

	   
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. D

Indirizzo: enogastronomico settore cucina

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

1. Descrizione del contesto generale 1.1 Breve descrizione del contesto 1.2 Presentazione Istituto	Pag. 3
2. Informazioni sul curriculum 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo 2.2 Competenze trasversali 2.3 Quadro orario settimanale	Pag. 4
3. Descrizione situazione classe 3.1 Composizione consiglio di classe 3.2 Continuità docenti 3.4 Composizione e storia della classe	Pag. 6
4. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	Pag. 9
5. Indicazioni generali attività didattica 5.1 Metodologie e strategie didattiche 5.2. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento 5.3 Ambienti di apprendimento	Pag. 9
6. Attività e progetti 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	Pag. 11
7. Indicazioni su discipline	Pag. 19
8. Valutazione degli apprendimenti 8.1 Criteri di valutazione 8.2 Criteri di attribuzione crediti 8.3 Griglia di valutazione colloquio	Pag. 50

<p>9. Materiali per lo svolgimento del colloquio d'esame</p> <p>9.1 Argomenti dell'elaborato di cui alla lettera a del comma 1 dell'art.18 dell'OM n° 53 del 03.03.2021</p> <p>9.2 Testi di Lingua e Letteratura Italiana di cui alla lettera b dell'art. 18 dell'OM n° 53 del 03.03.2021</p> <p>9.3 Percorsi con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare;</p> <p>9.4 Relazione espositiva o multimediale delle esperienze PCTO (Ordinanza n° 53 del 03.03.21 art 18 comma 1 lettera d)</p>	Pag. 54
10. ALLEGATI	Pag. 59
N° 1 Allegato con documento riservato prodotto dal docente specializzato	
N° 2 Allegato Relazione e prospetto triennale ore di PCTO	

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

1.2 Presentazione Istituto

L'IISS "Danilo Dolci", è ubicato in via G. Mameli n°4, in Partinico. Ha cinque plessi allocati rispettivamente in via Palermo, presso i locali del Convento dei Frati Cappuccini, in via Catalano, presso il plesso Melvin Johns nella piazza Melvin Johns e presso l'ex casa di riposo "Canonico Cataldo" di viale Aldo Moro. 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 enogastronomico

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

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

A conclusione del percorso quinquennale, il tecnico dei "**Servizi enogastronomici**", consegue i risultati di apprendimento specificati in termini di competenze:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
 - utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera;
 - integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
 - valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera;
 - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
 - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
 - controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
 - predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche;
 - adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Conoscere l’organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
 - Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni

essenziali.

- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e ambiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

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.

2.3 Quadro orario settimanale

L'orario scolastico settimanale della classe, durante l'anno scolastico 2020/2021, ha subito diverse rimodulazioni a seguito del perdurare dell'emergenza COVID 19 che ha continuato ad impedire il normale svolgimento delle attività didattiche in presenza. Da lunedì 26 ottobre 2020, con Circ. n. 65 del 24/10/2020, è stata attivata la didattica a distanza. L'orario di svolgimento delle attività didattiche sia in presenza che in DDI in modalità sincrona ed asincrona consta di 32 ore settimanali, distribuite in 5 giorni, dal lunedì al venerdì, e presenta per ogni classe una configurazione che prevede 6 ore antimeridiane dalle ore 8:15 alle ore 13.45.

Di seguito si riporta la tabella oraria delle attività didattiche.

Orario In presenza (32 ore settimanali)

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

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe: D.S. prof. Gioacchino Chimenti

DOCENTE	DISCIPLINA/E
Inserillo Vita Gisella	Italiano e Storia
Castellino Giuseppina Maria	Matematica
Mazzola Angela	Inglese
Anzelmo Maria Rosa	Francese
Perricone Giuseppe	Scienza e cultura dell'alimentazione
Mezzoiuso Giovanna	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Barbera Gaspare	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina
Barbera Lillo	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala
Gaglio Giovanni	Scienze motorie
Cardile Maria Grazia	Religione
Ardagna Maria	Docente Specializzato
Corbelli Melania	Materia Alternativa Religione
Cusumano Girolama	Docente Specializzato
Parra Antonio Manlio	Docente Specializzato

3.2 Continuità docenti

DISCIPLINA	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Italiano e storia	Sollena Domenico	Inserillo Vita Gisella	Inserillo Vita Gisella
Matematica	Castellino Giuseppina Maria	Castellino Giuseppina Maria	Castellino Giuseppina Maria
Inglese	Mazzola Angela	Mazzola Angela	Mazzola Angela
Francese	Rinaudo Siro	Anzelmo Maria Rosa	Anzelmo Maria Rosa
Alimentazione	Pontillo Giovanna	Di Fiore Renata	Perricone Giuseppe
Diritto e Tecniche amministrative	Celestra Grazia	Filippi Giovanna	Mezzoiuso Giovanna
Lab. dei servizi enogastronomici sett. cucina	Maenza Girolamo	Maenza Girolamo	Barbera Gaspare
Lab. dei servizi enogastronomici sett. sala/vendita		Barbera Lillo	Barbera Lillo
Ed. Fisica	Napoli Calogero	Gaglio Giovanni	Gaglio Giovanni
Religione	Cardile M. Grazia	Cardile M. Grazia	Cardile M. Grazia
Attività alternativa alla RC	Meli Giovanna		Corbelli Melania
Docente specializzato	Lo Baido Antonio	Lo Baido Antonio	Parra Antonio Manlio
Docente specializzato	Rugnetta Lisa	Rugnetta Lisa	Ardagna Maria
Docente specializzato	Di Donato Emanuela	Cusumano Girolama/ Vitale Giuseppe	Cusumano Girolama

3.3 Composizione e storia classe

N° ALUNNI ISCRITTI	N° ALUNNI FREQUENTANTI	MASCHI	FEMMINE	ALUNNI H	ALUNNI BES
20	19	13	6	5	

La classe V^ sezione D dell'Istituto I.I.S.S. Danilo Dolci indirizzo enogastronomico settore cucina, inizialmente formata da 22 alunni, è composta da 19 alunni di cui 6 femmine e 13 maschi. Vi è la presenza, di cinque alunni diversamente abili le cui documentazioni sono tra gli allegati in un fascicolo riservato. Un alunno, fin dai primi giorni di scuola, non ha mai frequentato perché trasferito con la famiglia in altra regione, mentre un altro alunno in data 01/01/2021 ha chiesto il trasferimento in un'altra sezione del nostro Istituto, un altro ancora dal 03/02/2021 ha chiesto il trasferimento ai corsi del CPIA, sempre del nostro Istituto.

La maggior parte degli alunni provengono dai paesi limitrofi mentre altri risiedono sul posto, tutti gli alunni provengono da ambienti socio-culturali diversi. Il gruppo classe può essere definito eterogeneo per quanto riguarda il livello socio-culturale-economico, che complessivamente risulta medio. Eterogeneo è anche il carattere degli studenti: molti mostrano un carattere aperto, socievole e disposto al dialogo, sia con i compagni di classe che con i docenti, altri invece, una stretta minoranza, sono chiusi, non molto disponibili al dialogo dimostrano qualche difficoltà nel relazionarsi con i loro pari. I rapporti con i docenti sono stati sempre corretti e improntati al rispetto, soprattutto dei ruoli. Quasi tutti gli alunni hanno frequentato le lezioni sia in presenza che in DAD regolarmente eccetto alcuni alunni che hanno avuto una frequenza irregolare causa pandemia.

La classe, nel corso del triennio, ha subito modifiche rilevanti nella sua compagine. In terza la classe contava 13 alunni di cui n°1 ripetente e 4 diversamente abili.

Al quarto anno sono stati aggiunti n° 6 allievi provenienti dalla 3E e n° 1 alunno ripetente per un totale di n° 20 alunni. All'inizio del presente anno scolastico al gruppo classe è stato aggiunto 1 alunno che ha sostenuto gli esami preliminari per l'ammissione al quinto anno; alla fine del quinto anno la classe risulta formata da 19 alunni.

Dal punto di vista didattico 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, pertanto la classe può essere suddivisa in 3 fasce di livello:

- la prima composta da alunni che, consapevolmente, con senso di responsabilità e con grande interesse hanno sempre partecipato attivamente al dialogo educativo, raggiungendo un livello più che soddisfacente di preparazione.
- un gruppo consistente di alunni ha raggiunto un discreto livello di preparazione in quasitutte le discipline.
- Pochi alunni, nonostante le ripetute sollecitazioni da parte dell'intero Consiglio di classe, hanno conseguito un livello solo sufficiente.

Anche per quest'anno l'avvio della DaD, a partire dal mese di ottobre, con orario rimodulato, ha fatto sì che la partecipazione e l'interesse per le attività didattiche si mantenessero costanti per quasi tutti gli alunni ad eccezione di qualcuno che ha avuto, difficoltà di collegamento. Attraverso la DaD i discenti hanno recuperato e consolidato le conoscenze e le abilità pregresse. Hanno mostrato senso di responsabilità ed autonomia gestionale, hanno mantenuto un atteggiamento aperto e socializzante.

Il C.d.C. ha instaurato con tutti gli studenti, anche con quelli meno partecipi, un dialogo educativo costruttivo sul piano umano. In tutti i progetti e attività proposti dalla scuola la classe ha risposto positivamente, dimostrando interesse per le iniziative proposte. Si è cercato, pertanto, di stimolare in senso critico, le capacità logiche e le abilità di base degli studenti nonché di guidarli a riflettere e a rielaborare la realtà. E', infine, da notare che il C.d.C., in ogni momento della vita scolastica, si è sforzato di tenere nella giusta considerazione le esigenze di tutti, proponendo anche percorsi individualizzati in rapporto alle capacità dei singoli, tenendo conto delle indicazioni del PTOF. Il lavoro di equipe è iniziato con l'analisi della situazione di partenza, sia per rilevare le abilità acquisite dagli studenti nei precedenti anni scolastici, che per valutare il processo di formazione e maturazione dei singoli alunni ed è proseguito con la messa a punto di un progetto articolato di attività collegiale ed interdisciplinare. Come previsto dalla riforma degli Istituti Professionali è stata utilizzata 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; gli obiettivi prefissati dai singoli docenti sono stati generalmente tutti raggiunti.

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

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

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

Le strategie didattiche usate sono state finalizzate a:

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

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

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

Con l'attivazione della Didattica a Distanza, sono state valorizzate le metodologie che hanno consentito la riproduzione dell'ambiente classe per favorire la ripresa del senso di comunità scolastica anche in ambiente digitale. È stata 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, esercitazioni pratiche, problem solving.

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

Tutti gli alunni hanno svolto nel triennio un progetto la cui figura professionale prevista è quella di tecnico dei servizi enogastronomici settore cucina. (Legge 30 dicembre 2018, n. 145 articolo 1 comma 78)

Relazione conclusiva delle attività dei PCTO (Ex Alternanza scuola/lavoro) svolte dalla classe 5° D Enogastronomia Settore Cucina nell'anno 2020-2021 secondo quanto previsto dai quadri orario attuati con la nuova normativa (210 ore nel triennio 2018/19-2019/20-2020/21).

La classe ha seguito, nell'anno scolastico 2020/2021, un percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento come previsto dai quadri orari ministeriali. Il progetto, "Primi Passi nel Futuro", coordinato dal tutor scolastico, è stato regolarmente portato a termine da quasi tutti gli studenti rispettando quanto previsto dalla normativa. Sono state svolte per la maggior parte degli alunni tutte le 210 ore previste, integrate con attività atte ad approfondire contenuti indispensabili ad inserire lo studente in azienda; alcuni allievi avevano manifestato l'intenzione di effettuare altre ore di stage in alcune aziende del territorio nazionale nei mesi di marzo e aprile, ma purtroppo non è stato possibile a causa dell'emergenza Covid 19. Comunque, quasi tutti gli studenti, nel corso del triennio 2018/19, 2019/20 e 2020/2021, hanno effettuato più ore, rispetto a quanto richiesto dalla normativa, poiché avevano espresso, negli anni precedenti, il desiderio di prolungare ed approfondire la propria esperienza di stage e non essendovi alcuna condizione ostativa è stato loro concesso. Tutti gli alunni hanno dimostrato garbo, serietà, responsabilità e professionalità, conseguendo risultati positivi e creando i presupposti per future assunzioni al termine del corso di studi. Le attività sono state svolte negli anni scolastici precedenti, come da convenzioni stipulate tra l'istituto e le aziende ricadenti sul territorio di Partinico, Montelepre, Balestrate, Giardinello, Borgetto, Terrasini, Cinisi, Trappeto, San Vito Lo Capo, Chianciano Terme e Cesenatico; mentre nel corso di questo anno scolastico on line nella piattaforma educazione digitale. I PCTO si presentano come un'offerta formativa coerente con i bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e finalizzata ad acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nei vari ambiti delle attività professionali di riferimento. Il progetto formativo dei PCTO in azienda ha risposto, dunque, ai bisogni individuali di formazione e istruzione ed ha perseguito le seguenti finalità:

- Attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica in azienda;
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo;
- Favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.

