="checkbox"/> I risultati sono positivi <input type="checkbox"/> Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti

6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi in alternanza):

A causa della pandemia in atto non è stato possibile effettuare attività extracurricolari.

6.5 Attività specifiche di orientamento

- Orientamento: salone dello studente della Sicilia;
- Orientamento in uscita: partecipazione alla XVIII edizione OrientaSicilia-ASTER Sicilia;
- Incontro "Mafie e organizzazioni criminali in tempo di Covid-19";
- Progetto "NO alla violenza sulle donne. Insieme combattiamo il silenzio". Gli studenti del comune di Partinico dialogano con le Istituzioni.

7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE

7.1 Scheda informativa di Italiano e Storia

Alla fine del processo di apprendimento, la classe V B ha dimostrato un adeguato livello di socializzazione e di collaborazione fra i soggetti che la compongono e, altresì, un comportamento corretto nei confronti dell'insegnante. Gli allievi, inoltre, sono riusciti a mantenere un vivo interesse nei confronti degli argomenti trattati.

Le programmazioni didattiche di italiano e storia, purtroppo, non sono state svolte nella loro interezza: infatti, a causa dell'emergenza Covid 19 e in seguito all'adattamento scolastico imposto dalla didattica a distanza, si è stati costretti a compiere una selezione dei vari contenuti prefissati a inizio d'anno scolastico. Si precisa, tuttavia, che agli alunni non solo è stato proposto un approfondimento sulla tematica della shoah, ma anche percorsi pluridisciplinari atti all'acquisizione di competenze ed abilità.

Conoscenze:

Gli allievi dispongono di un lessico fondamentale per la gestione di comunicazioni orali adeguate alla loro maturità intellettuale, conoscono e usano in modo adeguato gli elementi strutturali di un testo coeso e coerente e conoscono la struttura dei testi narrativi e poetici. La presentazione di autori appartenenti a epoche storiche differenti, inoltre, ha permesso di conoscere e, conseguentemente, operare confronti tra i diversi registri linguistici riscontrati. Per quanto riguarda la disciplina della storia, gli allievi conoscono e sono in grado di esporre in modo coerente e coeso contenuti riferiti all'evoluzione politico-economica dei vari periodi storici presentati.

Competenze:

Alla fine dell'anno scolastico, i ragazzi sono in grado di comprendere il contenuto di un testo scritto, riconoscere e compiere l'analisi di diverse tipologie testuali, cogliere all'interno del brano temi, simboli e messaggi, estrapolare dal contesto la poetica dell'autore, operare un commento ed esprimere il proprio punto di vista. Conseguenza naturale di un impegno continuo è stato, soprattutto, l'utilizzo sistematico di un linguaggio più ricercato e adattato consapevolmente al contesto trattato. Opportunamente stimolati, i discenti hanno, altresì, dimostrato un graduale miglioramento del loro rapporto con la storia. Durante le verifiche orali e gli interventi in classe, infatti, sono state rilevate le capacità di collocare in specifiche sezioni spazio-temporali gli eventi storici, di individuare non solo gli aspetti politici, ma anche economici e sociali di un determinato periodo e, soprattutto, di focalizzare le dinamiche causali sottostanti ad un evento.

Abilità:

A fine anno, gli allievi padroneggiano gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti, producono testi in relazione agli scopi prefissati, sanno operare dei commenti maturi attraverso l'esposizione del proprio punto di vista, colgono le informazioni essenziali contenute in un testo e le contestualizzano.

Contenuti:

Lingua e letteratura italiana: Verismo; Giovanni Verga; Naturalismo; Scapigliatura; Decadentismo; Giovanni Pascoli; Italo Svevo; Luigi Pirandello; Giuseppe Ungaretti; Ermetismo; Umberto Saba; Primo Levi (per i testi si veda sezione 9.2).

Storia: Imperialismo; l'età giolittiana; la Prima guerra mondiale; la rivoluzione russa; fascismo e

nazismo; la crisi del 1929; la guerra civile spagnola; la Seconda guerra mondiale; la decolonizzazione (cenni).

Metodologia:

Lezione interattiva, lezione frontale, problem solving, discussione guidata, ricerca-scoperta guidata

Strumenti utilizzati:

Libri di testo, LIM, Apps di Google Workspace for Education.

Modalità di verifica e di valutazione:

Durante l'anno scolastico sono state effettuate verifiche orali alla fine di ogni modulo disciplinare e alla fine di ogni unità di apprendimento pluridisciplinare. La valutazione sommativa, tuttavia, ha tenuto conto di vari fattori quali l'impegno, la partecipazione al dialogo educativo e il livello di partenza dell'allievo.

7.2 Schede informativa di Sala e Vendita

ARGOMENTI	PROGRAMMA	SPUNTI INIZIALI E POSSIBILI CONNESSIONI	RIFLESSIONI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE
L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA	<p>Lettura introduttiva con commento in classe sul programma di studio da affrontare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La ristorazione alberghiera, collettiva, agrituristica, tematica. - La neo-ristorazione - Il catering e il banqueting: il contratto di catering e banqueting, le diverse forme, l'organizzazione dei diversi momenti ristorativi e la figura prof/le del "banqueting manager". <p>UDA N°1: "Nuovamente in trincea"</p>	<p>La mise en place della sala e le tecniche di servizio</p> <p>Spunto iniziale: pianificazione dei vari menu e strutture ristorative</p> <p>Connessioni con Lab. di serv. Enogatr. Cucina e lingua Inglese</p>	
L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA	<ul style="list-style-type: none"> -Le diverse tipologie di bar -Il servizio a buffet: la classificazione, i diversi momenti ristorativi e l'organizzazione della sala e del servizio -L'organizzazione aziendale e la pianificazione di un evento -Le figure prof.li del settore ristorativo -Le Associazioni prof.li del comparto Food and Beverage: AMIRA, AIS, FISAR, FIC, AIBES, IBA, FIB, AWP, FBA, ABI, WFA, AFAB, FEPRAT, WSA, FIC, NIC, ANAG, UIE, ASI, ecc. -Terminologia tecnica di sala/bar e vendita 	<p>Fiere, sagre e altri eventi enogastronomici nel nostro territorio</p> <p>Connessioni con Lab. cucina: i prodotti tipici locali</p> <p>Organizzazione di una brigata di sala e bar in una struttura ristorativa</p> <p>Connessioni con lingua Inglese</p>	

<p>OPERARE DAVANTI AL CLIENTE</p>	<p>-La cucina di sala -Tecniche di servizio, personale preposto, attrezzatura necessaria -Ricettario alla lampada (flambé): cellentani con zucchine, gamberi e mascarpone, spaghetti alla "Maitre d'hotel", rigatoni "Hotel de la ville", farfalle "Belle époque", fusilli con spinaci, speck e gorgonzola, busiate spada, melanzane e mentuccia, strozzapreti con verza, speck e peperoncino, trance di pesce spada alla mediterranea, gamberoni al cognac, filetto di manzo al pepe verde, piccantine al Marsala, banane alla fiamma. Diverse esercitazioni pratiche in Laboratorio</p>	<p>Spunto iniziale: il menu, da semplice foglio di scelta, a vero e proprio manuale di vendita Qualità degli alimenti: i marchi e certificazioni di qualità (DOP, IGP, STG, PAT, DE.CO.) Connessione con altre discipline: Lab. Cucina e, Scienza e Cultura dell'alimentazione</p>	
<p>I VINI NEL MONDO</p>	<p>-La vitivinicoltura in Francia, Spagna, Germania, Portogallo, Austria e altri Paesi europei: aree di produzione, vitigni e sistemi di qualità -La carta dei vini (wine list/carte des vins), il wine cost -Terminologia tecnica del comparto enogastronomico</p>	<p>Spunto iniziale: la figura prof/le del Sommelier e del Wine Manager e i loro attrezzi La classificazione dei vini L'uso del vino in cucina Connessione con Lab. di serv. Enogastr. Cucina e Scienza e Cultura dell'alimentazione</p>	
<p>LA GASTRONOMIA ITALIANA</p>	<p>-La qualità degli alimenti: le certificazioni di qualità -Alimenti e piatti tipici delle regioni italiane -Alcuni prodotti italiani a marchio DOP e IGP -Slow Food UDA N°3 Educazione Civica: "Abitudini</p>	<p>Spunto iniziale: i principali servizi ristorativi in una azienda enogastronomica Connessione con Lab. di serv. Enogastr. Cucina e Scienza e Cultura dell'alimentazione: alcune eccellenze del "Made in Italy" e l'impiego gastronomico</p>	

