



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.C

Articolazione: V[^] C R/ Settore Ristorazione

V[^] CT/ Settore Accoglienza Turistica

Coordinatrice: Prof.ssa Puccio Blanche Maria Sara

Indirizzo Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera

Anno Scolastico 2020/2021



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

☎ 091/8901103 ✉ pais021003@istruzione.it ✉ pais021003@pec.istruzione.it
🌐 www.isdanilodolci.edu.it 📘 <https://www.facebook.com/iisDaniloDolci> 📷 [iisdanilodolci](https://www.instagram.com/iisdanilodolci)

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	9
3.1 Composizione Consiglio di Classe 5 ^C /R	
3.1 bis Composizione Consiglio di Classe 5 ^C /T	
3.2 Continuità docenti 5 ^C /R	
3.2bis Continuità docenti 5 ^C /T	
3.3 Composizione e storia classe 5 ^C /R e 5 ^C /T	
4. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	12
5. Indicazioni generali attività didattica	13
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	14
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	22
8. Valutazione degli apprendimenti	63
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	
9.2 Testi di Lingua e Letteratura Italiana di cui alla lettera b dell'art. 18 dell'OM n 53 del 03.03.2021	
9.3 Percorsi con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare	

<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>70</p>
--	------------------

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 piuttosto 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, Grisì, Montelepre, Terrasini, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Alcamo, Castellammare del Golfo. Si tratta perlopiù 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 collocati rispettivamente in via Palermo, presso i locali del Convento dei Frati Cappuccini, in via Catalano, in piazza Melvin Jones, presso i locali del "Melvin Jones" e presso il Canonico Cataldo (ex casa di riposo). 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

2.1 bis Competenze specifiche di indirizzo: Servizi Enogastronomici 5^a C/R

In sintesi l'intervento formativo del biennio post-qualifica ha l'obiettivo di trasmettere e consolidare una cultura professionale che associa alla conoscenza del sistema aziendale abilità specifiche per tutte le attività connesse alla ristorazione ed ai servizi di ospitalità. Il Tecnico dei Servizi Enogastronomici e Rist. dovrà quindi possedere una buona conoscenza dell'aspetto merceologico, enologico, dietologico dei prodotti utilizzati, una sicura padronanza delle tecniche di preparazione di piatti e bevande e delle tecnologie del settore. Dovrà inoltre disporre di un'adeguata competenza comunicativa, anche in lingua straniera, spendibile flessibilmente nei diversi contesti occupazionali. Il profilo professionale è integrato dalla specializzazione acquisita secondo il progetto biennale di Alternanza Scuola Lavoro (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO) e le competenze chiavi di Cittadinanza e Costituzione.

2.1 ter Competenze specifiche di indirizzo: ACCOGLIENZA TURISTICA 5[^]C/T

Le competenze specifiche per chi frequenta il settore di accoglienza turistica sono quelle di:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- -adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- -promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere;

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio

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).

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.

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

2.3 Quadro orario settimanale

L'orario scolastico settimanale della classe, durante l'anno, ha subito una rimodulazione a seguito del perdurare della emergenza COVID 19 che ha impedito il normale svolgimento delle attività didattiche

Di seguito si riportano le due tabelle orarie del piano di studi delle classi VC R/T

Tabelle orarie dal piano di studi A.S 2020/2021

2.3 bis Quadro orario settimanale 5C/ Acc Tur	ORE SETTIMANALI
QUADRO ORARIO V Anno	
Italiano	4
Storia	2
1^ Lingua straniera (Inglese)	3
2^ Lingua straniera (Francese)	3
Matematica	3
Diritto e Tec. Amministrative	5
Lab. Enogastr. Sett Cucina	4
Scienze e Cultura degli alimenti	3
Laboratorio dei servizi Sala e Vendita	2
Scienze Motorie	2
Religione	1
Totale ore settimanali	32

2.3 bis Quadro orario settimanale 5C/Rist.	ORE SETTIMANALI
QUADRO ORARIO V Anno	
Italiano	4
Storia	2
1^ Lingua straniera (Inglese)	3
2^ Lingua straniera (Francese)	3
Matematica	3
Diritto e Tec. Amministrative	5
Lab. Enogastr. Sett Cucina	4
Scienze e Cultura degli alimenti	3
Laboratorio dei servizi Sala e Vendita	2
Scienze Motorie	2
Totale ore settimanali	32

Orario Classe V C Ristorazione (step di 45 min.)

ORA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	
08:15	Matematica Santoro	Diritto tecnica Petrucci	Scienze Alim. Savia F.	Inglese Mazzola	Es. Cucina Interrante	
09:00	Francese Puccio	Italiano storia Inserillo G.	Scienze Alim. Savia F.	Inglese Mazzola	Es.cucina Interrante	
09:45	Diritto tecnica Petrucci	Italiano storia Inserillo G.	Scienze Alim. Savia F.	Matematica Santoro	Es. cucina Interrante	
10:30	Diritto tecnica Petrucci	Italiano storia InserilloG.	Diritto tecnica Petrucci	Francese Puccio	Francese Puccio	
11:30	Italiano storia Inserillo	Matematica Santoro	Ed. fisica Marino	Religione Cardile	Inglese Mazzola	
12:15	Es. Sala Pilato	es. Cucina Interrante	Ed.fisica Marino	Es. Sala Pilato	Italiano storia Inserillo G.	
13:00			Diritto tecnica Petrucci		Italiano storia Inserillo G.	

Orario Classe V C Acc. Turistica (step di 45 min.)

ORA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	
08:15	Diritto tecnica Violetti e	Matematica Santoro	Matematica Santoro	Diritto tecnica Violetti e	Religione Cardile	
09:00	Diritto tecnica Violetti e	Diritto tecnica Violetti e	Matematica Santoro	Diritto tecnica Violetti e	Tecn. Comunic. Montana	
09:45	Italiano storia Inserillo G. e	Diritto tecnica Violetti e	Francese Puccio	Italiano storia Inserillo G. e	Tecn. Comunic. Montana	
10:30	Italiano storia Inserillo G. e	Tecn. Serv. Ventimiglia	Francese Puccio	Italiano storia Inserillo G. e	Scienze Alim. Perricone	

11:30	Inglese Mazzola	Tec. Serv. Ventimiglia	Italiano Storia Inserillo G. e	Tecn. Serv. Ventimiglia	Francese Puccio	
--------------	--------------------	---------------------------	--------------------------------------	----------------------------	--------------------	--

12:15	Inglese Mazzola	Italiano storia Inserillo Gisella E	Scienze degli alim. Perricone	Tecn. Serv. Ventimiglia	Ed.fisica Marino	
--------------	--------------------	--	-------------------------------------	----------------------------	---------------------	--

13:00			Inglese Mazzola		Ed. Fisica Marino	
--------------	--	--	--------------------	--	----------------------	--

3. Descrizione situazione classe

3.1 Composizione consiglio di classe DI 5 C /R DS Prof.re Gioacchino Chimenti

COGNOME NOME	Disciplina
Barranca Elisabetta	Docente di sostegno
Cardile Maria Grazia	Religione Cattolica
Inserillo Vita Gisella	Italiano/Storia
Interrante Ignazio	Lab. e servizi enogastronomici
Mazzola Angela	Lingua Inglese
Petruso Antonella	Diritto e tecnica dei servizi amm.
Salvia Fedele	Scienze degli alimenti
Pilato Antonino	Lab. e servizi sala e vendita
Puccio Blanche Maria Sara	Lingua Francese
Santoro Antonino	Matematica
Marino Antonino	Scienze Motorie

3.1 Composizione consiglio di classe DI 5 C/ T DS Prof.re Gioacchino Chimenti

COGNOME NOME	Disciplina
Ventimiglia Emanuela	Servizi di accoglienza turistica
Cardile Maria Grazia	Religione Cattolica
Inserillo Vita Gisella	Italiano/ storia
Mazzola Angela	Mazzola Angela
Marino Antonino	Scienze Motorie
Montana Claudia	Tecniche delle comunicazioni
Perricone Giuseppe	Tecniche delle comunicazioni
Puccio Blanche Maria Sara	Lingua Francese
Santoro Antonino	Matematica
Violetti Rosalia	Diritto e tecnica dei servizi amm.

3.2 Continuità docenti 5^AC/R

Disciplina	3 ^A CLASSE	4 ^A CLASSE	5 ^A CLASSE
Lingua e letteratura italiana	Galati	Inserillo	Inserillo
Storia	Galati	Inserillo	Inserillo
Matematica	Castellino	Montoleone F.	Santoro
Lingua Inglese	Mazzola/ Zappia	Zappia	Mazzola
Lingua Francese	Guagliardo	Puccio	Puccio
Sc Motorie e sportive	Lo Iacono	Barranca G.	Marino
Religione	Noto	Cardile	Cardile
Diritto e Tec. Amministrative	Celestra	Celestra	Motisi/ Petruso
Sc. e cul. dell'Alimentazione	La Placa	Dilluvio	Fedele
Lab. Servizi Sala/Vendita	/	Barbera	Pilato
Lab. Eno. – sett. Cucina	Truglio	Abruzzo	Interrante
Sostegno	Barranca	Barranca	Barranca

3.2 bis Continuità docenti 5^AC/T

Disciplina	3 ^A CLASSE	4 ^A CLASSE	5 ^A CLASSE
Lingua e letteratura italiana	Inserillo	Inserillo	Inserillo
Storia	Inserillo	Inserillo	Inserillo
Matematica	Santoro	Monteleone F.	Santoro
Lingua Inglese	Mazzola	Zappia	Mazzola
Lingua Francese	Puccio	Puccio	Puccio
Sc Motorie e sportive	Napoli	Barranca G.	Marino
Religione	Cardile	Cardile	Cardile
Diritto e Tec. Amm.ve	Motisi	Motisi	Sansone/Motisi/ Violetti
Lab. acc. Turistica	Ventimiglia	Ventimiglia	Ventimiglia
Tec. di comunicazione	/	Parisi	Montana

Sc. e cultura dell'alimentazione	Monteleone M.	Dilluvio	Perricone
----------------------------------	---------------	----------	-----------

3.3 Composizione e storia classe: 5[^]C/R e 5[^]C/T

Alunni iscritti	Alunni frequentanti	Femmine	Maschi	Alunni H
15	15	9	6	1

La classe V C è il risultato, sin dall'inizio del quarto anno, dell'articolazione di due classi: la VC settore Cucina e la VC settore Accoglienza turistica. Prima di questa articolazione le classi erano divise in terza cucina e terza accoglienza turistica.

La classe V C come si evince dal quadro sinottico, è oggi composta da 15 alunni, di cui sei sono pendolari. Una di loro, diversamente abile, segue una programmazione differenziata.

L'alunna disabile, nel corrente anno scolastico, ha frequentato la classe VCR indirizzi enogastronomico dell'Istituto Superiore "Danilo Dolci" di Partinico. E' stata seguita dalla docente specializzata prof.ssa Barranca Elisabetta per 18 ore settimanali e dall'assistente all'autonomia Francesco Moretti per 12 ore settimanali. La discente segue una programmazione differenziata ai sensi dell'art.15 comma 5 dell'OM 90/20021, finalizzata al raggiungimento degli obiettivi educativi. La frequenza è stata regolare e anche quando la classe ha svolto le lezioni in dad lei ha partecipato al laboratorio di inclusione seguita sempre dal docente specializzato e talvolta anche dall'assistente all'autonomia. Tutte le valutazioni hanno fatto riferimento al raggiungimento degli obiettivi diversificati predisposti nella programmazione differenziata secondo l'O.M n. 90 del 21/05/01.

Per l'alunna, il cdc, in accordo con la famiglia chiede che agli esami l'alunna sia anche seguita dal docente specializzato e dall'assistente all'autonomia."

I due gruppi classe, VC ristorazione e accoglienza, seguono insieme le materie dell'area comune e separatamente quelle di indirizzo. La gestione di una classe articolata risulta assai particolare e talora complessa, soprattutto per chi insegna le materie comuni, perché avverte la mancata realizzazione del senso di appartenenza ad un unico gruppo e ciò inevitabilmente si ripercuote sull'assetto didattico-disciplinare.

Durante l'anno scolastico si è registrato una partecipazione emotiva che appare complessivamente positiva e propositiva. I fattori umani che concorrono a creare tale clima sono stati legati alla disponibilità a svolgere le attività di classe con spirito attivo e con correttezza e rispetto delle regole, la curiosità come spinta propulsiva a indagare nelle pieghe del sapere e, di conseguenza, una certa propensione a uno studio che non sia mnemonico ma che si basi su ricerca e dialogo, sull'utilizzo degli errori come spunto per aprire le porte del sapere. Le fasce di livello identificabili all'interno della classe, frutto dell'impegno profuso e della motivazione allo studio degli allievi, sono tre: un primo gruppo si distingue per un'applicazione costante e per un buon livello di sviluppo delle capacità logiche, espressive e operative e per il fatto che esegue compiti in modo autonomo e responsabile con buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze. Un secondo gruppo rientra nell'ambito di un livello soddisfacente dal momento che presenta un discreto sviluppo delle abilità di base ed un'applicazione nel complesso adeguata. Infine, un terzo gruppo presenta delle competenze acquisite in maniera essenziale che rivelano incertezze metodologiche e un approccio allo studio che necessita di maturare.

L'ambiente socio-culturale di provenienza degli studenti, è ampiamente tipico, pur nella sua varietà, del tessuto socio-economico dei paesi da cui provengono, Balestrate, Partinico, Montelepre, Trappeto, Borgetto e non sempre risulta da stimolo per la loro crescita ed il loro arricchimento culturale. Numerosi sono stati i genitori, che hanno preso parte all'incontro con i docenti. Qualcuno è stato sollecitato telefonicamente dalla coordinatrice della classe ad intervenire per spronare il proprio figlio affinché dedicasse maggior tempo allo studio domestico ed affinché cercasse di limitare quanto più possibile le assenze. Per quanto riguarda l'aspetto disciplinare gli studenti hanno sempre mostrato correttezza e anche rispetto delle regole, riuscendo così ad instaurare un dialogo aperto con i docenti, improntato ad un rapporto tendente ad una collaborazione

seria ed efficace. Il curriculum della classe è stato segnato nell'arco del triennio dalla discontinuità del corpo docente, che ha visto l'avvicendamento di alcuni docenti soprattutto in questo ultimo anno, con una incisività numerica importante. Tale situazione ha avuto delle naturali ripercussioni didattiche ed emotive sui discenti, i quali, comunque, hanno cercato, con maturità e buon senso, di superare le criticità iniziali determinate dagli avvicendamenti sopra esposti.

Alcuni allievi alla fine del 1° quadrimestre, pur essendo dotati di sufficienti/discrete/buone capacità, per lo più non spese al massimo delle loro possibilità, non avevano raggiunto un profitto globale di sufficienza, ma nel corso dei mesi, grazie anche alla rimodulazione dell'intervento didattico, hanno avuto modo di recuperare sufficientemente le "fragilità" pregresse.

Nonostante i continui cambiamenti di didattica tra presenza e DAD il consiglio di classe ha intrattenuto rapporti con la classe attraverso vari media: WhatsApp, Skype, Hangouts, Meet, Zoom, Facebook e piattaforma Argo. L'avvio a regime della didattica in presenza per le classi quinte, ha fatto sì che la partecipazione e l'interesse si mantenessero costanti. 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 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.

Il Consiglio di classe si è posto, come obiettivo primario, l'innalzamento del livello culturale della classe, fissando mete cognitive trasversali, non trascurando il ruolo specifico di ogni disciplina per il raggiungimento di tali obiettivi, attraverso la concreta attività didattica. 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.

4. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

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

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

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

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

- Fare leva sulla motivazione ad apprendere
- Sviluppare la fiducia e l'autostima nelle proprie capacità.