La presenza in azienda di ogni studente negli anni precedenti è stata un importante momento di formazione professionale in cui ciascuno ha avuto modo di rafforzare la dimensione culturale della professionalità, propria delle scelte di indirizzo, già iniziato nel triennio di qualifica. Nello specifico i PCTO sono stati sviluppati in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative-alberghiere, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico. Ciascun studente, opportunamente istruito in precedenza a scuola, è stato accolto in azienda dal Tutor aziendale, ha conosciuto persone, luoghi e tempi aziendali per essere inserito gradualmente nella realtà produttiva. Quanto appreso a scuola, dunque, è stato messo in pratica e rafforzato in azienda, mettendo alla prova il discente, motivandolo a crescere professionalmente e a confrontarsi con nuovi casi pratici e reali.

Gli obiettivi prefissati nel progetto dei PCTO sono stati pienamente raggiunti, tenuto conto del giudizio dei tutor aziendali, del rispetto del patto formativo e del regolamento d'istituto. Le finalità dei PCTO, nell'ambito del sistema dell'istruzione professionale, sono state realizzate favorendo l'orientamento dei giovani, arricchendo la formazione acquisita nei percorsi scolastici e l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro, realizzando un organico collegamento con il mondo del lavoro e la società civile per consentire la partecipazione attiva degli stessi alunni.

5.2 Ambienti di apprendimento

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. Mentre causa della recrudescenza dell'emergenza COVID 19, gli strumenti utilizzati per la DaD sono stati: dirette video o video tutorial, registrazioni audio, file di testo pdf, presentazioni in power point, file di immagini, link di argomenti didattici, documentari e film. I mezzi utilizzati sono stati: e-mail, hangouts, meet, facebook, whatsapp, telegram, skype, youtube.

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

La scansione temporale del percorso formativo sia dell'attività in presenza che in DAD è stata suddivisa in due quadrimestri.

6. ATTIVITA' E PROGETTI

La classe, nell'ambito dell'ampliamento dell'offerta formativa, ha svolto le sottoelencate attività partecipando ad eventi e manifestazioni. I progetti approvati in sede di Collegio dei docenti, che sono stati realizzati tramite le piattaforme di Meet o Cisco per motivi legati all'emergenza COVID 19.

Circ.	ATTIVITÀ	Data
69	ORIENTAMENTO Salone dello Studente della Sicilia	Dal 02 al 05/11/20
78	ORIENTAMENTO IN USCITA–partecipazione alla “XVIII Edizione orienta Sicilia –ASTER Sicilia”	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
151	"Il giorno della memoria - Live da Fossoli" Tenuto dalla Sale Scuola Viaggi S.r.l. Di Rimini	27/01/21
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 dall'1 al 13 Febbraio 2021. Nel corso di tale periodo sono state effettuate delle lezioni interattive e laboratoriali chiarificatrici dei dubbi mostrati dagli alunni, al termine 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 sottoelencati 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 dei percorsi interdisciplinari integrati con il curricolo di ed. civica, attraverso tre UDA dal titolo:

1. *Il mondo rurale tra passato e presente*
2. *Riciclo, spreco alimentare e scelte sostenibili*
3. *Il lavoro tra diritti, doveri, libertà, sicurezza e dignità umana*

In seguito allo svolgimento dei suddetti percorsi interdisciplinari che integrano il Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), di cui all'allegato C, Linee Guida (dell'OM n° 53 del 03.03.2021) sono stati raggiunti da tutte le discipline i seguenti risultati:

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

UDA N. 1 IL MONDO RURALE TRA PASSATO E PRESENTE

DISCIPLINE	OBIETTIVI	CONTENUTI
ITALIANO	Conoscere l'interpretazione della natura nei testi letterari di autori del passato Conoscere l'interpretazione della natura nei testi letterari moderni	Analisi e comprensione della novella : Jeli il pastore di Verga Analisi e comprensione della poesia: " La mia sera " di Pascoli Scheda tecnica del romanzo " Terra Bruciata " di James Ballard
STORIA	Conoscere i cambiamenti storici del mondo rurale	- la battaglia del grano durante il regime fascista - la collettivizzazione delle terre nell'URSS
LINGUA INGLESE	Presentare/illustrare in L2 le caratteristiche della cultura del mondo rurale	Agriculture and rural tourism

LINGUA FRANCESE	Ricerca di informazioni, video e articoli in lingua francese per riscoprire la cultura del territorio francese e confrontarla con quella italiana .	La rappresentazione del mondo rurale nella letteratura francese dal XIX secolo ai nostri giorni.
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Conoscere le caratteristiche più importanti della dieta mediterranea. Interpretare il fabbisogno di nutrienti in una alimentazione equilibrata	Dieta mediterranea e linee guida per una sana alimentazione
LABORATORIO E SERVIZI ENOGASTRONOMICI	Progettare menu tipici regionali e rivisitarli in chiave moderna. Conoscere le caratteristiche più importanti della dieta mediterranea. Interpretare il fabbisogno di nutrienti in una alimentazione equilibrata.	La cucina regionale La cucina di rivisitazione Dieta mediterranea e linee guida per una sana alimentazione
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	Progettare menu e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l’attribuzione delle denominazioni dei vini. Proporre un corretto abbinamento cibo-vino. Eseguire analisi sensoriali del vino	Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. Proporre un corretto abbinamento cibo-vino. Eseguire analisi sensoriali del vino
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Analizzare le tematiche proposte. Conoscere l’evoluzione e le caratteristiche del turismo rurale e delle strutture agrituristiche nel nostro paese Ricerca ed interpretare la normativa del settore di riferimento	Individuare le differenze tra turismo di consumo e turismo rurale, cogliendo il particolare rapporto tra il secondo e il turismo sostenibile.
MATEMATICA	Analisi di grafici: proprietà caratteristiche delle funzioni dedotte da grafici. (esempio: Vino e analisi dei grafici di vendita).	Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo dell’analisi per individuare, dato un grafico, in quali intervalli una funzione è crescente o decrescente. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l’ausilio di rappresentazioni grafiche.

SCIENZE MOTORIE	Riconoscere il rapporto tra alimentazione, esercizio fisico e salute, assumendo adeguati comportamenti e stili di vita salutistici.	Calcolo del proprio fabbisogno energetico giornaliero. La corretta alimentazione per lo sportivo. La linea del tempo sulle proprie abitudini motorie ed alimentari.
RELIGIONE	Leggere e riflettere sulla tematica proposta attraverso la nota pastorale della Chiesa cattolica italiana ‘’ Frutto della terra e del lavoro dell’uomo. Mondo rurale che cambia e Chiesa in Italia’’	Approfondire la tematica dal punto di vista culturale-religioso.
MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA	Acquisire la capacità di discutere, affrontare problemi, indicare soluzioni inerenti la tematica trattata	Approfondire la tematica dal punto di vista culturale

UDA N. 2 “RICICLO, SPRECO ALIMENTARE E SCELTE SOSTENIBILI”

DISCIPLINE	OBIETTIVI	CONTENUTI
ITALIANO	Acquisire informazioni relative all’argomento. Costruzione di un testo regolativo ed espositivo. Saper esporre tematiche relative alla sostenibilità alimentare	la cucina anti sostenibilità: la cucina futurista
STORIA	Acquisire informazioni relative all’argomento. Saper effettuare confronti tra ieri ed oggi	La tematica del “promuovere la sostenibilità” secondo gli obiettivi dell’Agenda 2030.
LINGUA INGLESE	Il riciclo alimentare e la sostenibilità alimentare	Organic food and slow food; Responsible consumption GMO’S
LINGUA FRANCESE	Sécurité alimentaire. Les différents gammes des produits. Les emballages. Gaspillage alimentaire, recycle et choix durables	Faire des recherches sur les différentes techniques de conservation des aliments. Connaître les processus de recyclage du plastique utilisé dans des matériaux en contact avec les aliments Rédiger une liste de règles de conduite à poursuivre pour éviter le gaspillage alimentaire.

<p align="center">SCIENZE DEGLI ALIMENTI</p>	<p>Conoscere i principali materiali utilizzati per gli imballaggi degli alimenti e le loro caratteristiche. Descrivere l'importanza che ha la raccolta differenziata dei rifiuti per diminuire l'inquinamento ambientale.</p>	<p>Contaminazioni chimiche: pesticidi. Sostanze cedute da Imballaggi per alimenti.</p>
<p align="center">LABORATORIO E SERVIZI ENOGASTRONOMICI</p>	<p>Conoscenza dei prodotti locali a km 0, attraverso la filiera corta, con acquisizione delle tecniche di preparazione dei piatti.</p>	<p>Realizzazione di piatti e/o menu senza spreco di risorse e con l'utilizzo di scarti e avanzi e/o con prodotti sostenibili come i prodotti a km 0</p>
<p align="center">LABORATORIO DI SALA E VENDITA</p>	<p>Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici;</p>	<p>Menu dietetico, vegano, vegetariano</p>
<p align="center">DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA</p>	<p>Acquisire informazioni relativi agli argomenti trattati. Conoscere e applicare i principi in materia di sostenibilità</p>	<p>Norme e principi in materia i sicurezza alimentare - sistema di autocontrollo HACCP I prodotti a km 0 e biologici, slow food; I marchi di qualità agroalimentare. Turismo responsabile e sostenibile</p>
<p align="center">ED. CIVICA</p>	<p>Acquisire informazioni sugli argomenti trattati e sulle iniziative a livello nazionale, internazionale e comunitario volte alla realizzazione degli obiettivi dell'Agenda 2030</p>	<p>la salute nelle fonti del diritto, nazionale (art. 9 e 32 Cost.), internazionale e comunitario. Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile: in particolare: goal 3 “salute e benessere”; goal 12 “produzione e consumo sostenibili” e sotto-obiettivo 12.3 “riduzione spreco alimentare”; goal 11 “città e comunità sostenibili” ; goal 15 “la vita sulla terra”</p>

		<p>“Green New Deal Europeo” e la nuova strategia U.E. “from farm to fork” in materia di sicurezza e sostenibilità alimentare. Principi e diritti costituzionali in materia sostenibilità</p> <p>L’Economia circolare</p> <p>I concetti di One Health” e salute globale.</p>
MATEMATICA	<p>Calcolare quanto vale lo spreco alimentare in Italia: numeri del fenomeno.</p> <p>Calcolare la derivata di una funzione e rappresentare in un grafico gli intervalli in cui cresce o decresce, individuando eventuali punti di massimo e/o di minimo.</p> <p>Saper interpretare i dati sia di natura qualitativa che quantitativa.</p>	<p>Calcolo differenziale ed applicazione nella ricerca dei valori minimi e massimi di spreco alimentare.</p>
SCIENZE MOTORIE	<p>Acquisire informazioni su una alimentazione sana</p>	<p>La doppia piramide alimentare-ambientale</p>
RELIGIONE	<p>Acquisire informazioni relative all’argomento.</p> <p>Individuare sul piano etico le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale.</p>	<p>Etica e ambiente: uno sviluppo sostenibile</p> <p>Lettura e analisi di alcuni articoli dell’Enciclica “Laudato si’ ” di Papa Francesco.</p>
MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA	<p>Saper valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali nel rispetto della costituzione, delle regole condivise e dei obiettivi dell’agenda 2030.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</p>	<p>Agenda 2030 -conoscenza e riflessione sui 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile: cosa sono i global Goals e a cosa servono</p>

UDA N. 3 “LAVORO TRA DIRITTI, DOVERI, LIBERTA’, SICUREZZA E DIGNITA’ UMANA”