	alimentari e scelte sostenibili”		
IL BAR: PROFESSIONE BARMAN	-Il bartending estremo -Il “Flair”: una tecnica acrobatica, la figura prof/le del bartender, il flair bar, la principale attrezzatura e le diverse tecniche di miscelazione -Le ultime tendenze del bere miscelato -Terminologia specifica di settore e Associazioni Prof/li di categoria -La carta del bar (bar list): uno strumento di vendita, l’aspetto, la struttura e il contenuto	Spunto iniziale: le zone operative del bar e i principali momenti ristorativi Connessione con le altre discipline: Lingua Inglese	
LA SALA: PROFESSIONE MAITRE	-Il professionista e il mondo del lavoro: entrare nel mondo del lavoro -Il “Curriculum vitae”, la lettera di accompagnamento, il colloquio di lavoro, il primo giorno di lavoro e l’etica professionale UDA N°2: “Lavorare per vincere”	Spunto iniziale: i principali componenti della brigata di sala e di bar (restaurant/bar brigade)	

COMPETENZE/CONOSCENZE:

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- 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;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Conoscere le tecniche di gestione dell’azienda turistico – ristorativa;
- Saper applicare le tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala (arte del flambage);
- Conoscere l’enogastronomia italiana e i marchi di qualità;

- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.

ABILITA':

- Simulare la gestione di un'azienda turistico – ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie;
- Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici;
- Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambé di prestigio;
- Riconoscere il sistema enografico nazionale e internazionale;
- Saper utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.

OBIETTIVI MINIMI:

- Compilare con cura il quaderno degli appunti, utilizzandolo al pari di un libro di testo;
- Eseguire con regolarità i compiti assegnati;
- Comprendere e usare correttamente la terminologia tecnica di settore enogastronomico;
- Acquisire dimestichezza con le tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala;
- Organizzare una mise en place per un piatto flambé;
- Conoscere i principali criteri per la stesura di una carta dei vini;
- Riconoscere alcuni piatti tipici e prodotti DOP/IGP delle principali regioni italiane;
- Acquisire dimestichezza con le tecniche e l'attrezzatura del bartending.

METODOLOGIE:

La metodologia didattica che non si limita alla sola trasmissione di conoscenze e abilità disciplinari, ma tende alla formazione integrale della persona, sviluppando competenze (trasversali e disciplinari) attraverso l'utilizzo di una didattica laboratoriale. Pone l'allievo al centro dell'azione didattica, richiedendo la sua partecipazione attiva, in modo individuale o in gruppo e, consente la personalizzazione dell'apprendimento. Richiede una continua attenzione ai processi di apprendimento dei ragazzi e una notevole flessibilità per riadattare il percorso in itinere in base alle risposte degli studenti e alle opportunità di approfondimento e/o ampliamento che si potrebbero presentare (lezione frontale, apprendimento cooperativo, gioco di ruolo "role playing", soluzioni di problemi reali "problem solving", esercitazioni individuali).

VERIFICHE E VALUTAZIONI:

Le verifiche sono sia di tipo formativo (in itinere), per ottenere informazioni sull'andamento del processo di insegnamento-apprendimento, sia di tipo sommativo per accertare le conoscenze e la abilità acquisite sulle varie unità didattiche. La valutazione sommativa tiene conto del livello di partenza, dei risultati conseguiti, dell'impegno dimostrato nello studio personale, della partecipazione al dialogo educativo, della puntualità e del rispetto dei compiti assegnati, del comportamento, ecc. Le valutazioni consentono il controllo del processo formativo, la verifica della validità del processo stesso, il riordino dei suoi sviluppi successivi. In merito alle modalità di verifica e valutazione, il docente concorda che la verifica del raggiungimento degli obiettivi sarà affidata a:

- Prove orali e pratiche: individuali e/o di gruppo;
- Relazioni: su lavori in classe e/o a casa, individuali e/o di gruppo su consegna data dal docente;
- Puntualità: nella consegna dei lavori di qualsiasi titolo.

STRUMENTI:

Libro di testo, LIM, internet, lavagna classica, tabelle, fotocopie, riviste specialistiche, ricettari, appunti sul quaderno /rubrica didattica, Laboratori di Sala e Bar, ecc. Le attività didattiche sono affrontate con l'utilizzo di mappe concettuali e riferendosi a pubblicazioni di riviste specializzate del settore o articoli di quotidiani, ecc.

ATTIVITA' CURRICULARI:

Partecipazione ad un servizio di banqueting all'interno del Nostro Istituto (Open day/orientamento).

7.3 Scheda informativa di Lingua e civiltà inglese

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la 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 transcodifica 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 primo 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.
-----------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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 : servizi sala e vendita" sono stati raggiunti attraverso lo svolgimento di 5 UDA più 3 UDA interdisciplinari proposte con l'ausilio del libro di testo DRINK & THINK skills, duties and culture in the Restasurant. Autori : Eliana Caminada, Maria Giroto, Nicholas Hogg, Antonietta Meo, Paola Perfetto. Casa editrice:HOEPLI (Fotocopie e video fornite dal docente) suddivisi come segue:</p> <p>PRIMO QUADRIMESTRE</p> <p>UDA 1: Flamed dishes</p> <ul style="list-style-type: none"> ⤴ Flambéing ⤴ Rules to observe when preparing flamed dishes ⤴ Let's prepare flamed dishes ⤴ Recipes <p>UDA 2: Happy hour</p> <ul style="list-style-type: none"> ⤴ History of the happy hour ⤴ Happy hour's increasing popularity ⤴ Long drinks ⤴ Milkshakes, smoothies and juices <p>UDA 3: UDA Interdisciplinare "Nuovamente in trincea"</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ⤴ Food hygiene ⤴ Food contamination ⤴ Food poisoning ⤴ Safe food storage and handling <p style="text-align: center;">SECONDO QUADRIMESTRE</p> <p>UDA 1: Food safety measures</p> <ul style="list-style-type: none"> ⤴ Food safety legislation ⤴ The HCCP system ⤴ HACCP principles ⤴ Food preservation and food packaging <p>UDA 2: UDA Interdisciplinare “Lavorare per vincere”</p> <ul style="list-style-type: none"> ⤴ Writing a curriculum vitae and a personal profile ⤴ Writing a covering letter <p>UDA 3: Food and health</p> <ul style="list-style-type: none"> ⤴ Lifestyle diets ⤴ Macrobiotics ⤴ Vegetarian diets ⤴ The food pyramid ⤴ The Mediterranean diet ⤴ Food intolerances ⤴ Eating disorders <p>UDA 4 : UDA Interdisciplinare “Abitudini alimentari e scelte sostenibili”</p> <ul style="list-style-type: none"> ⤴ Food industry ⤴ Food health and fitness <p>UDA 5: The world of spirits</p> <ul style="list-style-type: none"> ⤴ Spirits ⤴ Scotch whisky ⤴ Irish whisky ⤴ Liqueurs
<u>ABILITA':</u>	<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.