Le **metodologie** didattiche utilizzate sono state:

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

Con l'introduzione della DaD si è voluta rafforzare la rete emotivo relazionale nella didattica, pertanto, oltre ad attivare i consueti collegamenti video con tutta la classe, sono stati dedicati degli ulteriori momenti formativi tra il discente ed il docente specializzato per consolidare le conoscenze acquisite.

5. Indicazioni generali attività didattica

5.1 Metodologie e strategie didattiche

La metodologia attuata durante l'attività didattica in presenza è stata finalizzata a saper usare correttamente gli strumenti di lavoro, a saper organizzare le indicazioni fornite attraverso schemi/mappe concettuali, a 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.

Quando è stata attivata la 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 favorita la ripresa del dialogo educativo e didattico in modalità sincrona anche attraverso l'utilizzo di piattaforme video. Sono stati attivati incontri congiunti tra docenti e studenti volti al dibattito e alla riflessione del momento storico pandemico, nell'ottica del peer tutoring tra i docenti e del coaching tra docenti e studenti, il cooperative learning, le esercitazioni pratiche, il problem solving.

5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività nel triennio

Tutti gli alunni hanno svolto, nel triennio, un progetto le cui figure professionali previste sono quelle di "Lab. Enogastronomici e Acc. turistica" (Legge 30 dicembre 2018, n. 145 articolo 1 comma 78)

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, ascolto di brani musicali. A seguito della continua emergenza COVID 19 e quindi del ritorno in DAD e poi di nuovo di ritorno in presenza, gli strumenti utilizzati sono stati: dirette video o video tutorial, registrazioni audio, file di testo pdf, presentazioni in powerpoint, file di immagini, link di argomenti didattici, documentari, film. I mezzi utilizzati sono stati: e-mail, hangouts, meet, facebook, whatsapp, telegram, skype, youtube, edmodo.

Gli spazi utilizzati per lo svolgimento delle attività in presenza sono stati: l'aula, il laboratorio di informatica, i laboratori di cucina, il front office della scuola. Con la DaD gli spazi utilizzati sono stati le piattaforme Argo Didup, Google Suite for education (classroom).

La scansione temporale del percorso formativo dell'attività in presenza è stata suddivisa in quadrimestre, nonostante il ritorno dell'emergenza COVID 19, la scansione temporale è stata leggermente rimodulata.

6. Attività e progetti

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

Circ.	ATTIVITÀ	Data
78	ORIENTAMENTO IN USCITA–partecipazione alla “XVIII Edizione OrientaSicilia –ASTER Sicilia”-Prima Manifestazione del Sud Italia sull Orientamento all'Università e alle Professioni organizzata dall'Associazione ASTER, con sede a Palermo	06/11/20
86	Giornate di lettura nelle scuole: Libriamoci	10/11/20
100	Evento FAI (Fondo Ambiente Italiano) presentazione votazione Luoghi del Cuore Candidatura e concorso FAI “ Ti racconto un posto”.	17/11/20
108	Stop FEMMINICIDIO –Raccontare per prevenire, acquisire per diventare consapevoli”	26/11/20
110	PROGETTO PCTO“TURISMO E TECNOLOGIA ALL'AVANGUARDIA” Software Persefone	27/11/20
151	Giornata della memoria. Partecipazione alla trasmissione per commemorare le vittime dell'Olocausto	25/01/21
163	ORIENTAMENTO IN USCITA: “WELCOME WEEK ON LINE”	08/02/21
187	Attività Progettuale con Arma dei Carabinieri Comando Nucleo Provinciale e Associazione “Giuseppe Bommarito”	23/02/21
242	Partecipazione a corso di formazione “Nic in school”	19/04/21

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 dal 1 al 12 Febbraio 2021. Nel corso di tale periodo sono state effettuate delle lezioni interattive e laboratoriali chiarificatrici dei dubbi mostrati dagli alunni, al termine delle quali, sono state effettuate delle verifiche dalla valenza formativa e finalizzate ad accrescere il senso di autoefficacia e di autostima degli alunni.

6.2 Attività e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione”

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

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

6.3 Percorsi interdisciplinari

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

1. “Organizza, naviga e.....assapora” nel periodo che va da novembre 2020 a gennaio 2021
2. “ Igiene e sicurezza” nel periodo che va da febbraio 2021 a marzo 2021
3. “Turismo e alimentazione sostenibili, viaggiatori responsabili” nel periodo che va da aprile 2021
alla fine delle attività didattiche

UDA n°1 V C Ristorazione- Acc. Turistica : “Organizza, naviga e.....assapora”

DISCIPLINE	OBIETTIVI	CONTENUTI
ITALIANO	1.Leggere comprendere e selezionare testi informativi in rete	1. navigare in Internet alla ricerca di informazioni e percorsi enogastronomici 2.creare una mappa/percorso dei siti e dei luoghi da visitare

STORIA	1. Percepire il viaggio come esperienza di vita:dai viaggi di piacere ai viaggi culturali	1. ricerche e letture di testi e testimonianze dei primi viaggi di piacere all’inizio del ‘900 con un focus sul Titanic,prima grande nave da crociera 2. Ricerche,letture su ambienti e luoghi del territorio siciliano e dei loro rappresentanti letterari
COMUNICAZIONE	1. Saper individuare i modelli comunicativi nella relazione interpersonale e i suoi elementi 2. Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa in contesti differenti	1. Definizione di comunicazione 2. Modelli di riferimento 3. La pragmatica della comunicazione umana 4. L’approccio sistemico alla comunicazione 5. Gli assiomi della comunicazione
MATEMATICA	Saper utilizzare rapporti, proporzioni e percentuali per la preparazione dei cibi in quantitativi diversi	Rapporti, proporzioni e percentuali

LABORATORI E SERVIZI ENOGASTRONOMICI	Ricerca di informazioni da utilizzare per realizzare un prodotto culinario (menù) con particolari attenzioni alle tradizioni popolari (storia, cultura) ed enogastronomiche (dieta mediterranea, prodotti tipici e ricette locali riscoperte).	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione degli alimenti attraverso il loro utilizzo salvaguardando e lottando lo spreco alimentare. Sostenibilità e cucina circolare. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici e ristorativi.
---	--	--

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Conoscere i principali contratti di settore da applicare	Applicazione dei contratti nelle specifiche situazioni giuridiche
---	--	---

LABORATORIO SERVIZI SALA E VENDITA	<ul style="list-style-type: none"> ● servizio assistenziale ● Igiene e sicurezza nell'ambiente di lavoro ● Le finalità del sistema HACCP e la legislazione igienica. ● il servizio di catering a domicilio 	<ol style="list-style-type: none"> 1. considerato il periodo di emergenza attenzione elevata ai piatti somministrati. 1. . L'importanza dell'igiene. L'igiene personale. 2. . L'igiene degli ambienti e delle attrezzature. 3. azione alimentare. 4. . L'igiene degli alimenti. 5. La sicurezza nell'ambiente di lavoro. 6. I comportamenti per evitare incidenti 7. Rispettare le buone pratiche di lavorazione 8. Mantenere pulito e ordinato il proprio posto di lavoro. 1. saper gestire il flusso di ordinazioni ed il servizio idoneo alle richieste.
INGLESE	Conoscere il turismo e le tradizioni enogastronomiche Siciliane	Realizzazione di un itinerario enogastronomico alla scoperta della bellezze di Palermo e dei piatti tipici della tradizione Palermitana
FRANCESE	<p>Conoscere il prodotto turistico e culinario e analizzare le caratteristiche specifiche</p> <p>Conoscere le tecniche di vendita dei prodotti e dei servizi turistici e quelle gastronomiche</p>	Realizzare un percorso turistico che abbia come soluzione le tradizioni, la cultura, la gastronomia e il divertimento.

LAB. DI ACC. TURISTICA	Saper elaborare un pacchetto turistico Decodificare un contratto di vendita di un pacchetto turistico	Realizzazione di un itinerario turistico
-----------------------------------	--	--

SCIENZE MOTORIE	<p>Individuare dalle Scienze Motorie contenuti riguardanti la tematica.</p> <p>Assumere comportamenti equilibrati nei confronti dell'organizzazione del proprio tempo libero.</p>	<p>Il rapporto con la natura si svilupperà attraverso attività che permetteranno esperienze motorie ed organizzative di maggior difficoltà, stimolando il piacere di vivere esperienze diversificate, sia individualmente che nel gruppo</p>
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	<p>Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata.</p> <p>Conoscere le caratteristiche più importanti della dieta mediterranea.</p> <p>Conoscenze sugli alimenti dello sportivo e la sua dieta.</p> <p>Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale.</p>	<p>I 5 gruppi alimentari. LARN e dieta equilibrata.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione. La dieta mediterranea e la dieta dello sportivo.</p>

RELIGIONE	<p>Conoscere la storia umana e la storia della salvezza, il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo.</p> <p>Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo tra il senso del limite e bisogno di salvezza</p>	<p>L' uomo nel tempo.</p> <p>Cibo e religione.</p>
------------------	---	--

UDA n°2 V C Ristorazione- Acc. Turistica : "Igiene e sicurezza"

DISCIPLINE	OBIETTIVI	CONTENUTI
ITALIANO	<p>1.saper leggere, comprendere ed utilizzare in maniera opportuna la terminologia di riferimento</p>	<p>1. Ricerca sul dizionario dei termini specifici e creazione di un vademecum</p>

STORIA	1. Comprendere l'importanza della prevenzione attraverso fatti storici di rilevante importanza	1. Ricerche in rete e letture di documenti e testimonianze della vita dei soldati nelle trincee
COMUNICAZIONE	1. Conoscere ed individuare i processi comunicativi in ambito aziendale 2. Padroneggiare gli stili e gli strumenti espressivi dell'interazione comunicativa in azienda	1. Le relazioni umane e i processi comunicativi in ambito aziendale 2. La storia delle relazioni umane in azienda 3. La comunicazione e la relazione con il pubblico 4. Le PR all'interno dell'azienda
MATEMATICA	Lavorare in sicurezza in una azienda alberghiera e ristorativa in epoca covid e precovid.	Significato di crescita, decrescita, picco e minimo della curva dei contagi. I concetti base della sicurezza: prevenzione, protezione e danno. Applicazione dei concetti base della sicurezza.

LABORATORI E SERVIZI ENOGASTRONOMICI	Conoscere le caratteristiche più importanti della dieta mediterranea. Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale con particolare attenzione alla mise en place della postazione di lavoro attenendo l'aspetto igienico sanitario.	La sicurezza alimentare definizione e quadro normativo · Il pacchetto igiene · La rintracciabilità. Il sistema HACCP · L'autocontrollo e il sistema HACCP · Le cinque fasi preliminari · I sette principi dell'HACCP · La gestione dei prodotti non idonei. Igiene personale e dei laboratori durante la filiera di produzione.
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Conoscere le principali norme della sicurezza	Applicazione delle norme di sicurezza e applicazione del TUSL

LABORATORIO SERVIZI SALA E VENDITA	Salute: <ul style="list-style-type: none"> • Igiene e sicurezza nell'ambiente di lavoro • Le finalità del sistema HACCP e la legislazione igienica. 	considerato il periodo di emergenza attenzione elevata ai piatti somministrati. 1. . L'importanza dell'igiene. L'igiene personale. 2. . L'igiene degli ambienti e delle attrezzature.
---	---	---

		<p>3. azione alimentare.</p> <p>4. . L'igiene degli alimenti.</p> <p>5. La sicurezza nell'ambiente di lavoro.</p> <p>6. I comportamenti per evitare incidenti</p> <p>7. Rispettare le buone pratiche di lavorazione</p> <p>8. Mantenere pulito e ordinato il proprio posto di lavoro.</p>
INGLESE	Conoscere i sistemi di sicurezza e protezione nelle strutture alberghiere	Food safety and hygiene in hotels the Haccp system
FRANCESE	<p>Conoscere il sistema HACCP</p> <p>Differenze tra controllo di qualità e di quantità</p>	<p>- Igiene e sicurezza , sistema di prevenzione e di controllo</p> <p>- In tempo di coronavirus cosa è cambiato nelle nostre abitudini quotidiane</p> <p>- Come formare un personale di albergo o di cucina a l'igiene personale</p>

LAB. DI ACC. TURISTICA	Riconoscere le responsabilità connesse con l'attività alberghiera e la sicurezza dei dipendenti e degli ospiti. La prevenzione dei rischi al front office	Realizzazione di un power point sui principali rischi inerenti il settore
SCIENZE MOTORIE	Assumere comportamenti adeguati per la prevenzione degli infortuni e per la sicurezza nei vari ambienti di vita. Trasferire i valori sportivi nelle relazioni quotidiane in contesti diversi.	<p>Conoscenza dei valori sportivi come rispetto delle regole.</p> <p>Riconosce il rapporto tra esercizio fisico e salute, assumendo adeguati comportamenti e stili di vita salutistici.</p>
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Conoscere le principali norme di prevenzione in materia di igiene nell'ambiente di lavoro.	Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche

RELIGIONE	Conoscere le regole dell'igiene nelle religioni. Riconoscere l'importanza dell'igiene nelle religioni.	L'igiene nelle religioni.
------------------	--	---------------------------

UDA n°3 V C Ristorazione- Acc. Turistica :

“Turismo e alimentazione sostenibile, viaggiatori responsabili”

DISCIPLINE	OBIETTIVI	CONTENUTI
ITALIANO	1.Conoscere ed individuare le tecniche narrative del romanzo di avventura	1. lettura di alcuni brani del libro : “Il giro del mondo in ottanta giorni” di J. Verne
STORIA	1.Conoscere l’evoluzione storica del “viaggio”: dalla Terra allo Spazio	1.Apollo 11: il primo viaggio sulla Luna.
LINGUA INGLESE	Learn about sustainable tourism	Choosing an ethical holiday The environment and the sustainable tourism.
LINGUA FRANCESE	-Migliorare le pratiche di accoglienza e dell’efficienza dei servizi -Migliorare la sostenibilità alimentare -Proteggere e valorizzare il patrimonio naturale per mezzo del turismo	-Turismo sostenibile -Prospettive del turismo enogastronomico e alimentazione sostenibili
ACC. TURISTICA	- Comprendere l’importanza della tutela ambientale e saper consigliare al turista attività legate all’ecoturismo - Riconoscere gli elementi caratterizzanti di un pacchetto turistico sostenibile	Elaborare un itinerario in linea con le regole del turismo sostenibile sulla base di specifici target di clientela
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	Turismo sostenibile e valorizzazione del made in Italy
LABORATORIO E SERVIZI ENOGASTRONOMICI	-Utilizzare piatti che rientrano a pieno titolo nella tematica “sostenibilità alimentare”. -Lotta all’inquinamento e allo spreco alimentare, problema prioritario a livello mondiale analizzando il Manifesto per la “Ristorazione Sostenibile” attraverso la collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi.	-La Cucina Circolare e il nuovo modo di utilizzare il cibo in cucina. -Le tecniche di cottura rapide ed innovative “anti-inquinamento”. -Partecipazione al concorso on-line NOI, IL CIBO, IL NOSTRO PIANETA IN ACTION con fondazione Barilla

		
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	<p>-Utilizzo di bevande naturali che rientrano a pieno titolo nella tematica “della sostenibilità”.</p> <p>-Lotta allo spreco.</p>	<p>-La Cucina di sala e le tecniche di cottura in sala,.</p> <p>-Le tecniche di servizio in sala ristorante e le nuove tendenze mondiali sulle bevande.</p>
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Comprendere gli elementi fondamentali della sostenibilità con riferimento al turismo sostenibile	Saper applicare le regole e le norme relative al turismo sostenibile
MATEMATICA	<p>Saper calcolare la velocità media di uno spostamento.</p> <p>Saper calcolare la velocità istantanea .</p> <p>Conoscere la differenza tra velocità media e istantanea.</p>	La derivata.
COMUNICAZIONE	<p>Saper individuare i modelli comunicativi nella relazione interpersonale e i suoi elementi</p> <p>Conoscere e contestualizzare nei diversi contesti di vita e in ambito aziendale gli elementi della comunicazione verbale, paraverbale.</p>	<p>La comunicazione verbale, non verbale e paraverbale.</p> <p>Elementi di comunicazione aziendale</p>
SCIENZE MOTORIE	Riconoscere il rapporto tra alimentazione, esercizio fisico e salute, assumendo adeguati comportamenti e stili di vita salutistici.	<p>Calcolo del proprio fabbisogno energetico giornaliero. La corretta alimentazione per lo sportivo.</p> <p>La linea del tempo sulle proprie abitudini motorie ed alimentari.</p>
RELIGIONE	<p>-Intendere il viaggio come esperienza di apertura all’altro.</p> <p>-Riconoscere l’importanza dell’uso corretto dei beni della terra.</p>	<p>Turismo responsabile e sostenibile.</p> <p>L’uso corretto dei beni della terra.</p>