DISCIPLINE	OBIETTIVI	CONTENUTI
ITALIANO	Lettura e analisi di brani Racconti di esperienze vissute	Rosso Malpelo a confronto con gli obiettivi n° 4 e 8 dell’agenda 2030
STORIA	Presentare eventi storici di lotte per l’acquisizione dei diritti, libertà sicurezza e dignità umana	Il lungo percorso dell’emancipazione femminile
LINGUA INGLESE	Illustrare le principali norme di sicurezza sul lavoro, con particolare riferimento al settore enogastronomico	HACCP system Risks and preventive measures
LINGUA FRANCESE	Diritti e doveri dei lavoratori	La déclaration universelle des droits de l’homme: Articles 23 et 25
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Ricerche, produzioni di organigramma aziendale	Il sistema HACCP La qualità alimentare: norme e certificazioni, qualità d’origine, frodi alimentari.
LABORATORIO E SERVIZI ENOGASTRONOMICI	Conoscere le principali norme e/o Protocolli di prevenzione antinfortunistica e salute dei lavoratori nel settore della ristorazione	Operare nel mondo della ristorazione in totale sicurezza e nel rispetto della salute dei lavoratori e dei consumatori. Riferimenti ai Protocolli anti Covid-19 nel settore ristorativo
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.	Igiene e sicurezza nell’ambiente di lavoro
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Illustrare le principali norme di sicurezza sul lavoro, con particolare riferimento al settore enogastronomico	la salute nelle fonti del diritto nazionale, internazionale e comunitario il lavoro nelle fonti del diritto nazionale (artt. 1,, 3, 4, 32, 36, 37, 41), internazionale e comunitario. Le norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro gli obblighi in materia di sicurezza alimentare-sistema di autocontrollo HACCP

ED. CIVICA	Riflessioni sul valore assoluto del lavoro quale valore fondativo di ogni democrazia	La salute nelle fonti del diritto, nazionale, internazionale e comunitario. Il valore assoluto fondativo del lavoro in tutti gli Stati democratici. Principi e regole rilevanti in materia di lavoro, nella Costituzione italiana. La Carta dei diritti fondamentali dell'unione Europea. Il lavoro nella Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo. L'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile: -Goal 3 "salute e benessere per tutti e a tutte le età" -Goal 8 "lavoro dignitoso per tutti"
MATEMATICA	I dati sugli infortuni sul lavoro	Dai dati alla rappresentazione grafica: dedurre le proprietà di una funzione a partire dal grafico. Analisi dati statistici sul tema.
SCIENZE MOTORIE	Lavoro, benessere e dignità umana.	Lo stretto legame tra sport e lavoro: lo sport aumenta la produttività
RELIGIONE	Il senso cristiano del lavoro. Il lavoro come umanizzazione del mondo e autorealizzazione di se stessi.	Lavoro, benessere e dignità umana;
MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA	Conoscere e comprendere i diritti del minore	Riflessione dei diritti negati (il lavoro minorile, lo sfruttamento dell'immagine, l'analfabetismo). Conoscere le principali organizzazioni a tutela dei minori

6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari

A causa del protrarsi dell'emergenza covid non è stato possibile programmare le attività extracurricolari

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. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

Schede informative su singole discipline

<p><u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u> <u>ITALIANO</u></p>	<p>La classe, nel corso dell'anno pandemico è apparsa abbastanza attenta alle tematiche e ai movimenti letterari ed hanno partecipato al dialogo educativo. La classe, per quanto riguarda il profitto, in generale ha raggiunto buoni risultati; un piccolo gruppo si è distinto per la capacità di proporre osservazioni personali e interessanti.; altri, meno partecipi alla lezione, hanno studiato in modo più mnemonico e hanno fatto interventi solo se sollecitati; un ristretto gruppo infine si è limitato a uno studio di tipo nozionistico ed evidenzia ancora difficoltà ad operare confronti e collegamenti.</p> <p>Per quanto riguarda la produzione scritta si segnalano alcune carenze diffuse: il registro linguistico e la competenza lessicale risultano di livello medio-bassi, in alcuni casi si notano lacune ortografiche dovute alla scarsa padronanza della lingua italiana poiché non lingua madre e il contenuto non sempre risulta adeguatamente approfondito e ben organizzato</p> <p>L'attività didattica è stata impostata e condotta in modo da indurre gli alunni alla progressiva conquista degli obiettivi relativi alle discipline di insegnamento.</p> <p>In relazione alla programmazione curricolare sono stati raggiunti i seguenti obiettivi:</p> <p>CONOSCENZE. - Conoscere gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione dei testi letterari.</p> <p>- Conoscere vita, opere, poetica e pensiero dei principali autori del periodo considerato</p> <p>. - Conoscere le correnti letterarie e il contesto storico-culturale degli autori considerati.</p> <p>COMPETENZE - Riconoscere ed analizzare le principali caratteristiche stilistiche e linguistiche dei seguenti generi letterari: poesia, novella, romanzo. - Saper contestualizzare i principali fenomeni culturali, gli autori e i testi considerati</p> <p>- Saper operare collegamenti fra testi di uno stesso autore e di autori diversi, individuando analogie e differenze</p> <p>- Saper operare collegamenti e confronti tra ambiti disciplinari diversi con l'attualità e il proprio vissuto</p>
<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.; Brani Antologici: Rosso Malpelo <p>-La lupa - La roba - Il naufragio della Provvidenza</p> <p>La letteratura per ragazzi: Cuore di De Amicis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Decadentismo, Simbolismo, Estetismo • Giovanni Pascoli: vita, poetica; Brani Antologici: <p>“ l'eterno fanciullo che è in noi”; “ La mia sera”</p>

	<p>“X Agosto” “ Il tuono”</p> <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”. • Il Futurismo: il primo manifesto • Luigi Pirandello: vita e poetica Brani Antologici:” Il fu Mattia Pascal” • 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 - Utilizzazione di materiali on line - Tutorial didattici
<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> <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> <ul style="list-style-type: none"> - Restituzione del compito - Prodotti digitali - Lavori di gruppo - Compiti di realtà
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<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 <p>Testo adottato: I colori della letteratura, vol 3, autori: Carnero- Iannaccone, casa editrice:Giunti TVP</p>

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u> <u>STORIA</u></p>	<p>Nel corso dell'anno scolastico la classe ha avuto un atteggiamento positivo nei confronti della materia e una partecipazione generalmente attiva, e ha dimostrato, nel complesso, buone capacità di apprendimento e discrete capacità linguistiche. Un gruppo ristretto ha raggiunto una buona maturazione per quanto riguarda la strutturazione del metodo di studio, in ordine alle capacità di organizzare il lavoro personale, di acquisire strumenti operativi e di sistemare in modo organico i contenuti trasmessi. Altri sia pur volenterosi, tendono ad uno studio mnemonico e non sempre produttivo al fine di operare collegamenti. Infine un gruppo ristretto di alunni presenta qualche incertezza nella preparazione a causa di un impegno discontinuo e/o di lacune pregresse. Lo strumento prevalentemente utilizzato è stato il libro di testo, integrato da appunti, video/documentari e schemi proposti dall'insegnante.</p> <p>L'attività didattica è stata impostata e condotta in modo da indurre gli studenti alla progressiva acquisizione degli obiettivi stabiliti in sede di programmazione. 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.</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
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	<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
<u>ABILITA':</u>	<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 tra passato e presente.
<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>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>er 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>

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u> <u>MATEMATICA</u></p>	<p>Fin dall'inizio dell'anno scolastico la classe si è presentata eterogenea dal punto di vista didattico e disciplinare: un gruppo di alunni difatti ha mostrato interesse allo studio, capacità di sintesi, di rielaborazione personale, di autonomia, capacità critiche, di comprensione e di osservazione raggiungendo profitti apprezzabili; un gruppo si è impegnato costantemente, nonostante le gravi carenze di base; un gruppo, condizionato da una partecipazione superficiale dovuta anche a carenze di fondo, ha seguito in modo poco agevole mostrando un ritmo di apprendimento lento comunque con miglioramenti significativi verso la fine dell'anno scolastico.</p> <p>Considerando l'indirizzo di studio, gli argomenti sono stati affrontati privilegiando l'aspetto pratico in termini di esercitazioni, pur non rinunciando agli aspetti teorici più significativi.</p>
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p>Richiami:</p> <p>Equazioni frazionarie</p> <p>Disequazioni</p> <p>Disequazioni di primo e secondo grado</p> <p>Sistemi di disequazioni</p> <p>Le funzioni;</p> <p>Il dominio di una funzione;</p> <p>Dominio di funzioni intere, fratte e irrazionali</p> <p>Funzioni crescenti, decrescenti</p> <p>Intorno di un punto; intorno destro e sinistro</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Limiti di funzioni 2. le forme determinate e indeterminate 3. asintoti: verticali, orizzontali ed obliqui 4. Rappresentazione per punti delle funzioni 5. Il rapporto incrementale e il concetto di derivata; 6. Il significato geometrico;

	<p>7. La derivata delle funzioni elementari; 8. Le regole di derivazione 9. Derivate di ordine superiore; 10. Il teorema di de L'Hôpital; 11. La ricerca dei punti di massimo e minimo; 12. La concavità e i punti di flesso</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Gli allievi sono in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Riconoscere alcune caratteristiche delle funzioni 2. Saper calcolare limiti di una funzione 3. Saper risolvere forme indeterminate 4. Saper determinare gli asintoti di una funzione 5. Saper calcolare il rapporto incrementale 6. Saper stabilire la derivabilità di una funzione 7. Saper calcolare la derivata di una funzione applicando opportune regole di derivazione 8. Saper individuare gli intervalli in cui una funzione cresce o decresce 9. Conoscere e saper applicare i teoremi di de L'Hôpital 10. Saper individuare i punti di massimo e di minimo di una funzione 11. Saper individuare la concavità di una curva al variare di x nel suo dominio 12. Saper trovare i punti di flesso di una funzione 13. Saper costruire l'andamento del grafico di una funzione
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Ex cathedra ● Metodo induttivo ● Metodo deduttivo ● Didattica laboratoriale ● Problem solving ● Ricerca-azione ● Classe capovolta ● Cooperative learning ● Didattica breve ● Brain-storming ● Debate
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Criteria di valutazione approvati dai singoli Dipartimenti e precisamente: La valutazione ha tenuto conto delle capacità di esporre con chiarezza e correttezza un argomento, delle quantità e qualità di conoscenze acquisite e dell'uso appropriato di termini tecnici, delle capacità di analisi e di sintesi, della partecipazione all'attività scolastica, dell'impegno profuso nello studio e della progressione nell'apprendimento.</p> <p>Tipologia di verifica:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Interrogazione/ colloquio orale ● Prova strutturata ● prova semistrutturata ● Prova scritta, anche con Google Moduli ● Relazione ● Rapporti di ricerca

<p><u>TESTI e MATERIALI</u> <u>/ STRUMENTI</u> <u>ADOTTATI:</u></p>	<p>Testo: Leonardo Sasso: NUOVA MATEMATICA A COLORI ED. GIALLA–vol.5– Editore: Petrini STRUMENTI e MEZZI</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo ● Quaderno degli appunti ● Sussidi audiovisivi ● File preparati e forniti dal docente ● Computer/tablet ● Gsuit: Meet, Jamboard, Classroom ● Ambiente e-learning ● WhatsApp ● Geogebra
--	--

<p><u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine</u> <u>dell'anno per la disciplina:</u></p> <p><u>SCIENZA E CULTURA</u> <u>DELL'ALIMENTAZIONE</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.
<p><u>CONTENUTI</u></p> <p><u>TRATTATI:</u></p>	<p>UDA 1: Alimentazione equilibrata e LARN</p> <p>I 5 gruppi alimentari e la dieta equilibrata; I LARN; Bioenergetica e IMC ; Linee guida per una sana alimentazione; Stili alimentari: dieta mediterranea e vegetariana</p> <p>UDA 2: Consuetudini alimentari nelle grandi religioni (Cenni)</p> <p>Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni</p> <p>UDA 3: Innovazioni di filiera e nuovi prodotti alimentari</p> <p>Filiera corta o “km 0”, sviluppo sostenibile, doppia piramide alimentare e ambientale. I nuovi prodotti: alimenti arricchiti e alleggeriti; Gli integratori alimentari; Gli alimenti funzionali; Gli alimenti geneticamente modificati; alimenti biologici.</p> <p>UDA 4: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche</p> <p>Aspetti generali (dieta, dietologia, dietetica, dietoterapia); La dieta nell'età evolutiva; La dieta dell'adolescente; La dieta dell'adulto; La dieta in gravidanza e la dieta della nutrice; La dieta nella terza età.</p> <p>UDA 5: Dieta in particolari condizioni patologiche</p> <p>La dieta nelle diverse condizioni patologiche: obesità, aterosclerosi e MCV, diabete, tumori, anoressia e bulimia, allergie e intolleranze alimentari, intolleranza al lattosio, celiachia.</p>