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 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 è stata realizzata in via informale</p>

	<p>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>

Libro di testo: DRINK & THINK skills, duties and culture in the Restasurant. Autori : Eliana Caminada, Maria Giroto, Nicholas Hogg, Antonietta Meo, Paola Perfetto. Casa editrice:HOEPLI
(Fotocopie, file audio, video you tube e materiali forniti dal docente)

7.4 Scheda informativa di Scienza e cultura dell'alimentazione

La classe alla fine dell'anno è composta da 17 alunni di cui 3 sono supportati da docenti di sostegno e durante l'anno ha aumentato l'interesse verso la materia, svolgendo tutti moduli previsti dalla programmazione iniziale approfondendoli e potenziandoli.

Essa si presenta eterogenea, vivace, sufficientemente matura con un rispettoso comportamento nei confronti del docente ed un metodo didattico adeguato, inoltre si è mostrata motivata allo studio e all'organizzazione individuale del lavoro scolastico.

Al termine del processo di apprendimento gli alunni hanno raggiunto un adeguato livello di conoscenze e competenze in particolare nell'uso del linguaggio specifico della disciplina.

Abilità : sanno mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia, sanno individuare i

nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche, sanno mettere in relazione gli eccessi alimentari con determinate patologie, sanno mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione nelle malattie tumorali, sanno individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari, sanno elencare gli allergeni, sanno individuare le prescrizioni di alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

Hanno sviluppato capacità di esposizione delle nozioni con termini appropriati.

I contenuti svolti sono stati acquisiti dagli allievi secondo modalità diverse in relazione all'abilità di base, all'interesse personale, alla partecipazione ed alle motivazioni individuali.

Alcuni di loro hanno raggiunto brillantemente gli obiettivi previsti, altri hanno raggiunto competenze discrete o sufficienti.

Per la metodologia e le strategie didattiche, in presenza lezioni frontali interattive; durante la sospensione delle lezioni di presenza, la sottoscritta ha sollecitato i discenti alla partecipazione alle attività didattiche in modalità DAD, gli alunni hanno seguito il consiglio partecipando alle lezioni live durante le quali si sono svolte le verifiche orali in forma di dialogo di gruppo con osservazioni pertinenti alla disciplina. Le UDA sono state svolte regolarmente.

E' stato adoperato il libro di testo e internet.

Nel complesso ritengo di avere conseguito i risultati prefissati, contribuendo a fornire agli alunni una conoscenza di base della disciplina tale da potere affrontare l'ambiente lavorativo, nonostante il periodo difficile e le attività didattiche in modalità DAD.

Inoltre, tra alunni e docente si è creata una collaborazione positiva e si è instaurato un clima sereno che ha favorito la crescita personale e professionale dei discenti.

Programma

Malattie trasmesse dagli alimenti (MTA): infezioni alimentari, intossicazioni, tossinfezioni, dose infettante minima (DIM), salmonellosi, gastroenterite da escherichia coli, botulismo, intossicazione da stafilococco, epatite virale A, epatite virale E, patologie causate da prioni (BSE), parassiti (anisakiasi).

Allergie, intolleranze: differenza tra le due condizioni; lattosio, favismo, celiachia.

Dieta in condizioni fisiologiche: in gravidanza, durante l'allattamento, nello svezzamento (0 divezzamento), nell'età evolutiva, nella prima e nella seconda infanzia, dall'età scolare all'adolescenza, dieta over 65, nello sport.

Dieta equilibrata: linee guida per una sana alimentazione: LARN, dieta mediterranea, vegetariana, vegana, fruttariana, crudista.

Dieta nelle principali patologie: ipertensione arteriosa, obesità, diabete mellito, indice glicemico (IG), ipercolesterolemia, aterosclerosi, gotta, osteoporosi.

Alimentazione e tumori: stile di vita e rischio tumorale, cancerogenesi negli alimenti, sostanze protettive negli alimenti, antiossidanti.

Disturbi del comportamento alimentare (DCA): anoressia nervosa, bulimia nervosa, uso ed abuso di bevande alcoliche

Cibo e religioni: islamica, ebraica, buddista.

7.5 Scheda informativa di Scienze motorie

Percorso didattico-educativo

La classe 5B, costituita da diciassette allievi, vede al suo interno la presenza di tre ragazzi diversamente abili per i quali è prevista una programmazione per obiettivi minimi, di uno studente straniero, proveniente dalla Guinea, e di una alunna DSA. 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. Infatti, la classe può essere divisa in due fasce di livello, circa il 80% ha seguito e partecipato con interesse al dialogo educativo, mostrando una preparazione di base adeguata, un metodo di lavoro costante ed ordinato ed una sufficiente formazione linguistica di base. Il restante 20% ha seguito e partecipato in modo discontinuo, avendo bisogno di stimoli e sollecitazioni costanti. Il gruppo classe è pressoché omogeneo per

quel che riguarda i bisogni relazionali; gli alunni, infatti, si sono inseriti positivamente nel dialogo educativo didattico, e non sono emersi problemi di inclusione e di disciplina. Il programma, come da programmazione didattica, è stato svolto in tutti i suoi punti senza trovare grande difficoltà.

I ragazzi 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 bio-tipologiche individuali e stimolando di continuo gli alunni. Il livello comportamentale dei ragazzi si è rilevato 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 alunno è stato necessario sollecitare la partecipazione alle attività in DID. Buona parte di loro ha sempre svolto con regolarità le consegne rispettando i tempi concessi e mostrando senso di responsabilità.

Competenze, Abilità, Conoscenze acquisite

Conoscenze

- Cenni delle attività motorie nei vari periodi storici, conoscere la storia delle Olimpiadi, conoscere le origini e lo sviluppo delle scienze legate al movimento, al gioco e allo sport.
- Conoscere gli apparati e i sistemi del corpo umano, in particolare quelli che generano il movimento. - Conoscere le funzioni dei meccanismi energetici, di controllo, biomeccanici dell'apparato locomotore, conoscere ed applicare semplici tecniche di espressione corporea per rappresentare idee e stati d'animo. - Approfondimento delle conoscenze relative agli sport di squadra e individuali. Approfondimento delle conoscenze tecniche, tattiche e teoria delle attività motorie, sportive ed espressive. Teoria dell'allenamento. - Alimentazione e fabbisogno energetico; La doppia piramide alimentare-ambientale; I principi nutritivi; I Disturbi alimentari.
- Conoscere il concetto di salute come mantenimento, con regole di vita corrette e forme di prevenzione, conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale e altrui.

Abilità

- Saper spiegare le ragioni storico, sociali, politiche che hanno prodotto particolari comportamenti. - Saper spiegare i collegamenti tra i vari apparati e sistemi.
- Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute.

Competenze

- Essere capace di correlare la storia delle attività motorie con il quadro storico complessivo e con le manifestazioni culturali ad esse.
- Saper gestire autonomamente comportamenti che interessano le strutture e le funzioni del corpo. - Affinare le tecniche e le tattiche d almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini.
- Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee prevenzioni Essere consapevoli dei danni alla salute causati dalla sedentarietà.

Le competenze, le abilità e le conoscenze sopra citati sono state mediamente raggiunti considerando le varie difficoltà in particolar modo in questo periodo con la didattica a distanza.

Moduli

L'apparato locomotore.

Organi, sistemi e apparati.

Traumatologia sportiva

Capacità di mettere in pratica norme di comportamento utili alla prevenzione di infortuni. Incremento dell'elasticità muscolare e della mobilità articolare, incremento della destrezza. Conoscenze delle regole e della tecnica di gioco della pallavolo, della pallacanestro, della pallamano, del calcio e dell'atletica leggera.

Educazione alimentare.

Doping e sostanze d'Abuso.

Metodi, metodologie e tecniche

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 pratiche individualmente al Campetto Polivalente durante i periodi in

presenza. A distanza:

- **Brainstorming**, tecnica utilizzata per incoraggiare il pensiero creativo e la produzione di molteplici idee su una questione specifica o un particolare problema;
- **Learning community**, 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;
- **Outdoor development** 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;
- **Problem solving**, metodologia di analisi utilizzata per individuare, pianificare e attivare le azioni necessarie per la risoluzione di un problema;
- **Cooperative learning**, attraverso la quale gli studenti apprendono in *piccoli gruppi*, 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".