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

6.5 Attività specifiche di orientamento

ORIENTAMENTO IN USCITA–partecipazione alla “XVIII Edizione OrientaSicilia –ASTER Sicilia”-Prima Manifestazione del Sud Italia sull Orientamento all'Università e alle Professioni organizzata dall'Associazione ASTER, con sede a Palermo

7. 1 Schede informativa di Religione

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Religione</u></p> <p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere la situazione sociale e religiosa del mondo contemporaneo evidenziando alcuni fenomeni che la caratterizzano. ● Riconoscere l'importanza del dialogo tra fede e scienza al fine di una lettura distinta ma non conflittuale sull'uomo e sul mondo. ● Confrontarsi con la cultura e le questioni sociali del mondo contemporaneo, evidenziando la visione cristiana dei vari problemi. ● Leggere criticamente la storia contemporanea in relazione alle vicende che hanno coinvolto la Chiesa. <p><u>CONOSCENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● La realtà sociale e religiosa nel mondo contemporaneo ● Il fenomeno dell'ateismo pratico e il risveglio religioso ● La cultura contemporanea e il ruolo della famiglia ● La dottrina della Chiesa e le grandi sfide sociali ● Eventi di storia della Chiesa nell'età contemporanea 	
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p>Società e Religione Il villaggio globale secolarizzato Crisi dei valori e Ateismo pratico Cultura contemporanea e fede Fede e ragione: ali della verità Il dialogo tra fede e scienza Una società fondata sui valori cristiani Il ruolo della famiglia cristiana Accoglienza e solidarietà La bioetica al servizio dell'uomo La sfida ecologica ("Laudato Si", Art.9 Cost., Carta mondiale della Natura 1982 D.lgs n.152/2006 sull'Ambiente, Agenda 2030) La Chiesa nel XX secolo La Chiesa e il fascismo I Patti Lateranensi La Chiesa e il comunismo La Chiesa e il nazismo La Shoah distruzione di un popolo Il Concilio Vaticano II</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Identificare le caratteristiche socio-religiose del villaggio globale ● Individuare le caratteristiche socio-culturali del mondo contemporaneo ● Riconoscere il grande valore della solidarietà, della bioetica e dell'ecologia ● Individuare le sfide e le minacce subite dalla Chiesa nei secoli recenti ● Riconoscere il ruolo della Chiesa di fronte ai mutamenti storico sociali
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Ex cathedra ● Metodo induttivo ● Metodo deduttivo ● Problem solving

	<ul style="list-style-type: none"> ● Ricerca-azione ● Cooperative learning ● Brain-storming ● Debate
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Il livello di partenza e il progresso effettuato, la quantità e la qualità delle conoscenze acquisite, le capacità logico-espressive, di sintesi, di analisi e di rielaborazione, con riferimento anche al linguaggio specifico. Inoltre il comportamento, la frequenza, la partecipazione, l'interesse, l'impegno .</p> <p>Tipo di voto: orale. Tipologia di verifica per il voto orale: interrogazioni- dialogo, semplici domande dal posto, lavoro individuale e a gruppi. Restituzione di semplici riflessioni scritte sugli argomenti proposti e di questionari con risposta a scelta multipla o con risposta libera.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Testo: R. Manganotti-N. Incampo, <i>Il nuovo Tiberiade</i>, Editrice La Scuola. Vol.U</p> <p>STRUMENTI e MEZZI</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo ● Quaderno degli appunti ● Sussidi audiovisivi ● Computer/tablet ● G Suite ● Ambiente e-learning ● WhatsApp

7. 1 Schede informativa di Italiano

COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Italiano	
<p>La classe, nella sua globalità, ha mostrato durante l'anno scolastico, un discreto interesse per la disciplina e acquisito mediamente un grado di preparazione da discreto a ottimo, fatta eccezione per qualche alunno meno motivato che ha avuto per l'intero percorso scolastico un impegno poco costante e un profitto poco sufficiente. Durante la fase di emergenza dettata dal Covid 19, la classe ha dimostrato maturità e senso di responsabilità sia durante le lezioni on line che off line.</p> <p>In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi:</p> <p>COMPETENZE: Gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● analizzare ed interpretare i testi letterari; ● riconoscere i caratteri specifici del testo letterario; ● utilizzare i metodi e gli strumenti fondamentali per l'interpretazione delle opere letterarie; ● cogliere le linee fondamentali della prospettiva storica nelle opere letterarie; ● produrre testi scritti di diverso tipo disponendo di adeguate tecniche espositive <p>CONOSCENZE: Gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● conoscere le linee generali dello sviluppo della letteratura italiana dall'800 al '900 ● comprendere il significato di un testo attraverso la lettura ● conoscere le tecniche fondamentali della comunicazione linguistica 	
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Il secondo Ottocento: caratteri generali sul piano storico, politico, economico ● Il Positivismo, la teoria dell'evoluzione della specie di Darwin; ● Il Naturalismo ● Il Verismo ● G. Verga: vita, poetica.; <p>Brani Antologici: Rosso Malpelo -La lupa</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - La roba - Il naufragio della Provvidenza <ul style="list-style-type: none"> ● La letteratura per ragazzi: Pinocchio di Collodi ● Decadentismo, Simbolismo, Estetismo <ul style="list-style-type: none"> ● Giovanni Pascoli: vita, poetica; Brani Antologici: “ l’eterno fanciullo che è in noi”; “ La mia sera” “X Agosto” “ Il tuono” <ul style="list-style-type: none"> ● Gabriele D’Annunzio: vita, poetica Brani Antologici: “ Il ritratto dell’esteta” “ Il manifesto del superuomo” “ la pioggia nel pineto”. <ul style="list-style-type: none"> ● Il Futurismo: il primo manifesto ● Luigi Pirandello: vita e poetica Brani Antologici: “ Il treno ha fischiato” ● Il Neorealismo ● Primo Levi: vita, poetica Brano Antologico: “ Se questo è un uomo”
<p><u>ABILITA’:</u></p>	<p>Gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • contestualizzare criticamente testi e autori facendo collegamenti tematici e stilistici; • discutere spontaneamente o guidati di testi e autori cogliendone la attualità o la diversità o la distanza
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Nel rispetto del principio dell’individualizzazione dell’insegnamento, stabilito all’inizio dell’anno scolastico con decisione collegiale, sono stati variamente usati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - la lettura in generale e quindi in particolare la lettura di pubblicazioni specializzate e di articoli di stampa, controllo dei lavori assegnati a casa. <p>La didattica a distanza si è avvalsa delle seguenti metodologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavoro individuale assistito anche tramite Classroom -Attività differenziate assistite - Flipped classroom - Cooperative learning - Videolezioni attraverso la piattaforma di Google Meet

	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzazione di materiali on line - Tutorial didattici
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>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 corso dell'anno sono state utilizzate le seguenti tipologie di prove:</p> <p>verifiche orali e scritte esercitazioni riguardanti le attività di laboratorio;</p> <ul style="list-style-type: none"> - prove strutturate (domande vero/falso, completamenti, corrispondenze, test a risposta multipla); - prove semi-strutturate (riassunti, quesiti a risposta breve, esercizi applicativi) <p>Le valutazioni espresse durante il periodo di didattica a distanza sono state di tipo formativo.</p> <p>Durante la DaD le modalità di verifica dei lavori svolti sono state:</p> <p>Restituzione del compito Prodotti digitali Lavori di gruppo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compiti di realtà - Colloqui in modalità sincrona
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Per quanto concerne i mezzi e gli strumenti di lavoro utilizzati in presenza e nella DaD:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo - File audio - Visione di filmati - YouTube - Schede - Attività grafiche - Mappe concettuali -Materiali prodotti dal docente - Materiali messi a disposizione dalle varie case editrici -Testo adottato:“I colori della Letteratura” vol 3, autori: R. Carnero e G. Iannaccone, Giunti TVP editori

7. 1 Schede informativa di Storia

<p>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Storia</p> <p>Gli alunni sono stati condotti all'analisi di fatti e personaggi, a saper argomentare e sostenere un giudizio critico sugli eventi, nel rapporto causa/effetto. I risultati finali si considerano, nel complesso, buoni, fatta qualche eccezione. Gli alunni sono apparsi abbastanza attenti alle vicende della Storia ed hanno partecipato al dialogo educativo. Si è cercato di rendere sempre più consapevoli gli allievi dell'importanza dello studio del passato per la comprensione del presente e della sua evoluzione per la partecipazione critica e responsabile alla vita collettiva. Per alcuni discenti, il lavoro svolto in classe, nella prima parte dell'anno scolastico non è stato supportato dallo studio adeguato a casa, ma nel corso degli ultimi mesi, l'impegno è migliorato.</p> <p>In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi:</p>
--

	<p>CONOSCENZE: Gli alunni conoscono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le tematiche storiche fondamentali dell'800 e del '900 • gli sviluppi della storia e le relazioni tra dati concetti e fenomeni <p>COMPETENZE: Gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analizzare, sintetizzare e coordinare i fatti della storia • cogliere gli elementi di continuità e di mutamento nella storia fra l'800 e il '900 • prendere coscienza dei fatti storici per meglio comprendere e vivere la storia
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le caratteristiche della Belle Epoque • la situazione politica dell'Italia Giolittiana • L' Europa verso la guerra • La Grande Guerra • Il dopoguerra e il trattato di pace • La Rivoluzione d'Ottobre • Crisi politica e crisi sociale in Europa:Il Biennio Rosso • La scalata di Mussolini al potere e il fascismo • La crisi del '29 • Lo stalinismo in Unione Sovietica • Il Nazismo in Germania • La seconda guerra mondiale • La Resistenza italiana e la fine di Mussolini • La tragedia di Auschwitz • Il mondo diviso :la Guerra Fredda
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • esporre i concetti usando il linguaggio specifico della disciplina • operare collegamenti storici e confronti
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Nel rispetto del principio dell'individualizzazione dell'insegnamento, stabilito all'inizio dell'anno scolastico con decisione collegiale, sono stati variamente usati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - la lettura in generale e quindi in particolare la lettura di pubblicazioni specializzate e di articoli di stampa, controllo dei lavori assegnati a casa.
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>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 corso dell'anno sono state utilizzate le seguenti tipologie di prove:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verifiche orali - prove strutturate (domande vero/falso, completamenti, corrispondenze, test a risposta multipla);

	- prove semi-strutturate (riassunti, quesiti a risposta breve, esercizi applicativi)
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Per quanto concerne i mezzi e gli strumenti di lavoro utilizzati in presenza e nella DaD: <ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo - File audio - Visione di filmati - YouTube - Libri di testo parte digitale - Schede - Attività grafiche - Mappe concettuali - Materiali prodotti dal docente - Materiali messi a disposizione dalle varie case editrici Testo adottato: E' Storia vol 3- Autore:Paolo Sacco, casa ed. SEI

7. 1 Schede informativa Lab e serv. Enogastronomici

COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Lab. e servizi enogastronomici settore cucina:	
<p>L'apprendimento della materia cucina nel quinto anno è stato finalizzato ad un consolidamento e approfondimento delle competenze acquisite al termine del curricolo triennale e dalle esperienze dirette nel mondo del lavoro allo scopo di perfezionare e completare la formazione professionale. Pertanto, l'insegnamento è stato mirato all'approfondimento ed all'ampliamento delle conoscenze e ad una maggiore padronanza delle competenze già acquisite al fine di un futuro inserimento nell'attività ristorativa. La disciplina di cucina è stata considerata come un campo di ricerca, verifica ed applicazione che ha permesso agli allievi di sperimentare le conoscenze acquisite e di sviluppare le proprie attitudini e le capacità richieste dal settore specifico. Per raggiungere i suddetti obiettivi si è proceduto a: - far emergere ed evidenziare le reali motivazioni; - discutere ed analizzare le aspettative degli alunni; - aumentare le motivazioni e l'interesse verso la futura professionalità da acquisire; - effettuare riflessioni guidate sulla propria realtà attuale e futura nel mondo del lavoro. - Effettuare una analisi sul mondo della ristorazione nell'era COVID 19, soprattutto analizzando l'aspetto del collasso economico di questo periodo anomalo e senza precedenti. La rimodulazione dell'offerta gastronomica e la rivalutazione del servizio offerto (delivery). Raggiunti in toto tutti gli obiettivi prefissati e le competenze stabilite ad inizio percorso.</p>	
CONTENUTI TRATTATI:	LA CUCINA LE CUCINE · La cucina regionale italiana · La cucina internazionale. LA SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE La sicurezza · La sicurezza sul lavoro quadro normativo · La sicurezza alimentare definizione e quadro normativo · Il Regolamento (CE) n. 178/2002 · Il pacchetto igiene · La rintracciabilità Il sistema HACCP · L'autocontrollo e il sistema HACCP · Le cinque fasi preliminari · I sette principi dell'HACCP · La gestione dei prodotti non idonei

	<p>IL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP IN UN RISTORANTE Manuale HACCP 1. Scopo 2. Campo di applicazione 3. Presentazione dell'azienda 4. Pulizia e sanificazione 5. Descrizione dei prodotti 6. Descrizione del processo produttivo 7. Analisi dei pericoli e programmi di prerequisiti 8. Controllo delle temperature 9. Verifica delle procedure di autocontrollo 10. Validazione e riesame del piano HACCP 11. Rifiuti e residui di lavorazione 12. Approvvigionamento idrico 13. Controlli analitici 14. Rintracciabilità 15. Allergeni 16. Selezione e valutazione dei fornitori 17. Gestione delle non conformità.</p> <p>ALLEGATI INERENTI HACCP SCHEDE DI RACCOLTA DATI L'igiene nella ristorazione · L'igiene professionale · La cura e l'igiene della persona · Gli ambienti: igiene e sicurezza · Le attrezzature: igiene sicurezza · I prodotti alimentari: igiene sicurezza</p> <p>LA SALUTE IN CUCINA Piatti e menù per soggetti con intolleranze alimentari · Le reazioni avverse agli alimenti · Le intolleranze alimentari · La celiachia.</p> <p>IL CATERING, IL BANQUETING E IL BUFFET Il catering · Che cosa si intende per catering · Il contratto di catering · Forme di catering · Il trasporto dei pasti Il banqueting · Che cosa si intende per banqueting · Forme di banqueting · Banqueting manager · L'organizzazione di un banchetto · Il contratto di banqueting · La scheda evento · L'organizzazione della logistica · La preparazione delle pietanze · L'organizzazione della sala Il servizio a buffet · Il buffet · La classificazione · Come organizzare il buffet · Accorgimenti operativi.</p> <p>LA SCIENZA IN CUCINA (Lavoro attraverso ricerche e video delle nuove tecniche nella cucina moderna) · Le tecniche di cottura contemporanee · La cottura a bassa temperatura CBT e l'utilizzo del Roner · La cottura sottovuoto · La sferificazione · L'uso del sifone: Le spume · La cottura per disidratazione · L'affumicatura · L'uso dell'azoto liquido.</p> <p>IL LABORATORIO · Esercitazioni pratiche laboratoriali settimanali in cui si mettono in pratica tutti i concetti, le tecniche e i metodi acquisiti in teoria attraverso fasi di studio. Tali attività hanno come obiettivo primario rafforzare le conoscenze e mettere in pratica le competenze dell'allievo. Saranno curati anche gli aspetti inerenti il dressage del piatto per presentazioni di rilievo. Inculcare nell'allievo il concetto di PROFESSIONISTA e l'importanza della nostra scuola dei "MESTIERI", spendibile nel mondo del lavoro</p>
ABILITA':	<p>Acquisizione e sviluppo delle capacità di comprensione e di intervento sui problemi organizzativi e gestionali delle diverse tipologie aziendali per i servizi ristorativi. Programmazione e coordinamento del personale addetto ai reparti di produzione e distribuzione. · Approfondimento e perfezionamento delle proprie competenze e abilità. · Saper organizzare e produrre beni utilizzando nel modo più economico le risorse a loro disposizione. · Raccogliere e classificare le ricette studiate. · Saper distinguere i servizi di banqueting, catering e buffet. · Acquisire le nozioni sui principi chimico-fisici delle principali tecniche di lavorazione.</p>
METODOLOGIE:	<p>Lavoro laboratoriale individuale assistito. Lavoro laboratoriale di gruppo assistito. Attività settoriali attraverso DEMO e/o partecipazione ad eventi. Problem Solving. Cooperative learning. Videolezioni attraverso la piattaforma di Google Meet.</p>