	<p>UDA 6: Sicurezza alimentare e malattie alimentari trasmesse con gli alimenti</p> <p>Contaminazioni fisiche e chimiche; Le micotossine; Agrofarmaci e zoofarmaci; Le sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti; I metalli pesanti. Contaminazioni biologiche; Il prione e l'encefalopatia spongiforme; I virus: epatite A; I batteri; I fattori ambientali e la crescita microbica; Infezioni e tossinfezioni alimentari; Principali malattie batteriche di origine alimentare: salmonellosi, intossicazione da stafilococco, botulismo; I funghi microscopici: lieviti e muffe; Le parassitosi: Teniasi.</p> <p>UDA 7: Sistema HACCP e qualità degli alimenti</p> <p>La sicurezza alimentare in Europa: la rintracciabilità di filiera e l'etichettatura degli alimenti; il pacchetto igiene; Le frodi alimentari; La qualità totale degli alimenti; Le produzioni di qualità: i marchi di tutela (DOP, IGP, STG, PAT, prodotti biologici e da agricoltura integrata); Igiene degli alimenti: requisiti generali in materia di igiene; Il sistema di autocontrollo HACCP; Il controllo ufficiale in Italia; Certificazioni volontarie ISO.</p> <p>UDA 8: Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici (aspetti generali)</p> <p>Additivi alimentari; Conservanti, antiossidanti, addensanti, gelificanti, stabilizzanti, emulsionanti, coloranti, aromatizzanti, esaltatori di sapidità, edulcoranti, coadiuvanti tecnologici.</p> <p>UDA 9: Tipologie di ristorazione e formulazione dei menu (Cenni)</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. ● Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. ● Valutare il peso teorico o desiderabile di una persona; ● Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo sensoriale, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. ● Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezioni partecipate ● Esercitazioni scritte ● 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> <ul style="list-style-type: none"> ● l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe; ● i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;

	<ul style="list-style-type: none"> • l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne; • l'acquisizione dei contenuti di base.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: S. Rodato "Alimentazione oggi" (vol.5) ed. Clitt • Presentazioni. • Lavagna Interattiva Multimediale. • Internet • Video e Filmati • Piattaforma G-Suite

<u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Lingua straniera FRANCESE</u>	<p>La partecipazione delle studentesse e degli studenti alle attività didattiche è stata eterogenea. Un gruppo di alunni ha manifestato, sin dall'inizio dell'anno scolastico, particolare interesse per la disciplina, ha partecipato attivamente ed ha raggiunto dei risultati soddisfacenti altri pur con molte difficoltà si sono impegnati e hanno cercato di colmare alcune carenze di base sia nella produzione orale che scritta raggiungendo dei risultati sufficienti. Riguardo al comportamento la classe ha sempre avuto un comportamento corretto nel pieno rispetto delle regole. Alla fine dell'anno scolastico, tutti gli studenti hanno, nel complesso, raggiunto gli obiettivi prefissati, acquisendo quelle competenze in virtù delle quali sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper comprendere un testo in lingua francese ed individuarne i punti fondamentali; • Saper sintetizzare in modo semplice i contenuti appresi; • Saper documentare adeguatamente il proprio lavoro. • Saper utilizzare gli strumenti della comunicazione verbale e non; • Comprendere ed utilizzare testi di vario genere;
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico professionali, in base alle costanti che le caratterizzano • Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità il lavoro o il settore di indirizzo. • Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato. • Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.
CONTENUTI	
<u>Module 3 Alimentation et santé</u>	<p>U6. Une alimentation correcte : La ration alimentaire et la pyramide alimentaire Les cuissons diététiques .Éviter les excès au Restaurant</p> <p>U7. À chacun son régime Le régime crétois Le végétarisme et le végétalisme Le régime macrobiotique Les régimes religieux Les produits du terroir: le foie gras</p>

<p align="center"><u>Module 4</u> <u>L'hôtellerie et la</u> <u>restauration</u></p>	<p>U8. Deux secteurs très actifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La restauration: vue d'ensemble • Le personnel de la restauration <p>U 9. La restauration commerciale et collective</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les Formules de la restauration commerciale • La gastronomie, une restauration commerciale particulière • La restauration collective à caractère social • La cuisine centrale et la restauration différée. <p>U10. Le métier de traiteur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un restaurateur multitâche • Organiser un événement • Texte: Banquet des Troubadours
<p align="center"><u>Module 5</u> <u>Hygiène et sécurité</u></p>	<p>U11. Hygiène et conservation des aliments:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de conservation par la chaleur • Les techniques de conservation par le froid • Les différentes gammes de produits et les emballages.
<p align="center"><u>UDA</u> <u>interdisciplinaire n 1</u> <u>Il mondo rurale tra</u> <u>passato e presente</u></p>	<p>-Le monde rural dans la société française du XIXe siècle. - Le monde rural d'aujourd'hui : un concept en évolution</p>
	<p>E.Zola: La Terre</p>
<p align="center"><u>UDA</u> <u>interdisciplinaire n 2</u> <u>Riciclo, spreco</u> <u>alimentare e scelte</u> <u>sostenibili</u></p>	<p>- Les techniques de conservation des aliments - Gaspillage alimentaire, recycle et choix durables</p>
<p align="center"><u>UDA</u> <u>interdisciplinaire n 3</u> <u>Lavoro, tra diritti,</u> <u>doveri, liberta',</u> <u>sicurezza e dignita'</u> <u>umana".</u></p>	<p>- La déclaration universelle des droits de l'homme: Articles 23 et 25</p>
<p align="center"><u>Metodologie:</u></p>	<p>E' stato utilizzato un approccio di tipo nozionale- funzionale che ha privilegiato l'uso della lingua quale strumento di comunicazione, di espressione di valori e modi di vivere della comunità straniera. Caratteristica di tale metodologia è stata la presentazione, il rafforzamento ed il riutilizzo del materiale linguistico attraverso moduli didattici articolati in unità didattiche, che miravano alla padronanza linguistica in relazione alle quattro abilità di base. Le unità di lavoro sono state articolate in quattro fasi: 1) presentazione dell'argomento, evidenziazione delle funzioni, strutture o vocaboli relativi al linguaggio professionale; 2) fissaggio del materiale linguistico in esercizi guidati e mappe testuali; 3) reimpiego delle strutture/funzioni e potenziamento dell'uso autonomo della lingua in abilità scritte e orali; 4) verifica del processo di apprendimento in atto.</p>

<p><u>Criteri di Valutazione:</u></p>	<p>La valutazione ha tenuto conto dei seguenti descrittori:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione in presenza e a distanza • Impegno e puntualità in presenza ed a distanza • Autonomia nei processi di apprendimento • Esecuzione delle consegne proposte in presenza e a distanza • Esposizione dei contenuti • Acquisizione di conoscenze, abilità e competenze <p>Sono state effettuate verifiche sia periodiche che finali mediante prove tradizionali e prove oggettive quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dialogues • Choix multiple • lecture compréhension • Vrai/faux • Questionnaire • Résumé
<p><u>Testi e materiali / strumenti adottati:</u></p>	<p>Oltre al libro di testo, Libro di testo adottato: M.Olivieri – P. Beaupart “Prêt à manger” Rizzoli Languages. si è fatto ricorso anche ad altri mezzi e strumenti didattici: PC con collegamento in internet; sussidi audiovisivi; fotocopie per approfondimenti didattici e mappe concettuali.</p>

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere il significativo contributo del turismo nello sviluppo socio-economico e culturale di un paese e saperne individuare gli effetti sull'economia nazionale, unitamente alle variabili che possono influenzarne l'andamento. - Riconoscere l'importanza del turismo sostenibile e del turismo responsabile nella difesa dell'ambiente e della integrità delle culture dei territori. - Sapersi orientare, per una scelta consapevole, tra le diverse forme di turismo. - Conoscere e applicare i principi e le norme fondamentali che regolano il settore turistico. - Individuare e distinguere le fonti del diritto nazionale, comunitario ed internazionale. - Individuare le funzioni degli organi costituzionali nella Repubblica parlamentare e il sistema di relazioni che intercorrono tra i medesimi organi nonché il loro atteggiarsi in presenza di situazioni straordinarie ed eccezionali, quali l'emergenza sanitaria pandemica causata dalla diffusione del virus Covid-19. - Conoscere e applicare le normative vigenti, nazionali, comunitarie ed internazionali ed in principi fondamentali ad esse sottese, in materia di igiene e sicurezza alimentare, trasparenza, tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti agroalimentari, poste a garanzia della salute dei consumatori ed il benessere della collettività - Riconoscere l'importanza dei sistemi di controlli integrati di filiera da parte Ufficiali e su iniziativa dell'imprenditore, tra questi ultimi in particolare il piano di autocontrollo HACCP, quali strumenti necessari per la sorveglianza epidemiologica e per lo studio di epidemie di origine alimentare, ai fini preventivi. - Conoscere e applicare le normative vigenti nazionali (TUSL) e comunitarie in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, con l'acquisita consapevolezza della importanza dell'uso, in tali ambienti, dei dispositivi di sicurezza, collettivi e individuali, nonché del ruolo della sorveglianza sanitaria da parte dei soggetti a ciò deputati <i>ex lege</i>, nel sistema di prevenzione di malattie ed infortuni sul lavoro specie nell'ambito di straordinari contesti emergenziali, quale l'attuale contingenza sanitaria pandemica da Covid-19. - Organizzare la produzione e la vendita di prodotti agroalimentari, valorizzando le risorse del territorio, i prodotti tipici territoriali di qualità e della tradizione, i prodotti biologici e i prodotti a Km 0
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il fenomeno turistico: gli aspetti, sociali, culturali ed economici del turismo; le diverse forme di turismo; gli effetti del turismo sull'economia nazionale. - Le fonti del diritto: la gerarchia delle fonti del diritto in Italia; gli Organi dello Stato: Parlamento, Governo, Magistratura e Presidente della Repubblica. - I marchi di qualità agroalimentare; i prodotti a Km 0. - Le norme obbligatorie per l'Impresa: gli obblighi dell'imprenditore in generale e, in particolare, le norme obbligatorie in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro. - Le norme sulla igiene e sicurezza alimentare. <p>Unità didattiche interdisciplinari (UDA)</p>

	<p><u>CONTENUTI</u> relativi all'UDA del primo quadrimestre:</p> <p><u>ecologia/ambiente/salute:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UDA <i>"IL MONDO RURALE TRA PASSATO E PRESENTE"</i>: il turismo rurale; l'agriturismo; il turismo enogastronomico; i prodotti a km 0. <p><u>CONTENUTI</u> relativi alle due UDA del secondo quadrimestre:</p> <p><u>ecologia/ambiente/salute:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UDA N. 1: <i>"RICICLO, SPRECO ALIMENTARE E SCELTE SOSTENIBILI"</i> : i cambiamenti negli stili alimentari; i consumi alimentari in Italia; i prodotti biologici e a Km 0. <p><u>salute e lavoro:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - UDA N. 2: <i>"IL LAVORO TRA DIRITTI, DOVERI, LIBERTA', SICUREZZA E DIGNITA' UMANA"</i>: le norme obbligatorie in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro.
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare le caratteristiche del mercato turistico. - analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. - Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria del settore turistico. - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. - Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. - Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. - Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale per l'introduzione di contenuti nuovi. - Lezione di stimolo basata sulla tecnica della "scoperta guidata". - Lezione dialogata, allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo. - Lezione interattiva al termine dell'unità o del modulo, allo scopo di riepilogare i nuovi argomenti affrontati. - Lavoro a piccoli gruppi o didattica problematizzante e dialogica, basata sulla comunicazione reciproca e multidirezionale tra discente e docente. - Apprendimento cooperativo: che attraverso l'alternanza tra gruppi omogenei ed eterogenei per livello, permette di seguire con maggiore attenzione gli alunni che necessitano di recupero. - Attività in aula informatica, per motivano i nostri alunni nativi digitali. - Ricerca e lettura guidata, al fine di consolidare il processo di apprendimento. - Strategia del "problem solving", allo scopo di sviluppare le capacità operative e organizzative.