Strumenti didattici (attività didattica in presenza e a distanza)

In presenza:

- ✓ Libri di testo adottato:
- ✓ Dispense di Scienze Motorie
- ✓ Campetto Polivalente adiacente la sede dei Cappuccini in via Palermo .

Per quanto attiene le attività pratiche, queste si sono svolte, con una prima fase di riscaldamento, una fase di lavoro specifico e una fase finale di attività ludico-sportiva.

Per quanto attiene le attività teoriche, queste si sono svolte durante il periodo di didattica a distanza , in una prima fase si è provveduto a fare pervenire agli alunni il materiale su Argo DidUP sotto forma di video e copie cartacee, tests di verifica, dopo è seguita una fase di monitoraggio di apprendimento attraverso prove strutturate e ripetizioni orali .

Spazi

Campetto Polivalente.

Strumenti di Verifica

La verifica teorica è stata fatta con l'osservazione continua attraverso la piattaforma di Classroom e Google Meet, domande e prove strutturate.

La verifica pratica è stata eseguita attraverso l'osservazione sistematica delle diverse attività motorie proposte, individuali.

Valutazione

La valutazione ha tenuto conto:

- dei livelli di partenza e dei miglioramenti sia dell'esecuzione individuale che collettiva, - partecipazione attiva e propositiva,
- delle conoscenze teoriche e scientifiche della disciplina,
- verifiche scritte, sotto forma di verifiche a risposta aperta e test a risposta multipla. - Colloqui orali, basati sugli argomenti assegnati, svolti dall'alunno ed inviati al docente.

Conclusioni didattiche

Il programma è stato da me svolto per far capire agli alunni che un giusto equilibrio psico-fisico favorisce manifestazioni motorie più controllate ed armoniche e ciò si ottiene solo se si hanno le conoscenze scientifiche di ciò che si fa. Quindi la scienze motoria è stata finalizzata non solo alla crescita biologica, psicologica, sociale affettiva, ma anche alla crescita cognitiva e culturale. L'attività è stata quindi rivolta alla formazione dell'alunno sui versanti pedagogico-culturale e tecnico-operativo, per poterlo inserire al meglio nella società come individuo osservante delle regole e del vivere civile che è l'obiettivo primario di tutte le discipline.

Giudizio complessivo

L'impegno profuso dai discenti in generale è stato per alcuni alunni della classe saltuario. Di conseguenza, alcuni di essi fino al momento attuale si attestano tra la mediocrità e la sufficienza, gli altri raggiungono il risultato tra distinto e buono.

Contenuti

Titolo	Conoscenze	Competenze
Il Corpo Umano	1. Apparato Scheletrico 2. Apparato Articolare 3. Apparato Muscolare	1. Individuare e descrivere su una figura i principali segmenti ossei dello scheletro assile e appendicolare; 2. Denominare e descrivere organi, strutture e funzioni dell'apparato articolare; 3. Individuare e descrivere organi, strutture e funzioni dell'apparato muscolare; 4. Spiegare e simulare un atto motorio riflesso.

Titolo	Conoscenze	Competenze
Sport di squadra	1. Pallavolo 2. Pallacanestro 3. Pallamano 4. Calcio	1. Utilizzare i fondamentali in funzione dell'azione di gioco; 2. Conoscere le attività sportive di gruppo; 3. Sapere usare con padronanza il linguaggio specifico; 4. Riflettere sulle scelte e le conseguenze nella risoluzione di un problema.

Titolo	Conoscenze	Competenze
--------	------------	------------

Traumatologia e Pronto soccorso	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il Primo Soccorso 2. La Rianimazione 3. La Sequenza BLS 4. I Traumi Sportivi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sapere le regole fondamentali di prima assistenza; 2. Riconoscere la gravità di infortunio; 3. Riconoscere i traumi legati alla pratica sportiva; 4. Sapere mantenere il controllo e il rispetto anche in situazione di panico o infortunio
---------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Titolo	Conoscenze	Competenze
Il Corpo Umano	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apparato Cardiovascolare 2. Apparato Respiratorio 3. Sistema Nervoso 4. Il sistema endocrino. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Denominare e descrivere organi, strutture e funzione dell'apparato cardiocircolatorio; 2. Denominare e descrivere organi, strutture e funzione dell'apparato respiratorio; 3. Denominare e descrivere strutture e funzione del sistema nervoso 4. Saper le loro funzionalità per l'attività motoria

Titolo	Conoscenze	Competenze
Le capacità motorie Atletica leggera	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le Capacità Condizionali; 2. Le Capacità Coordinative; 3. Le corse; 4. I salti; 5. I lanci. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Autovalutare e riconoscere le proprie capacità motorie; 2. Riconoscere le capacità condizionali e coordinative; 3. Riconoscere le tecniche delle corse, dei lanci e dei salti; 4. Sapere il regolamento delle varie specialità.

Titolo	Conoscenze	Competenze
Educazione alimentare	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentazione e fabbisogno energetico; 2. La doppia piramide alimentare ambientale; 3. I principi nutritivi; 4. I Disturbi alimentari. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saper il processo del metabolismo energetico; 2. Riconoscere un'alimentazione equilibrata; 3. Essere consapevoli che ogni attività fisica e sportiva richiedono diversi consumi energetici; 4. Sapersi alimentare in modo corretto in vista di una competizione sportiva.

Titolo	Conoscenze	Competenze
Doping e sostanze d'Abuso	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il Doping; 2. Le sostanze d'Abuso; 3. Il Campionario dell'illecito; 4. Danni da tabacco, alcol e droghe. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sapere gli effetti prodotti dalle sostanze usate ai fini di doping; 2. Riconoscere le sostanze d'abuso e non; 3. Riconoscere le sostanze che inducono assuefazione e dipendenza; 4. Essere in grado di adottare comportamenti responsabili nel consumo di alcol.

7.6 Schede informativa di MATEMATICA

Autore: SASSO LEONARDO – Titolo: “ LA MATEMATICA A COLORI ED. GIALLA –Calcolo integrale – Distribuzioni di probabilità“ Vol. 5 - Editore: PETRINI

ANALISI DELLA SITUAZIONE FINALE DELLA CLASSE

Gli alunni hanno manifestato interesse e partecipazione durante le lezioni, ad eccezione di qualche caso. Il percorso didattico-educativo seguito durante l'anno scolastico è stato finalizzato al raggiungimento degli obiettivi educativi, didattici trasversali e didattici specifici fissati nella programmazione iniziale.

Gli obiettivi educativi sono stati raggiunti da quasi tutti gli allievi, in particolare quelli relativi alla socializzazione, all'autostima, al rispetto dell'altro e del diverso, al rapporto equilibrato con compagni e docenti, e nel complesso anche quelli inerenti alla responsabilizzazione, al rispetto dei tempi di consegna dei lavori assegnati, questo ha fatto sì che le attività, sia in presenza che in DAD, si svolgessero serenamente.

OBIETTIVI CONSEGUITI

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi:

CONOSCENZE: Gli alunni sono in possesso delle seguenti conoscenze:

- Il Dominio e gli elementi di una funzione
- I limiti di funzioni e le forme indeterminate
- La derivata di una funzione
- Massimi, minimi, flessi.

ABILITÀ: Gli alunni sono in grado di:

- Saper riconoscere le funzioni e alcune caratteristiche
- Saper calcolare la derivata di una funzione elementare
- Conoscere i teoremi principali del calcolo differenziale
- Saper determinare gli intervalli di monotonia e i punti di massimo e di minimo di una funzione e concavità..
- Saper studiare e rappresentare il grafico di funzioni razionali intere e fratte.