	Utilizzazione di materiali on line attraverso la piattaforma Classroom. Tutorial didattici settoriali.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	La valutazione del profitto unita a quella del comportamento, sono stati mezzi che hanno consentito agli insegnante di: proseguire nello svolgimento del programma ad una o più unità didattiche successive a quella cui si riferisce la verifica nel caso in cui l'alunno abbia dimostrato di avere acquisito una sufficiente padronanza degli argomenti trattati. Riuscire ad individualizzare le difficoltà incontrate e predisposizione di interventi adeguati affinché l'obiettivo sia raggiunto . Le verifiche sono state fatte al completamento di ogni UDA ed hanno avuto lo scopo di appurare le conoscenze acquisite dai singoli allievi con prove di tipo: teoriche e laboratoriali.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Autore Romina Baratta, Marcello Comba, Danilo Guerra, Fausto Meli, Maurizio Tallone. Prezzo € 16.00. Titolo <i>Tecniche di cucina e pasticceria C</i> ISBN 978-88-99059-43-9 Volume C con quaderno delle competenze Casa editrice Alma Plan www.edizioniplan.it . Demo con la Federazione Italiana Cuochi al fine di rafforzare le proprie conoscenze.

7. 1 Schede informativa Lingua Inglese

COMPETENZE CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: LINGUA STRANIERA INGLESE RISTORAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare la lingua inglese per interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità; • Utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio; • Saper comprendere un documento nella microlingua specifica del settore di studio; • Saper stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali in una prospettiva interculturale e di lavoro; • Saper rielaborare le conoscenze acquisite in modo semplice e personale. • Conoscere le principali funzioni comunicative, il lessico e le strutture linguistico-grammaticali della lingua studiata. • Conoscere gli aspetti salienti della realtà legata alla cultura enogastronomia nazionale e internazionale
	CULINARY CULTURE <ol style="list-style-type: none"> 1. Food in the U.S.A. 2. American cuisine: traditions and festivities 3. Street food from around the world 4. Multicultural New York 5. The USA and the American Institutions

DIET

1. The Mediterranean diet
2. Food intolerances and allergies
3. Alternative diets macrobiotics
4. Vegetarianism
5. The food pyramid
6. Nutrients
7. Discover the Sicilian cuisine through some typical dishes and some typical products of local cuisine

NUTRITION

1. Responsible food consumption: Think globally eat locally
2. The eatwell plate
3. Sustainable food
4. Organic food
5. The philosophy of slow food and KM 0 food
6. Genetically Modified Organisms
7. Food waste reduction

HEALTH AND SAFETY

1. HACCP
2. HACCP principles
3. Critical control points and Critical limits

FOOD PRESERVATION

1. Physical methods
2. Chemical methods Physical
3. Chemical and biological methods.

FOOD HYGIENE HEALTH AND SAFETY

1. Food transmitted infections
2. Food poisoning
3. Risks and preventive measures to combat food contamination

<u>ABILITA':</u>	Gli obiettivi fissati nel piano annuale sono stati raggiunti, dalla maggior parte della classe. Si è privilegiato l'uso della lingua quale strumento di comunicazione, di espressione di valori e modi di vivere della comunità straniera. Caratteristica di tale metodo è stato la presentazione, il rafforzamento e il riutilizzo del materiale linguistico (sia a livello comunicativo che strutturale) attraverso moduli didattici e unità di apprendimento, che hanno mirato all'acquisizione della padronanza linguistica in relazione alle quattro abilità di base. Fase terminale del processo di apprendimento è stata la riflessione sulla lingua intesa come presa di coscienza di quelle strutture sintattico-grammaticali già apprese a livello comunicativo.
<u>METODOLOGIE:</u>	La metodologia adottata è quella dell'approccio comunicativo, privilegiando l'uso della lingua come mezzo di comunicazione. Nello sviluppo di ogni attività didattica sono state utilizzate diverse strategie, a seconda della situazione, e del contenuto presentato; molto spazio è stato dedicato all'attività di gruppo e alle esercitazioni collettive, nell'acquisizione degli argomenti tecnici ci si è avvalsi maggiormente della tecnica del brainstorming, del problem-solving, dell'insegnamento-apprendimento per mappe concettuali, della lettura e comprensione dei testi per individuare informazioni specifiche per una corretta rielaborazione.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none">- Correttezza grammaticale e lessicale;- Proprietà e ricchezza lessicale;- Conoscenza specifica dei contenuti richiesti;- Registro linguistico pertinente;- Chiarezza e precisione dell'informazione.- Espressione personale;- Pronuncia.

TESTI E MATERIALI /STRUMENTI ADOTTATI:	Oltre al libro di testo, Libro di testo adottato: EXCELLENT. si è fatto ricorso anche ad altri mezzi e strumenti didattici quali: PC con collegamento in internet; sussidi audiovisivi; fotocopie per approfondimenti didattici e mappe concettuali.
---	--

7. 1 Schede informativa Matematica

<u>CONOSCENZE E ABILITÀ RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Matematica</u>	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenze</i> • <i>Le funzioni e la loro rappresentazione grafica</i> • <i>Definizione di Funzione reale a variabili reali</i> • <i>Il grafico di una funzione nel piano cartesiano</i> • <i>Dominio, Segno, Intersezione con gli assi</i> • <i>Il concetto di limite.</i> • <i>I teoremi per il calcolo dei limiti</i> • <i>Le principali forme indeterminate</i> • <i>Le funzioni continue</i> • <i>I principali tipi di f. continue</i> • <i>Le tipologie di punti di discontinuità</i> • <i>Il concetto di derivata</i> • <i>Il significato geometrico di derivata</i> • <i>Le derivate delle funzioni elementari</i> • <i>I principali teoremi per la derivazione</i> • <i>Crescenza e decrescenza di una funzione</i> • <i>Massimi e minimi (relativi e assoluti) di funzione</i> • <i>Flessi</i> • <i>Concavità e convessità</i> 	<p>Abilità/capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Saper risolvere un'equazione di 1° grado</i> • <i>Saper risolvere una disequazione di 1° grado intera e fratta</i> • <i>Saper risolvere un'equazione di 2° grado intera e fratta</i> • <i>Saper risolvere una disequazione di 2° grado intera e fratta</i> • <i>Saper calcolare limiti di f continue razionali intere e fratte e in F. I. 0/0, infinito meno infinito e infinito su infinito</i> • <i>Saper studiare/trovare dominio, Segno, Intersezione con gli assi</i> • <i>Saper calcolare derivate</i> • <i>Saper trovare gli intervalli di crescita e decrescenza di una funzione</i> • <i>Saper effettuare lo studio di una funzione razionale intera e fratta fino alla studio della derivata prima per la ricerca di massimi e minimi</i>

<ul style="list-style-type: none"> • <i>Asintoti</i> • <i>Step per studiare una funzione</i> • 	
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p>Equazioni di I° grado intere e fratte, Disequazioni di I°, Equazioni e disequazioni di II° grado, Analisi infinitesimale.</p>
<p><u>COMPETENZE:</u></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</i> 2. <i>Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari,, paraboliche, razionali ,periodiche</i> 3. <i>Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica</i>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lavori di gruppo, lezioni frontali, lezioni interattive, esercitazioni singole e di gruppo, compiti a casa.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La valutazione si è avvalsa delle prove di verifiche ma ha tenuto conto anche di altri elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Impegno – attenzione – motivazione allo studio; - Partecipazione alle attività proposte; - Capacità acquisite, chiarezza e correttezza espositiva e del conseguimento degli obiettivi indicati nella programmazione; - Confronto tra la situazione di partenza e quella finale per individuare la crescita culturale ed i progressi raggiunti nel processo di formazione di ogni singolo alunno e della classe stessa; - Puntualità e precisione nel rispetto delle consegne e nell'esecuzione dei compiti per casa; - Capacità di approfondimento e di rielaborazione, anche a livello interdisciplinare.

<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI</u> <u>ADOTTATI:</u>	Testi adottati: L. Sasso, Nuova matematica a colori, Vol IV e V.
--	--

7.1 Schede informativa Diritto e tecnica dei servizi Amministrativi

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Diritto e tecnica dei servizi amministrativi</u></p> <p>La classe si è sempre dimostrata attenta e partecipativa sia in Dad che in presenza, riuscendo a far propri gli argomenti svolti nei vari periodi. Obiettivo della didattica è stato quello di far raggiungere ad ogni studente l'autonomia per l'applicazione, in campo giuridico-economico, dei principali strumenti del settore ricettivo, sia attraverso l'acquisizione di un linguaggio giuridico idoneo sia attraverso il conseguimento delle conoscenze giuridiche specifiche di settore. Ciò è stato possibile anche grazie alla lettura diretta di testi specifici che hanno permesso agli allievi di raggiungere una buona padronanza degli argomenti svolti. Pertanto, la classe ha raggiunto un buon livello-.</p>	
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p>Il turismo e le fonti del diritto;</p> <p>La legislazione turistica:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le norme obbligatorie per l'impresa: gli obblighi dell'imprenditore; la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro, TUSL e DVR, le norme della sicurezza alimentare e la salute sul luogo di lavoro: HACCP, la tracciabilità e la protezione del consumatore; - La disciplina dei contratti di settore: i contratti del settore turistico; il pacchetto turistico; il contratto d'albergo; il contratto di deposito in albergo; il contratto di catering e di banqueting in hotel; la responsabilità dell'albergatore; il contratto di allotment; -Le norme volontarie: il sistema di qualità, gli organismi di normazione e le ISO, i marchi e la loro tutela, i prodotti a km zero; il marchio di qualità "Ospitalità italiana", i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari e dei vini. <p>Le politiche di vendita nelle imprese turistiche</p> <ul style="list-style-type: none"> -Il marketing: concetti generali: l'evoluzione del concetto di marketing, il Customer Relationship Management (CRM), il marketing turistico territoriale privato (micromarketing), pubblico (macro-marketing), il marketing territoriale integrato; -Le tecniche del marketing: il marketing strategico e operativo, il piano di marketing, l'analisi della situazione esterna, l'analisi della situazione interna, gli obiettivi del marketing e il ciclo di vita del prodotto, le strategie di marketing mix, il controllo e la valutazione dei risultati; <p>La programmazione aziendale:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Programmazione e controllo di gestione: perché programmare?, i tempi della programmazione, il budget e la sua costruzione, il controllo budgetario e l'analisi degli scostamenti; -La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan; dall'idea imprenditoriale al business plan, le fasi per realizzare un business plan, i preventivi d'impianto, la valutazione dei dati: gli indici ROI e ROE, la fase di start up.

ABILITA':	<ul style="list-style-type: none"> -Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche. -Distinguere gli aspetti economici del turismo. -Saper determinare i punti critici dell'HACCP relativa alla produzione di un prodotto. -Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. -Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti -Riconoscere i principali contratti delle imprese ricettive e ristorative. -Distinguere le caratteristiche proprie dei contratti del settore turistico-ristorativo. -Individuare diritti, obblighi e responsabilità delle parti nelle singole tipologie di contratto. -Riconoscere gli elementi di marketing. -Riconoscere gli elementi significativi nell'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza. -Individuare la strategia di targeting più idonea. -Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. - Sapere collocare un prodotto in una mappa di posizionamento. -Effettuare l'analisi SWOT. -Individuare gli elementi necessari per sviluppare un piano di marketing. -Segmentare il mercato in base agli obiettivi. <ul style="list-style-type: none"> -Analizzare l'ambiente politico, economico e sociale in cui opera un'impresa turistica/ristorativa. -Elaborare il marketing mix e redigere un semplice piano di marketing. - Riconoscere il ruolo della P.A. per lo sviluppo turistico del territorio. -Distinguere le attività di promozione territoriale degli operatori pubblici e privati. -Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. -Riconoscere le opportunità di collaborazione tra la P.A. e le imprese private nel settore turistico. -Riconoscere l'importanza dei prodotti a km zero e più in generale dell'enogastronomia, per lo sviluppo turistico di un territorio. -Individuare i prodotti a km zero come strumento di marketing. -Redigere la SWOT analysis di un territorio/località. -Individuare gli obiettivi di un piano di marketing turistico territoriale. -Riconoscere l'importanza degli eventi e degli educational tour per lo sviluppo di un territorio. -Redigere i budget delle vendite dei Tour Operator, delle imprese ricettive e delle imprese ristorative. -Redigere il budget degli investimenti e il budget finanziario. - Esaminare il budget economico generale e gli scostamenti. - Individuare fasi e procedure per redigere un business plan. - Redigere il piano di start-up e il preventivo finanziario. - Redigere il preventivo economico e calcolare gli indici di redditività.
METODOLOGIE:	<p>La principale metodologia utilizzata è stata quella della lezione frontale partecipata, con il sussidio di mappe concettuali alternata con esercitazione in classe, power point, con produzione di lavoro individuale; ricerca attraverso la consultazione di siti web e manuali di settore; Problem solving e attività di cooperative learning</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>La valutazione ha tenuto conto sia della partecipazione, dell'impegno e della costanza di ogni allievo in dad che in presenza, sia delle conoscenze acquisite verificate attraverso esercitazioni in classe, prove scritte e verifiche orali.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Gli strumenti utilizzati sono stati i seguenti : -Libro di testo “ Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica. Quinto anno Liviana; -Video, Power point di approfondimento, e altri materiali prodotti dal docente.</p>

7. 1 Schede informativa Sala e vendita

COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Sala e vendita

- 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.

CONOSCENZE:

- Tecniche di gestione dell'azienda turistico – ristorativa;
- Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala;
- Enografia nazionale e internazionale;
- Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera;
- Criteri e strumenti per la sicurezza e tutela della salute nel luogo di lavoro.