	<p><u>METODOLOGIE UTILIZZATE DURANTE LA DAD:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - metodologie volte a ricreare l'ambiente classe, in modo da favorire la ripresa del senso di comunità anche in ambiente digitale e agevolare la ripresa del dialogo in modalità sincrona, anche attraverso l'utilizzo di piattaforme digitali e video-conferenze; - incontri congiunti tra docenti e studenti volti alla riflessione sul tempo che stiamo vivendo, nell'ottica del peer tutoring tra i docenti e del coaching tra docenti e studenti; - rimodulazione delle attività didattiche, tenendo conto della modalità di didattica a distanza, volta a motivare lo studente e a coinvolgerlo nel processo di apprendimento, partendo dalle conoscenze precedenti, secondo il principio dello sviluppo prossimale. - Utilizzo, oltre alla piattaforma digitale G-suite, di ogni altro supporto digitale e/o dei social, comunque utili a mantenere i contatti con gli studenti.
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Per la valutazione, comunque effettuata secondo i criteri stabiliti dal consiglio di classe e, in ogni caso, nel rispetto delle vigenti normative, sono state utilizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verifiche formative, per il controllo in itinere del processo di apprendimento: esercizi strutturati (vero/falso, scelta multipla, collegamenti e completamento); - verifiche sommative, per il controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione: domande a risposta aperta, sia per le verifiche orali, sia per le verifiche scritte. <p>Oltre ai risultati delle suddette verifiche, sono stati valutati e verranno ulteriormente valutati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● i progressi rispetto alla situazione di partenza; ● la partecipazione alle attività didattiche, sia in presenza, sia in modalità DAD; ● le potenzialità dell'alunno; ● la capacità dello stesso di organizzare autonomamente lo studio; ● le sue capacità critiche ● il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e comportamentali prestabiliti e come rimodulati per le attività di DAD; ● i progressi manifestati in termini di conoscenze, competenze e capacità. <p><u>VERIFICHE E VALUTAZIONE RELATIVE ALLA DAD:</u></p> <p>VERIFICHE: sono stati privilegiati strumenti che consentono l'esecuzione di prove direttamente online, al fine di poter ricevere indicazioni più precise sulla necessità di procedere ad eventuali approfondimenti, recuperi, consolidamenti, o ricerche, in un'ottica di personalizzazione, che responsabilizzi comunque gli allievi.</p> <p>STRUMENTI DI VERIFICA: interrogazioni orali in videoconferenza; domande aperte, elaborati scritti, mappe concettuali, power point, utilizzando diversi devices, per agevolare gli alunni;</p>

	<p>VALUTAZIONE: per aiutare, sia il docente, sia gli studenti, a meglio comprendere gli errori commessi da questi ultimi nonché le reali motivazioni che li hanno portati a sbagliare e poter così individuare le modalità più idonee per consentire ai medesimi studenti di rimediare all'errore, si è tenuto conto, e si terrà ancora conto, soprattutto in sede di valutazione finale, delle difficoltà oggettive incontrate dagli studenti nella partecipazione alla DAD e, pur sempre, dell'impegno complessivo da essi comunque profuso. La valutazione, di tipo prevalentemente formativo, si è basata, e si baserà ancora nel prosieguo, sul monitoraggio continuo dei percorsi e sull'interesse e la motivazione concretamente dimostrati dagli studenti, oltre che sull'apprendimento e sul consolidamento di conoscenze, abilità e attitudini, privilegiando anche il processo di autovalutazione del singolo alunno, in modo da renderlo protagonista e consapevole delle proprie risorse e carenze. In ogni caso, la Valutazione Finale, verrà effettuata nel rispetto delle speciali disposizioni normative contenute nell'Ordinanza n. 11 del 16 Maggio 2020, adottata dal Ministro dell'Istruzione.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo. - La Costituzione italiana. - Sussidi didattici e/o di approfondimento. - Articoli di quotidiani e/o tratti dal web e da siti dedicati. - File di testo pdf. - Schede cartacee semplificate. <p><u>STRUMENTI UTILIZZATI PER LA DAD:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Piattaforma Argo DidUp. - Dirette video. - Video tutorial. - Video-lezioni youtube di approfondimento. - E mail. - Piattaforma Google Suite for education. Classroom (Google) e video-conferenze con Hangouts (Meet). - Facebook. - Whatsapp

<p>RISULTATI DI APPRENDIMENTO, come da curriculum di Istituto di Ed. Civica, che integrano il Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), di cui all'allegato C, Linee Guida (D.M. 22 giugno 2020 n. 35)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere come valori supremi e assoluti la democrazia e la sovranità popolare. • Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. • Partecipare al dibattito culturale • Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. • Essere consapevoli dello stretto legame tra salute umana, salute animale e salute degli ecosistemi (visione olistica <i>One Health</i>). • Essere consapevoli che la salute globale rappresenta un diritto umano fondamentale, da salvaguardare, a livello, nazionale, comunitario ed internazionale, per il benessere psico-fisico dei singoli e per la prosperità e la sopravvivenza del pianeta Terra.
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e paesaggistico dei territori e i beni pubblici comuni. • Essere consapevoli del valore sociale e culturale del turismo. • Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. <p style="text-align: center;">Con riferimento all' UDA interdisciplinare di Ed. Civica del secondo quadrimestre, che ha visto il contributo di tutte le discipline, dal titolo <i>“il Lavoro tra diritti, doveri, libertà, sicurezza e dignità umana”</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica ed, in particolare, del valore fondativo del lavoro, alla base di ogni democrazia, in quanto diritto umano universale, anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che lo regolano. • Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si lavora, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo. • Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto, tra cui quello lavorativo, il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale.
<p style="text-align: center;"><u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • La Costituzione in sintesi: origini, struttura e caratteri e; i principi fondamentali. • La gerarchia delle fonti del diritto. • Gli Organi dello Stato in sintesi: Parlamento, Governo, e Presidente della Repubblica. • L' Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015. • Il Turismo nella Costituzione italiana (artt. 9,16,32,41, 117 Cost.). • Il turismo e l'Agenda 2030, in particolare il goal 8 (consumo e produzioni sostenibili). • Etica e turismo: il Codice Mondiale di Etica del Turismo, per la promozione del turismo responsabile, sostenibile e accessibile. • Il Turismo accessibile: art. 30 della Convenzione Onu sui diritti delle persone con disabilità. • Turismo e diritti umani: art. 13 (diritto alla libera circolazione) e art. 24 (diritto allo svago e al riposo) della Dichiarazione Universale dei diritti umani. • Turismo culturale e turismo verde (art. 9 Cost. italiana). • Visione olistica “One Health”-approccio ideale per raggiungere la salute globale, riconosciuto ufficialmente dal Ministero della Salute italiano, dalla Commissione Europea e da tutte le organizzazioni internazionali. • Igiene e sicurezza alimentare: art. 32 Cost. italiana; goal 2 (sconfiggere la fame) e goal 3 (salute e benessere) Agenda 2030; il diritto al cibo, di qualità (e sicuro) e in quantità adeguata, quale diritto umano universale: art. 25 della Dichiarazione Universale dei diritti umani e art. 11 della Convenzione (o

	<p>Patto) Internazionale sui Diritti Economici, Sociali e Culturali (del 1966 entrata in vigore nel 1976), ratificata, ad oggi, da 169 Paesi, compreso l'Italia.</p> <p>UNITA' DIDATTICHE INTERDISCIPLINARI (UDA) CONTENUTI relativi all'UDA del primo quadrimestre: ecologia/ambiente/salute:</p> <ul style="list-style-type: none"> • UDA N. 3 "IL MONDO RURALE TRA PASSATO E PRESENTE": artt. 9 e 117 Cost. (tutela e valorizzazione del patrimonio culturale e paesaggistico della Nazione); Agenda 2030 per lo Sviluppo sostenibile, goal 15 "La vita sulla terra". <p>CONTENUTI relativi alle due UDA del secondo quadrimestre:</p> <p>ecologia/ambiente/salute:</p> <ul style="list-style-type: none"> • UDA N. 1: "RICICLO, SPRECO ALIMENTARE E SCELTE SOSTENIBILI" : artt. 32 e 41 Cost.; Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, in particolare, goal 2 (sconfiggere la fame), goal 3 (salute e benessere), goal 12 (consumo e produzione responsabile), goal 13 (lotta contro il cambiamento climatico); "One health" e "Salute globale"; i principi fondamentali dell'economia circolare. <p>salute e lavoro:</p> <p>UDA N. 2: "IL LAVORO TRA DIRITTI, DOVERI, LIBERTA', SICUREZZA E DIGNITA' UMANA": il lavoro nella Cost. Italiana (artt. 1, 3, 4, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41); art. 23 Dichiarazione Universale dei diritti umani; Carta dei Diritti Fondamentali dell'Unione Europea, art. 31; Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, goal 3 (salute e benessere), goal 8 (Lavoro dignitoso e crescita economica);</p>
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Promuovere iniziative di sensibilizzazione per la valorizzazione e salvaguardia dei patrimoni culturali-paesaggistici dei territori, diffondendo la conoscenza dei principi costituzionali in materia di cittadinanza attiva, per la cura e il governo dei beni comuni. - Promuovere iniziative di sensibilizzazione per forme di consumo e stili di vita, e alimentari, sostenibili. - Porre in essere condotte responsabili e sostenibili, volte alla riduzione dello spreco delle risorse, al riuso dei prodotti di ogni genere e al riciclo dei rifiuti. - Individuare e applicare i principi e le regole in materia di sicurezza e igiene alimentare. - Individuare ed applicare i principi e le regole in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro. - Individuare modelli sostenibili di produzione e di consumo, riconoscendone l'importanza per il benessere dei singoli e della collettività
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Come previsto nel curriculum di istituto di Ed. Civica, è stata accordata prevalenza al percorso di tipo induttivo, prendendo spunto dall'esperienza degli allievi, da situazioni personali, da avvenimenti o notizie di carattere sociale, politico o giuridico, che hanno permesso un aggancio non artificioso ai temi</p>

	<p>dell’Educazione civica. Ci si è avvalsi, tra l’altro, della lettura di articoli da commentare, della visione di video di approfondimento e della partecipazione ai diversi progetti approvati dal collegio dei docenti, pertinenti ai temi anzidetti ma anche delle svariate iniziative formative e degli incontri con alcuni esponenti delle istituzioni locali o con testimoni di cittadinanza attiva, tutti organizzati dalla scuola, al fine di sensibilizzare i discenti verso i medesimi temi e stimolarli all’adozione di comportamenti confacenti alle regole della convivenza civile e alla legalità, e a svolgere un ruolo positivo nella società, con senso di responsabilità.</p> <p>Ove necessario, sono state, altresì, adottate le ulteriori seguenti metodologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale per l’introduzione di contenuti nuovi. • Lezione di stimolo basata sulla tecnica della “scoperta guidata”. • Lezione dialogata, allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo. • Lezione interattiva al termine dell’unità o del modulo, allo scopo di riepilogare i nuovi argomenti affrontati. • Lavoro a piccoli gruppi o didattica problematizzante e dialogica, basata sulla comunicazione reciproca e multidirezionale tra discente e docente. • Apprendimento cooperativo: che attraverso l’alternanza tra gruppi omogenei ed eterogenei per livello, permette di seguire con maggiore attenzione gli alunni che necessitano di recupero. • Ricerca e lettura guidata, al fine di consolidare il processo di apprendimento. • Strategia del “problem solving”, allo scopo di sviluppare le capacità operative e organizzative. <p>METODOLOGIE UTILIZZATE DURANTE LA DAD/DDI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • metodologie volte a ricreare l’ambiente classe, in modo da favorire la ripresa del senso di comunità anche in ambiente digitale e agevolare la ripresa del dialogo in modalità sincrona, anche attraverso l’utilizzo di piattaforme digitali e video-conferenze; • rimodulazione delle attività didattiche, tenendo conto della modalità di didattica a distanza, volta a motivare lo studente e a coinvolgerlo nel processo di apprendimento, partendo dalle conoscenze precedenti, secondo il principio dello sviluppo prossimale. • Utilizzo, oltre alla piattaforma digitale G-suite, di ogni altro supporto digitale e/o dei social, comunque utili a mantenere i contatti con gli studenti.
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La valutazione, in base a quanto previsto nel curricolo di istituto di Ed. Civica, si è basata su criteri diversi a seconda del periodo scolastico, in particolare:</p> <p>Per il primo quadrimestre:</p> <p>la valutazione, affidata, in questo periodo, esclusivamente al docente titolare dell’insegnamento, è stata effettuata coerentemente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nelle programmazioni delle discipline giuridico-economiche (ed economico/aziendali), in base alle rispettive griglie di valutazione approvate dal Collegio docenti e, pur sempre, in coerenza con i</p>