COMPETENZE: Gli alunni sono in grado di:

- 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

CONTENUTI

Modulo n. 0: <ul style="list-style-type: none">• Dominio ed elementi di una funzione• Limiti di funzioni	Elementi dello studio di una funzione: dominio, segno di funzioni monotone; funzioni pari e dispari. Intersezione con gli assi. Rappresentazione per punti delle funzioni Il calcolo dei limiti: -Le forme determinate -Le forme indeterminate
Modulo n. 1:	Le Derivate

<p><u>Il calcolo differenziale</u></p>	<p>Il rapporto incrementale e il concetto di derivata; Il significato geometrico; La derivata delle funzioni elementari; Le regole di derivazione; Derivate di ordine superiore; Il teorema di de L'Hôpital;</p> <p>Massimi, minimi e flessi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione • La ricerca dei punti di massimo e minimo • La concavità e i punti di flesso <p>Lo studio di una funzione:</p> <p>Come affrontare lo studio di una funzione: Studio di funzioni razionali intere e fratte</p>
-----------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

VARIAZIONI INDOTTE DALLA DIDATTICA A DISTANZA.

Si dà atto che nel periodo di didattica a distanza è stato rimodulato quanto previsto in sede di programmazione.

In particolare, rispetto alla programmazione iniziale, sono stati ridotti i seguenti contenuti:

Attività non svolte	Obiettivi correlati
<p>Modulo n. 2: Il calcolo integrale</p>	<p>Saper calcolare integrali indefiniti e definiti di semplici funzioni Saper applicare il calcolo integrale al calcolo di aree</p>

METODI

Nel rispetto del principio dell'individualizzazione dell'insegnamento, stabilito all'inizio dell'anno scolastico con decisione collegiale, sono stati variamente usati:

- la lezione d'aula per un inquadramento iniziale dell'argomento;
- la lezione dialogata e il dibattito per valorizzare le interpretazioni personali, educare ad un protagonismo misurato e democratico, al valore della dialettica come verifica ed arricchimento;
- spiegazioni approfondite e collegate al reale per rafforzare la capacità di interpretazione della realtà;
- le ricerche per stimolare all'approfondimento;
- i controlli mirati e le verifiche periodiche, sia scritte che orali, per accertare il livello di acquisizione di conoscenze e le competenze e le capacità di collegamento;
- controllo dei lavori assegnati a casa, richiesta di contatti con le famiglie e comunicazione dell'esito delle prove scritte e orali per un rapporto corretto e trasparente scuola-studenti-famiglie.

La didattica a distanza si è avvalsa delle seguenti metodologie:

- Lavoro individuale assistito
- Lavoro a piccoli gruppi assistito
- Cooperative learning
- Videolezioni attraverso la piattaforma di Google Meet
- Utilizzazione di materiali on line
- Tutorial didattici

MEZZI E STRUMENTI

quanto concerne i mezzi e gli strumenti di lavoro utilizzati in presenza e nella DaD:

- Libri di testo
- File di testo
- Video YouTube
- Schede
- Mappe concettuali
- Materiali prodotti dal docente
- Materiali messi a disposizione dalle varie case editrici

MODALITÀ DI INTERAZIONE CON GLI ALUNNI DURANTE LA DaD

- Videolezioni sincrone
- Chat
- Chiamate vocali
- Restituzione degli elaborati corretti via email
- Restituzione degli elaborati corretti tramite WhatsApp

PIATTAFORME E CANALI DI COMUNICAZIONE

- Registro elettronico
- Meet
- e-mail
- Whatsapp

MODALITÀ DI VERIFICA

Le verifiche scritte e orali effettuate hanno consentito l'accertamento dei livelli raggiunti, dello stato di avanzamento del processo culturale e formativo, del raggiungimento degli obiettivi prefissati, la eventuale correzione dell'azione didattica e la pianificazione di pause mirate al recupero, consolidamento e approfondimento. Nel primo trimestre e inizio pentamestre sono state utilizzate le seguenti tipologie di prove:

- verifiche orali
- esercitazioni riguardanti le attività di laboratorio;
- prove strutturate (domande vero/falso, completamenti, corrispondenze, test a risposta multipla);
- prove semi-strutturate (quesiti a risposta breve, esercizi applicativi)

Le valutazioni espresse durante il periodo di didattica a distanza sono state di tipo formativo.

Durante la DaD le modalità di verifica dei lavori svolti sono state:

- Restituzione del compito
- Prodotti digitali
- Colloqui in modalità sincrona

7.7 Schede informativa Laboratorio dei Servizi enogastronomia settore cucina

La classe 5° B è composta da 17 alunni, 4 di loro risultano 8 maschi e 9 femmine con la presenza di 3 alunni con obiettivi minimi ed un'alunna BES.

Inizialmente la classe registrava alcune lacune, e quindi le lezioni erano indirizzate al recupero di nozioni di base per equilibrare tutto il gruppo classe.

Si è predisposta una programmazione seguendo le linee ministeriali, puntando al completamento del percorso di studi, ma che tenesse conto delle capacità e dei fabbisogni di tutti.

Complessivamente la classe ha dimostrato una buona volontà ad approfondire le tematiche effettuate, e di aver assimilato sufficientemente gli argomenti esposti durante l'anno.

La frequenza è stata regolare e la classe risulta coesa dal punto di vista relazionale.

Le verifiche si sono svolte mediamente al termine di ogni modulo e sono state principalmente verifiche orali e scritte.

Nelle valutazioni si è tenuto conto delle capacità iniziali di ciascuno studente e i progressi mostrati, spesso la valutazione professionale, infatti, è stata valutata seguendo il progresso umano, culturale e psicologico di ogni alunno.

LIBRO DI TESTO: Sarò chef

“Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore cucina”
programma svolto

- Le cinque gamme alimentari;
- I prodotti a denominazione d'origine;
- Decorazioni e guarnizioni;
- Catering e banqueting;
- I menu (tipologie di menu);
- La neoristorazione;
- La ristorazione collettiva;
- La ristorazione contemporanea;
- Varie forme di ristorazione;
- Economato;
- HACCP;
- Etichettatura alimentare;
- La cucina del 700 e del 800 (Auguste Escoffier);
- La cucina del 900;
- L'igiene in cucina;
- La sicurezza sul lavoro;
- La brigata di cucina;
- .Le cucine regionali-Le cucine nazionali e le cucine etniche
- I metodi di cottura.

.Alimentazione per celiaci.

Uda primo quadrimestre nuovamente in trincea.

Uda 2 quadrimestre-lavorare per vincere

7.8 Schede informativa di Diritto e tecnica Amministrativa

Tempi del percorso formativo

Ore svolte in presenza e in DDI: nn. 5 settimanali come da quadro orario

Libro di testo

Cammissa-Matrisciano-Micelli TUTTO COMPRESO Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva - volume 3 – 5° anno - Scuola & Azienda - Mondadori Education

Situazione rispetto alla rilevazione di inizio anno

Gli studenti della classe, in tutto 17, hanno mostrato durante tutto il percorso formativo interesse per la disciplina; il livello finale raggiunto dagli stessi varia da sufficiente a buono

Descrizione sintetica dell'attività educativo- didattica

L'attività è stata svolta in classe con lezioni frontali, esercitazioni sul libro di testo, discussione sugli argomenti oggetto della lezione con spunti di riflessione provenienti anche dalla attualità. Particolare attenzione è stata posta alla normativa e ai contratti del settore turistico nonché alle attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi. Parimenti è stata oggetto di riflessione la situazione attuale caratterizzata dalla grave crisi del settore enogastronomico a causa della emergenza epidemiologica da sars-covid 2. In modalità DDI è stata privilegiata la trasmissione di contenuti disciplinari in forma sintetica

Obiettivi trasversali conseguiti

Coinvolgimento degli studenti nella discussione critica degli argomenti tutti trattati durante le lezioni e delle UDA interdisciplinari oggetto di programmazione coordinata in sede di consiglio di classe. Titoli delle Uda: 1) Nuovamente in trincea (svolta durante il primo quadrimestre); 2) Lavorare per vincere (svolta durante il secondo quadrimestre); 3) Abitudini alimentari e scelte sostenibili (svolta durante il secondo quadrimestre ed avente ad oggetto l'insegnamento dell'educazione civica con specifico riferimento alle tematiche dell'Agenda 2030). Ancora con riferimento all'insegnamento dell'educazione civica è stata trattata, durante il primo quadrimestre, l'UDA dal titolo “ La Costituzione e le istituzioni dello Stato italiano “ avente ad oggetto i seguenti contenuti:

- La Costituzione in generale: struttura e caratteri; principi fondamentali e parte prima
- La Costituzione e l'ordinamento della Repubblica: artt. 55-139
- La divisione dei poteri
- Rapporto Stato-autonomie regionali e locali
- Rapporto Stato-U.E.: le istituzioni europee e le fonti del diritto europeo

Competenze ed obiettivi minimi conseguiti

Le competenze e gli obiettivi minimi, per così come individuati in sede di programmazione iniziale, sono state raggiunti da tutti gli studenti della classe

Obiettivi disciplinari specifici conseguiti

Riconoscimento delle norme codicistiche e di legislazione speciale; riconoscimento degli elementi e degli strumenti di marketing

Attività di recupero relativa al PIA a.s. 2019- 2020

Recupero degli apprendimenti in itinere in orario curricolare. Contenuti: il sistema costi-ricavo-reddito; la determinazione dei prezzi di vendita.

Metodo di Insegnamento (Tipologie e Modalità di attività didattica)

Il metodo di insegnamento è stato quello delle lezioni frontali, delle lezioni dialogate e della ricerca autonoma

Mezzi e strumenti di lavoro

Libro di testo, articoli letti in classe, mappe concettuali e di sintesi, elaborazione di casi pratici

Valutazione degli apprendimenti

La valutazione delle competenze conseguite è stata effettuata con verifiche orali, test, prove scritte ed esercitazioni in classe sul libro di testo. Si è tenuto conto anche della partecipazione in classe alle attività didattiche. Sono state effettuate prove di verifica adatte agli alunni disabili, con b.e.s. e con d.s.a. con la predisposizione all'uso di strumenti compensativi e dispensativi. Si è fatto riferimento ai criteri e alle griglie di valutazione, per così come elaborate dagli organi collegiali.

Contenuti

Di seguito il programma effettivamente svolto durante l'anno scolastico:

UDA 1 – DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO E RISTORATIVO

Aperti economici del turismo.

Gli indicatori macroeconomici.

L'indotto.

La bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica.

Gli indicatori di turisticità e di ricettività.

Alcuni cambiamenti sociali.

Le nuove tendenze del turismo.

Il potere del consumatore.

L'industria alimentare in Italia.

Le tendenze attuali in campo alimentare.

La ristorazione moderna.

UDA 2 – LA NORMATIVA DI SETTORE

Normativa nazionale e internazionale di settore.

La filiera agroalimentare e i suoi canali di distribuzione.

Le diverse tipologie di filiere e le loro caratteristiche.

Le principali forme di commercializzazione della filiera corta.

Le funzioni e i principali obblighi dell'HACCP.

Gli organi ufficiali di controllo dell'igiene e sicurezza alimentare.

I concetti di rintracciabilità e tracciabilità.

Gli elementi da utilizzare per la tracciabilità.

Le caratteristiche dei marchi di qualità.

UDA 3 – 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; di franchising.

UDA 4 – IL MARKETING

Il marketing.

Il processo operativo del marketing management.

I contenuti di una ricerca di marketing.

La segmentazione del mercato.

Il targeting e il posizionamento di un prodotto.

Il marketing mix.

La pianificazione del web marketing.

La forma del piano di marketing.
L'analisi SWOT.
Il controllo di marketing.

UDA 5 – IL MARKETING TERRITORIALE

I compiti della P.A. nel turismo.
Il marketing turistico pubblico e integrato.
Il marketing della destinazione turistica.
Le caratteristiche e la normativa dei prodotti a km zero.
I prodotti a km zero e la valorizzazione del territorio.
L'analisi SWOT di un territorio.
Le finalità del piano di marketing turistico territoriale.
Gli eventi.
Gli educational tour.

UDA 6 – GESTIONE STRATEGICA, BUDGET E BUSINESS PLAN

Analisi dell'ambiente esterno e degli obiettivi strategici.
Le caratteristiche della programmazione operativa.
Caratteristiche e funzioni del controllo di gestione.
Funzione ed elaborazione del budget.
La stima dei costi e dei ricavi e il budget settoriale.
Gli elementi del business plan in generale.

7.9 Schede informativa di Lingua e civiltà Francese

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

<p>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</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>CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Sono stati affrontati i seguenti argomenti: Dal libro di testo Mariella Olivieri, Philippe Beaupart "Prêt à manger", Rizzoli sono stati affrontati seguenti argomenti: PRIMO QUADRIMESTRE MODULE 3:alimentation et santé Unité 6:une alimentation correcte</p>

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.

MODULE 5: hygiène et sécurité. (UDA)

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 réfrigération La congélation et la surgélation)

SECONDO QUADRIMESTRE

Étape 4: Les cuissons diététiques: les pour et les contre des cuissons diététiques.

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?

Unité 13: Qualité des produits et sécurité. (UDA di Educazione Civica)

Étape 3: L'agriculture biologique: pourquoi? (Quels sont les principes de l'agriculture biologique?; Les produits biologiques sont meilleurs pour la

	<p>santé?; Quelle réglementation pour le bio?Quels risques pour le bio?);L'agriculture durable.</p> <p>Étape 4: La réglementation alimentaire dans l'Union Européenne (Les additifs alimentaires; Les colorants alimentaires).</p> <p>Étape 5 : La traçabilité (Les étapes)</p> <p><u>MODULE 7: Se former et travailler.(UDA)</u></p> <p><u>Unité 16: Les premiers pas dans le monde du travail</u></p> <p>Étape 1 : Le stage à l'étranger.</p> <p>Étape 2 : La recherche d'un emploi</p> <p>Unité 17 :Le recrutement et l'embauche</p> <p>Étape 2 : L'entretien d'embauche (Des conseils pour réussir l'embauche)</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 abilità progressivamente acquisite nel corso degli anni precedenti;</p> <p>Produrre in modo comprensibile e corretto testi scritti di carattere quotidiano 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 a un 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.</p>

	e culturale.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	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.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<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 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><i>LIBRO DI TESTO: Prêt à manger</i></p> <p><i>Autori: Mariella Olivieri Philippe Beaupart; volume unico</i></p> <p><i>Editore: Rizzoli.</i></p> <p><i>Prezzo:24,70</i></p> <p><i>ISBN 978-88-528-0896-8</i></p>

7.10 SCHEDA INFORMATIVA DI RELIGIONE

Livello di partenza della classe:	La classe V sezione B, indirizzo Servizi di Sala e di vendita, formata da diciassette alunni, non presenta gravi problemi disciplinari. Gli alunni che ne fanno parte mostrano un buon grado di socializzazione ed un comportamento 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 buone.
------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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.
Tipologie di verifiche:	Colloqui orali, questionari di verifica strutturati.
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 partecipazione, anche in modo discontinuo, e che avranno raggiunto anche solo parzialmente gli obiettivi; buono: per gli alunni che avranno partecipato all'attività scolastica con continuità, che avranno dimostrato interesse per la materia ed avranno raggiunto in gran parte gli obiettivi generali; ottimo: per gli alunni che avranno dimostrato particolare entusiasmo per la disciplina, che avranno partecipato in modo costruttivo all'attività didattica, che avranno sviluppato le indicazioni e le proposte dell'insegnante con un lavoro puntuale e sistematico e con approfondimenti personali.