CONTENUTI TRATTATI:

Spunto iniziale: la figura prof.le del sommelier e i suoi attrezzi
La classificazione dei distillati
L'uso dei distillati in sala e in cucina
Connessione con Lab. di serv. Enogastr. cucina L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA

Lettura introduttiva con commento in classe sul programma di studio da affrontare:
- La ristorazione alberghiera, collettiva, agrituristica, tematica.
- La neo ristorazione
- Banqueting e catering: cenni

La mise en place della sala e le tecniche di servizio
OPERARE DAVANTI AL CLIENTE
-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", gamberoni al cognac, filetto di manzo al pepe verde, crepes "suzette" e pere in salsa cioccolato

Spunto iniziale: il menu, da semplice foglio di scelta, a vero e proprio manuale di vendita
Qualità degli alimenti: i marchi

Connessione con altre discipline

Spunto iniziale: pianificazione dei vari menu
Connessioni con Lab. di serv. Enogastr. cucina

L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA
-Le diverse tipologie di bar

	<p>-Le nuove tendenze della ristorazione -L'organizzazione aziendale -Le figure prof.li del settore ristorativo -Le Associazioni prof.li del comparto Food and Beverage: AMIRA, AIS, FISAR, FLA DISTILLAZIONE La distillazione; Cap. 2: Il processo produttivo dei distillati; I liquori; Il sakè.</p> <p>Le attrezzature; I bicchieri;</p> <p>TECNICHE DI GESTIONE -La gestione degli acquisti -Il valore strategico dell'approvvigionamento -La gestione del magazzino -L'economato</p> <p>Spunto iniziale: le fasi dell'approvvigionamento e il budget economico di un'impresa ristorativa</p> <p>Connessione con le altre discipline IC, AIBES, IBA, FIB -Terminologia tecnica di sala e bar</p> <p>Fiere, sagre e altri eventi enogastronomici nel nostro territorio Connessioni con Lab. cucina: i prodotti tipici locali Organizzazione di una brigata di sala e bar in una struttura ristorativa Connessioni con lingua straniera inglese</p> <p>TECNICHE DI GESTIONE</p> <p>_____</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - Utilizzare il lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera; - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>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</p>

	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, "cooperative learning", gioco di ruolo "role playing", soluzioni di problemi reali "problem solving", esercitazioni individuali.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	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 le 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: - Interrogazione/colloquio orale; - Relazioni: su lavori in classe e/o casa, individuali e/o di gruppo su consegna data dal docente; - Prova strutturata o semistrutturata.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo, SARO' BARMAN SARÒ' MAITRE per il IV e V anno, per il corso di sala e vendita articolata enogastronomia, autori MAURO PRATO- SERGIO PEDONE-GUIDO MASCHIATELLO E ROBERTA ORSINI, EDITORE GIUNTI T.V.P EDITORE SLOW FOOD EDITOR , Codice volume : 9788809835009. Euro 14.00. LIM, Gsuite, lavagna classica, computer/tablet, fotocopie, riviste specialistiche, ricettario, quaderno degli appunti, laboratorio di sala e bar. Le attività didattiche sono affrontate con l'utilizzo di mappe concettuali e riferendosi a pubblicazioni di riviste specializzate del settore o articoli di quotidiani, incontri con esperti di ristorazione, ecc.

7. 1 Schede informativa Scienze degli alimenti

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Scienze degli alimenti</u></p> <p>Il gruppo classe 5° C Ristorazione è composto da 7 alunni appare eterogeneo dal punto di vista relazionale e dell'apprendimento. Il comportamento degli alunni è corretto ed educato. A seguito di prove d'ingresso strutturate è stata personalizzata la programmazione disciplinare. Durante le ore di lezione la quasi totalità della classe è risultata partecipe e collaborativa, tranne per alcuni alunni che hanno avuto bisogno di stimoli e di metodologie mirate per essere coinvolti nelle lezioni.</p> <p>Con l'inizio della DaD, gli alunni sono stati sempre presenti, raggiungendo con profitto più che sufficiente gli obiettivi prefissati.</p> <p>Gli argomenti inseriti nella programmazione modulare iniziale, sono stati tutti pienamente svolti, e hanno sviluppato negli alunni la consapevolezza dell'importanza del fenomeno turistico e del ruolo fondamentale che le risorse umane ricoprono all'interno delle aziende turistiche agroalimentari.</p>
--

<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contaminanti nella catena alimentare; 2. Igiene, sicurezza e qualità alimentare; 3. Alimentazione equilibrata e LARN; 4. Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e stili alimentari; 5. La dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie; 6. Allergie ed intolleranze alimentari; 7. Alimentazione, tumori e disturbi alimentari; 8. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari; 9. Promozione del “made in italy” e valorizzazione del territorio;
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ☒ Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale; ☒ Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza; ☒ Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di Sistema e Complessità; ☒ Saper compiere corrette scelte alimentari; ☒ Saper mettere in relazione le carenze e gli eccessi alimentari con determinate patologie;
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lavoro individuale assistito - Lavoro a piccoli gruppi assistito - Attività differenziate assistite - Flipped classroom - Cooperative learning - Videolezioni attraverso la piattaforma di Google Meet - Utilizzazione di materiali on line - Tutorial didattici
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Criteria di valutazione approvati dai singoli Dipartimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☒ Interrogazione/ colloquio orale ☒ Prova strutturata ☒ prova semistrutturata ☒ Prova scritta ☒ Questionario

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<input type="checkbox"/> Libro di testo: Rodato Silvano - Alimenti turismo e ambiente 2ed. - vol. per il quinto anno scienza e cultura alimentazione per i servizi di acc. turistica; <input type="checkbox"/> File audio; <input type="checkbox"/> Visione di filmati: <input type="checkbox"/> Video YouTube; <input type="checkbox"/> Libri di testo parte digitale; <input type="checkbox"/> Schede; - Attività grafiche; - Mappe concettuali; - Materiali prodotti dal docente;
--	--

7. 1 Schede informativa Scienze motorie

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Scienze motorie</u></p> <p>La classe 5^a C Ristorazione, è una classe eterogenea nelle capacità, nella preparazione di base, nell'interesse, ma soprattutto nella volontà di studio. Infatti, si distingue un piccolo gruppo di alunni che partecipa in modo serio motivato al dialogo educativo filtrando, grazie ad una maturità cognitiva e culturale, i contenuti proposti. La fisionomia della classe dal punto di vista didattico, è quasi omogenea sia per quanto afferisce il livello culturale dei discenti sia per il possesso di specifiche abilità e competenze. 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 individuali e stimolando di continuo gli alunni. Il livello comportamentale dei ragazzi si è rivelato adeguato per la classe che frequentano, sono ben inseriti nel gruppo, buoni sono i rapporti di collaborazione, di aiuto reciproco e di solidarietà. Per quanto riguarda il periodo dell'emergenza pandemica da COVID-19, quasi tutti gli alunni hanno mostrato di saper gestire il tempo, le informazioni e di saper lavorare in modalità on line. Solo per qualche 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.</p>	
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>Il Corpo Umano:</p> <input type="checkbox"/> Apparato Scheletrico <input type="checkbox"/> Apparato Articolare <input type="checkbox"/> Apparato Muscolare <p>Sport di squadra:</p> <input type="checkbox"/> Pallavolo <input type="checkbox"/> Pallacanestro <input type="checkbox"/> Pallamano <input type="checkbox"/> Calcio <p>Traumatologia e Pronto soccorso:</p> <input type="checkbox"/> Il Primo Soccorso

	<ul style="list-style-type: none"> ☒ La Rianimazione ☒ La Sequenza BLS ☒ I Traumi Sportivi <p>Il Corpo Umano</p> <ul style="list-style-type: none"> ☒ Apparato Cardiovascolare ☒ Apparato Respiratorio ☒ Sistema Nervoso <p>Le capacità motorie - Atletica leggera:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☒ Le Capacità Condizionali; ☒ Le Capacità Coordinative; ☒ Le corse; ☒ I salti; ☒ I lanci. <p>Educazione alimentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☒ Alimentazione e fabbisogno energetico; ☒ La doppia piramide alimentare-ambientale; ☒ I principi nutritivi; ☒ I Disturbi alimentari.
<u>ABILITA'</u>	<p>Saper spiegare i collegamenti tra i vari apparati e sistemi. Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute e dello sport.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>In presenza: Lezione frontale e partecipata, mediante dialogo costruttivo e cooperativo con e tra gli alunni, con particolare attenzione alla ricerca e alla scoperta; Esercitazione teorico pratica individualmente al Campetto Polivalente durante i periodi in presenza.</p> <p>A distanza:</p> <p>Brainstorming, tecnica utilizzata per incoraggiare il pensiero creativo e la produzione di molteplici idee su una questione specifica o un particolare problema;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>Problem solving, metodologia di analisi utilizzata per individuare, pianificare e attivare le azioni necessarie per la risoluzione di un problema;</p> <p>Cooperative learning, attraverso la quale gli studenti apprendono in <i>piccoli gruppi</i>, aiutandosi reciprocamente e sentendosi corresponsabili del reciproco percorso. L'insegnante assume un ruolo di facilitatore ed organizzatore delle attività,</p>

	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”
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	-I criteri di valutazione sono stati approvati dai singoli Dipartimenti: -Interrogazione/ colloquio orale -Prova strutturata -Questionario
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Gli strumenti adottati sono stati libri di testo, computer, materiale in formato PDF forniti dal docente, argo didup, youtube, e-mail e l'utilizzo della piattaforma Meet per effettuare le video lezioni durante il periodo in cui gli alunni sono stati in DAD.

7.1 Schede informativa di Lingua e civiltà francese

<u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Lingua Francese</u>	La classe ha sempre mostrato partecipazione ed interesse al dialogo educativo. Durante l'anno scolastico alcuni alunni hanno ancora mostrato qualche piccola lacuna sia nell'esposizione scritta che orale. Per queste ragioni si è cercato di far sviluppare le potenzialità di ciascuno creando le condizioni adeguate affinché ciascuno potesse realizzarle. Lo scopo e quindi gli obiettivi di questa didattica è stato quello di dare allo studente una competenza comunicativa-relazionale che lo metta in grado di: comprendere le idee principali e i particolari più significativi di testi orali-espositivi; esprimersi con buona comprensibilità su argomenti di carattere generale; cogliere il senso di testi scritti ; produrre in modo comprensibile testi scritti di varia natura e finalità. Per questo l'approccio alla lingua francese non è stato solo effettuato attraverso lo studio della lingua settoriale ma anche attraverso la lettura e la comprensione orale e scritta di contenuti interdisciplinari linguistiche necessarie per affrontare le diverse situazioni che si presentano nell'esercizio della professione. Sono stati raggiunti dei risultati importanti, molti alunni riescono a fare una traduzione simultanea di brani, riescono a rispondere in francese a domande semplici e qualcuno anche a fare dei piccoli riassunti.
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	Libro: " Pret à manger" Editori: Mariella Oliveri, Philippe Beaupart Casa Editrice: Rizzoli

	<ul style="list-style-type: none"> • Unité 9: La restauration commerciale et collective • Les formules de la restauration commerciale • Le fast food et la sandwicherie, le restaurant à thème, la brasserie, le grill ou steak house, la pizzeria, la crêperie, le bistrot à vin • La restauration collective à caractère social • La cuisine et la restauration différée • Unité 10: Le métier du traiteur • Les banquets et le personnel • Les Buffets: Le buffet breakfast, le brunch, le buffet cocktail, Les hors d'oeuvre et dessert, Le buffet froid assis ou debout; le buffet dinatoire, les buffets à thème • Unité 11: Hygiène et sécurité • Hygiène et conservation des aliments • Les aliments à risque • Les techniques de conservation : La pasteurisation, la stérilisation, la déshydratation, la réfrigération, la congélation, la congélation • Les différents gammes de produits • Unité 12 : Système de contrôle et de prévention • Le système HACCP • La réception et le contrôle des marchandises • La gestion des stocks • Le contrôle qualitatif et quantitatif • L'hygiène et la sécurité du personnel et des locaux
ABILITA':	<p>-Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari.</p> <p>-Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione in lingua francese</p> <p>-Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali</p> <p>-Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale</p> <p>- Scrivere correttamente brevi testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio</p>

METODOLOGIE :	La lettura ad alta voce è stata effettuata per stimolare la memoria visiva di vocaboli o di intere frasi a scrittura non fonetica, gli alunni sono stati incitati a memorizzare la grafica dei vocaboli e spesso anche alla traduzione simultanea di interi brani, le attività proposte hanno privilegiato un apprendimento di tipo cooperativo, basato sulla risoluzione di compiti, organizzato secondo una "perspective actionnelle", come ampiamente suggerito nelle indicazioni metodologiche del Quadro Comune di Riferimento per l'apprendimento delle lingue.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Per la valutazione si è tenuto conto dell'interesse, dell'impegno, del metodo di studio nonché delle competenze linguistiche acquisite.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Gli strumenti adottati sono stati libri di testo, computer, proiezione di film, proiezione di documentari, argo didup, youtube, e-mail e l'utilizzo di google for education per effettuare le video lezioni durante il periodo in cui gli alunni sono stati in DAD.

7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE Settore Accoglienza Turistica

7.1 Schede informativa di Religione

<u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Religione</u>	
<u>COMPETENZE</u>	
<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere la situazione sociale e religiosa del mondo contemporaneo evidenziando alcuni fenomeni che la caratterizzano. ● Riconoscere l'importanza del dialogo tra fede e scienza al fine di una lettura distinta ma non conflittuale sull'uomo e sul mondo. ● Confrontarsi con la cultura e le questioni sociali del mondo contemporaneo, evidenziando la visione cristiana dei vari problemi. ● Leggere criticamente la storia contemporanea in relazione alle vicende che hanno coinvolto la Chiesa. 	
<u>CONOSCENZE</u>	
<ul style="list-style-type: none"> ● La realtà sociale e religiosa nel mondo contemporaneo ● Il fenomeno dell'ateismo pratico e il risveglio religioso ● La cultura contemporanea e il ruolo della famiglia ● La dottrina della Chiesa e le grandi sfide sociali ● Eventi di storia della Chiesa nell'età contemporanea 	
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>Società e Religione Il villaggio globale secolarizzato Crisi dei valori e Ateismo pratico Cultura contemporanea e fede Fede e ragione: ali della verità Il dialogo tra fede e scienza</p> <p>Una società fondata sui valori cristiani Il ruolo della famiglia cristiana Accoglienza e solidarietà La bioetica al servizio dell'uomo La sfida ecologica ("Laudato Si", Art.9 Cost., Carta mondiale della Natura 1982 D.lgs n.152/2006 sull'Ambiente, Agenda 2030)</p> <p>La Chiesa nel XX secolo La Chiesa e il fascismo I Patti Lateranensi Le persecuzioni contro i cristiani in Turchia, Russia, Spagna e in Germania La Shoah distruzione di un popolo Il Concilio Vaticano II</p>
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Identificare le caratteristiche socio-religiose del villaggio globale ● Individuare le caratteristiche socio-culturali del mondo contemporaneo ● Riconoscere il grande valore della solidarietà, della bioetica e dell'ecologia ● Individuare le sfide e le minacce subite dalla Chiesa nei secoli recenti ● Riconoscere il ruolo della Chiesa di fronte ai mutamenti storico soci
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Ex cathedra ● Metodo induttivo ● Metodo deduttivo ● Problem solving ● Ricerca-azione ● Cooperative learning ● Brain-storming ● Debate

CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Il livello di partenza e il progresso effettuato, la quantità e la qualità delle conoscenze acquisite, le capacità logico-espressive, di sintesi, di analisi e di rielaborazione, con riferimento anche al linguaggio specifico. Inoltre il comportamento, la frequenza, la partecipazione, l'interesse, l'impegno .</p> <p>Tipo di voto: orale. Tipologia di verifica per il voto orale: interrogazioni- dialogo, semplici domande dal posto, lavoro individuale e a gruppi. Restituzione di semplici riflessioni scritte sugli argomenti proposti e di questionari con risposta a scelta multipla o con ris</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Testo: R. Manganotti-N. Incampo, <i>Il nuovo Tiberiade</i>, Editrice La Scuola. Vol.U</p> <p>STRUMENTI e MEZZI</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo ● Quaderno degli appunti ● Sussidi audiovisivi ● Computer/tablet ● G Suite ● Ambiente e-learning ● WhatsApp

7.2 Schede informativa di Acc. Turistica

COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Acc. Turistica

Le lezioni hanno avuto inizio a metà del mese di settembre e si sono svolte in modo alternato tra DAD e presenza per il resto dell'anno in conseguenza della pandemia in corso da COVID-19. La classe risulta disciplinata, partecipa attivamente alle attività didattiche sia in presenza che a distanza ed è attenta al rispetto delle regole comportamentali. Per ciò che concerne i livelli di partenza, le conoscenze e le competenze acquisite, risulta nel suo complesso piuttosto omogenea. Infatti, possiede abilità, conoscenze e competenze complessivamente sufficienti. Tenuto conto della situazione di partenza, dell'interesse mostrato nei confronti della disciplina, del comportamento e della partecipazione al dialogo, sono state adottate adeguate strategie di carattere didattico e metodologico per stimolare l'interesse e l'attenzione degli alunni. Oltre alla lezione frontale, sono state condotte delle discussioni guidate e realizzate ricerche ed approfondimenti di alcune tematiche; si è spesso fatto ricorso alla costruzione di mappe concettuali. La classe ha dimostrato di avere raggiunto complessivamente in modo soddisfacente gli obiettivi generali prefissati in sede di programmazione. Durante il percorso didattico disciplinare è stata eseguita un'attenta e costante verifica delle competenze acquisite, del linguaggio utilizzato, delle capacità ed abilità raggiunte attraverso verifiche scritte contenenti domande a risposta aperta , oltre alle verifiche orali.