	<p>risultati di apprendimento specificati nel citato Curricolo di Ed. Civica e nel rispetto delle vigenti previsioni normative di riferimento.</p> <p>Pertanto, in ordine alle verifiche, ci si è avvalsi delle stesse tipologie previste per le discipline anzidette, dunque, sia di verifiche formative, sia di verifiche sommativie.</p> <p>Per il secondo quadrimestre:</p> <p>la valutazione, stante il coinvolgimento, in questo secondo periodo, di tutte le discipline, chiamate a dare il proprio contributo in relazione ad una specifica UDA interdisciplinare di Ed. Civica (come da curricolo di Istituto di Ed. Civica), individuata, all'uopo, dal Consiglio di classe, si svolgerà, in sede di valutazione finale, applicando i particolari criteri di valutazione previsti per la medesima UDA.</p> <p>In ogni caso, per entrambi i suindicati periodi scolastici, sono stati valutati, e verranno ulteriormente valutati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • i progressi rispetto alla situazione di partenza; • la partecipazione alle attività/iniziativa didattiche e/o formative, sia in presenza, sia in modalità DAD/DDI; • le sue capacità critiche • il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e comportamentali prestabiliti e come rimodulati per le attività di DAD/DDI; • i progressi manifestati in termini di conoscenze, competenze e capacità. • le difficoltà oggettive incontrate dagli studenti nella partecipazione alla DAD/DDI e, pur sempre, l'impegno complessivo da essi comunque profuso. <p>In ogni caso, la valutazione di tipo prevalentemente formativo si è basata, e si baserà ancora, nel prosieguo, sul monitoraggio continuo dei percorsi e sull'interesse e la motivazione concretamente dimostrati dagli studenti, oltre che sull'apprendimento e sul consolidamento di conoscenze, abilità e attitudini, privilegiando anche il processo di autovalutazione del singolo alunno, in modo da renderlo protagonista e consapevole delle proprie risorse e carenze. In ogni caso.</p> <p>La Valutazione Finale verrà, comunque, effettuata nel rispetto delle vigenti disposizioni normative nonché delle prescrizioni speciali adottate dal Ministro dell'Istruzione, per il corrente anno scolastico, che tengono conto delle esigenze correlate alla situazione emergenziale in atto.</p> <p>STRUMENTI DI VERIFICA: interrogazioni orali in videoconferenza; domande a risposta multipla, mappe concettuali, powerpoint, utilizzando diversi devices, per agevolare gli alunni;</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • La Costituzione italiana. • Sussidi didattici e/o di approfondimento forniti dal docente. • Articoli di quotidiani e/o tratti dal web e da siti dedicati. • File di testo pdf.

	<ul style="list-style-type: none"> • Schede cartacee semplificate. • STRUMENTI UTILIZZATI PER LA DAD/DDI: • Piattaforma Argo DidUp. • Video-youtube di approfondimento. • E mail. • Piattaforma Google Suite for education. Classroom (Google) e video-conferenze con Hangouts (Meet). • Facebook. • Whatsapp. •
--	--

<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: CUCINA</u></p>	<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. ✓ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. ✓ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. ✓ 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. <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La sicurezza sul lavoro: quadro normativo e sistema di gestione ✓ La sicurezza alimentare definizione e quadro normativo ✓ Il pacchetto igiene ✓ La rintracciabilità dei prodotti alimentari ✓ Il sistema HACCP: caratteristiche, applicazione, descrizione delle fasi ✓ Simulazione del piano di autocontrollo HACCP di un ristorante ✓ Le reazioni avverse agli alimenti ✓ Le intolleranze alimentari ✓ Il catering: caratteristiche e forme (buoni pasto, ristorazione viaggiante, catering aziendale, catering a domicilio, catering industriale), contratto di catering ✓ Il trasporto dei pasti ✓ Il banqueting: caratteristiche e forme (private banqueting, banqueting cerimoniale), banqueting manager, organizzazione di un banchetto, contratto di banqueting, scheda evento, organizzazione della logistica, preparazione delle pietanze, organizzazione della sala
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Il servizio a buffet: caratteristiche, classificazione, organizzazione, accorgimenti operativi.
<p style="text-align: center;"><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p style="text-align: center;"><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Recupero e potenziamento degli argomenti trattati al IV anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La cucina regionale italiana. ✓ La cucina internazionale. ✓ I metodi di conservazione degli alimenti. ✓ I metodi di cottura. ✓ Gli impasti fondamentali di pasticceria. <p>MACROAREA 1: LA SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE</p> <p>UNITA' 1– La sicurezza</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La sicurezza sul lavoro quadro normativo ✓ La sicurezza alimentare definizione e quadro normativo ✓ Il Regolamento (CE) n. 178/2002 ✓ Il pacchetto igiene ✓ La rintracciabilità <p>UNITA' 2– Il sistema HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ L'autocontrollo e il sistema HACCP ✓ Le cinque fasi preliminari ✓ I sette principi dell'HACCP ✓ La gestione dei prodotti non idonei <p>UNITA' 3– L'igiene nella ristorazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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>MACROAREA 2: LA SALUTE IN CUCINA</p> <p>UNITA' 1– Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le reazioni avverse agli alimenti ✓ Le intolleranze alimentari <p>MACROAREA 3: IL CATERING E IL BANQUETING</p> <p>UNITA' 1– Il catering</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Che cosa si intende per catering ✓ Il contratto di catering ✓ Forme di catering ✓ Il trasporto dei pasti <p>UNITA' 2– Il banqueting</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Che cosa si intende per banqueting ✓ Forme di banqueting ✓ Il Banqueting manager ✓ L'organizzazione di un banchetto ✓ Il contratto di banqueting ✓ La scheda evento ✓ L'organizzazione della logistica

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La preparazione delle pietanze ✓ L'organizzazione della sala <p>UNITA' 3- Il servizio a buffet</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Il buffet ✓ La classificazione ✓ Come organizzare il buffet ✓ Accorgimenti operativi <p>UDA 1: Il mondo rurale tra passato e presente</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Redazione di schemi e mappe concettuali ✓ La gastronomia siciliana e alcuni piatti tipici rivisitati <p>UDA 2: Riciclo, spreco alimentare e scelte sostenibili</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ricette del territorio con prodotti riciclati ✓ Rispettare la stagionalità dei prodotti <p>UDA 3: Lavoro, tra diritti, doveri, libertà, sicurezza e dignità umana</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La sicurezza sul lavoro ✓ La tracciabilità dei prodotti <p>SOLIDARIETÀ : SERVIZI DI RISTORAZIONE ASSISTENZIALE E RISTORAZIONE IN COMUNITA'</p> <p>SALUTE: L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE -LA SALUTE IN CUCINA</p> <p>LAVORO: IL CATERING A DOMICILIO-IL BANQUETING</p>
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Simulare un piano HACCP ✓ Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute ✓ Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari ✓ Simulare eventi di catering e banqueting ✓ Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie ✓ Progettare menu per tipologia di eventi ✓ Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi ✓ Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e finger food
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezione frontale in aula e in laboratorio dimostrativo ✓ Lavori di ricerca individuale o di gruppo ✓ Esperienza stage presso strutture ricettive e ristorative attraverso i PCTO. ✓ Utilizzo della LIM o di strumenti multimediali. ✓ Mappe concettuali. ✓ Piattaforma G-Suite for Education ✓ Classroom ✓ Meet ✓ Google Moduli ✓ Google Drive
<u>CRITERI DI</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Partecipazione: Interviene con pertinenza esprimendo valutazioni personali ✓ Impegno: Esegue i compiti in modo puntuale ed accurato

<p><u>VALUTAZIONE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodo di studio: Organizza le informazioni in modo coerente ed ordinato ✓ Socializzazione: Collabora ed offre il proprio apporto durante le attività ✓ Comportamento: Controlla le proprie reazioni e gestisce i propri stati emozionali ✓ Frequenza: Mantiene una frequenza regolare alle lezioni e alle attività proposte
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Libro di testo ✓ Esercitazioni in laboratorio ✓ Prove strutturate ✓ Video Tutorial di settore ✓ Piattaforma G-Suite for Education <p>Le verifiche delle competenze e conoscenze sono state svolte a completamento dei blocchi tematici o unità didattiche.</p> <p>La verifica permette di conoscere le capacità comunicative dei discenti e inoltre ha un duplice scopo quello di appurare le conoscenze degli alunni per l'insegnante, mentre per l'alunno è uno strumento di autoriflessione e valorizzazione in proiezione agli esami di stato.</p>
<p><u>COMPETENZE E CONOSCENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p><u>LINGUA STRANIERA INGLESE.</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><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p>BAR AND DRINKS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Understanding and serving wine 2. Beer 3. Spirits <hr/> <p>CULINARY CULTURE</p> <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 <hr/> <p>DIET</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. The Mediterranean diet 2. Food intolerances and allergies 3. Alternative diets macrobiotics <hr/> <ol style="list-style-type: none"> 4. Vegetarianism 5. Discover the Sicilian cuisine through some typical dishes and some typical products of local cuisine

	<p>NUTRITION</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>HEALTH AND SAFETY</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HACCP 2. HACCP principles 3. Critical control points and Critical limits <p>FOOD PRESERVATION</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Physical methods 2. Chemical methods Physical 3. Chemical and biological methods. <p>FOOD HYGIENE HEALTH AND SAFETY</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Food transmitted infections 2. Food poisoning 3. Risks and preventive measures to combat food contamination
<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 alivello comunicativo.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>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.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<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.
<p><u>TESTI E MATERIALI /STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>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.</p>

ABILITA'	Saper valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali e sociali nel rispetto di regole condivise. Gestire l'interazione comunicativa in relazione agli interlocutori e al contesto.
METODOLOGIE	Si è cercato di privilegiare il metodo induttivo, in modo di rispettare l'esperienza diretta dei ragazzi. Si sono utilizzati lezioni dialogate e frontali, discussioni, dibattiti
COMPETENZE /CONOSCENZE	Guida attività di Ricerca Alternativa alla Religione Cattolica sono stati n. 3: G.A., G.K. e L.S.
RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA: ATTIVITA' ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	La valutazione espressa con giudizio sintetico, ha tenuto conto delle abilità raggiunte, dell'apprendimento e rielaborazione dei concetti fondamentali relativi alle tematiche affrontate, la partecipazione al dialogo educativo; l'impegno profuso e l'interesse civile e la presa di coscienza dei diritti e doveri dell'essere cittadini. sviluppare atteggiamenti che consentano di prendersi cura di se stessi, degli altri, favorendo forme di cooperazione e di solidarietà attraverso un'adesione consapevole a valori condivisi e atteggiamenti collaborativi, educare all'interiorizzazione e al rispetto delle regole come strumenti indispensabili per una convivenza civile. I discenti sia in presenza che in DID hanno dimostrato un sufficiente impegno e partecipazione verso le attività proposte. La frequenza è stata discontinua e il comportamento corretto e rispettoso. La partecipazione al dialogo educativo è stata adeguata. Nel complesso il livello di preparazione raggiunto dai discenti è da considerarsi più che sufficiente.
CONTENUTI AFFRONTATI	La dichiarazione internazionale dei diritti dell'infanzia e l'adolescenza. Le regole che governano la società italiana con particolare riferimento alla Costituzione della Repubblica Italiana (legalità, uguaglianza e pari opportunità). Problematiche inerenti il tema della diversità e dell'integrazione. Gli obiettivi dell'Agenda 2030. Problematiche e riflessioni su tematiche varie: violenza di genere, amicizia, pace solidarietà ecc...
CRITERI DI VALUTAZIONE	
TESTI e MATERIALI /STRUMENTI ADOTTATI	Contenuti digitali. Dispense fornite dal docente. PowerPoint. G Suite. Telefonino (messaggistica WhatsApp) Bacheca Argo (registro elettronico).