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:	La classe ha sempre manifestato atteggiamenti di apertura, di confronto e di dialogo sulle tematiche proposte.
--------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Programma svolto alla data del 14 maggio 2021

Argomenti	Programma	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 ☐☐ Gli elementi comuni delle religioni ☐☐ Significato del termine "dialogo" 	<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>Diritti umani e dignità della persona.</p> <p>Rispetto della diversità e concetto di dialogo interculturale</p>

		I diritti umani.	
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>

7.11 SCHEDA INFORMATIVA DI MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA

FINALITÀ

Sviluppare nell'alunno cittadino un'etica della responsabilità, il senso della legalità e il senso di appartenenza ad una comunità residente in un determinato territorio, alla cui vita sociale egli deve contribuire in modo attivo e competente, secondo le regole proprie della democrazia. Formare cittadini italiani che siano allo stesso tempo cittadini dell'Europa e del mondo.

REFERENTE

Prof. Gaspare Passalacqua

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

- Capire che i valori sono ideali e obiettivi che la comunità si propone di raggiungere e rafforzare; -Conoscere le norme che deiniscono i comportamenti da osservare;
- Educare al rispetto delle regole e delle norme che regolano una comunità;
- Riscoprire le buone maniere e adottarle in contesti diversi;
- Educare al rispetto di altre culture; all'accettazione della diversità; alla solidarietà; -Sviluppare la capacità di ascolto e di comprendere il punto di vista degli altri;
- Acquisire la consapevolezza della pari dignità dei due sessi vincendo le ignoranze;
- Educare al rispetto degli altri, intesi come persone, all'accettazione degli altri senza discriminazione, scoprendone i valori autentici;
- Educare alla pace;
- Educare al rispetto dell'ambiente;
- Approfondire i concetti riguardanti i diritti e i doveri del cittadino e del lavoratore; -Comprendere che la democrazia si basa sul principio della partecipazione dei cittadini alla vita sociale;
- Comprendere che la giustizia sociale e l'uguaglianza tra i cittadini sono le fondamenta di uno stato democratico.

CONTENUTI

- La Costituzione italiana, lezioni di cittadinanza;
- Diritti e doveri del cittadino democratico;
- I diritti umani: dignità, libertà, uguaglianza, solidarietà, cittadinanza, giustizia; -
- Conoscenza e difesa dell'ambiente e conoscenza di Agenda 2030;
- Promozione e valorizzazione dei luoghi di interesse artistico e storico del territorio; -Essere cittadino attivo: seguire e interessarsi dell'attualità; Studio di argomenti di attualità.

METODOLOGIA

- Problem solving;
- Cooperative learning;
- Peer tutoring;
- Brainstorming;
- Lezione frontale e dialogata.

TEMPI DI REALIZZAZIONE

La realizzazione temporale del progetto è da riferire all'intero anno scolastico.

STRUMENTI

- TIC;
- Materiale di approfondimento;
- Documentari;
- Video.

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Oggetto della verifica sono gli obiettivi prefissati nel progetto; si specificano i seguenti indicatori:

- Autonomia;
- Osservanza delle regole;
- Comprensione dei valori;
- Maturazione democratica;
- Sviluppo di una visione europea della cittadinanza partendo dal proprio contesto di vita in rapporto alle specifiche età;
- Rispetto dell'ambiente e delle persone;
- Valorizzazione della diversità come risorsa, secondo il principio delle pari opportunità La verifica scaturirà dall'osservazione del processo di apprendimento e dalle consegne orali, scritte o pratiche.

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

I criteri e le modalità di valutazione hanno tenuto conto non solo delle oggettive difficoltà avute dagli studenti durante il periodo pandemico, ma anche delle situazioni di disagio date dall'attività didattica effettuata alternativamente in presenza e a distanza. Si specifica, inoltre, che in determinati periodi dell'anno, esattamente dal mese di ottobre alla fine di gennaio e dal mese di marzo alla fine di aprile, in seguito a disposizioni ministeriali, ci si è avvalsi soltanto della didattica a distanza. Ciò premesso e considerando la valutazione come un atto formativo e non meramente sommativo, in corso d'opera si è modificato parzialmente quanto era stato deciso in sede collegiale. All'inizio dell'anno scolastico, erano state predisposte rispettivamente per il primo quadrimestre una prova scritta e due prove orali, per il II quadrimestre due prove scritte e tre

orali, ma le vicissitudini date dall'attuale situazione pandemica non hanno permesso a tutti i docenti curricolari di mettere in pratica ciò che era stato stabilito. Il processo d'apprendimento, tuttavia, è stato contraddistinto da verifiche disciplinari e interdisciplinari, pertanto ogni insegnante ha predisposto una serie di prove per verificare contenuti e competenze relativi ai moduli delle programmazioni. Particolare importanza, inoltre, hanno assunto le verifiche inerenti alle U.D.A., percorsi d'apprendimento disciplinari e interdisciplinari, atti al conseguimento di specifiche dinamiche progettuali e formative che si inseriscono nell'ambito dell'attuale riforma degli Istituti professionali.

Nel mese di febbraio, periodo della pausa didattica, sono state messe in atto strategie di autovalutazione grazie ad approfondimenti, recuperi, consolidamenti e ricerche in un'ottica di personalizzazione che ha responsabilizzato gli allievi.

Per quanto riguarda il comportamento, facendo riferimento al PTOF, i criteri di riferimento per la valutazione del voto di condotta sono frequenza, comportamento, sia in presenza che in DAD, e partecipazione al dialogo educativo-didattico.

8.2 Criteri attribuzione crediti

Dall'Allegato A dell'OM 10 del 16/05/20 all'art.10 comma 1e 2:

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 Griglia di valutazione colloquio

Dall'Allegato B dell'OM 10 del 16/05/2020

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del	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	6-7	

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

partire dalla riflessione sulle esperienze personali	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 unariflessione 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.17 dell'OM n 10 del 16.05.2020

1)

1. La **ristorazione** è un vasto settore che comprende tutte le attività di preparazione, distribuzione e somministrazione di alimenti, bevande e pasti per la clientela, organizzate anche su scala industriale. Il candidato indichi come vengono raggruppate le diverse strutture ristorative, elencando le principali caratteristiche e adattando le tipologie di menu più consone.
2. Il candidato illustri la differenza tra allergie e intolleranze alimentari.

2)

1. Il candidato illustri quali sono le diverse **tecniche di miscelazione**, che possono essere adottate nella preparazione di cocktail, indicando le caratteristiche e i principali strumenti utilizzati dal barman/bartender.
2. Il candidato proponga una trattazione sul tema dell'alimentazione over 65.

3)

1. Il candidato illustri la peculiarità della **viticultura francese**, specificando aree di produzione, vitigni e sistema di qualità.
2. Il candidato spieghi cosa si intende per bulimia.

4)

1. Una particolare formula di servizio che oggi è utilizzata sia per cerimonie formali sia per occasioni più conviviali e che può riguardare tutti i momenti ristorativi è il servizio a **buffet**. Il candidato descriva quali sono i punti di forza, come si classifica e come viene organizzato tale servizio.
2. Il candidato definisca cosa si intende per diabete mellito e analizzi le cause.

5)

1. Il candidato definisca cosa si intende per **banqueting**, specificando cosa può prevedere tale contratto e soffermandosi su una particolare forma di banqueting a sua scelta.
2. L'obesità è una delle patologie maggiormente diffusa in Italia. Il candidato chiarisca in cosa consiste tale patologia, analizzando le possibili cause.

6)

1. Il candidato indichi uno o più prodotti con certificazione o marchio di qualità, segni distintivi del **"Made in Italy"**, spiegandone le caratteristiche di eccellenza e le modalità di impiego gastronomico.
2. Il candidato proponga una trattazione sul tema dell'alimentazione in gravidanza.

7)

1. Il candidato illustri quali sono le principali **tecniche di servizio** adottate in sala e mondialmente codificate, spiegandone le caratteristiche.
2. Il candidato descriva in maniera completa in cosa consiste la sigla MTA, indicando le differenze tra le infezioni, le intossicazioni e le tossinfezioni di origine alimentare.

8)

1. Il candidato descriva le caratteristiche principali del **banqueting manager** e come organizza un evento dalla fase tecnica a quella operativa.
2. Il candidato proponga una trattazione sul tema dell'alimentazione nello sport.