<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p>MODULO 1 Il Marketing. Concetti fondamentali; Il Marketing relazionale; La certificazione di qualità;L'ufficio Marketing in albergo; Il marchio di ospitalità per l'albergo</p> <p>MODULO 2 Il web Marketing: Il web marketing turistico; Il sito dell'hotel; Social media marketing; La web reputation</p> <p>MODULO 3 Il piano di Marketing: Il piano di marketing per l'albergo; La comunicazione e le attività promozionali</p> <p>MODULO 4 La vendita del prodotto turistico Il revenue management; La gestione delle vendite; IL pricing alberghiero</p> <p>MODULO 5 La room division e la programmazione di settore Il room division manager; Le statistiche in albergo; Il budget del settore camere;</p> <p>MODULO 6 Sistema di qualità: concetti fondamentali. L'albergo verso la qualità .</p> <p>MODULO 7 Certificazione e marchi di qualità: Enti di normazione e norme riguardanti i sistemi di qualità e di gestione ambientale</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>1.Riconoscere l'importanza del brand aziendale, della brand reputation anche online. 2. Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita. 3. Utilizzare il lessico e fraseologia di settore eventualmente anche in lingua straniera.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>- Stimolo iniziale (approccio problematico, attivazione delle pre-conoscenze e collegamenti interdisciplinari) - Didattica laboratoriale (approccio induttivo, dal caso concreto alla formulazione teorica) - Personalizzazione dei percorsi (valorizzazione delle abilità, conoscenze e intelligenze multiple dei singoli alunni) - Esercitazioni guidate (analisi e risoluzione guidata di casi semplici) - Lavoro cooperativo - Laboratori di simulazione (role playing) - Problem solving,attivazione di capacità logiche (analisi e sintesi), capacità volitive e decisionali (scelta tra più alternative) e senso pratico (ricerca di strumenti utili al superamento degli ostacoli) - Consolidamento del metodo di studio - Lezioni interattive e multimediali - - Autovalutazione - Altro</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Nella valutazione infrannuale e di fine corso si tiene conto, oltre che del livello di conoscenze e competenze acquisite, anche della situazione di partenza, del livello di partecipazione ed applicazione in classe, dell'impegno di studio, delle capacità di analisi/sintesi, dell'utilizzo di un linguaggio tecnico corretto.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Testo in adozione: Benvenuti Compact Lucia Evangelisti e Paola Malandra ed. Paramond Altri Strumenti: - Testi e riviste di settore (Hotel Domani, Hotel Manager, Job in Tourism, etc.) - Sussidi - Libro di testo - Risorse on-line (motori di ricerca, siti, posta elettronica, skype, youtube, facebook, twitter, whatsapp, etc.) - Schede di lavoro ed appunti.</p>

7.1 Schede informativa di Italiano

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:Italiano</u></p> <p>La classe,nella sua globalità, ha mostrato durante l'anno scolastico, un discreto interesse per la disciplina e acquisito mediamente un grado di preparazione da discreto a ottimo, fatta eccezione per qualche alunno meno motivato che ha avuto per l'intero percorso scolastico un impegno poco costante e un profitto poco sufficiente.Durante la fase di emergenza dettata dal Covid 19, la classe ha dimostrato maturità e senso di responsabilità sia durante le lezioni on line che off line.</p> <p>In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi:</p> <p>COMPETENZE: Gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analizzare ed interpretare i testi letterari; • riconoscere i caratteri specifici del testo letterario; • utilizzare i metodi e gli strumenti fondamentali per l'interpretazione delle opere letterarie; • cogliere le linee fondamentali della prospettiva storica nelle opere letterarie; • produrre testi scritti di diverso tipo disponendo di adeguate tecniche espositive <p>CONOSCENZE: Gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conoscere le linee generali dello sviluppo della letteratura italiana dall'800 al '900 • comprendere il significato di un testo attraverso la lettura • conoscere le tecniche fondamentali della comunicazione linguistica 	
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Il secondo Ottocento: caratteri generali sul piano storico,politico,economico ● Il Positivismo, la teoria dell'evoluzione della specie di Darwin; ● Il Naturalismo ● Il Verismo ● G. Verga: vita,poetica.; <p>Brani Antologici: Rosso Malpelo -La lupa - La roba - Il naufragio della Provvidenza</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La letteratura per ragazzi: Pinocchio di Collodi ● Decadentismo,Simbolismo,Estetismo <ul style="list-style-type: none"> ● Giovanni Pascoli: vita, poetica; <p>Brani Antologici:" l'eterno fanciullo che è in noi";</p> <p>" La mia sera"</p> <p>"X Agosto"</p> <p>" Il tuono"</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Gabriele D'Annunzio: vita, poetica <p>Brani Antologici: " Il ritratto dell'esteta"</p> <p>" Il manifesto del superuomo"</p> <p>" la pioggia nel pineto".</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il Futurismo: il primo manifesto ● Luigi Pirandello: vita e poetica <p>Brani Antologici:" Il treno ha fischiato"</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ● Il Neorealismo ● Primo Levi: vita, poetica <p>Brano Antologico: "Se questo è un uomo"</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● contestualizzare criticamente testi e autori facendo collegamenti tematici e stilistici; ● discutere spontaneamente o guidati di testi e autori cogliendone la attualità o la diversità o la distanza
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Nel rispetto del principio dell'individualizzazione dell'insegnamento, stabilito all'inizio dell'anno scolastico con decisione collegiale, sono stati variamente usati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - la lettura in generale e quindi in particolare la lettura di pubblicazioni specializzate e di articoli di stampa, controllo dei lavori assegnati a casa. <p>La didattica a distanza si è avvalsa delle seguenti metodologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavoro individuale assistito anche tramite Classroom - Attività differenziate assistite - Flipped classroom - Cooperative learning - Videolezioni attraverso la piattaforma di Google Meet - Utilizzazione di materiali on line - Tutorial didattici
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>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 corso dell'anno sono state utilizzate le seguenti tipologie di prove:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verifiche orali e scritte - esercitazioni riguardanti le attività di laboratorio; - prove strutturate (domande vero/falso, completamenti, corrispondenze, test a risposta multipla); - prove semi-strutturate (riassunti, quesiti a risposta breve, esercizi applicativi) <p>Le valutazioni espresse durante il periodo di didattica a distanza sono state di tipo formativo.</p> <p>Durante la DaD le modalità di verifica dei lavori svolti sono state:</p> <p>Restituzione del compito</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prodotti digitali - Lavori di gruppo - Compiti di realtà - Colloqui in modalità sincrona
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Per quanto concerne i mezzi e gli strumenti di lavoro utilizzati in presenza e nella DaD:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo - File audio - Visione di filmati - YouTube - Schede - Attività grafiche - Mappe concettuali

	-Materiali prodotti dal docente - Materiali messi a disposizione dalle varie case editrici - Testo adottato: I colori della letteratura, vol 3, autori: Carnero-Iannaccone, casa editrice:Giunti TVP
--	--

7.1 Schede informativa di Storia

<p>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Storia</p> <p>Gli alunni sono stati condotti all'analisi di fatti e personaggi, a saper argomentare e sostenere un giudizio critico sugli eventi, nel rapporto causa/effetto. I risultati finali si considerano, nel complesso, buoni, fatta qualche eccezione. Gli alunni sono apparsi abbastanza attenti alle vicende della Storia ed hanno partecipato al dialogo educativo. Si è cercato di rendere sempre più consapevoli gli allievi dell'importanza dello studio del passato per la comprensione del presente e della sua evoluzione per la partecipazione critica e responsabile alla vita collettiva. Per alcuni discenti, il lavoro svolto in classe, nella prima parte dell'anno scolastico non è stato supportato dallo studio adeguato a casa, ma nel corso degli ultimi mesi, l'impegno è migliorato.</p> <p>In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi:</p> <p>CONOSCENZE: Gli alunni conoscono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le tematiche storiche fondamentali dell'800 e del '900 • gli sviluppi della storia e le relazioni tra dati concetti e fenomeni <p>COMPETENZE: Gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analizzare, sintetizzare e coordinare i fatti della storia • cogliere gli elementi di continuità e di mutamento nella storia fra l'800 e il '900 • prendere coscienza dei fatti storici per meglio comprendere e vivere la storia 	
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le caratteristiche della Belle Epoque • la situazione politica dell'Italia Giolittiana • L' Europa verso la guerra • La Grande Guerra • Il dopoguerra e il trattato di pace • La Rivoluzione d'Ottobre • Crisi politica e crisi sociale in Europa:Il Biennio Rosso • La scalata di Mussolini al potere e il fascismo • La crisi del '29 • Lo stalinismo in Unione Sovietica • Il Nazismo in Germania • La seconda guerra mondiale • La Resistenza italiana e la fine di Mussolini • La tragedia di Auschwitz • Il mondo diviso :la Guerra Fredda
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • esporre i concetti usando il linguaggio specifico della disciplina

	<ul style="list-style-type: none"> operare collegamenti storici e confronti
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Nel rispetto del principio dell'individualizzazione dell'insegnamento, stabilito all'inizio dell'anno scolastico con decisione collegiale, sono stati variamente usati:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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; la lettura in generale e quindi in particolare la lettura di pubblicazioni specializzate e di articoli di stampa, controllo dei lavori assegnati a casa.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>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 corso dell'anno sono state utilizzate le seguenti tipologie di prove:</p> <p>verifiche orali</p> <p>prove strutturate (domande vero/falso, completamenti, corrispondenze, test a risposta multipla);</p> <p>prove semi-strutturate (riassunti, quesiti a risposta breve, esercizi applicativi)</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Per quanto concerne i mezzi e gli strumenti di lavoro utilizzati in presenza e nella DaD:</p> <ul style="list-style-type: none"> Libri di testo File audio Visione di filmati YouTube Libri di testo parte digitale Schede Attività grafiche Mappe concettuali Materiali prodotti dal docente Materiali messi a disposizione dalle varie case editrici <p>Testo adottato: E' Storia vol 3- Autore:Paolo Sacco, casa ed. SEI</p>

7.1 Schede informativa di Inglese

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u> <u>per la disciplina:</u></p> <p><u>LINGUA STRANIERA</u> <u>INGLESE : ACCOGLIENZA</u> <u>TURISTICA</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare la lingua inglese per interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità; • Utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio; • Saper comprendere un documento nella microlingua specifica del settore di studio; • Saper stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali in una prospettiva interculturale e di lavoro; • Saper rielaborare le conoscenze acquisite in modo semplice e personale. • Conoscere le principali funzioni comunicative, il lessico e le strutture linguistico-grammaticali della lingua studiata. • Conoscere gli aspetti salienti della realtà legata alla cultura enogastronomia nazionale e internazionale
	<p style="text-align: center;">THE USA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. The usa goverment 2. The usa population 3. Usa a bite of history 4. Around the usa 5. Multicultural New York
	<p style="text-align: center;">THE WORLD OF TOURISM</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Discover Palermo and its beauty 2. Tourism phenomenon 3. The organisation of tourism 4. Towards modern tourism

<p>MARKETING</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Web marketing 2. Marketing 3. What is marketing online 4. The marketing mix and the four ps 5. Web marketing Tripadvisor
<p>HEALTH AND SAFETY</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Safety and hygiene in a hotel
<p>THE CHANGING FACE OF TOURISM</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sustainable tourism 2. Respectable tourism 3. Promoting destination 4. Pro and cons of tourism 5. Accessible tourism

<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Gli obiettivi fissati nel piano annuale sono stati raggiunti, dalla maggior parte della classe. Si è privilegiato l'uso della lingua quale strumento di comunicazione, di espressione di valori e modi di vivere della comunità straniera. Caratteristica di tale metodo è stato la presentazione, il rafforzamento e il riutilizzo del materiale linguistico (sia a livello comunicativo che strutturale) attraverso moduli didattici e unità di apprendimento, che hanno mirato all'acquisizione della padronanza linguistica in relazione alle quattro abilità di base. Fase terminale del processo di apprendimento è stata la riflessione sulla lingua intesa come presa di coscienza di quelle strutture sintattico-grammaticali già apprese a livello comunicativo.</p>
--------------------------------	---

<u>METODOLOGIE:</u>	La metodologia adottata è quella dell'approccio comunicativo, privilegiando l'uso della lingua come mezzo di comunicazione. Nello sviluppo di ogni attività didattica sono state utilizzate diverse strategie, a seconda della situazione, e del contenuto presentato; molto spazio è stato dedicato all'attività di gruppo e alle esercitazioni collettive, nell'acquisizione degli argomenti tecnici ci si è avvalsi maggiormente della tecnica del brainstorming, del problem-solving, dell'insegnamento-apprendimento per mappe concettuali, della lettura e comprensione dei testi per individuare informazioni specifiche per una corretta rielaborazione.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Correttezza grammaticale e lessicale; - Proprietà e ricchezza lessicale; - Conoscenza specifica dei contenuti richiesti; - Registro linguistico pertinente; - Chiarezza e precisione dell'informazione. - Espressione personale; - Pronuncia.
<u>TESTI E MATERIALI /STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Nessun libro di testo adottato, è stata realizzata una dispensa con testi tratti da diversi libri; inoltre si è fatto ricorso anche ad altri mezzi e strumenti didattici quali: PC con collegamento in internet; sussidi audiovisivi; fotocopie per approfondimenti didattici e mappe concettuali.