<u>COMPETENZE 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.
---	---

<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p>Società e Religione</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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></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 • Ricerca-azione • Cooperative learning • Brain-storming • Debate
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<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>

<p><u>TESTI e MATERIALI</u> <u>STRUMENTI</u> <u>ADOTTATI:</u></p>	<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 ● Gsuit ● Ambiente e-learning ● WhatsApp
--	--

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Scienze Motorie

La classe 5^a D, è una classe eterogenea nelle capacità, nella preparazione di base, nell'interesse, ma soprattutto nella volontà di studio. Infatti, si distingue un piccolo gruppo di alunni che partecipa in modo serio motivato al dialogo educativo filtrando, grazie ad una maturità cognitiva e culturale, i contenuti proposti. La fisionomia della classe dal punto di vista didattico, è quasi omogenea sia per quanto afferisce il livello culturale dei discenti sia per il possesso di specifiche abilità e competenze. Le ragazze hanno seguito le lezioni pratiche e teoriche con interesse, partecipando attivamente alle attività proposte con impegno e diligenza, collaborando con l'insegnante e tra di loro. Gli obiettivi educativi e didattici sono stati discretamente raggiunti da tutti gli alunni, grazie ad una metodologia basata su esigenze individuali e stimolando di continuo gli alunni. Il livello comportamentale delle ragazze si è rivelato adeguato per la classe che frequentano, sono ben inseriti nel gruppo, buoni sono i rapporti di collaborazione, di aiuto reciproco e di solidarietà. Per quanto riguarda il periodo dell'emergenza pandemica da COVID-19, quasi tutti gli alunni hanno mostrato di saper gestire il tempo, le informazioni e di saper lavorare in modalità on line. Solo per qualche alunna è stato necessario sollecitare la partecipazione alle attività in DID. Buona parte di loro ha sempre svolto con regolarità le consegne rispettando i tempi concessi e mostrando senso di responsabilità.

Hanno individuato dalle Scienze Motorie contenuti riguardanti la tematica.

Assumere comportamenti equilibrati nei confronti dell'organizzazione del proprio tempo libero.

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

Il rapporto con la natura si è sviluppato attraverso attività che permetteranno esperienze motorie ed organizzative di maggior difficoltà, stimolando il piacere di vivere esperienze diversificate, sia individualmente che nel gruppo.

Il Corpo Umano:

- Apparato Scheletrico
- Apparato Articolare
- Apparato Muscolare

Sport di squadra:

- Pallavolo
- Pallacanestro
- Pallamano
- Calcio

Traumatologia e Pronto soccorso:

- Il Primo Soccorso
- La Rianimazione
- La Sequenza BLS
- I Traumi Sportivi

Il Corpo Umano

- Apparato Cardiovascolare
- Apparato Respiratorio
- Sistema Nervoso

Le capacità motorie - Atletica leggera:

- Le Capacità Condizionali;
- Le Capacità Coordinative;
- Le corse;
- I salti;
- I lanci.

Educazione alimentare:

1. Alimentazione e fabbisogno energetico;
2. La doppia piramide alimentare-ambientale;
3. I principi nutritivi;
4. I Disturbi alimentari.

Doping e sostanze d'Abuso

- Il Doping;
- Le sostanze d'Abuso;
- Il Campionario dell'illecito;
- Danni da tabacco, alcol e droghe.

ABILITA':

Saper spiegare i collegamenti tra i vari apparati e sistemi.

Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute e dello sport.

METODOLOGIE:

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.

A distanza:

Brainstorming, tecnica utilizzata per incoraggiare il pensiero creativo e la produzione di molteplici idee su una questione specifica o un particolare problema;

Learning community, che si basa sul principio per cui ogni allievo deve essere e sentirsi responsabile della propria formazione e, a questo scopo, saper collaborare con gli altri e saper coniugare apprendimento ed azione;

Outdoor development che si fonda sul principio di offrire agli alunni spazi di esperienze al di là di quelle abituali, in un rapporto diretto con la realtà coinvolgendoli direttamente;

Problem solving, metodologia di analisi utilizzata per individuare, pianificare e attivare le azioni necessarie per la risoluzione di un problema;

Cooperative learning, attraverso la quale gli studenti apprendono in *piccoli gruppi*, aiutandosi reciprocamente e sentendosi corresponsabili del reciproco percorso. L'insegnante assume un ruolo di facilitatore ed organizzatore delle attività, strutturando "ambienti di apprendimento" in cui gli studenti, favoriti da un clima relazionale positivo, trasformano ogni attività di apprendimento in un processo di "problem solving di gruppo".

CRITERI DI VALUTAZIONE:

- I criteri di valutazione sono stati approvati dai singoli Dipartimenti:
- Interrogazione/ colloquio orale
- Prova strutturata
- Questionario

TESTI:

- Energia pura – Mondadori
- Corpo movimento Sport - Marker

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.

MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Libri di testo, Fotocopie, Video lezioni, Presentazioni power point

<p><u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u> <u>SALA</u></p>	<p>Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di gestione dell'azienda turistico – ristorativa; • Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala; • Principi di analisi sensoriale dei vini. • 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.
<p><u>MODULO 1</u> <u>ABBINAMENTO CIBO E BEVANDE</u></p>	<p>La successione dei vini a tavola</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'analisi sensoriale del vino • Il servizio del vino
<p><u>MODULO 2</u> <u>IL SOMMELIER</u> <u>ATTREZZATURE</u> <u>LA DECANTAZIONE</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • la figura professionale del sommelier • le bottiglie • l'attrezzatura per la degustazione l'esame visivo, olfattivo, gusto olfattivo

<u>MODULO 3</u> <u>LA CUCINA DI SALA</u>	<ul style="list-style-type: none"> • cucinare davanti al cliente • l'attrezzatura • la tecnica • il flambè • l'organizzazione del banco lavoro
<u>MODULO 4</u> <u>LA PREPARAZIONE</u> <u>DI UN EVENTO</u> <u>SPECIALE</u>	<ul style="list-style-type: none"> • la preparazione di un evento speciale • la pianificazione del lavoro • la preparazione della sala • il buffet • la mise en place dei tavoli • il servizio in sala • il cerimoniale
<u>MODULO 5</u> <u>ALCUNI SERVIZI DI</u> <u>SALA</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Il taglio della frutta: dell'arancia, mela, ananas, kiwi. • Il servizio dei formaggi Taglio e servizio dei formaggi • Il servizio delle insalate • Le tipologie delle insalate: semplice, miste, composta. • Le salse per insalate: • VINAIGRETTE • CITRONETTE • ROQUEFORT • MIMOSA • ALLO YOGURT
<u>MODULO 6</u> <u>IL BAR PERSONALE</u> <u>ATTREZZATURE</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Le tipologie di bar Il personale • La gestione del bar • La carta del bar
<u>MODULO 7</u> <u>IL MENU</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La redazione del menù • Menù d'albergo • Menù à la carta e menù à la grande carta • Menù dietetico, vegano, vegetariano • Menù degustazione • Album o schedario dei menù
<u>MODULO 8</u> <u>I COCKTAIL</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La categoria dei cocktail • L'organizzazione del banco lavoro • Le tecniche di miscelazione • La tecnica di preparazione
<u>MODULO 9</u> <u>CATERING,</u> <u>BANCHETTI E</u> <u>BUFFET</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Il catering, banchetti buffet e altri servizi • Il banqueting • Vantaggi del Buffet • Dimensioni e forme • La stesura del tovagliato • Le decorazioni
<u>ABILITA':</u>	<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; • Eseguire analisi sensoriali del vino • Riconoscere il sistema enografico nazionale e internazionale;

	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera; • Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Lavoro di gruppo e individuale con lezioni teoriche e pratiche sia in aula che in DAD
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione: Interviene con pertinenza esprimendo valutazioni personali • Impegno: Esegue i compiti in modo puntuale ed accurato • Metodo di studio: Organizza le informazioni in modo coerente ed ordinato • Socializzazione: Collabora ed offre il proprio apporto durante le attività • Comportamento: Controlla le proprie reazioni e gestisce i propri stati emozionali • Frequenza: Mantiene una frequenza regolare alle lezioni e alle attività proposte
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<u>Mezzi e strumenti di lavoro</u> - Lavagna luminosa, appunti, fotocopie, libro di testo, Attrezzature dilaboratorio, PC - Materiale audio-visivo, CD - rom, DVD

8

8

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Prove invalsi

Tutta la classe ha svolto nel mese di maggio, come da normativa, le prove Invalsi ministeriali di Italiano, Matematica e Inglese come da calendario di seguito riportato:

Lunedì 10 maggio prove di italiano

Martedì 11 maggio prove di matematica

Mercoledì 12 maggio prove di inglese.

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 dell'azione progettuale definita dal consiglio di classe e dai dipartimenti disciplinari e il livello di apprendimento raggiunto da ciascun alunno.

CON DELIBERA N. 111 del 29 ottobre 2020 al fine di esprimere giudizi e raggiungere obiettivi che rispondano alle effettive necessità che la didattica a distanza ha imposto, il Collegio dei Docenti ha approvato la rimodulazione dell'anno scolastico in due quadrimestri; al primo quadrimestre sono state effettuate una prova scritta e due prove orali, mentre al secondo quadrimestre sono state effettuate due prove scritte e due prove orali, per le discipline che prevedono lo scritto, mentre una prova orale al primo e due al secondo quadrimestre per le discipline che non prevedono lo scritto.

8.2 Criteri attribuzione crediti

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
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

8.3 Griglia valutazione colloquio

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 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 PERCORSI PER LA PROVA ORALE

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

1. I TUMORI

1. Il candidato definisca cosa si intende per catering, specificando cosa può prevedere tale contratto; soffermandosi su una particolare forma di catering privato a sua scelta.

2. Il candidato proponga una trattazione sul tema dei **tumori**. Definisca cosa si intende per tumore, analizzi le possibili cause soffermandosi sulle cause alimentari, fornisca motivate indicazioni dietetiche e comportamentali per la prevenzione dei tumori, descriva il proprio ruolo, in qualità di Operatore del Settore Alimentare (OSA), in merito alla tematica della prevenzione delle patologie tumorali.

2. L'OBESITA'

1. Il candidato descriva le caratteristiche principali del banqueting manager e come organizza un evento dalla fase tecnica a quella operativa.

2. Il candidato proponga una trattazione del tema dell'**obesità**, definendo cosa si intende per obesità, analizzando le possibili cause, spiegando perché l'obesità infantile è considerata un'allerta sanitaria, indichi quali sono le patologie correlate con l'obesità e concluda descrivendo il proprio ruolo nella lotta all'obesità, in qualità di Operatore del Settore Alimentare (OSA).

3. CONTAMINAZIONI CHIMICHE

1. Il candidato indichi come viene definita la celiachia e quali sono le norme di comportamento e di produzione di carattere igienico-sanitario da osservare in cucina per ridurre il rischio di contaminazione crociata da glutine.

2. Con riferimento alle **contaminazioni chimiche**, il candidato descriva almeno due tipi di contaminazioni riconducibili alla presenza di sostanze chimiche sintetiche non desiderate, indicando anche le strategie fondamentali per poterle prevenire o limitare.

4. DIETA MEDITERRANEA

1. Il candidato descriva in maniera completa in cosa consistono i buoni pasto (ticket restaurant), con quali tecniche può essere effettuato il trasporto dei pasti delle società di catering e come avviene la gestione del catering industriale.

2. Il candidato proponga, basandosi sulle caratteristiche della **dieta mediterranea** un menu (primo, secondo e contorno) nel rispetto dei principi di una dieta equilibrata dal punto di vista nutrizionale e spieghi le scelte fatte.

5. TOSSINE DA PRODOTTI ITTICI

1. L'atto normativo che ha ridisegnato l'intero quadro giuridico europeo in materia di sicurezza alimentare è stato senz'altro il Regolamento CE/ n. 178/2002. Il candidato illustri cosa ha stabilito tale regolamento, in che cosa consistono i provvedimenti noti come "Pacchetto Igiene" e definisca il concetto di rintracciabilità.

2. Facendo riferimento alle malattie alimentari causate da contaminanti chimici di origine naturale, il candidato descriva le **tossine da prodotti ittici**, indicando le più importanti caratteristiche, gli alimenti che possono essere più frequentemente coinvolti, le manifestazioni della malattia causata dallo stesso contaminante e le misure idonee per prevenirla.