9)

1. Una forma particolare di **catering privato** è rappresentata dal **banqueting**. Il candidato illustri i principali vantaggi di esso, le varie forme e di quali eventi si occupa principalmente una società di banqueting.
2. Il candidato definisca cosa si intende per ipertensione, aterosclerosi (infarto).

10)

1. Il candidato spieghi cosa si intende per **"curriculum vitae"** e lettera di accompagnamento, indicando le caratteristiche e le informazioni necessarie che devono esprimere.
2. Il candidato spieghi cosa si intende per botulismo e salmonellosi, analizzando le differenze.

11)

1. In un albergo a cinque stelle, ubicato in una località ad alta vocazione turistica della tua regione, si terrà un **evento congressuale** al quale parteciperanno 80 alti rappresentanti del mondo della finanza. Il programma prevede un **light lunch** (pausa pranzo di un'ora e mezza). Il candidato ipotizzi di dover organizzare il servizio secondo le seguenti indicazioni:
 - a) Specificare la località dove si svolgerà l'evento;
 - b) Illustrare le modalità di servizio e di allestimento più adatte per il light lunch;
 - c) Proporre un menu adeguato all'occasione e che comprenda almeno un piatto o prodotto tipico del territorio;
 - d) Indicare le bevande, proponendo anche un abbinamento cibo-vino (DOC o DOCG) a tutto pasto;
 - e) Evidenziare le caratteristiche del vino con certificazione o marchio di qualità che hai selezionato in abbinamento.
2. Il candidato analizzi le caratteristiche principali della celiachia, dell'intolleranza al lattosio e del favismo.

12)

1. Il candidato descriva in maniera completa in cosa consiste la **carta del bar** (bar list), indicando i vantaggi che offre, l'aspetto, la struttura e il contenuto.
2. Il candidato proponga una trattazione sul tema dell'alimentazione nella terza età.

13)

1. In occasione di un **servizio di banqueting** per 50 pax, il candidato spieghi l'organizzazione dell'evento, indicando la location, il momento ristorativo, la modalità di servizio, l'organizzazione della sala e della brigata.
2. Il candidato proponga una trattazione sul tema della dieta equilibrata, definendo la stessa ed indicandone le caratteristiche principali.

14)

1. Il candidato illustri quali sono le caratteristiche e le **peculiarità gastronomiche e culinarie** della regione **Piemonte**, evidenziandone alimenti, piatti tipici e prodotti a marchio DOP e IGP.
2. Il candidato chiarisca in cosa consiste l'alcolismo, indicando alcune strategie fondamentali per prevenirlo.

15)

1. In occasione di un'importante manifestazione dedicata al mondo della ristorazione e in particolar modo al tema della **cucina di sala**, con i "Maitre AMIRA", il candidato proponga un piatto flambé per 2 pax o 4 pax (un primo, un secondo o un dessert), indicando gli ingredienti,

l'esecuzione, l'abbinamento del vino specificando le caratteristiche organolettiche e descrivendo le modalità di allestimento della postazione di lavoro.

2. Il candidato spieghi in maniera esaustiva in cosa consiste l'alimentazione della nutrice.

16)

1. Il candidato descriva quali sono i principali alimenti e piatti tipici della **gastronomia siciliana**, specificando alcuni prodotti a marchio DOP e IGP.

2. Il candidato analizzi le caratteristiche principali della dieta mediterranea.

17)

1. Il candidato spieghi cosa si intende per **mise en place** della sala ristorante, indicando le sette fasi di lavoro e la principale attrezzatura necessaria.

2. Il candidato proponga una trattazione sul tema alimentazione e cancro, analizzando le possibili cause.

18)

1. Il candidato descriva quali sono i principali alimenti e piatti tipici della gastronomia siciliana, specificando alcuni prodotti a marchio DOP e IGP.

2. Il candidato analizzi le caratteristiche principali della dieta mediterranea.

19)

1. Il candidato proponga una trattazione sulla qualità degli alimenti, definendo la qualità totale, la qualità certificata e soffermandosi sui marchi di qualità.

2. Il candidato definisca cosa si intende per ipertensione, aterosclerosi (infarto).

MATERIE: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTI: CICIO SALVATORE E PONTILLO GIOVANNA

**9.2 Testi di Lingua e Letteratura Italiana di cui alla lettera b dell'art. 17 dell'OM n 10 del
16.05.2020**

Testi:

Verga:

La lupa;

Il naufragio della Provvidenza;

L'abbandono di 'Ntoni;

Pascoli:

L'eterno fanciullo che è in noi;

Il gelsomino notturno;

X Agosto;

Il lampo;

Italo Svevo:

La Prefazione e il Preambolo;

La morte del padre;

Pirandello:
 Il segreto di una bizzarra vecchietta;
 Il treno ha fischiato;
 Ungaretti:
 La madre;
 Veglia;
 San Martino del Carso;
 Saba:
 La capra;
 Città vecchia;
 Primo Levi:
 Verso Auschwitz.

9.3 Percorsi con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare.

	Italiano/Storia	Lingua e civiltà inglese	Lab. di ser. en. Sett. Cucina	Scienza e cultura dell'alimentazione	Lab. di ser. en., sett. Sala e Vendita	Scienze motorie
Solidarietà	Non gridate più; La guerra partigiana.	Social importance of "Happy hour".	La brigata di cucina; Catering e banqueting.	Dieta della nutrice; Dieta in gravidanza.	La ristorazione; Le strutture ristorative.	Le regole del comportamento sportivo; Il fair Play.
Lavoro	La morte di Gesualdo; La crisi del 1929 e il New Deal.	Curriculum vitae; personal profile; covering letter; Planning buffet for special events.	I menù; I prodotti a denominazione d'origine (i marchi di qualità).	M.T.A; Ipertensione.	Il banqueting; Il professionista di sala e bar e il mondo del lavoro.	Apparato muscolare; Lavoro e fatica muscolare.
Ecologia	Il tuono; La roba; Il fascismo.	Food preservation and food packaging; Safe food storage and handling.	Neoristorazione; Le cinque gamme alimentari.	La dieta vegetariana; La dieta vegana.	La cucina flambé; Il catering.	Educazione alla salute e alla prevenzione; Doping e sostanze d'abuso.
Salute	Il vizio del fumo e le "ultime sigarette"; La rivoluzione industriale.	Food health and fitness; Lifestyle diets; different kinds of diets;	I metodi di cottura; La sicurezza sul lavoro.	La dieta dello sportivo; La dieta over '65.	I cocktails; I marchi di qualità.	Alimentazione equilibrata per star bene; L'alimentazione dello sportivo.

		Food intolerances and Eating Disorders.				
Cultura	Ritratto della mia bambina; Maledetto fu Copernico; Shoah.	History of spirits and liqueurs; The origin of flambeing and cocktails.	Varie forme di ristorazione; le cucine etniche.	La dieta mediterranea; Il diabete.	La gastronomia italiana; Il buffet.	Storia dell'educazione e fisica; Le Olimpiadi dell'era moderna.

9.4 Relazione espositiva o multimediale delle esperienze PCTO

A ciascun candidato è stata lasciata libera scelta circa le modalità di relazionare sulle personali esperienze PCTO, anche attraverso l'utilizzo di eventuali prodotti multimediali, secondo quanto previsto dall'OM 10 del 16/05/20 all'art.17 comma 1 lettera d.

- Salute e Lavoro: Artt. 4, 32 ,41
- Lavoro: Art. 1

10 ALLEGATI

N° 1 Allegato con documento riservato prodotto dal docente specializzato.

N° 2 Allegato con documento riservato prodotto dal docente specializzato.

N° 3 Allegato con documento riservato prodotto dal docente specializzato.

N° 4 Allegato con documento riservato prodotto dal referente BES/DSA.

N° 5 Allegato con documento riservato prodotto dal referente BES/DSA.

N° 6 Allegato con Relazione e prospetto triennale ore di PCTO.