7.1 Schede informativa di Francese

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Francese</u></p> <p>La classe ha sempre mostrato partecipazione ed interesse a dialogo educativo. Durante l'anno scolastico alcuni alunni hanno ancora mostrato qualche piccola lacuna sia nell'esposizione scritta che orale. Per queste ragioni si è cercato di far sviluppare le potenzialità di ciascuno creando le condizioni adeguate affinché ciascuno potesse realizzarle. Lo scopo e quindi gli obiettivi di questa didattica è stato quello di dare allo studente una competenza comunicativa-relazionale che lo metta in grado di: comprendere le idee principali e i particolari più significativi di testi orali-espositivi; esprimersi con buona comprensibilità su argomenti di carattere generale; cogliere il senso di testi scritti ; produrre in modo comprensibile testi scritti di varia natura e finalità. Per questo l'approccio alla lingua francese non è stato solo effettuato attraverso lo studio della lingua settoriale ma anche attraverso la lettura e la comprensione orale e scritta di contenuti interdisciplinari linguistiche necessarie per affrontare le diverse situazioni che si presentano nell'esercizio della professione. Sono stati raggiunti dei risultati importanti, molti alunni riescono a fare una traduzione simultanea di brani, riescono a rispondere in francese a domande semplici e qualcuno anche a fare dei piccoli riassunti.</p>
--

<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p>Testo: Planète tourisme Editori: Teresa ruggiero Boella- Gabriella Schiavi</p> <p>Argomenti trattati: Unité 8 Tourisme et industrie des transports -Un secteur en constante mutation -Tourisme et transport routier -Tourisme et transport ferroviaire -Tourisme et transport aérien -Tourisme et transport sur l'eau (Le voyage en avion, le voyage en bateau,) -La réservation et la réclamation</p> <p>Unité 9 La vente de prestation et des services -La vente -Connaitre le client et répondre à ses besoins -Le règlement -La facturation</p> <p>Unité 10 créer et organiser les forfaits touristiques -Les forfaits touristiques -La construction d'un itinéraire -La commercialisation du forfait</p> <p>Les différents types de tourisme -Le tourisme vert -Le tourisme bleu -Le tourisme oenogastronomique -Le tourisme religieux -Le tourisme de santé -Le tourisme culturel</p> <p>La civilisation -La France Physique -Situation géographique de la France -Les activités agricoles, industrielles et tertiaires -Le tourisme Paris et l'Îles de Paris Paris et ses monuments: "Notre Dame, Le Louvre, Le Palais du Luxembourg, Le Palais de l'Élysée, Le Musée d'Orsay, L'hôtel de ville, La Tour Eiffel, Le Sacré Coeur, La Grande Arche, Le Parc de la Villette et la cité des sciences et des industries"</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • -Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari. • -Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione in lingua francese • -Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali • -Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale • - Scrivere correttamente brevi testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>La lettura ad alta voce è stata effettuata per stimolare la memoria visiva di vocaboli o di intere frasi a scrittura non fonetica, gli alunni sono stati incitati a memorizzare la grafica dei vocaboli e spesso anche alla traduzione simultanea di interi brani, le attività proposte hanno privilegiato un apprendimento di tipo cooperativo, basato sulla risoluzione di compiti, organizzato secondo una "perspective actionnelle", come ampiamente suggerito nelle indicazioni metodologiche del Quadro Comune di Riferimento per l'apprendimento delle lingue</p>

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Per la valutazione si è tenuto conto dell'interesse, dell'impegno, del metodo di studio nonché delle competenze linguistiche acquisite.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Gli strumenti adottati sono stati libri di testo, computer, proiezione di film, proiezione di documentari, argo didup, youtube, e-mail e l'utilizzo di google for education per effettuare le video lezioni durante il periodo in cui gli alunni sono stati in DAD.

7.1 Schede informativa di Diritto e tecniche dei serv. Amm.

<u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Diritto e tecniche dei serv. Amm.</u>	
<p>La classe si è sempre mostrata attenta e partecipativa sia in DAD che in presenza, riuscendo a far propri gli argomenti svolti nei vari periodi. Obiettivo della didattica è stato quello di far raggiungere ad ogni studente l'autonomia per l'applicazione, in campo giuridico-economico, dei principali strumenti del settore ricettivo, sia attraverso l'acquisizione di un linguaggio giuridico idoneo sia attraverso il conseguimento delle conoscenze giuridiche specifiche di settore. Ciò è stato possibile anche grazie alla lettura diretta di testi specifici che hanno permesso agli allievi di raggiungere una buona padronanza degli argomenti svolti. Pertanto, la classe ha raggiunto un livello molto alto.</p>	
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> -Il turismo e le fonti del diritto; -La legislazione turistica: le norme obbligatorie per l'impresa, gli obblighi dell'imprenditore; la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro, TUSL e DVR, la prevenzione incendi; -Le norme della sicurezza alimentare e la salute sul luogo di lavoro: HACCP, la tracciabilità e la protezione del consumatore; - La disciplina dei contratti di settore: le caratteristiche del contratto, il codice del consumo e la tutela del consumatore, la responsabilità contrattuale; -Le norme volontarie: il sistema di qualità, gli organismi di normazione e le ISO, i marchi e la loro tutela, i prodotti a km zero; -Il marketing: evoluzione del concetto di marketing, il Customer Relationship management, il marketing turistico pubblico e macro-marketing, il marketing territoriale integrato; -Le tecniche di marketing: il piano di marketing, gli obiettivi del marketing e il ciclo di vita di un prodotto, il marketing mix, il direct marketing, controllo e valutazione dei risultati; -La programmazione aziendale: i tempi, il budget e la sua costituzione, il controllo e analisi degli scostamenti; -Il business plan: le varie fasi e la fase di start up, gli indici ROI e ROE
<u>ABILITA':</u>	<p>Conoscere le principali caratteristiche normative di settore Utilizzare in modo idoneo il lessico giuridico-economico nel settore specifico</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Sono state utilizzate per l'apprendimento della disciplina: lezioni frontali con il sussidio di mappe concettuali, power point e attività di cooperative learning</p>

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	la valutazione ha tenuto conto sia della partecipazione, dell'impegno e della costanza di ogni allievo in dad che in presenza sia delle conoscenze acquisite verificate attraverso esercizi in classe e prove scritte.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Gli strumenti utilizzati sono stati i seguenti : Libro di testo “ Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica. Quinto anno Liviana; Video, power point di approfondimento..

7.1 Schede informativa di tecnica delle comunicazioni

<u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Tecnica delle comunicazioni</u>	
1. Conoscere e riconoscere i fattori che rendono efficace il “gesto” comunicativo. 2. Padroneggiare gli stili e gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa e l'ascolto attivo in vari contesti 3 Saper individuare e utilizzare processi efficaci di feedback e ridondanza	
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	1. La finestra di johari 2. i fattori che rendono efficace il “gesto” comunicativo. 3. I diversi stili della comunicazione (passivo, aggressivo, manipolativo, e assertivo) 4. Le regole di cooperazione, le regole di cortesia e le posizioni di flessibilità 5. Empatia ed ascolto attivo 6. Tecniche di verifica della comprensione
<u>ABILITA':</u>	Saper individuare e riconoscere i fattori che depongono a favore o a svantaggio delle condotte funzionali alla comunicazione in ambito turistico (secondo la definizione dell'OMS)
<u>METODOLOGIE:</u>	Interrogazione/ colloquio orale
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Per la valutazione si è tenuto conto dell'interesse, dell'impegno, del metodo di studio nonché delle competenze comunicative acquisite.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Gli strumenti adottati sono stati libri di testo, computer, proiezione di film, proiezione di documentari, argo didup, youtube, e-mail e l'utilizzo di google for education per effettuare le video lezioni durante il periodo in cui gli alunni sono stati in DAD

7.1 Schede informativa di Matematica

<u>CONOSCENZE E ABILITÀ RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Matematica</u>	
<p><u>Conoscenze</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · <i>Le funzioni e la loro rappresentazione grafica</i> · <i>Definizione di Funzione reale a variabili reali</i> · <i>Il grafico di una funzione nel piano cartesiano</i> · <i>Dominio, Segno, Intersezione con gli assi</i> · <i>Il concetto di limite.</i> · <i>I teoremi per il calcolo dei limiti</i> · <i>Le principali forme indeterminate</i> · <i>Le funzioni continue</i> · <i>I principali tipi di f. continue</i> · <i>Le tipologie di punti di discontinuità</i> · <i>Il concetto di derivata</i> · <i>Il significato geometrico di derivata</i> · <i>Le derivate delle funzioni elementari</i> · <i>I principali teoremi per la derivazione</i> · <i>Crescenza e decrescenza di una funzione</i> · <i>Massimi e minimi (relativi e assoluti) di funzione</i> · <i>Flessi</i> · <i>Concavità e convessità</i> · <i>Asintoti</i> · <i>Step per studiare una funzione</i> 	<p><u>Abilità/capacità</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · <i>Saper risolvere un'equazione di 1° grado</i> · <i>Saper risolvere una disequazione di 1° grado intera e fratta</i> · <i>Saper risolvere un'equazione di 2° grado intera e fratta</i> · <i>Saper risolvere una disequazione di 2° grado intera e fratta</i> · <i>Saper calcolare limiti di f continue razioni intere e fratte e in F. I. 0/0, infinito meno infinito e infinito su infinito</i> · <i>Saper studiare/trovare dominio, Segno, Intersezione con gli assi</i> · <i>Saper calcolare derivate</i> · <i>Saper trovare gli intervalli di crescita e decrescenza di una funzione</i> · <i>Saper effettuare lo studio di una funzione razionale intera e fratta fino alla studio della derivata prima per la ricerca di massimi e minimi</i>
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p>Equazioni di I° grado intere e fratte, Disequazioni di I°, Equazioni e disequazioni di II° grado, Analisi infinitesimale.</p>

<p><u>COMPETENZE:</u></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</i> 2. <i>Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari,, paraboliche, razionali ,periodiche</i> 3. <i>Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica</i>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lavori di gruppo, lezioni frontali, lezioni interattive, esercitazioni singole e di gruppo, compiti a casa.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La valutazione si è avvalsa delle prove di verifiche ma ha tenuto conto anche di altri elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Impegno – attenzione – motivazione allo studio; - Partecipazione alle attività proposte; - Capacità acquisite, chiarezza e correttezza espositiva e del conseguimento degli obiettivi indicati nella programmazione; - Confronto tra la situazione di partenza e quella finale per individuare la crescita culturale ed i progressi raggiunti nel processo di formazione di ogni singolo alunno e della classe stessa; - Puntualità e precisione nel rispetto delle consegne e nell'esecuzione dei compiti per casa; - Capacità di approfondimento e di rielaborazione, anche a livello interdisciplinare.
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Testi adottati: L. Sasso, Nuova matematica a colori, Vol IV e V.</p>

7.1 Schede informativa di Scienze degli alimenti

COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Scienze degli alimenti

La classe ha mantenuto un comportamento corretto e rispettoso delle regole. L'attenzione e la partecipazione sono state costanti e proficue; parecchi alunni sono stati assidui nell'impegno e hanno raggiunto un buon profitto, altri hanno manifestato un impegno adeguato o alterno. Alcuni studenti hanno frequentato in modo irregolare. Tutti hanno raggiunto gli obiettivi stabiliti. Il programma svolto e' stato quello stabilito all'inizio dell'anno, con qualche piccola variazione, ma i macro argomenti sono rimasti invariati.

Di seguito sono elencate le competenze e le conoscenze raggiunte dalla classe:

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Interpretare il fabbisogno di nutrienti in una alimentazione equilibrata.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

CONTENUTI TRATTATI:

UDA 1 Alimentazione equilibrata e LARN

Bioenergetica; LARN e dieta equilibrata; Linee guida per una sana alimentazione; Stili alimentari: dieta mediterranea e vegetariana

UDA 2 Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni

UDA 3 Turismo e antropologia alimentare

Fasi storiche del turismo; Cibo e arte in Italia

UDA 4 Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche; gravidanza, allattamento, età evolutiva, età adulta, terza età

UDA 5 Dieta in particolari condizioni patologiche

La dieta nelle diverse condizioni patologiche: obesità, aterosclerosi e MCV; diabete; tumori; anoressia e bulimia; gastrite e ulcera; allergie e intolleranze alimentari

UDA 6 Sicurezza nella ristorazione e nei luoghi di lavoro

Sicurezza alimentare; tipi di contaminazione; contaminazioni fisiche, chimiche, biologiche; contaminazioni da pesticidi, fertilizzanti e farmaci per la zootecnia; contaminazioni da metalli pesanti, IPA e PCB, contaminazioni biologiche; modalità di

	<p>contaminazione; sintesi delle principali malattie trasmesse dagli alimenti</p> <p>UDA 7 Sistema HACCP</p> <p>Il sistema HACCP</p> <p>UDA 8 Additivi alimentari (Cenni)</p> <p>Cenni sugli additivi alimentari e classificazione</p> <p>UDA 9 Ambiente, turismo sostenibile e valorizzazione del <i>Made in Italy</i></p> <p>Lo sviluppo sostenibile; Sistemi produttivi in agricoltura: agricoltura convenzionale, agricoltura integrata, agriturismo “bioecologico”; Filiera agroalimentare e impronta ecologica: definizione, prodotti a Km 0, spreco produttivo, la carta di Milano, impronta ecologica, doppia piramide alimentare e ambientale.</p> <p>Qualità degli alimenti: qualità alimentare, certificazione ISO, qualità d’origine, etichettatura degli alimenti, frodi alimentari.</p> <p>Turismo sostenibile e promozione del Made in Italy: il turismo e l’Unione europea, il turismo sostenibile, Italia; valorizzare il <i>Made in Italy</i> con il turismo enogastronomico, tutela del settore agroalimentare italiano.</p>
<p><u>ABILITA’:</u></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale 2 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. 3. Saper compiere corrette scelte alimentari 4. Saper mettere in relazione le carenze e gli eccessi alimentari con determinate patologie
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezioni partecipate</p> <ul style="list-style-type: none"> · Presentazioni · Problem – solving · Videolezioni (didattica a distanza)
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Sono state effettuate prove scritte e orali. Per la valutazione delle prove, espresse in decimi, si è fatto riferimento ai risultati di apprendimento declinati in competenze, abilità, conoscenze stabiliti nel piano di lavoro annuale e si è tenuto conto dell’impegno, dell’interesse e della partecipazione alle attività proposte.</p> <p>Gli elementi fondamentali per la valutazione finale sono stati:</p> <p>o l’interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;</p>

	<p>o i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;</p> <p>o l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;</p> <p>l'acquisizione dei contenuti di base.</p>
<p>TESTI _____ e MATERIALI _____ / STRUMENTI ADOTTATI:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo: S. Rodato "Alimenti, turismo e ambiente" (vol.5) ed. ClittPresentazioni. - Lavagna Interattiva Multimediale. - Internet - Video e Filmati - Piattaforma G-Suite - WhatsApp

7.1 Schede informativa di scienze motorie

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Scienze motorie</u></p> <p>La classe 5^a C Accoglienza Turistica, è una classe eterogenea nelle capacità, nella preparazione di base nell'interesse, ma soprattutto nella volontà di studio. Infatti, si distingue un piccolo gruppo di alunni che partecipa in modo serio motivato al dialogo educativo filtrando, grazie ad una maturità cognitiva e culturale, i contenuti proposti. La fisionomia della classe dal punto di vista didattico, è quasi omogenea sia per quanto afferisce il livello culturale dei discenti sia per il possesso di specifiche abilità e competenze. 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 individuali stimolando di continuo gli alunni. Il livello comportamentale dei ragazzi si è rivelato adeguato per la classe che frequentano, sono ben inseriti nel gruppo, buoni sono i rapporti di collaborazione, di aiuto reciproco e di solidarietà. Per quanto riguarda il periodo dell'emergenza pandemica da COVID-19, quasi tutti gli alunni hanno mostrato di saper gestire il tempo, le informazioni e di saper lavorare in modalità on line. Solo per qualche 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.</p>	
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p>Il Corpo Umano:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Apparato Scheletrico <input type="checkbox"/> Apparato Articolare <input type="checkbox"/> Apparato Muscolare <p>Sport di squadra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pallavolo <input type="checkbox"/> Pallacanestro <input type="checkbox"/> Pallamano <input type="checkbox"/> Calcio <p>Traumatologia e Pronto soccorso:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ☒ Il Primo Soccorso ☒ La Rianimazione ☒ La Sequenza BLS ☒ I Traumi Sportivi <p>Il Corpo Umano</p> <ul style="list-style-type: none"> ☒ Apparato Cardiovascolare ☒ Apparato Respiratorio ☒ Sistema Nervoso <p>Le capacità motorie - Atletica leggera:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☒ Le Capacità Condizionali; ☒ Le Capacità Coordinative; ☒ Le corse; ☒ I salti; ☒ I lanci. <p>Educazione alimentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☒ Alimentazione e fabbisogno energetico; ☒ La doppia piramide alimentare-ambientale; ☒ I principi nutritivi; ☒ I Disturbi alimentari. <p>Doping e sostanze d'Abuso</p> <ul style="list-style-type: none"> ☒ Il Doping; ☒ Le sostanze d'Abuso; ☒ Il Campionario dell'illecito; ☒ Danni da tabacco, alcol e droghe
<u>ABILITA':</u>	<p>Saper spiegare i collegamenti tra i vari apparati e sistemi. Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute e dello sport.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>In presenza: Lezione frontale e partecipata, mediante dialogo costruttivo e cooperativo con e tra gli alunni, con particolare attenzione alla ricerca e alla scoperta; Esercitazione teorico pratica individualmente al Campetto Polivalente durante i periodi in presenza.</p> <p>A distanza: 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</p>

	<p>responsabile della propria formazione e, a questo scopo, saper collaborare con gli altri e saper coniugare apprendimento ed azione;</p> <p>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;</p> <p>Problem solving, metodologia di analisi utilizzata per individuare, pianificare e attivare le azioni necessarie per la risoluzione di un problema;</p> <p>Cooperative learning, attraverso la quale gli studenti apprendono in <i>piccoli gruppi</i>, aiutandosi reciprocamente e sentendosi corresponsabili del reciproco percorso. L'insegnante assume un ruolo di facilitatore ed organizzatore delle attività, strutturando "ambienti di apprendimento" in cui gli studenti, favoriti da un clima relazionale positivo, trasformano ogni attività di apprendimento in un processo di "problem solving di gruppo".</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>I criteri di valutazione sono stati approvati dai singoli Dipartimenti:</p> <p>Interrogazione/ colloquio orale</p> <p>Prova strutturata</p> <p>Questionario</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Gli strumenti adottati sono stati libri di testo, computer, materiale in formato PDF forniti dal docente, argo didup, youtube, e-mail e l'utilizzo della piattaforma Meet per effettuare le video lezioni durante il periodo in cui gli alunni sono stati in DAD.</p>

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

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

Per il primo quadrimestre sono state effettuate una prova scritta e due prove orali. Per il secondo quadrimestre sono state effettuate due prove scritte e due orali, ma a seguito della rimodulazione orario, l'attività di valutazione ha avuto una valenza formativa volta ad un monitoraggio dei percorsi, dell'interesse e della motivazione degli studenti oltre che dell'apprendimento e del consolidamento di conoscenze, abilità e attitudini. È stato privilegiato, inoltre, il processo di auto valutazione in modo da rendere l'alunno protagonista e consapevole delle risorse e delle carenze. Tale modalità è servita ai docenti per ricevere indicazioni sulla necessità di procedere con approfondimenti, con recuperi, consolidamenti e ricerche in un'ottica di personalizzazione che ha responsabilizzato gli allievi. Sono state, anche, somministrate le prove invalsi come da circolare n°273 del 10/05/2021, le verifiche si sono svolte nei giorni 13, 14 e 17 Maggio presso l'aula informatica del plesso di via Catalano.