6. MICOTOSSINE

1. Le condizioni igieniche degli alimenti e dei servizi di ristorazione possono causare svariate patologie legate all'alimentazione. Il candidato spieghi quali sono le differenze tra le infezioni, le intossicazioni e le tossinfezioni di origine alimentare.

2. Facendo riferimento alle malattie alimentari causate da contaminanti chimici di origine naturale, il candidato descriva le **micotossine** indicando le più importanti caratteristiche, gli alimenti che possono essere più frequentemente coinvolti, le manifestazioni della malattia causata dallo stesso contaminante e le misure idonee per prevenirla.

7. DIETA EQUILIBRATA

1. Il candidato indichi, secondo le procedure definite dal Codex Alimentarius, in che cosa consiste l'autocontrollo e il sistema HACCP, individuando qual è il secondo degli step obbligatori e attraverso quale procedura canonica viene individuata tale fase facendo degli esempi.

2. Il candidato proponga una trattazione sulla **dieta equilibrata** indicando come effettuare una corretta valutazione dello stato nutrizionale, del bilancio energetico e come impostare una dieta equilibrata facendo riferimento alle tabelle LARN e indicando la ripartizione percentuale dei nutrienti e la ripartizione dell'energia durante la giornata. Concluda con una descrizione indicativa sulle nuove linee guida.

8. MANIFESTAZIONI ALLERGICHE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

1. Il menu rappresenta il biglietto da visita dell'azienda ristorativa che lo utilizza. Il candidato definisca il termine menu spiegando funzioni e principali differenze tra menu e carta; illustri gli aspetti fondamentali da considerare durante la stesura di un menu e indichi quali sono i vari tipi di menu.

2. Gli alimenti possono contenere, oltre a sostanze responsabili di **manifestazioni allergiche e intolleranze alimentari** in individui sensibili, fattori antinutrizionali e sostanze tossiche naturali. Il candidato riferisca le sue conoscenze sull'argomento, citando almeno due esemplificazioni.

9. DIETA MEDITERRANEA

1. Il Pacchetto Igiene sollecita l'elaborazione e la divulgazione di manuali di buona prassi igienica e di produzione (manuali GHP e GMP), il candidato descriva in cosa consistono tali manuali, soffermandosi nello specifico sulle fasi operative della sanificazione e sugli obblighi e divieti dell'igiene del prodotto alimentare.

2. Il candidato, analizzando le caratteristiche principali della **dieta mediterranea**, spieghi come le abitudini alimentari mediterranee, che emergono dalla piramide proposta, contribuiscano alla prevenzione delle malattie del benessere e di altre malattie correlate ad errate scelte alimentari.

10. TUMORI

1. Il candidato illustri quali sono le principali tecniche di cottura tradizionali e innovative, specificandone le caratteristiche e rilevandone le modificazioni che intervengono con la cottura degli alimenti.

2. Il candidato in riferimento alla patologia tumorale, indichi e motivi quali alimenti debbano essere esclusi e quale inclusi da una dieta che abbia come obiettivo la prevenzione dei **tumori** ed elabori la proposta di piatto adeguato ad un simile piano alimentare.

11. OBESITÀ

1. Conservare significa conoscere le cause di alterazione degli alimenti e i fattori di crescita dei microorganismi, per cercare di contrastarne gli effetti. Il candidato descriva come vengono raggruppati i metodi di conservazione, sottolineandone le principali caratteristiche e le cause di alterazione.

2. L'**obesità** è una delle patologie maggiormente diffusa in Italia. Il candidato chiarisca in cosa consiste tale patologia ed illustri su cosa si basa la relativa dietoterapia.

12. INTOSSICAZIONI

1. Una forma particolare di catering privato è rappresentata dal banqueting, il candidato illustri i principali vantaggi di esso, le varie forme e di quali eventi si occupa principalmente una società di banqueting

2. Il candidato spieghi cosa si intende per contaminanti biologici degli alimenti, indicando le differenze tra le infezioni, le intossicazioni e le tossinfezioni di origine alimentare e descriva un caso a sua scelta tra le **intossicazioni**, indicando le strategie fondamentali per prevenirla.

13. “ZUCCHERI, DOLCI, BEVANDE ZUCCHERATE: NEI GIUSTI LIMITI”

1. Gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di prodotti stagionali o a km zero. Il candidato rifletta sul concetto del “Mangiare sano: un problema di attualità”; illustri i differenti modi ed i vantaggi derivanti dall'impiego della filiera corta e definisca cosa sono i GAS ed i Presidi Slow Food.

2. Una delle linee guida per una sana alimentazione elaborate dall'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) recita “**zuccheri, dolci, bevande zuccherate: nei giusti limiti**”. Il candidato motivi:

- la validità di tale consiglio nutrizionale con collegamenti all'assunzione di riferimento in glucidi, sia per quanto riguarda la quantità che la qualità;
- riferisca sinteticamente le conseguenze del mancato rispetto di questa regola.

14. QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

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

2. Il candidato proponga una trattazione sulla **Qualità degli Alimenti**, definendo la Qualità totale, la Qualità certificata e soffermandosi sui marchi di qualità. Infine definisca e tratti l'argomento dei marchi legati alla tecnica produttiva (Agricoltura biologica e Produzione integrata).

15. DIETA SOSTENIBILE

1. Il candidato illustri la differenza tra allergie e intolleranze alimentari, specificando da che cosa sono generate le intolleranze enzimatiche e soffermandosi su quella al lattosio.

2. Il candidato proponga una trattazione sul tema della **Dieta Sostenibile**, definendo la stessa ed indicandone le caratteristiche principali. Infine, concluda con la proposta di un menu (primo piatto, secondo piatto e contorno) che rispecchi tale scelta.

16. PARASSITOSI

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

2. Il candidato spieghi cosa si intende per malattie veicolate dagli alimenti (MTA) indicando le differenze tra le infezioni, le intossicazioni e le tossinfezioni di origine alimentare e descriva un caso a sua scelta tra le **parassitosi**, indicando le strategie fondamentali per prevenirla.

17. DIETA MEDITERRANEA

1. Il candidato indichi uno o più prodotti con certificazione o marchio di qualità, segni distintivi del Made in Italy, spiegandone le caratteristiche di eccellenza e le modalità di impiego gastronomico.

2. Il candidato, analizzando la piramide della **dieta mediterranea** moderna sviluppi un argomento secondo le seguenti indicazioni:

- a. Riconosca nella partizione e nella tipologia degli alimenti proposti, le caratteristiche di una dieta equilibrata in riferimento alla qualità ed alla quantità dei micronutrienti.
- b. Individui, all'interno della piramide stessa, gli alimenti che rappresentano una fonte significativa di Acidi Grassi Essenziali, di micronutrienti, di fibra alimentare e di fotocomposti o sostanze protettive.

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

G. VERGA
1.1 Brani Antologici:
• Rosso Malpelo
• La lupa
• La roba
• Il naufragio della Provvidenza
• Cuore di De Amicis
GIOVANNI PASCOLI:
• “L’eterno fanciullo che è in noi”;
• “La mia sera”
• “X Agosto”
• “Il tuono”
GABRIELE D’ANNUNZIO
Brani Antologici:
• “Il ritratto dell’esteta”
• “Il manifesto del superuomo”
• “la pioggia nel pineto”.
• Il Primo Manifesto
LUIGI PIRANDELLO
Brani Antologici:
• ” Il fu Mattia Pascal”
PRIMO LEVI:
Brano Antologico:
• ” Se questo è un uomo”

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

9.4 NODI CONCETTUALI

DISCIPLINA	CONTENUTI
<p>ITALIANO</p> <p>STORIA</p>	<p>CULTURA: l’Estetismo; G.D’annunzio: le vergini delle rocce; Il Futurismo LAVORO: Il Verismo e il Naturalismo; Verga: I Malavoglia SALUTE: Il Decadentismo; Pirandello e il tema del doppio: “il treno ha fischiato” ECOLOGIA/AMBIENTE: Pascoli da Myricae: il tuono CULTURA: la Belle Epoque LAVORO: la nascita dei sindacati; il New Deal. SALUTE: la “spagnola”; la condizione dei soldati in trincea; i campi di concentramento. ECOLOGIA/AMBIENTE: l’industrializzazione nei primi anni del ‘900</p>
<p>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA</p>	<p>CULTURA: la conservazione degli alimenti e i metodi di cottura. LAVORO: il catering a domicilio. Il banqueting. SALUTE: allergie e intolleranze alimentari. L’igiene nella ristorazione e il sistema HACCP. ECOLOGIA/AMBIENTE: i prodotti a km zero. La tracciabilità dei prodotti.</p>
<p>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA</p>	<p>CULTURA - Il menu e le sue regole LAVORO - Saper organizzare, gestire e preparare i diversi servizi al tavolo. SALUTE - Conoscere le principali norme igieniche e di sicurezza sul posto di lavoro ECOLOGIA/AMBIENTE - Saper presentare e servire una bottiglia di vino davanti ai clienti.</p>
<p>SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE</p>	<p>CULTURA: Alimentazione equilibrata e LARN; alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche. I nuovi prodotti alimentari. Additivi alimentari. LAVORO: Il sistema HACCP e qualità degli alimenti SALUTE: Dieta in particolari condizioni patologiche. Sicurezza alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti. ECOLOGIA/AMBIENTE: Innovazioni di filiera. Contaminazioni chimiche (micotossine, agrofarmaci, zoo farmaci, imballaggi).</p>
<p>SCIENZE MOTORIE</p>	<p>CULTURA: Origine dell’ed. fisica. Le Olimpiadi antiche e moderne. LAVORO: Importanza dell’educazione fisica per la vita di tutti. SALUTE: Alimentazione sana, igiene ed allenamento dello sportivo. ECOLOGIA/AMBIENTE: Lo sport e la natura.</p>

FRANCESE	<p>CULTURA: Louis Pasteur, biologiste et chimiste français.</p> <p>LAVORO: La recherche d'un emploi. La restauration commerciale et collective.</p> <p>SALUTE: La sécurité alimentaire: Les techniques de conservation des aliments par chaleur/par le froid</p> <p>ECOLOGIA/AMBIENTE: Gaspillage, recycle et choix durables.</p>
EDUCAZIONE CIVICA	<p>CULTURA: art. 9 Cost. Italiana "Tutela e valorizzazione del patrimonio culturale, storico e artistico della Nazione"; Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile: goal 11, sotto-obiettivo 11.4 "salvaguardia del patrimonio culturale e naturale delle aree urbane";</p> <p>LAVORO: Il lavoro nella Cost. Italiana (artt. 1, 4, 32, 36, 41); artt. 23 e 24 Dichiarazione Universale dei diritti umani; Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile: goal 8 "Lavoro dignitoso"; goal 3 "salute e benessere".</p> <p>SALUTE: artt. 32 e 41 Cost. italiana; Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile: goal 3 "salute e benessere"; goal 12 e 12.3 "consumo e produzione responsabile - riduzione spreco alimentare".</p> <p>ECOLOGIA/AMBIENTE: Artt. 9 e 32 Cost. Italiana; Agenda 2030: goal 15 "proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre"; i principi dell'economia circolare.</p>

9.4 Relazione espositiva o multimediale delle esperienze PCTO

A ciascun candidato è stata lasciata la libera scelta circa le modalità di relazionare sulle personali esperienze PCTO anche attraverso l'uso di prodotti multimediali secondo quanto previsto Ordinanza n° 53 del 03.03.21 art 18 comma 1 lettera d)

10. ALLEGATI

1. Relazione e prospetto triennale ore PCTO svolte dagli alunni
2. Documenti riservati prodotti dai docenti specializzati

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA/E	DOCENTE	
Italiano e Storia	INSERILLO VITA GISELLA	
Matematica	CASTELLINO GIUSEPPINA MARIA	
Inglese	MAZZOLA ANGELA	
Francese	ANZELMO ROSA MARIA	
Scienza e cultura dell'alimentazione	PERRICONE GIUSEPPE	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	MEZZOIUSO GIOVANNA	
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	BARBERA GASPARE	
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala	BARBERA LILLO	
Scienze motorie	GAGLIO GIOVANNI	
Religione	CARDILE MARIA GRAZIA	
Docente Specializzato	CUSUMANO GIROLAMA	
Materia Alternativa Religione	CORBELLI MELANIA	
Docente Specializzato	PARRA ANTONIO MANLIO	
Docente Specializzato	ARDAGNA MARIA	

Partinico, 14/05/2021

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)