8.2 Criteri attribuzione crediti

Allegato A

Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

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

Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

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

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

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

Tabella D Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede

di ammissione all'Esame di Stato

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

8.3 Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

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

9. Materiali per lo svolgimento del colloquio d'esame

9.1 Le discipline oggetto dell'esame di Stato, per l'anno scolastico 2020/2021, rispettivamente per la classe 5^C/R sono:

- Italiano
- Lab. Servizi enogastronomici
- Lingua francese
- Scienza e cultura dell'alimentazione.
- Sala e Vendita
- Diritto e tecniche amministrative

Le discipline oggetto dell'esame di Stato, per l'anno scolastico 2020/2021, rispettivamente per la classe 5^AC/T sono:

- Italiano
- Lingua inglese
- Scienza e cultura dell'alimentazione.
- Diritto e tecniche amministrative
- Laboratorio di accoglienza turistica
- Comunicazione

9.1 Argomenti dell'elaborato di cui alla lettera a dell'art.18 dell'OM n° 53 del 03.03.2021

Di seguito si riportano gli elaborati per ciascun discente secondo quanto previsto dall'OM di cui sopra. In particolare, per la Classe 5^AC/R gli elaborati riguardano le materie di indirizzo, Scienza e cultura dell'Alimentazione e Lab. Dei servizi enogastronomici – settore cucina -.

(SI VEDA TABELLA DI SEGUITO RIPORTATA)

STUDENTE	ARGOMENTO
1	Il candidato illustri due delle tecniche di cottura "Salutari" come la cottura al VAPORE, che rientra nelle tecniche tradizionali e la CBT (cottura a bassa temperatura) che rientra nelle tecniche innovative. Oltre a spiegarne di realizzazione il candidato illustri anche la ricaduta "benefica" sul cibo. Infine descriva i benefici che tale tecnica apporta ai pasti dei soggetti affetti da patologie dell'apparato digerente
2	Il candidato illustri i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari focalizzando l'attenzione sul made in Italy. Illustri, inoltre, il concetto di filiera corta, prodotto a km0 e bio, effettuando un confronto sulle diverse tipologie di certificazioni di qualità che valorizzano i prodotti agroalimentari italiani. Investire sulle produzioni locali per aver cibo genuino e salutare, incentivandole, in quanto duramente colpite in questo periodo di pandemia COVID
3	Il candidato descriva in modo esauriente il mondo del comparto BANQUETING sottolineando quali sono gli aspetti distintivi di tale servizio, che ricopre una grossa fetta del mercato della ristorazione, descrivendo le norme di sicurezza alimentare e le diverse tipologie di gestione ed erogazione del servizio, toccando anche il tasto della crisi economica che ha colpito tale settore in questo periodo COVID-19
4	Il candidato descriva in modo esauriente il concetto di dieta mediterranea, illustrando e simulando l'utilizzo di ingredienti facenti parte di tale regime alimentare, rimarcando, quali benefici apportano all'organismo umano sia nella prevenzione e nella cura di malattie metaboliche come il diabete. Definisca il concetto di "Piatto Sano"\\
5	Il candidato illustri ed argomenti la Cucina Regionale Siciliana ed indichi le caratteristiche attraverso un breve viaggio gastronomico di una delle cucine più importanti e salutari al mondo, toccando il tema della dieta mediterranea, approfondendo l'importanza degli alimenti nella prevenzione delle malattie cardiovascolari.
6	Il candidato illustri in modo esauriente le intolleranze alimentari, in primis la CELIACHIA. Di conseguenza descriva quali alimenti sono idonei per sopperire ai disturbi collegati a tale patologia e quali le procedure da attuare durante la "linea" di lavoro produttiva in laboratorio descrivendo le diverse tipologie di contaminazioni che gli alimenti possono subire.

Per la Classe 5[^]C R/T gli elaborati, uno per ciascun discente, riguardano le materie di indirizzo: **Diritto e Tecnica Amministrativa e Lab di Accoglienza Turistica.**

(SI VEDA TABELLA RIPORTATA).

1	Il candidato esponga lo scenario turistico attuale ed evidenzi l'importanza dell'utilizzo del marketing turistico e le sue principali strategie e tecniche di utilizzo. Inoltre si soffermi sulle nuove modalità di fruizione dei servizi turistici che prevedono protocolli anti covid finalizzati a garantire la sicurezza e la salute dei turisti.9
2	Il candidato esponga il concetto di turismo esperienziale, la sua origine e il suo sviluppo con particolare riferimento alla centralità dell'ospite, oggi sempre più esigente. Metta inoltre in risalto i nuovi trend di turismo incentrati sulla sostenibilità e sul turismo responsabile
3	Il settore turistico è fortemente legato all'utilizzo delle nuove tecnologie finalizzate all'analisi del mercato e allo sviluppo di progetti innovativi. Il candidato si soffermi sull'importanza del web marketing turistico mettendo in evidenza il direct marketing e la pubblicità, indispensabili alla buona commercializzazione di un prodotto o servizio turistico
4	Il candidato descriva l'attuale situazione del settore turistico, colpito dalla pandemia da COVID-19 e si focalizzi sulla ripartenza, puntando su un turismo eco e sostenibile. Considerando l'attenzione del cliente oggi sempre più esigente al servizio ricevuto, in tal senso descriva le principali fasi di un sistema di qualità indispensabile a raggiungere la customer satisfaction
5	Il candidato descriva in maniera soddisfacente le caratteristiche e l'importanza del revenue management e gli obiettivi di una programmazione di controllo e gestione tenendo conto delle gravi incidenze che l'attuale stato di pandemia da Covid 19 ha comportato per le aziende del settore turistico
6	Il candidato descriva in modo esauriente la storia del turismo descrivendo come questo sia stato modificato da i vari momenti storici, concentrando la sua analisi su altri due aspetti strettamente collegati ad esso, il codice del turismo e il tema sulla sicurezza del lavoro con riferimento al TUSL
7	Il candidato descriva in maniera esaustiva l'importanza del marchio di ospitalità e delle norme volontarie concernenti l'uso dei marchi in una visione generale, tenendo conto della situazione attuale de pandemia da COVID-19
8	Il candidato descriva il settore turistico concentrando l'analisi su un turismo con caratteristiche eco sostenibili e concentrando, inoltre, il suo studio sulle caratteristiche del sistema di qualità e gli organismi di normazione ISO di riferimento, tutto questo nell'ottica di una pandemia da Covid 19 che ha sconvolto gli assetti economici e sociali

9.2 Testi di Lingua e Letteratura Italiana di cui alla lettera b dell'art. 18 dell'OM n°53 del 03.03.2021

BRANI DI ANTOLOGIA VC R/T

- G. Verga:
 - Rosso Malpelo
 - La lupa
 - La roba
 - Il naufragio della Provvidenza
- La letteratura per ragazzi: Pinocchio di Collodi
- Giovanni Pascoli:

- “ l’eterno fanciullo che è in noi”;
 “ La mia sera”
 X Agosto”
 “ Il tuono”
- Gabriele D’Annunzio:
 “ Il ritratto dell’esteta”
 “ Il manifesto del superuomo”
 “ la pioggia nel pineto”
 - Il Futurismo: il primo manifesto
 - Luigi Pirandello:
 “ Il treno ha fischiato”
 - Primo Levi:
 “Se questo è un uomo”

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

I sottoelencati percorsi fanno riferimento alle UDA affrontate durante l’anno scolastico e per le sole discipline oggetto dell’esame di Stato 2020/2021:

PER LA CLASSE 5^AC/R:

Disciplina	Contenuti
Italiano	Lavoro: Il Verismo e il Naturalismo; Verga: I Malavoglia Ecologia/ambiente: Pascoli da Myrica: il tuono Salute: Il Decadentismo; Pirandello e il tema del doppio: “il treno ha fischiato” Cultura: l’Estetismo; G.D’annunzio: le vergini delle rocce; Il Futurismo
Storia	Lavoro: la nascita dei sindacati; il New Deal Ecologia/ambiente: l’industrializzazione nei primi anni del ‘900 Salute: la “spagnola”; la condizione dei soldati in trincea; i campi di concentramento. Cultura: la Belle Epoque
Lab. dei serv. enogastronomici	Lavoro: Il catering, il banqueting e l’applicazione delle tecniche di cottura innovative “Scienza in cucina”. Ecologia/ambiente: Lotta allo spreco alimentare ed all’inquinamento. La cucina circolare. Salute: Le tecniche di cottura salutari e i metodi di conservazione. Le intolleranze e le allergie alimentari. Il sistema HACCP. La dieta mediterranea. Cultura: La cucina regionale Siciliana.
Sala e Vendita	Lavoro: la ristorazione collettiva e le tecniche di servizio in sala ristorante o nei catering e banqueting, Ecologia/ambiente: utilizzo di prodotti riciclabili per la conservazione di bevande varie. Salute: L'HACCP, attenzione alle intolleranze e alle allergie. Cultura: Il servizio della cucina di sala “la lampada”.
Lingua francese	Lavoro: L’alimentation: un moteur dans l’organisation du séjour Ecologia/ambiente: Le tourisme responsable et territoires Salute: Bien manger en vacances, la cuisine diététique. Cultura: Après le voyage: le souvenir alimentaire

Scienze e cultura dell'alimentazione	<p>Lavoro: Sicurezza nella ristorazione e nei luoghi di lavoro; il sistema HACCP.</p> <p>Ecologia/ambiente: Ambiente, turismo sostenibile e valorizzazione del <i>Made in Italy</i></p> <p>salute: Dieta in particolari condizioni patologiche.</p> <p>Cultura: Alimentazione equilibrata e LARN; alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche.</p>
--------------------------------------	--

Diritto e tecniche amministrative	<p>Lavoro: I contratti del settore turistico. Il contratto di ristorazione. Il contratto d'albergo. il contratto di catering e di banqueting</p> <p>Ecologia/ambiente: Turismo sostenibile. Il piano di marketing. Analisi della situazione esterna e interna. Analisi SWOT</p> <p>Salute: Sicurezza e salute sui luoghi di lavoro (TUSL). La sicurezza alimentare. I marchi di qualità</p> <p>Cultura: Il ciclo di vita del prodotto. Le strategie di marketing mix</p>
-----------------------------------	--

PER LA CLASSE 5[^]C/T:

Disciplina	Contenuti
Italiano	<p>Lavoro: Il Verismo e il Naturalismo; Verga: I Malavoglia</p> <p>Ecologia/ambiente: Pascoli da Myricae: il tuono</p> <p>Salute: Il Decadentismo; Pirandello e il tema del doppio: "il treno ha fischiato"</p> <p>Cultura: l'Estetismo; G.D'annunzio: le vergini delle rocce; Il Futurismo</p>
Storia	<p>Lavoro: la nascita dei sindacati; il New Deal</p> <p>Ecologia/ambiente: l'industrializzazione nei primi anni del '900</p> <p>Salute: la "spagnola"; la condizione dei soldati in trincea; i campi di concentramento.</p> <p>Cultura: la Belle Epoque</p>
Lingua inglese	<p>Lavoro: 1. Marketing</p> <p>Ecologia/ambiente Pro and cons of tourism</p> <p>Salute: Safety and hygiene in a hotel</p> <p>Cultura: The USA population</p>
Acc. Turistica	<p>Lavoro: Il web marketing, i social media marketing e la web reputation</p> <p>Ecologia/ambiente: Turismo sostenibile e turismo responsabile</p> <p>Salute: Protocolli anti covid in hotel, turismo in sicurezza</p> <p>Cultura: Il turismo esperenziale e Il neverending tourism</p>
Diritto e tecniche amministrative	<p>Lavoro: Il marketing e le sue fasi</p> <p>Ecologia/ambiente: Agenda 2030</p> <p>Salute: La sicurezza sul lavoro: TUSL e DVR</p> <p>Cultura: Il turismo sostenibile</p>

Scienze e cultura dell'alimentazione	<p>Lavoro: Sicurezza nella ristorazione e nei luoghi di lavoro; il sistema HACCP.</p> <p>Ecologia/ambiente: Ambiente, turismo sostenibile e valorizzazione del <i>Made in Italy</i></p> <p>Salute: Dieta in particolari condizioni patologiche.</p> <p>Cultura: Alimentazione equilibrata e LARN; alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche.</p>
--------------------------------------	--

Comunicazione	<p>Lavoro: La comunicazione aziendale</p> <p>Ecologia/ambiente: La comunicazione come interazione tra diversi sistemi</p> <p>Salute: I fattori che rendono efficace il gesto comunicativo</p> <p>Cultura.: I diversi stili della comunicazione (aggressivo, passivo, manipolatorio e assertivo)</p>
---------------	---

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

10. ALLEGATI

N° 1 Allegato con documento riservato prodotto dal docente specializzato. 5C R/T

N° 2 Allegato Relazione e prospetto triennale ore di PCTO 5C R/T

N° 3 Allegato con documento riservato dell'alunna disabile

CONSIGLIO DI CLASSE VC R/T

Cognome Nome	Materia	Firma
Mazzola Angela	Lingua inglese	
Marino Antonio	Scienze Motorie	
Santoro Antonio	Matematica	
Cardile Maria Grazia	Religione	
Montana Claudia	Comunicazione	
Inserillo Vita Gisella	Italiano/Storia	
Interrante Ignazio	Lab. servizi enogastronomici	
Ventimiglia Emanuela	Serv.acc. turistica	
Perricone Giuseppe	Scienze degli alimenti	
Petruso Antonella	Diritto e tecn. amministrative	
Puccio Blanche Maria Sara	Lingua francese	
Pilato Antonino	Sala e vendita	
Salvia Fedele	Scienze degli alimenti	
Violetti Rosalia	Diritto e tecn. amministrative	
Barranca Elisabetta Giovanna	Sostegno	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Gioacchino Chimenti

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